Индукционные плиты INDOKOR

Модели:
IN3500 WOK
IN3500





РУССКИЙ ПРОЕКТ®

Компания «Русский Проект»® — комплексное оснащение предприятий торговли и общепита.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Название и функция каждой части……..2

Панель управления и индикации…….3

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ИЗДЕЛИЕМ

Включение индукционной плиты в сеть……...4

Перед тем как пользоваться индукционной плитой, учтите следующее……5

Выбор посуды для индукционной плиты……5

ПРЕИМУЩЕСТВА ИЗДЕЛИЯ И ЕГО ОСОБЕННОСТИ

Чистка плиты……6

Преимущества индукционной плиты……6

ПЕРЕД ТЕМ КАК ОБРАТИТЬСЯ В СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ

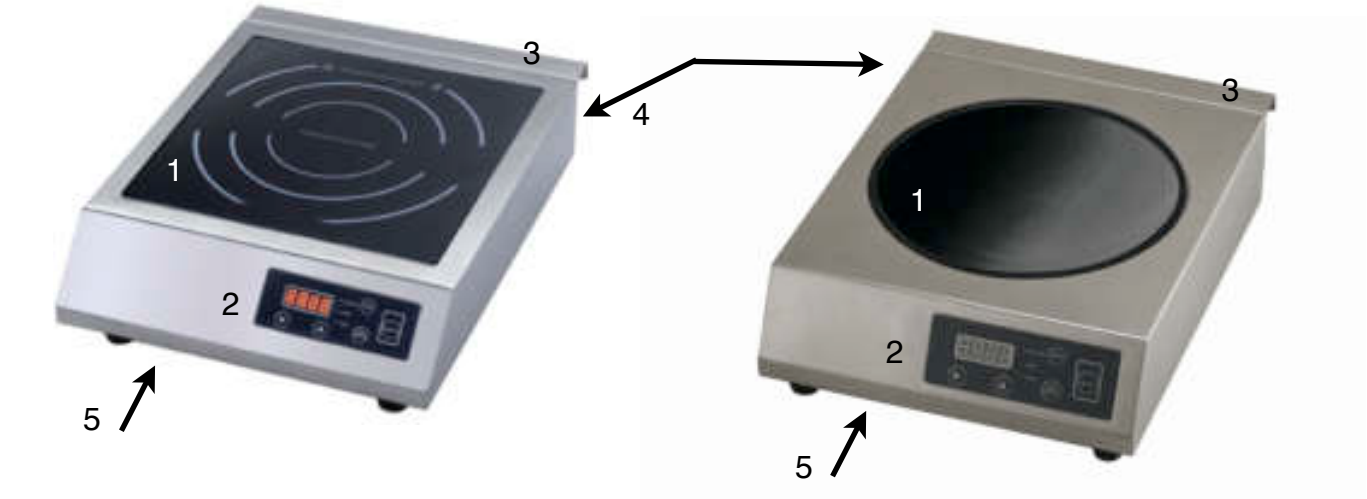
Неисправности и их устранение……7

Характеристики плиты……7

ГАРАНТИЯ

Гарантийные обязательства……8

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ
НАЗВАНИЕ И ФУНКЦИЯ КАЖДОЙ ЧАСТИ ПЛИТЫ



1. КЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Кастрюлю или сковородку ставьте в центр варочной панели

2. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ИНДИКАЦИИ

сенсорное (тактильное) управление режимами работы

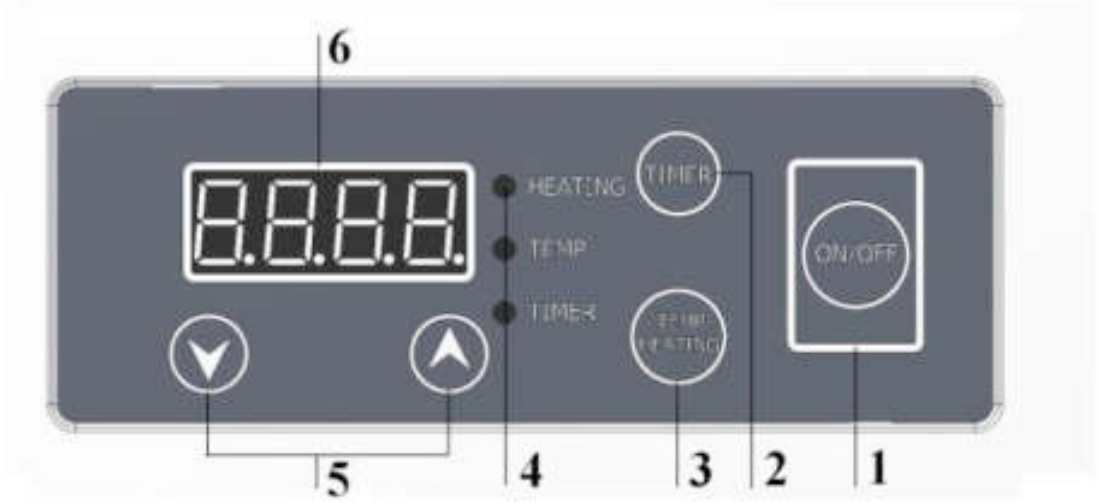
3. БОРТ ПРИСТАВНОЙ

4. ВЫХОДНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ

Служит для выхода воздуха из корпуса плиты (не загораживайте эти отверстия)

5. ВХОДНОЕ ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОТВЕРСТИЕ

За счет поступления наружного воздуха поддерживается постоянная температура внутри корпуса плиты



1. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СЕТИ

2. КНОПКА ВРЕМЕНИ НАГРЕВА

3. КНОПКА ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМОВ (температура/мощность)

4. ИНДИКАТОР РЕЖИМА РАБОТЫ

5. КНОПКИ УМЕНЬШЕНИЯ/УВЕЛИЧЕНИЯ

6. **ИНДИКАТОРНОЕ ТАБЛО**

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Включение/выключение плиты

Для включения плиты необходимо однократно нажать кнопку «ON/OFF», «1».

Для выключения также необходимо однократно нажать эту кнопку. **Выбор режима нагрева**

Для выбора режима нагрева с регулировкой по мощности нажмите кнопку «TEMP/HEATING», «3».
Нажимайте кнопку до тех пор, пока не засветится индикатор
«HEATING», «4». Текущее значение мощности отображается на индикаторном табло «6». Изменение мощности нагрева осуществляется кнопками увеличения/уменьшения «5». Регулировка мощности нагрева возможна в диапазоне от 500W до 3500W

Для выбора режима нагрева с регулировкой по температуре снова нажмите кнопку «TEMP/HEATING», «3».
Нажимайте кнопку до тех пор, пока не засветится индикатор «TEMP», «4».

Текущее значение температуры отображается на индикаторном табло «6».

Изменение температуры нагрева осуществляется кнопками увеличения/уменьшения «5».

Регулировка температуры нагрева возможна в диапазоне от 60 до 240^{0}C

По умолчанию, плита включается в режиме нагрева мощностью 2000W.

ВНИМАНИЕ! Не рекомендуется длительная работа в режиме 3500вт «BOOST».
После 15 минут работы на максимальной мощности, не нужно делать перерыв, просто переведите плиту на меньший режим!
Помните, что технология индукции это экономия энергии, а режим «BOOST» это мощная обработка продукта!

Выбор ограничения времени приготовления пищи

Установки времени, после которого плита прекратит нагрев пищи, осуществляется кнопкой «TIMER», «2».

Однократное нажатие этой кнопки переводит плиту в режим настройки времени приготовления. При этом светится индикатор «TIMER», «4» и на цифровом табло «6» отображается время работы таймера. Изменение времени работы таймера осуществляется кнопками увеличения/уменьшения «5».

Для быстрого изменения показателей на табло «6» нажмите и удерживайте кнопку «5». Установка таймера возможна в диапазоне от 5 до 180 минут.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ИЗДЕЛИЕМ

ВКЛЮЧЕНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ В СЕТЬ

ВНИМАНИЕ! Сетевой шнур питания плиты вставляйте только в розетку, рассчитанную на напряжение 220V с заземляющим контактом

ПРЕЖДЕ ВСЕГО ПРОВЕРЬТЕ НАПРЯЖЕНИЕ

Это изделие рассчитано исключительно на 220V 16A

Для пользования плитой просто вставьте вилку сетевого шнура питания в «Евро» розетку.

Розетка должна быть оборудована заземляющим контактом

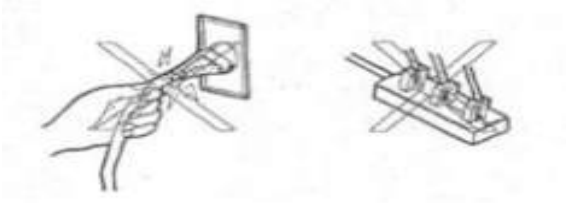


НЕЛЬЗЯ ПОСТУПАТЬ ТАК, КАК ПОКАЗАНО НА НИЖНЕМ РИСУНКЕ

Когда вставляете вилку сетевого шнура питания в розетку или вынимаете её из розетки, держите пальцами саму вилку, а не сетевой шнур.

Нельзя подключать к одной штепсельной розетке несколько электрических приборов одновременно.

Внимание! Не оставлять пустую кастрюлю на включенной плите, это может привести к деформации и выходу из строя изделия



КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ИЗДЕЛИЕМ

ПЕРЕД ТЕМ КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, УЧТИТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ

• Когда вы делаете перерыв в использовании плитой, то в целях экономии электроэнергии, не оставляйте вилку в розетке.

• Плита должна стоять в стороне от других электрических нагревателей.

• Кроме того, плита должна стоять в стороне от таких устройств, на которые может повлиять работа плиты: телевизоры, часы и т.д.

• **Проверьте, подходит ли ваша посуда для индукционной плиты.** Если ваша посуда не подходит для индукционной плиты, то нагрева происходить не будет или он будет слишком медленным. Пользуйтесь только подходящей посудой! (см. раздел «Выбор посуды для индукционной плиты»)

• **Не ставьте на керамическую поверхность плиты посуду весом более 10 кг.**
Может деформироваться корпус плиты и повредиться керамическая поверхность

ВНИМАНИЕ!

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНО работать с индукционной плитой людям, пользующимся кардиостимулятором!

После приготовления пищи керамическая панель остается горячей некоторое время.

Будьте осторожны!

• Тепло от посуды передается керамической пластине, поэтому после приготовления пищи она некоторое время будет горячей. Ставьте плиту на расстоянии не менее 10 см от стены.

• Если плита будет стоять близко к стене, может ухудшиться вентиляция корпуса плиты.
Будьте осторожны, следите за тем, чтобы вода не попала внутрь плиты.

• Если внутрь плиты попадет вода, это может стать причиной короткого замыкания, удара электрическим током и выхода плиты из строя

ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ

При выборе посуды для индукционной плиты помните следующее:

• Только при условии применения посуды, подходящей для приготовления пищи на индукционной плите, вы сможете получить максимальную скорость нагрева и безопасно эксплуатировать плиту в течение длительного времени.

• Если вы захотите купить посуду специально для вашей индукционной плиты, это вы сможете сделать в любом специализированном магазине.

• Для индукционной плиты подходят кастрюли и сковороды и т.п. с плоским дном, обладающие магнитными свойствами. Дно кастрюли не должно быть деформировано.

МОЖНО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПОСУДОЙ

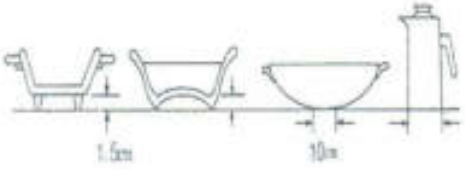
•Диаметр 10 26 см. Посуда должна быть с плоским дном



НЕЛЬЗЯ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПОСУДОЙ

•Из стекла, фарфора, меди, алюминия (к которой нельзя прикрепить магнит, т.е. она не обладает магнитными свойствами)

•Посуда, дно которой отстоит от керамической пластины на расстояние более чем 15 мм, а диаметр дна меньше 10см



ПРЕИМУЩЕСТВА ИЗДЕЛИЯ И ЕГО ОСОБЕННОСТИ

ЧИСТКА ПЛИТЫ

ЧИСТКА КЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛИ

- **Выключите плиту из сети!** Выньте вилку из розетки.
- Керамическую варочную панель нужно мыть тряпочкой и теплой водой или средством для мытья посуды.
- Если таким образом нельзя отмыть керамическую поверхность дочиста, используйте небольшое количество абразивного моющего средства на мягкой салфетке.

ЧИСТКА КОРПУСА ПЛИТЫ

- Корпус плиты нужно мыть мягкой салфеткой.
- Если корпус очень грязный, при мытье корпуса плиты нужно пользоваться тряпочкой и средством для мытья посуды.
- При чистке корпуса никогда не пользуйтесь абразивными моющими средствами.

ВНИМАНИЕ!

- Не пользуйтесь растворителями или бензином.
- Не используйте большое количество воды. Это может стать причиной выхода плиты из строя или несчастного случая.
- После использования средств для мытья посуды протрите все сухой тряпочкой, чтобы удалить влагу.
- При чистке элементов панели управления и индикаторов не оказывайте сильного давления на них. Это может нарушить их нормальную работу.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ

- Датчик температуры керамического стекла, предотвращает перегрев за счет автоматического поддержания заданной температуры. Это создает вам удобства при приготовлении любого блюда.
- Т.к. в этой плите отсутствует пламя, её работа не зависит от количества кислорода, вообще не образуются ядовитые продукты сгорания и независимо от наружного ветра или вентилятора летом вы можете готовить пищу в комфортных условиях.
- За счет функции установки времени приготовления пищи, можно экономить и разумно использовать время. Вы можете спокойно готовить пищу, не опасаясь того, что она пригорит.
- Индукционная энергия нагревает только посуду, а не поверхность и внутренность плиты. В этом и есть экономия
- Индукционная плита имеет небольшой вес (портативная) поэтому её можно установить в любом удобном для вас месте.
- Если на керамической поверхности плиты нет кастрюли или сковороды, она автоматически переходит режим ожидания. Если в течение 1 минуты вы не поставите на плиту посуду – плита автоматически отключится.
- Плита имеет прекрасный внешний вид. Она хорошо вписывается в любую обстановку.

Индукционная плита в два раза экономичнее в эксплуатации по сравнению с обычной электрической плитой!

ПЕРЕД ТЕМ КАК ОБРАТИТЬСЯ В СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ

НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Таблица кода ошибки		
Код	описание	действия
E00	нет посуды/не правильная посуда	на дне посуды должен быть знак "Индукция"
E01	Внутренний перегрев плиты	перерыв в работе до откл вентиляторов/ частое выключение 4-10мин работы обратитесь в сервис
E02	Перегрев поверхности	перерыв в работе до откл вентиляторов/ частое выключение 4-10мин работы обратитесь в сервис
E03	не соответствие сети 180-240вольт	проверить напряжение/ обратится в сервиную службу

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЛИТЫ

Напряжение электросети	220 240V
Частота электросети	50 Гц
КПД, не мене	0.9
Диапазоны автоматического поддержания температуры	60^0C 240^0C
Потребляемая мощность, не более	3500W
Габаритные размеры	340x445x115 мм
Масса	8 кг

ГАРАНТИЯ

ВНИМАНИЕ!
В случае обнаружения какой-либо опечатки или неверного толкования клиентом - наша компания имеет право на толкование в свою пользу.
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию плит, которые могут быть не отражены в данном руководстве.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.
Изготовитель гарантирует соответствие плиты требованиям настоящих технических условий при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения.
Гарантийный срок эксплуатации плиты 12 месяцев со дня
продажи ее через торговую сеть.