# 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 электрокипятильники, 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 заменят 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 окончанию 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.

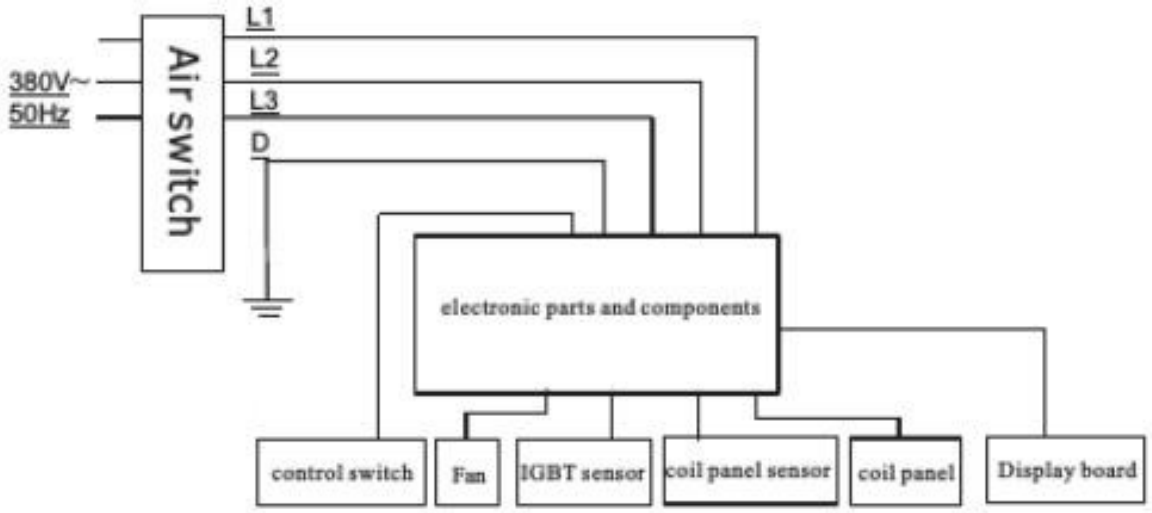



# Устранение неисправностей

| 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 | «C» |
| На поверхности отсутствует посуда | «E» |
| 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 | |