ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ 700 СЕРИИ INDOKOR
НАПОЛЬНЫЕ ЗАКРЫТЫЕ С МУЛЬТИ-ЗОНОЙ





Руководство по эксплуатации

Модели IN5000-2PRO и IN10000/10000-4PRO

Данное устройство предназначено только для профессионального использования.

Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчетные характеристики, представленные в настоящем Руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.

● Напоминание: Пожалуйста, сохраните данное руководство по эксплуатации для справки. В случае усовершенствования продукта в будущем уведомление об этом не будет предоставлено.
● Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации перед использованием изделия.

Содержание

I. Правила техники безопасности

II.Осмотр и техническое обслуживание

III.Характеристики

IV.Описание

V. Установка

VI.Эксплуатация и меры предосторожности

VII.Сообщения о неисправности

VIII.Транспортировка и хранение

IX.Распаковка и осмотр

Представляем серию профессиональных индукционных плит с панелью free zone (мульти зона). Инструкция по эксплуатации сэкономит ваше время и силы на изучение процесса приготовления. Вам нужно лишь выбрать соответствующий тип продукта и желаемый способ приготовления, а затем выполнить необходимые действия. Вы можете использовать наши индукционные плиты для получения превосходных результатов приготовления, вам не нужно выполнять сложные операции программирования.

В данном руководстве описаны характеристики, конструкция и способы использования профессиональной индукционной плиты. Чтобы обеспечить правильное использование данного устройства и избежать проблем, пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед использованием, чтобы ознакомиться с его характеристиками, и сохраните его для справки.

Желаем вам приятного использования!
Для обеспечения безопасной и надежной работы данной плиты, пожалуйста, назначьте ответственного за его эксплуатацию. В случае неисправности изделия, пожалуйста, немедленно сообщите об этом ответственному лицу и свяжитесь с продавцом.

I. Правила техники безопасности

Внимание!

- Неправильная установка, эксплуатация, техническое обслуживание или чистка оборудования, а также модификации могут привести к повреждению, травмам или человеческим жертвам. Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию перед началом установки.
- Запрещается готовить пищу, содержащую легковоспламеняющиеся вещества (например, спиртосодержащие вещества с низкой температурой воспламенения могут самовоспламеняться - опасность пожара!
- Не размещайте вблизи оборудования легковоспламеняющиеся вещества - это может привести к возгоранию!
- Если стекло повреждено, пожалуйста, немедленно замените его целиком.
- Пожалуйста, перед использованием оборудования убедитесь, что на поверхности варочной панели нет остатков чистящих таблеток. Если остатки есть, пожалуйста, очистите и промойте поверхность- существует опасность коррозии!
- Если в процессе приготовления в посуде находится жидкость или жидкие пищевые продукты, ее нельзя ставить на верхнюю полку выше уровня глаз оператора - в противном случае существует опасность ожогов!
- Если поверхность плиты треснет, следует немедленно отключить оборудование от сети.
- Не помещайте алюминиевую фольгу или пластиковые контейнеры на горячую поверхность и не складывайте предметы на поверхность плиты.

Опасность – Высокое давление!

- Работы по осмотру, техническому обслуживанию и ремонту могут выполняться только профессионально подготовленными специалистами.
- Во время работ по очистке, осмотру, техническому обслуживанию и ремонту необходимо отключить оборудование от сети.
- Диапазон перемещения оборудования с колесами (опция под заказ) должен быть ограничен, чтобы при перемещении не повредить провода, водопроводные и дренажные трубы. Перед перемещением устройства необходимо правильно отключить электропитание. После того как оборудование будет возвращено в исходное положение, необходимо подсоединить мобильное защитное устройство и шнур питания соответствующим образом.
- Чтобы гарантировать отсутствие технических проблем с вашим оборудованием, авторизованный сервисный инженер должен проводить техническое обслуживание оборудования не реже одного раза в год.

Внимание!

- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности его необходимо заменить при помощи профессионального электрика производителя, его отдела технического обслуживания или аналогичных подразделений.
- Шнур питания должен быть выполнен из жиростойкого кабеля в оболочке из неопрена или другого эквивалентного синтетического каучука (YZW).
- Стационарная проводка для подключения шнура питания должна быть оснащена разъединителем (выключателем защиты от утечки тока) с расстоянием между контактами более 30 мм в соответствии с правилами подключения.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, крышки и ложки, не следует класть на поверхность плиты, так как они могут нагреться.
- Соблюдайте осторожность при работе с оборудованием, чтобы на Ваших руках не нагрелись кольца, часы и т.д., которые вы носите, когда они находятся близко к поверхности плиты.
- Пользователи с кардиостимуляторами должны связаться с производителем перед началом эксплуатации плиты и получить согласие производителя на ее использование.

- Данное руководство не предназначено для людей (включая детей), имеющих физические, сенсорные или интеллектуальные нарушения, а также недостаток опыта и знаний.
- Перед чисткой плиты пользователь должен убедиться, что питание выключено и плита остыла, а для очистки не следует использовать прямые струи воды.
- Ремонтные работы могут выполняться только персоналом, прошедшим обучение или рекомендованным производителем.
- Эквипотенциальное значение: эквипотенциальное соединение в электроприборах - это соединение открытых металлических и токопроводящих частей электроприборов и других устройств в электроприборах с искусственными или естественными проводниками заземления для уменьшения разности потенциалов (снижения и предотвращения риска поражения электрическим током).
- Неионизирующее электромагнитное излучение указывает на более высокое, чем обычное, потенциально опасное неионизирующее излучение.
- Опасное напряжение: в устройстве присутствуют токоведущие части, рабочее напряжение которых превышает 250 В

II. Осмотр и техническое обслуживание

**Осторожно!**

- Если оборудование не очищено или очищается ненадлежащим образом, на поверхности для приготовления пищи могут подгореть остатки жира или пищевых продуктов, что может привести к возгоранию!
- Чтобы избежать коррозии поверхности для приготовления пищи, ваше оборудование необходимо чистить каждый день.
- Во избежание коррозии, пожалуйста, регулярно смазывайте поверхность для приготовления растительным маслом или жиром (примерно раз в две недели).
- Не используйте для чистки оборудования очиститель высокого давления.
- Не используйте кислоту для обработки оборудования, в противном случае будет поврежден инертный слой из хромоникелевого сплава, что может привести к обесцвечиванию оборудования.
- Пожалуйста, используйте только специальные чистящие средства для профессионального оборудования, другие виды чистящих средств могут привести к повреждению поверхности плиты.
- Не используйте абразивные материалы или средства для удаления царапин.
- Для поддержания высокого качества нержавеющей стали, а также по санитарным соображениям и во избежание сбоев в работе ваше оборудование необходимо чистить каждый день или в соответствии с фактическим использованием.
- Содержите плиту в максимально возможной чистоте. Для поддержания нормальной работы плиты в течение длительной эксплуатации специально разработан воздушный фильтр, расположенный на дне плиты, который необходимо заменять каждые 2 месяца.
- Не используйте струи воды для очистки оборудования.
- Система управления состоит из панели управления и основной платы управления. Панель управления питается от источника постоянного тока 5 В. Панель управления сенсорная, поэтому кнопки управления не повреждаются даже при частом нажатии.

Главные преимущества:

• Безопасность: изолированный индукционный нагрев, отсутствие открытого пламени, защита от перегрева корпуса от сухого горения, предотвращающая воспламенение и протечки.

• Высокая эффективность: функция быстрого нагрева, экономящая время по сравнению с электрическим и газовым нагревом, повышает производительность.

• Интеллектуальность: технология с 1 до 9 уровня мощности обеспечивает плавное переключение между режимами и минимизируя вероятность коротких замыканий.

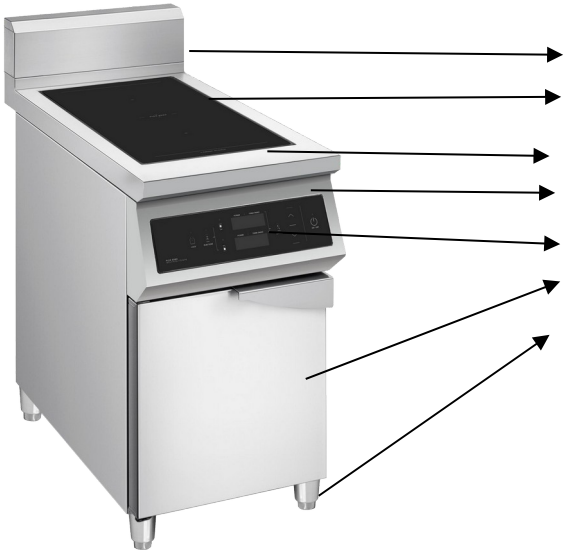
• Экологичность: чистая энергия, нулевые выбросы углерода, отсутствие расходных материалов, простота очистки, отсутствие теплового излучения в окружающую среду.

• Долговечность: Корпус изготовлен из антикоррозийного материала, что гарантирует максимальную устойчивость к деформации во время использования. Корпус изготовлен из стали марки 304 толщиной 1,5 мм. Отсутствие деформации при высоких температурах, отсутствие расходных материалов, отсутствие изнашивающихся деталей в электрических компонентах, а также срок службы всего оборудования более 3 лет.

III.Характеристики

Описание продукта	**Модель**	**Мощность и напряжение**	**Размер (мм)**
ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА 700 СЕРИИ INDOKOR НАПОЛЬНАЯ ЗАКРЫТАЯ С МУЛЬТИ-ЗОНОЙ	IN5000-2PRO	380-420В 3N~ 50-60 Гц 5000В x2	400 x700 x980
ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА 700 СЕРИИ INDOKOR НАПОЛЬНАЯ ЗАКРЫТАЯ С МУЛЬТИ-ЗОНОЙ	IN10000/10000-4PRO	380-420В 3N~ 50-60 Гц 5000В x4	800 x700 x980

IV.Описание



1	Задняя пластина
2	Стеклокерамика
3	Верхняя рама (может открываться)
4	Панель управления
5	LED дисплей
6	Дверь
7	Ножки

IN5000-2PRO



1	Задняя пластина
2	Стеклокерамика
3	Верхняя рама (может открываться)
4	Панель управления
5	LED дисплей
6	Дверь
7	Ножки

IN10000/10000-4PRO

• Корпус индукционной плиты выполнен из высококачественной нержавеющей стали и отличается продуманным, удобным дизайном. Плита имеет эстетичный внешний вид и превосходную коррозионную стойкость; прочный внутренний каркас обеспечивает надежность и долговечность конструкции.

• Простота в эксплуатации: простая и понятная интеллектуальная система компьютерного управления.

• Бесшумная работа: отсутствие продуктов сгорания, дыма и пыли, а также избыточного тепловыделения; низкие энергопотери, сохранение комфортной температуры и свежести воздуха в помещении. Это значительно улучшает условия труда на кухне.

• Широкий функционал: плита способна заменить традиционное кухонное оборудование, выполняя такие функции, как жарка, обжаривание, гриль и другие виды тепловой обработки; она особенно подходит для объектов с ограничениями по подаче газа или строгими требованиями к безопасности.

• Сокращение затрат на оснащение: уменьшается объем монтажных работ и капиталовложения в системы приточно-вытяжной вентиляции. Исключаются расходы на прокладку газопровода и сопутствующую инфраструктуру; экономится пространство благодаря компактным размерам, высокой тепловой эффективности и быстрому нагреву.

• Точный контроль температуры: возможность широкого диапазона регулировки мощности и передовые технологии компьютерного управления позволяют точно поддерживать температуру приготовления, что способствует экономии энергии и сохранению вкусовых качеств блюд.

V. Установка

Выбор места установки

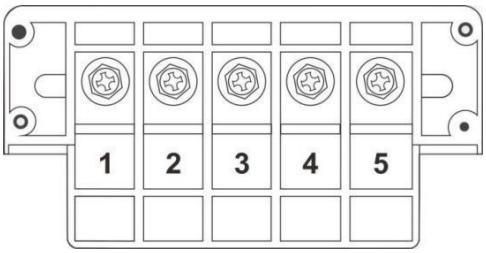
- Поставьте индукционную плиту на ровную поверхность;
- Закрепите основание и штифты под корпусом индукционной плиты;
- Ниже приведены места, где оборудование не может быть установлено:

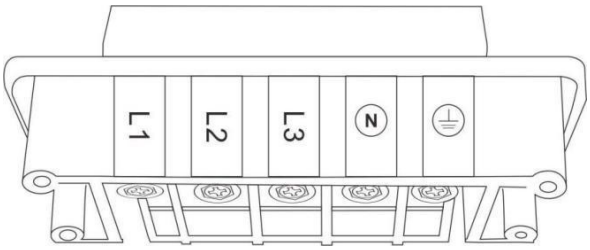
Места, подверженные воздействию прямых солнечных лучей, дождя, сильной вибрации, высоковольтные линии поблизости, чрезмерная температура и влажность, а также частые помехи (высоковольтные, высокочастотные).

2. Подключение к источнику питания

● Если расстояние между контрольным выключателем утечки тока и соответствующим устройством находится в пределах 10 м, соединительную линию между устройством и выключателем можно настроить в соответствии со следующими инструкциями. Если расстояние превышает 10 м, пожалуйста, используйте провод большего диаметра в соответствии с реальной ситуацией, чтобы компенсировать потери и нагрев.

● На задней панели индукционной плиты имеется разъем для подключения шнура питания, а соответствующая фазная линия закреплена на винтовой стойке распределительной коробки в соответствии с требованиями, предъявляемыми при монтаже:





VI. Эксплуатация и меры предосторожности

Панели управления:

Модель: IN5000-2PRO



Модель: IN10000/10000-4PRO



Порядок действий:

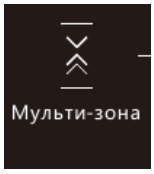
1) Включите устройство, нажав кнопку включения/выключения (Вкл/Выкл). После включения индукционная плита начнет работать в режиме регулировки мощности. Выберите нужный уровень мощности с помощью кнопок «+» и «-».

2) Каждая конфорка оснащена собственной панелью управления и может работать независимо.

Нажмите кнопку  или ,  чтобы выбрать конфорку, затем нажмите кнопку  или  чтобы отрегулировать мощность (уровни 1–9); по умолчанию установлен уровень 5.

При нажатии кнопки 

во время работы устройства начинает мигать индикатор таймера; используйте кнопки  или  для установки времени в диапазоне от 0 до 180 минут.



Если работают обе конфорки, нажмите кнопку чтобы установить для нижней конфорки тот же уровень мощности, что и у верхней.

3) Блокировка: нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение нескольких секунд; индукционная плита перейдет в режим блокировки, при котором все кнопки, кроме кнопки включения/выключения, будут неактивны.

4) При нажатии кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» во время работы индукционная плита немедленно прекратит функционирование. После остановки работы вентилятор будет охлаждать прибор в течение одной минуты (или до тех пор, пока внутренняя температура не опустится ниже 35℃), после чего выключится.

5) Во время работы прибора доступные поверхности могут сильно нагреваться.

6) Если не выполнять никаких действий, устройства автоматически отключатся через 4 часа.

7) Модель IN5000-2PRO поддерживает различные режимы мощности и может использоваться либо как плита с двумя отдельными конфорками, либо как индукционная плита с единой зоной нагрева (Мульти-зона). При выборе верхней или нижней конфорки устройство работает как двухконфорочная плита. При активации функции Мульти-зоны, устройство работает как плита с единой рабочей поверхностью. В режиме Мульти-зоны можно одновременно использовать до 3 единиц посуды (минимальный диаметр — 16 см, максимальный — 26 см).

8) У модели IN10000/IN10000-4PRO функционал левой стороны аналогичен модели IN5000-2PRO с Мульти-зоной, а правая сторона представляет собой стандартную индукционную плиту с двумя конфорками.

Примечание：

- Перед включением оборудования сначала очистите поверхность плиты, чтобы убедиться, что на ней нет алюминиевых изделий, пластиковых контейнеров и других предметов.
- В процессе эксплуатации соблюдайте меры предосторожности, соответствующие использованию открытой варочной поверхности.

Особое примечание: данное оборудование оснащено защитой от перегрева. Когда температура катушки с проволокой достигнет 120°C, система автоматически отключит питание. В это время необходимо перезапустить переключатель контроля утечки и выполнить операцию заново. Если температура катушки с проволокой за это время не понизилась, повторный запуск займет некоторое время.

- Когда устройство выходит из строя, на информационном дисплее отображается код неисправности. Следует отметить, что при отсутствии фазы в источнике питания или плохом подключении к электросети клиент может устранить проблему самостоятельно (обслуживающий персонал должен иметь сертификат электрика). Кроме того, при других неисправностях необходимо обращаться в сервисную службу нашей компании, и компания рекомендует или направляет профессиональный обслуживающий персонал для проведения технического обслуживания.
- Соблюдайте осторожность при обращении с посудой, чтобы не нагреть кольца, часы и т.д. Держите посуду близко к поверхности плиты при перемещении; кухонные принадлежности, ножи, вилки и другие металлические предметы не следует класть в зону приготовления пищи.

VII. Сообщения о неисправности

Если в работе устройства возникнут какие-либо сбои, загорится световой индикатор, указывающий на неисправность. Пожалуйста, ознакомьтесь с приведенной ниже таблицей, можно ли устранить проблему, прежде чем обращаться в службу поддержки клиентов или к поставщику.

Сообщение об ошибке	Причина	Решение
E0	Нет посуды или неподходящая посуда	Поместите подходящую посуду
E01	Слишком высокая температура IGBT или неисправность цепи контроля температуры.	Очистите вентиляционные отверстия. Дайте устройству остыть в течение нескольких минут.
E02	Нагрев пустой посуды: температура посуды слишком высока или неисправна цепь контроля температуры сковороды.	Снимите посуду с варочной панели. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут. После этого прибор готов к работе.
E03	Нестандартное напряжение.	Дайте устройству остыть в течение нескольких минут. После этого оно будет готово к работе.

VIII.Транспортировка и хранение

● Оборудование подходит для обычной транспортировки. Во время транспортировки следите за тем, чтобы на плиту не попадали дождь и снег, чтобы избежать повреждений и коррозии.

● **Хранить оборудование следует на складе при температуре от -10℃ до + 40℃, относительной влажности воздуха не более 80% и отсутствии агрессивных газов, таких как кислоты и щелочи.**

● **Срок хранения в упакованном виде не должен превышать 180 дней**

IX.Распаковка и осмотр

● При распаковке вы должны действовать аккуратно, чтобы избежать повреждения оборудования в коробке или травм персонала.

● **После распаковки, пожалуйста, сначала убедитесь, что данный товар соответствует указанному товару, а затем тщательно проверьте, нет ли каких-либо недостающих деталей в содержимом упаковочного листа и нет ли каких-либо повреждений деталей в результате транспортировки. Если вы обнаружите какие-либо повреждения, пожалуйста, сообщите об этом в течение одной недели после получения товара. Свяжитесь с компанией поставщиком в течение одной недели.**