

INDUCTION COOKER MODEL 1800



Item: 239209

You should read this user manual carefully before using the appliance.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen.

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen.

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil .

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului.

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора.

Πρέπει να διαβάσετε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.



Большое Вам спасибо за то, что Вы купили оборудование фирмы Hendi. Вам следует внимательно прочитать настоящую инструкцию пользователя во избежание повреждения машины в результате неправильной эксплуатации. Особенно рекомендуем ознакомиться с предупреждениями.

Правила техники безопасности

- Неправильная эксплуатация и неподходящее использование агрегата может привести к его поломке и поранить оператора.
- Настоящее устройство предназначено исключительно для коммерческого использования и не должно использоваться в домашних условиях.
- Оборудование следует использовать точно по назначению. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или неправильным обслуживанием оборудования.
- Оборудование и электрическую штепсельную вилку следует держать вдали от воды и прочих жидкостей. Если штепсельная вилка попадет в воду, ее следует тут же вытащить из розетки электропитания и обратиться в службу сертифицированного сервиса для проверки устройства. Несоблюдение данных указаний может повлечь за собой угрозу здоровью и жизни обслуживающего персонала.
- Нельзя снимать кожух без особого разрешения.
- Нельзя класть никаких посторонних предметов внутрь агрегата.
- Нельзя касаться мокрыми, или влажными руками штепсельной вилки.
- **Опасность поражения током!** Не следует самостоятельно чинить электроаппаратуру. Любые поломки и неисправности должны устраняться квалифицированным персоналом.
- **Никогда не следует пользоваться поврежденной электроаппаратурой.** Поврежденное устройство нужно отсоединить от электросети и обратиться к продавцу.
- **Предупреждение:** не следует погружать электрических деталей в воду, или иные жидкости. Не омыwać в струе воды.
- Регулярно проверять вилку и провод электропитания на предмет повреждений. Поврежденные вилку или провод передать для ремонта в сервисную точку, или обратиться к квалифицированному электрику во имя предотвращения опасности травм.
- Удостовериться, что провод электропитания не касается острых и горячих предметов; держать электропровод вдали от открытого огня. Для того, чтобы вынуть вилку из розетки всегда нужно тянуть за вилку, а не за электропровод.
- Защитить провод электропитания (удлинитель) от случайного выпадения из розетки. Электропровод прокладывать так, чтобы случайно не зацепиться за него.
- Непрестанно наблюдать за работающей электроаппаратурой.
- Предупреждение! Если вилка находится в розетке – это означает, что электроаппаратура считается подключенной к электропитанию.
- Перед тем, как вынуть вилку из розетки, электроаппаратуру следует выключить!

- Никогда нельзя переносить, передвигать электроаппаратуру держа за электропровод.
- Не использовать никаких деталей, аксессуаров, которые не поставляются вместе с этой электроаппаратурой.
- Электроаппаратуру следует подключать исключительно к розетке, в которой имеется напряжение и частота, указанную на щитке электроаппаратуры.
- Вилку следует вставлять в розетку, расположенную в удобном и легкодоступном месте, так чтобы в случае аварии можно было ее немедленно вынуть. Для полного обесточивания электроаппаратуры ее следует отсоединить от электропитания; для этого следует вынуть вилку, находящуюся на конце провода электропитания, из розетки.
- Перед тем, как вынуть вилку всегда следует помнить о том, чтобы сначала выключить электроаппаратуру!
- Не следует использовать детали, аксессуары, не рекомендуемые производителем данной электроаппаратуры, т.к. использование таких деталей, аксессуаров может создать для пользователя угрозу его здоровью и жизни, а также может привести к поломке электроаппаратуры. Следует всего использовать оригинальные детали, аксессуары.
- Без надлежащего контроля или предварительного обучения эксплуатации оборудования проводимого лицом, отвечающим за безопасную эксплуатацию, оборудованием не могут пользоваться ни дети, ни лица с ограниченными физическими, или психическими возможностями, ни лица, которые не обладают необходимым опытом работы и знаниями в данной области.
- Ни в коем случае нельзя допускать к использованию электроаппаратуры детей.
- Электроаппаратуру следует хранить в месте недоступном для детей.
- Нельзя разрешать детям использовать электроаппаратуру в качестве игрушки.
- Всегда электроаппаратуру следует отсоединить от электропитания, если оставляем ее без надзора, перед монтажом, демонтажем и чисткой.
- Нельзя оставлять работающую электроаппаратуру без надзора.

Специальные правила техники безопасности

- Это устройство предназначено для приготовления различных блюд при нагревании кухонной посуды. Использование устройства для любых других целей может привести к повреждению или травме.
- Используйте устройство только в соответствии с руководством.
- Устройство должен обслуживать исключительно обученный персонал кухни ресторана и столовой или обслуживающий бар и т.п.
-  **Внимание! Риск ожогов!** Нагревательная поверхность плиты и другие доступные поверхности нагреваются до очень высоких температур. Прикасайтесь только к панели управления.
-  **Внимание!** Устройство излучает неионизирующее электромагнитное излучение
- На задней стороне находится эквипотенциальный разъем для кросс-соединения с другим устройством.



- Не устанавливайте устройство вблизи объектов, чувствительных к магнитному излучению, таких как телевизоры, радиоприемники, банковские или кредитные карты.
- Не устанавливайте устройство на объекте, излучающем тепло (газовая или электрическая плита, гриль и т.п.). Держите устройство вдали от любых горячих поверхностей или открытого пламени. Устанавливайте устройство на ровной, стабильной, чистой и сухой поверхности, устойчивой к воздействию высоких температур.
- Убедитесь, что устройство не находится вблизи места, где создается водный пар или масляные пары. Вентилятор, расположенный в устройстве, будет всасывать такой пар в устройство, в результате чего произойдет осаждение жира или влаги на внутренней стороне, что, в свою очередь, может вызвать короткое замыкание.
- Устройство не предназначено для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- На поверхности нагревательной плиты не размещайте металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки из-за их нагрева.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не закрывайте вентиляционные отверстия.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если нагревательная плита треснула или повредилась, отключите устройство от источника питания, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Обеспечьте, по крайней мере, 20 см пространства вокруг устройства для обеспечения надлежащей вентиляции.
- Не ударяйте твердым инструментом в нагревательную плиту. Не чистите устройство с использованием прямой струи воды или паровой мойки и не смывайте водой, так как это может привести к отсырению или увлажнению частей внутри устройства, а следовательно - к поражению электрическим током.
- Во время обслуживания устройства, обратите особое внимание на кольца, часы и другие ювелирные изделия, так как они могут нагреваться, если вы будете находиться рядом с нагревательной плитой.
- **Внимание!** Уложите и защитите шнур питания таким образом, чтобы его случайно не потянуть или предотвратить контакт с нагревательной плитой.
- Не мойте устройство водой. При мойке устройства вода может попасть в электрические детали и вызвать поражение электрическим током.
- Не чистите и не помещайте устройство на хранение, пока оно полностью не остынет.
- Не оставляйте пустую посуду на работающем устройстве, так как это может привести к её повреждению. Используйте только кухонную посуду с рекомендованным типом и размером. (Смотри---> Соответствующее кухонное оборудование).

Назначение устройства

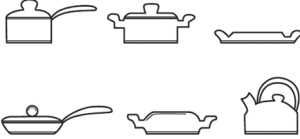

- Устройство предназначено для профессионального использования и должно эксплуатироваться только квалифицированным персоналом.
- Данное устройство предназначено для приготовления различных продуктов посредством нагревания посуды.
- Использование устройства для любых других целей будет рассматриваться, как использование не по назначению. Пользователь будет нести исключительную ответственность за неправильное использование устройства.



Подготовка к первому использованию

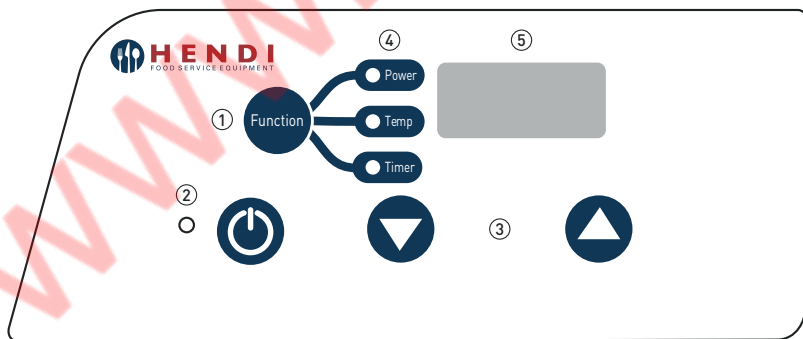
- Убедитесь, что устройство не повреждено. В случае повреждения, немедленно свяжитесь с поставщиком и НЕ пользуйтесь устройством.
- Снимите всю упаковку.
- Вымойте внутреннюю часть устройства тёплой водой и вытрите мягкой тряпкой.
- Вымойте корзину для льда.
- Убедитесь, что с каждой стороны устройства имеется, по крайней мере, 15 см свободного пространства. Это необходимо для вентиляции устройства.
- Установите устройство таким образом, чтобы шнур питания был всегда доступен.

Рекомендованная кухонная посуда

	Рекомендуется	Не рекомендуется
Подошва посуды	Плоское дно посуды 	Изогнутое, неровное, округлое дно 
Материал	Кухонная посуда с железным или чугунным, или из нержавеющей магнитной стали, или железным эмалированным дном	Кухонная посуда с керамическим, стеклянным, медным, или алюминиевым дном, или из бронзы
Размер дна посуды	с 12 до 26 см	Меньше 12 см, или больше 26 см
Тип посуды	Кухонная посуда, которого дно толще 1,5 мм	Закрытая кухонная посуда, или закрытые банки

Замечание: Использование сковороды или кастрюли непригодной для приготовления пищи на индукционной плите может привести к повреждению устройства.

Панель управления



1. Кнопка "Function": Используйте эту кнопку, чтобы выбрать нужную функцию. Лампочки 4 показывают выбранную функцию. Вы можете настроить мощность (Power), температуру (Temp) и время (Timer)
2. Кнопка "ON/OFF": Используйте эту кнопку, чтобы включать устройство или, чтобы

остановить или сбросить настройки времени. После включения устройства на дисплее загорится кнопка последней выбранной функции. Красная лампочка рядом с кнопкой "ON/OFF" загорается всякий раз, когда устройство будет питаться от сети и не выключится после нажатия кнопки "ON/OFF".



3. Кнопки со “стрелками”: С помощью этих кнопок можно установить мощность, температуру или таймер. Стрелка вверх увеличивает выбранные параметры, а стрелка вниз их снижает.
4. Лампочки указывают режим приготовления пищи, выбранный с помощью кнопки “Function”.
5. На дисплее можно прочитать установленные параметры. Для регулирования мощности – это значения от 1 до 10, температуры – от 60°C до 240°C, а при установке таймера – от 0 до 180 минут.

Обслуживание

- Вложите вилку в розетку. Загорится красная лампочка рядом с кнопкой “ON/OFF”.
- Поместите выбранную посуду (кастрюлю или сковороду) на варочную поверхность, руководствуясь приведенными выше указаниями.
- **ВНИМАНИЕ!** Во время всего использования, кухонная посуда должна находиться в границах обозначенных полей. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- **ВНИМАНИЕ!** Не используйте пустую посуду, так как это может привести к её повреждению.
- Включите устройство с помощью кнопки “ON/OFF”. Если посуда предназначена для приготовления пищи на индукционной плите, а диаметр варочной поверхности составляет, по крайней мере, 12 см, устройство приступит к работе – вентилятор начнёт крутиться, а на дисплее отобразится настройка мощности “5”.
- **ВНИМАНИЕ!** Если после включения устройство издаёт предупредительные звуки – это обозначает, что посуда не подходит для индукционной плиты или устройство повреждено. В случае сомнений обращайтесь всегда к производителю Вашей кухонной посуды!
- Если устройство включено, а на дисплее установлена мощность “5”, вы можете установить необходимые параметры для приготовления пищи двумя способами:
 - Регулирование мощности: Как и в случае газовой плиты, можно регулировать мощность устройства. Существует 10 уровней мощности, от 1 до 10. По умолчанию установка мощности устройства – это “5”.
 - Регулирование температуры: Температуру можно установить от 60°C до 240°C, с точностью до 20°C. По умолчанию установка температуры составляет 200°C. **ВНИМАНИЕ!** Установленная температура – это температура стеклянной плиты, а не температура в посуде!
- Устанавливая мощность с помощью кнопки “Function”, установите функцию “Power”. Стрелки позволяют установить необходимую мощность.
- Устанавливая температуру с помощью кнопки “Function”, установите функцию “Temp”. С помощью стрелок можно увеличивать или уменьшать требуемую температуру на 20°C, от 60°C до 240°C.
- После установки мощности и температуры, вы можете также установить таймер. Таймер выключает устройство после заданного времени. После установки мощности и температуры нажмите очередной раз кнопку “Function” и выберете “Timer”. Вы можете установить время с точностью до 5 минут. Максимальное время нагрева – 180 минут.
- После приготовления пищи, выключите устройство с помощью кнопки “ON/OFF”. Дисплей и лампочки кнопок “Power”, “Temp” и “Timer” гасятся. Лампочка кнопки “ON/OFF” продолжает гореть.
- Если в течение длительного времени вы не пользуетесь устройством, выньте вилку из розетки и снимите посуду с плиты.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем прикасаться к устройству, подождите, пока оно не остынет. После использования стеклянная плита очень горячая.

Чистка и обслуживание

- Перед мойкой всегда выключайте устройство от электрической сети и ждите пока оно не остынет.
- Кастрюли и сковороды следует тщательно очистить, чтобы предотвратить образование пятен или изменение цвета посуды.
- Внимание: Никогда не погружайте устройство в воду или другую жидкость!
- Вымойте внешнюю сторону с помощью влажной тряпки (используйте раствор воды и мягкое моющее средство).
- Не пользуйтесь агрессивными или абразивными химическими средствами. Не пользуйтесь острым инструментом. Не используйте бензин или растворители. Устройство чистить влажной тряпкой с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Очищайте вентиляционные отверстия с помощью пылесоса.
- Чистите варочную панель после каждого использования, чтобы избежать прилипания к ней остатков пищи.

Коды неисправностей

Код	Дефект	Возможная причина	Возможное решение
E01	Перегрев	Плохая вентиляция	Проверьте, что вентиляционные отверстия не пыльные и убедитесь, что вокруг устройства есть достаточно места. Отключите устройство, подождите пока оно не остынет и включите снова.
E02	Посуда на стеклянной плите - перегрев.	Пустая или перегретая кастрюля или сковорода со слишком горячим маслом.	Выньте вилку из розетки, подождите пока устройство не остынет и включите снова.
E03	Проблема с напряжением, слишком высокое или слишком низкое.	Проблемы с сетью	Проблема с электрической проводкой, электропроводку должен проверить квалифицированный электрик.

Во всех других случаях следует связаться с поставщиком. В случае сомнений, всегда обращайтесь к поставщику!

- Исключительно посуда, которая используется для индукционных плит и не была ранее использована для других источников тепла.
- Сковороды и кастрюли с многослойным дном типа „сэндвич“, которые были использованы на газовых плитах, могут деформироваться и не стоит ими пользоваться на электрических, керамических, галогеновых и индукционных плитах.

RU



Гарантия

Любая неподелка или поломка, которая влечет за собой неправильную работу устройства, которая будет выявлена в течение первого года от даты покупки, будет устранена бесплатно, или же все устройство будет заменено новым, если оно эксплуатировалось и обслуживалось согласно инструкции по обслуживанию и не использовалось неправильно, или в разрез с назначением. Данное положение ни в коей мере не нарушает иных прав потребителя, изложенных в законо-

дательстве. В случае заявления устройства в ремонт или на замену в рамках гарантии, следует указать место и дату покупки устройства и приложить счет, или чековую квитанцию.

Согласно нашей политике совершенствования наших продуктов оставляем за собой право на внос изменений в конструкцию, упаковку и в технические параметры, указываемые в технической документации без предупреждения.

Списание с эксплуатации. Защита окружающей среды

В случае вывода оборудования из эксплуатации, продукт нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь несет ответственность за передачу оборудования в соответствующий пункт приема техники бывшей в употреблении. Несоблюдение вышеуказанного положения может привести к наложению штрафов в соответствии с действующими правилами в отношении утилизации отходов. Селективный сбор и утилизация использованного оборудования способствуют сохранению природных

ресурсов и обеспечивают рециркуляцию таким образом, который не вреден для здоровья и окружающей среды. Для получения дополнительной информации о том, где можно отдать использованное оборудование для утилизации, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производитель и импортер не несут ответственности за рециркуляцию и переработку отходов экологически безопасным способом, как непосредственно, так и в рамках государственной системы.

Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądk, Poland
Tel: +48 61 6587000
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Email: office.austria@hendi.eu

Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX, United Kingdom
Tel: +44 (0)333 0143200
Email: sales@hendi.co.uk

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: office.greece@hendi.eu

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
- Variations et fautes d'impression réservés.

- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.
- Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.