



ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ INDOKOR IN-8000, INDOKOR IN-8000WOK

Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию



Храните руководство по эксплуатации в течение жизненного цикла устройства
Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчетные
характеристики, представленные в настоящем Руководстве, могут быть изменены без
предварительного уведомления.

Инструкция по безопасности

Индукционные плиты **INDOKOR** работают от сети электропитания 380В. В работе с такими устройствами следует соблюдать следующие меры безопасности:

- Не допускайте контакта кабеля питания с источниками тепла и острыми предметами;
- Не подвергайте кабель питания изгибам, запутыванию;
- Не устанавливайте прибор или другие устройства на кабеле питания;
- Все работы по чистке и ремонту рекомендуется проводить только при отключенном от сети кабеле электропитания;
- При отключении печи от сети необходимо держаться за вилку сетевого кабеля во избежание разрыва или повреждения шнура;
- Запрещается использование устройства с поврежденным кабелем;
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением, напряжение в сети должно соответствовать требованию к питанию устройства;
- Перед тем как вынуть вилку из розетки, необходимо выключить устройство;
- Запрещается передвигать и наклонять плиту во время работы;
- Запрещается вносить в аппарат технические изменения.

Благодарим Вас за выбор техники марки **Indokor**!

Indokor — это широкий спектр технологического оборудования для предприятий общественного питания, ресторанов, кафе, магазинов и тд. : индукционные плиты, рисоварки и термосы для риса, вакуумные упаковщики, проточные электрокипяtilьники, посуда и др. Более подробную информацию о спектре оборудования **Indokor** Вы найдете на сайте www.indokor.ru

Назначение индукционных плит

Индукционная плита— кухонная электрическая плита, разогревающая металлическую посуду индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным магнитным полем, частотой 21-24 кГц.

Корпус изготовлен из нержавеющей стали, поверхность - керамическое стекло. В индукционных плитах **INDOKOR IN-8000** и **INDOKOR IN-8000 WOK** установлен датчик наличия посуды и электронная защита от перегрева. Плиты просты и удобны в использовании. Оснащены резиновыми ножками.

Благодаря медной катушке и высокочастотному электрическому току, тепло интенсивно возникает непосредственно в диске дна посуды и от дна нагревает пищу. Таким образом нагревается не конфорка, а сама кастрюля или сковорода.

Индукционная плита с керамическим стеклом WOK равна по мощности традиционному газовому воку и легко его заменяет на кухне ресторана. На сегодня это наиболее безопасный способ приготовления блюд восточной и азиатской кухни, рецептура которых часто требует либо открытого огня, либо высокотемпературной термической обработки.

Вся наплитная посуда INDOKOR подходит для индукционных плит.

Конструкция



Размещение

Установка и техническое обслуживание должно осуществляться только квалифицированными специалистами. Устройство должно быть установлено в сухом, чистом, хорошо вентилируемом месте.

По периметру аппарата следует оставить не менее 15 см свободного пространства.

Внимание! Запрещается использовать устройство в помещении с высокой температурой, влажностью, большими скоплениями пыли и взрывоопасными веществами.

Эксплуатация

Внимание! Будьте осторожны в работе с устройством. Не допускайте детей к оборудованию во время эксплуатации.

1. Подключите плиту к сети электропитания 380В. Прозвучит звуковой сигнал.
2. В центр стеклокерамической панели установите подходящую кухонную посуду.
3. Используйте магнитный переключатель для установки необходимого уровня мощности нагрева:

0 – Выкл.;

1 – 2000 Вт;

2 – 4000 Вт;

3 – 6000 Вт;

4 – 7000 Вт;

5 – 8000 Вт.

4. После приготовления пищи, отключите электропитание устройства.

Чистка

Перед очисткой необходимо полностью обесточить аппарат и дождаться когда он остынет.

Внимание! Запрещена чистка под прямыми струями воды и использование абразивных чистящих средств.

Удалите грязь из вентиляционного отверстия ватной палочкой или пылесосом.

Для очистки аппарата применяйте мягкую тряпку и нейтральное моющее средство (к примеру, для мытья столовой посуды). По окончании протрите поверхности сухой мягкой тряпкой.

Справочник кухонной посуды для индукционных плит

Совместимая посуда

Посуда должна быть изготовлена из материалов обладающих магнитной проводимостью диаметров от 14 до 28 см.



Несовместимая посуда

Посуда из огнеупорного стекла, керамические ёмкости, медная и алюминиевая посуда. Посуда с закруглённым дном (для плиты **IN-8000**) и диаметром менее 14 см.

Внимание! Запрещается помещать столовые приборы, ножи и другие металлические предметы на керамическую поверхность, а также нагревать пустую посуду.

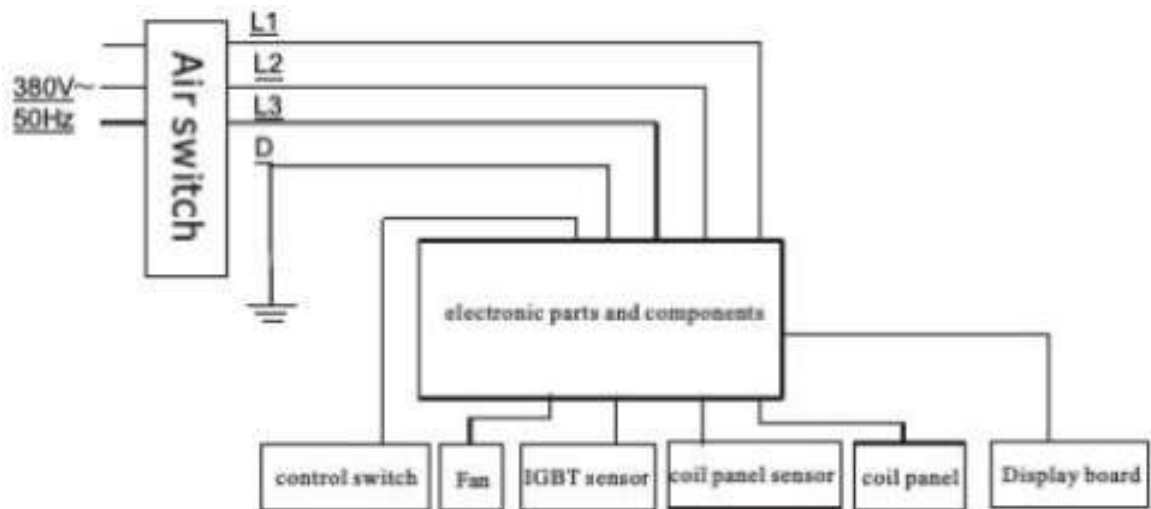


Устранение неисправностей

Неисправность	Отображение на дисплее
Обрыв цепи подключения датчика	«1»
Короткое замыкание цепи датчика	«2»
Обрыв обмотки цепи датчика	«3»
Обрыв цепи датчика поверхности	«6»
Слишком низкое напряжение	«7»
Слишком высокое напряжение	«8»
Слишком высокая температура поверхности	«С»
На поверхности отсутствует посуда	«Е»
Слишком высокая температура, показанная датчиком	«F»
Слабый контакт с сетью электропитания	«H»
Обрыв цепи из-за высокой частоты подачи тока	«D»

ЕСЛИ НИ ОДНА ИЗ ВЫШЕОПИСАННЫХ ПРОВЕРОК НЕ ПОЗВОЛИЛА РЕШИТЬ ПРОБЛЕМУ, ОБРАТИТЕСЬ ЗА ПОМОЩЬЮ К КВАЛИФИЦИРОВАННОМУ СПЕЦИАЛИСТУ. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ИЛИ ОТРЕМОНТИРОВАТЬ ПЛИТУ САМОСТОЯТЕЛЬНО.

Электрическая схема



Технические характеристики

Модель	IN-8000	IN-8000 WOK
Напряжение, В		380
Мощность, кВт		8,0
Габаритные размеры, см		470x590x390
Вес, кг		21,7