



# **ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 700 СЕРИИ INDOKOR IN3500/5000-4PRO НАПОЛЬНАЯ, ЗАКРЫТАЯ**

## **Руководство по эксплуатации**



Храните руководство по эксплуатации в течение всего жизненного цикла устройства.  
Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации перед использованием оборудования.

## **Содержание**

### **I. Правила техники безопасности**

### **II. Осмотр и техническое обслуживание**

### **III. Описание оборудования**

### **IV. Технические характеристики**

### **V. Конструктивные особенности**

### **VI. Установка**

### **VII. Эксплуатация и меры предосторожности**

### **VIII. Сообщения о неисправности**

### **IX. Транспортировка и хранение**

### **X. Распаковка и осмотр при получении**

Благодарим Вас за покупку нашей серии индукционных варочных плит. Простые и понятные инструкции по эксплуатации помогут вам сэкономить время и энергию при приготовлении пищи. Вам нужно только выбрать соответствующий тип продуктов и желаемый способ приготовления. Наши промышленные индукционные варочные плиты с простым управлением помогут добиться превосходных результатов приготовления. Нет необходимости выполнять сложные операции программирования.

В данном руководстве описаны все функции, конструкция и способы использования индукционных варочных плит промышленного назначения. Если речь идет о специальных нестандартных изделиях, пожалуйста, ознакомьтесь с описанием данного руководства и дополнительными инструкциями. Для нестандартных изделий, отличающихся только размерами или материалом, дополнительное описание не приводится. Чтобы убедиться, что вы можете правильно использовать оборудование и избежать ненужных проблем, пожалуйста, внимательно прочтите руководство по эксплуатации перед использованием. Сохраняйте руководство надлежащим образом для ознакомления в любое время.

Желаем Вам получить удовольствие от использования нашего оборудования!

Чтобы обеспечить безопасную и надежную эксплуатацию индукционной плиты, пожалуйста, назначьте ответственного за эксплуатацию данного оборудования. В случае сбоя в работе, пожалуйста, немедленно сообщите об этом менеджеру и свяжитесь с поставщиком.

## 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 самовоспламениться - 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, который должен быть не легче обычного шнура 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: имеются токоведущие части с рабочим напряжением более 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 печь в максимально возможной чистоте.
- Не используйте струи воды для очистки оборудования.
- Система управления состоит из панели управления и главной платы управления. Панель управления оснащена источником питания постоянного тока напряжением 5 В. Печатная плата и кнопки защищены от влаги и коррозии и обработаны таким образом, чтобы обеспечить нормальное использование во влажной среде, при высоких и низких температурах; панель поддерживает режим сенсорного управления, даже при частом касании кнопки управления не повреждаются.
- Основная плата использует архитектуру двойного микроконтроллера, основной модуль управления MCU1 оснащен 32-разрядным микропроцессором ARM промышленного класса, а модуль измерения температуры MCU2 оснащен импортной интегрированной микросхемой, обеспечивающей отсутствие разницы температур в условиях высокой температуры, холода и влажности.

## 5 полезных функций:

- **Безопасность:** изолированный индукционный нагрев, отсутствие открытого пламени, защита корпуса посуды от перегрева при сухом нагреве для предотвращения воспламенения, взрыва, утечки тока и других явлений.
- **Высокая эффективность:** оборудование имеет функцию быстрого нагрева, которая экономит более половины времени по сравнению с электрическим нагревом и газом, сокращает ручной регулировку и повышает эффективность производства.
- **Интеллектуальная технология** разделения мощности 1-11 обеспечивает полное переключение мощности и плавный переход между режимами, тем самым сводя к минимуму воздействие коротких замыканий.
- **Защита окружающей среды:** чистая экологичная энергия, нулевые выбросы углекислого газа, отсутствие расходных материалов, простота очистки и отсутствие теплового излучения в окружающую среду.
- **Прочность:** Материал корпуса антикоррозийный, который в наибольшей степени гарантирует отсутствие деформации во время использования.

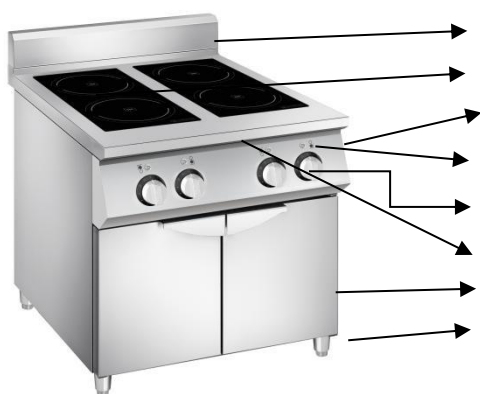
## III. Описание оборудования

- **Приготовление лапши, жарка, суп, каши, стир-фрай и т.д.**

## IV. Технические характеристики

Описание оборудования	Модель No.:	Напряжение и мощность
ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА, 4 ЗОНЫ НАГРЕВА	IN3500/5000-4PRO	3N~ 380V 50Hz 17kW (3,5KWx4+5,0KWx4)

## V. Конструктивные особенности:



1	Высокая задняя стенка
2	Керамическое стекло
3	Распределительная коробка
4	Индикаторная подсветка
5	Ручка управления
6	Открытая рама
7	Шкаф
8	Ножки

### IN3500/5000-4PRO

- Корпус индукционной плиты полностью изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, дизайн продуман до мелочей и удобен в использовании. Внешний вид - чистый и красивый, обладает отличной антикоррозийной способностью; внутренняя рама имеет прочную и долговечную конструкцию;
- Простота в эксплуатации: управление одной кнопкой и цифровой дисплей - это простая и понятная интеллектуальная компьютерная технология управления.
- Бесшумная конструкция системы, отсутствие выбросов выхлопных газов, дыма и пыли, низкие потери энергии, низкая температура в помещении, свежий воздух, значительно улучшенная обстановка на кухне и гарантированное здоровье шеф-повара создают тихую и комфортную обстановку для приготовления пищи.

- Идеальное функционирование: индукционная плита может заменить традиционные кухонные принадлежности, такие как фритюрница, гриль и другое оборудование для приготовления пищи, особенно в тех случаях, когда подача топлива и условия безопасности ограничены.
- Сокращение затрат на согласование: уменьшите нагрузку на инженеров и часть инвестиций в некоторые устройства для подачи и отвода воздуха. Устраните затраты на строительство и поддержку газопровода и сэкономьте пространство: небольшие размеры, высокая тепловая эффективность и высокая скорость нагрева, что значительно экономит площадь помещения.

## VI. Установка

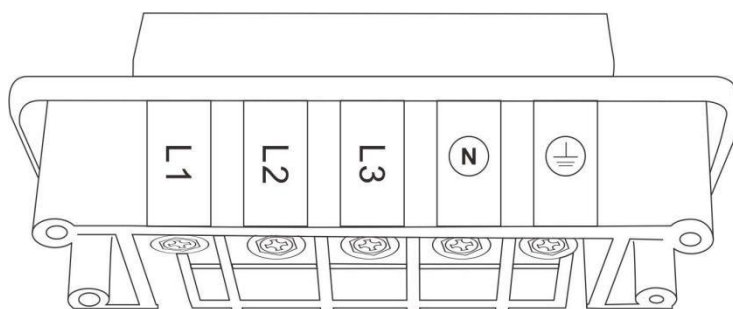
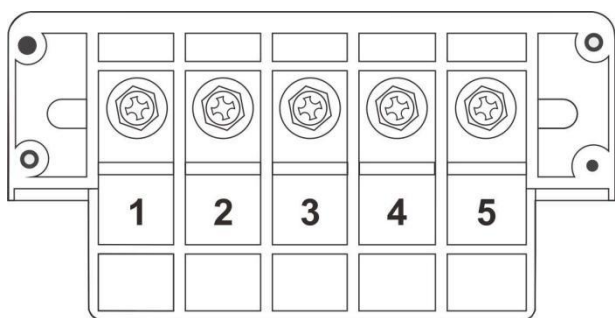
### 1. Выбор места установки

- 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:



## VII. Эксплуатация и меры предосторожности



## Шаги:

- 1) Поставьте подходящую посуду на стеклянную поверхность. Затем правильно подсоедините кабель к выключателю питания.
- 2) При включении питания индикатор загорится зеленым, что означает, что индукционная плита находится в режиме ожидания.
- 3) Выберите подходящую мощность на уровне 0-11, повернув ручку.
- 4) Если в рабочем состоянии повернуть ручку на отметку "0", индукционная плита немедленно прекратит работу. После прекращения работы вентилятор охладит индукционную плиту, а затем выключится.
- 5) Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.
- 6) Если плита длительное время находится в режиме ожидания, она автоматически отключится через 4 часа.



## 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 индукционной катушкой для защиты 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.

## VIII. 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 о неисправности	Возможная причина	Устранение
Горит красный индикатор в течение 1 секунды, затем свет гаснет на 2 секунды.	На поверхности плиты нет посуды или посуда неподходящая.	Используйте посуду, подходящую для индукционных плит.
Горит красный индикатор в течение 2 секунд, затем свет гаснет на 2 секунды.	Слишком высокая температура поверхности или неисправность схемы температурного тестирования.	Очистите/разблокируйте вентиляционные отверстия. Дайте устройству остыть в течение нескольких минут. Устройство готово к работе. Сообщение об ошибке будет отображаться на дисплее и после того, как устройство остынет.

Горит красный индикатор в течение 3 секунд, затем свет гаснет на 2 секунды.	Нагрев пустой посуды, слишком высокая температура посуды или неисправен контур контроля температуры посуды.	Снимите посуду с варочной панели. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут. После этого оборудование будет готово к работе.
Горит красный индикатор в течение 4 секунд, затем свет гаснет на 2 секунды.	Неверное напряжение цепи.	Дайте прибору остыть в течение нескольких минут. После этого устройство будет готово к работе.

## IX. 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°C до +40°C, относительной влажности воздуха не более 80% и отсутствии агрессивных газов, таких как кислоты и щелочи.**

## X. Распаковка и осмотр при получении

- При распаковке вы должны действовать цивилизованно, и никакие грубые или варварские действия не допускаются, 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.

**Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия непринципиальные изменения и усовершенствования без отражения их в настоящем руководстве.**