ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА
INDOKOR

МОДЕЛЬ: IN-3500-4L

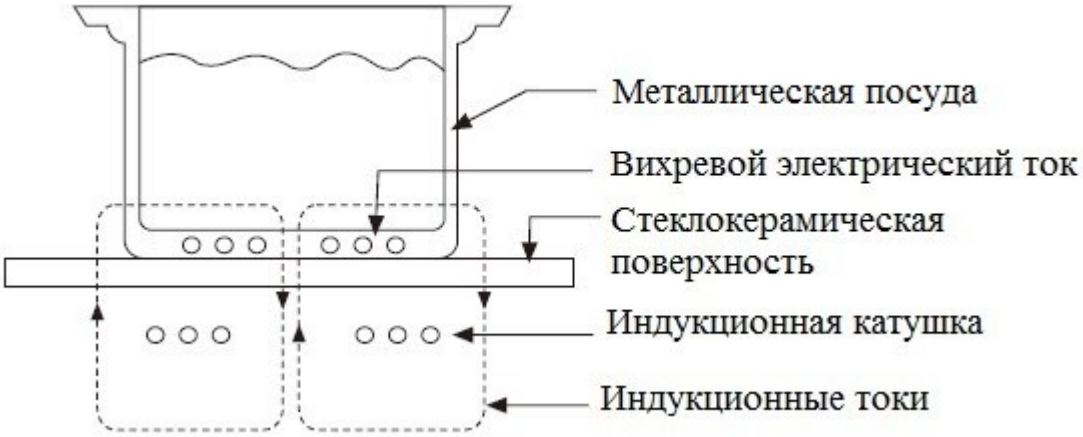


Уважаемый покупатель!
Благодарим вас за покупку нашей индукционной плиты. Наша продукция рассчитана на длительный срок эксплуатации. Перед установкой и использованием плиты ознакомьтесь с инструкцией по ее эксплуатации. Сохраните инструкцию для дальнейшего использования.

! Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания.

1. ПРИНЦИП РАБОТЫ

Индукционная плита состоит из следующих основных элементов: индукционного нагревательного элемента, специальной посуды, изготовленной из ферримагнитных материалов, и системы управления. В основе работы плиты лежит принцип нагревания за счет индуцированных вихревых токов, создаваемых высокочастотным магнитным полем. Электромагнитное поле возникает под действием тока, идущего в контуре, в момент прохождения магнитной силовой линии через дно металлической посуды. Возникающие при этом многочисленные вихревые токи быстро нагревают посуду и ее содержимое.



2. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Обращаем ваше внимание на следующие меры предосторожности, которые необходимо соблюдать во избежание поражения электрическим током, короткого замыкания, пожарной опасности и поломки устройства.

1. Не пытайтесь самостоятельно настраивать, переделывать или ремонтировать устройство. Техническое обслуживание должно производиться квалифицированным специалистом.
2. Не эксплуатируйте устройство во влажной среде или вблизи источников тепла, например, электрической или газовой плиты и т.д.
3. Не допускайте попадания моющих средств или горючих материалов на поверхность устройства под индукционной посудой.
4. Не ставьте устройство на ковер или скатерть во избежание блокировки циркуляции воздуха; при блокировке устройство перегревается, и встроенный защитный механизм автоматически прекращает подачу тока.
5. Не кладите бумагу или полотенце между поверхностью плиты и дном посуды.
6. Не используйте устройство на неровной поверхности или пластиковом покрытии.
7. Не перегревайте пустую посуду. Перегретое масло может легко воспламениться.
8. Не кладите на керамическую поверхность металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки, крышки кастрюль, фольгу, мелкую посуду и т. д. во избежание ожога при соприкосновении с раскалёнными предметами.
9. Не используйте посуду с шероховатой или неровной поверхностью, которая может повредить плиту.
10. Не передвигайте работающую плиту, когда на ней находится посуда.

11. Оставляйте достаточно свободного места вокруг устройства во время работы и не держите вблизи посторонние предметы.
12. Не допускайте падения посторонних предметов на поверхность плиты, т. к. при этом она может легко повредиться. Не используйте устройство при наличии трещин на поверхности и передайте его в сервисный центр.
13. Использование посуды из определённых материалов может приводить к возникновению постороннего шума. Это нормальное и безопасное явление, обусловленное коэффициентом расширения. Для рассеяния тепла используется встроенный вентилятор, при работе и после выключения которого могут возникать шумы.
14. Во избежание ожогов не дотрагивайтесь до поверхности плиты некоторое время после окончания работы, т. к. она нагревается под действием высокой температуры.
15. Для замены повреждённого силового кабеля обратитесь к производителю или его сервисному агенту.
16. Не ставьте устройство на металлические панели или столы во избежание их нагрева, а также в целях безопасности.
17. Использование масла для жарки при высокой температуре может привести к пожару, во избежание чего не оставляйте плиту без присмотра.
18. Отключайте плиту от сети, когда Вы ее не используете.
19. Для обеспечение воздухообмена и исключения перегрева плиты категорически запрещается эксплуатировать изделие без регулируемых опор.

ВНИМАНИЕ: лицам, страдающим заболеваниями сердца, следует пользоваться устройством только в соответствии с рекомендациями врача.

* Наша продукция не предназначена для лиц с физическими отклонениями, нарушенной реакцией на внешние раздражители или лиц, страдающих психическими заболеваниями, в т. ч. детей, за исключением случаев пользования продукцией в присутствии лиц, отвечающих за их безопасность.

3 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Предупреждение: в целях личной безопасности и во избежание неустранимых неисправностей плиты не пытайтесь самостоятельно производить ее ремонт. При повреждении силового кабеля немедленно прекратите использование плиты и обратитесь в наш сервисный центр или в квалифицированную ремонтную мастерскую.



Используйте специальный выключатель для защиты



Устанавливайте плиту на ровную поверхность стола, оставив между плитой и стеной расстояние не менее 10 см.



При использовании устройства убедитесь, что розетка заземлена.



Перед разогреванием



Не перекрывайте приток и



Никогда не мойте плиту

продуктов в герметической упаковке, например, полуфабрикатов, вскройте упаковку во избежание взрыва под действием высокой температуры.

отток воздуха во избежание опасности.

под напором воды во избежание опасности.



Никогда не ставьте на индукционную плиту пустую посуду во избежание нарушений в работе устройства и возникновения опасности.



Не ставьте устройство на металлические столы или панели



Не используйте устройство вблизи источников тепла, например, газовой плиты или электрической плиты и т.д.



Пользуйтесь специальными электрическими розетками.



Не допускайте к плите детей и лиц с ограниченными возможностями. Не оставляйте устройство без присмотра.



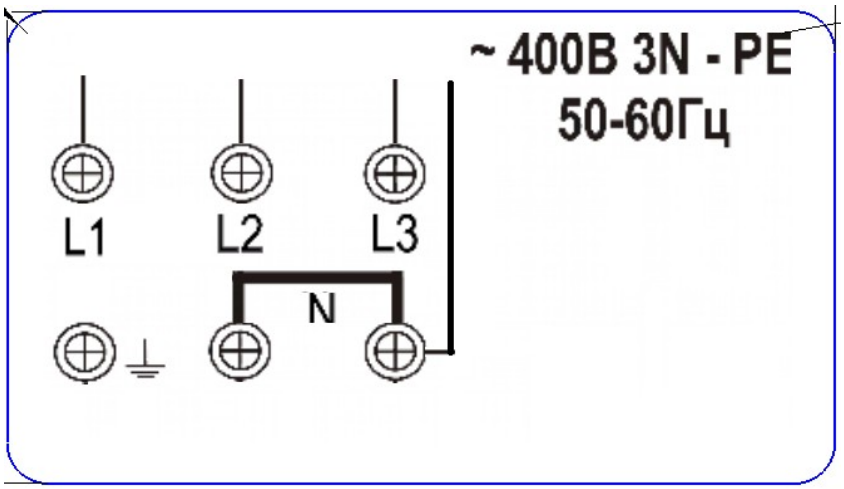
Не ставьте металлические предметы на керамическую поверхность для нагрева во избежание опасности, связанной с повышенным нагревом.

5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ПИТАНИЯ

Индукционная плита работает от пятипроводной электрической сети напряжением 380В±10% переменного трёхфазного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода.

При подключении напрямую к источнику электрического питания, лицо, ответственное за подключение, должно установить автоматический выключатель.

Оборудование должно быть подключено к эквипотенциальной системе заземления, эффективность которой должна быть проверена должным образом в соответствие с действующим законодательством. Сечение эквипотенциального проводника должно составлять не менее 6мм2 для меди и не менее 10мм2 для алюминия.



Важно: данные работы по подключению должен выполнять только квалифицированный специалист!

6 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

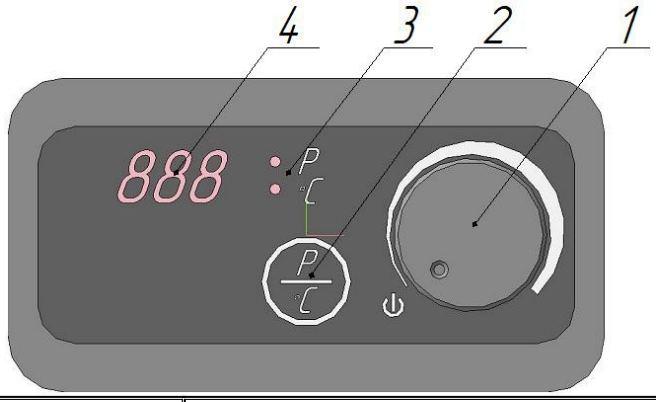
Модель	**IN-3500-4L**
Габаритные размеры плиты, мм. длина ширина (с выступающими элементами) высота (с бортом)	 735 805 (845) 185 (220)
Количество конфорок, шт.	4
Размер поверхности одной конфорки, мм	300 x 300
Номинальная потребляемая мощность, кВт.	14
Номинальная потребляемая мощность одной индукционной конфорки, кВт.	3,5
Вес нетто не более, кг.	33

7 ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Подключите прибор к источнику питания. Световой индикатор загорится на ко-

роткий момент, и раздастся звуковой сигнал.

2. Пожалуйста, поставьте подходящую посуду на рабочую поверхность Установите требуемую температуру при помощи регулятора температуры (уровни температуры: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240°C) Световой индикатор остается включенным. Показания температуры на дисплее пульта являются ориентировочными и не отображают действительную температуру.
3. Выбранная температура будет отображаться на LED дисплее, расположенном на панели управления.
4. Прибор осуществляет нагрев продукции и поддержание установленной температуры.
5. После работы выключите прибор, повернув регулятор температуры в положение «0». После окончания работы вентилятор охлаждает плиту в течение трех минут, затем отключается.
6. Всегда отключайте индукционную плиту от сети после окончания работы.
7. Рекомендуется ежедневная чистка металлических и стеклянных элементов устройства.



1	Ручка регулировки мощности/температуры
2	Кнопка переключения режима мощность/температура
3	Индикатор режима
4	Индикатор мощности/температуры

Для выбора требуемого режима работы, необходимо нажать на кнопку переключения режимов мощность/температура, после чего загорится соответствующий индикатор. Далее с помощью ручки регулировки выбрать требуемый уровень мощности либо температуру, которые будут отображаться на циферблате. При повороте ручки из начального положения происходит включение индуктора конфорки.

Если во время работы конфорки с нее снять посуду, то через 5-10 секунд начнут раздаваться звуковые сигналы и на циферблате будет мигать «E1». Если в течении 60 секунд посуду вернуть на конфорку, то она возобновит работу в ранее выбранном режиме. По истечении 60 сек. конфорка без посуды отключается: на циферблате появиться «- -» и точечный индикатор начнет мигать. Для возобновления работы конфорки, ее необходимо снова включить (повернуть ручку до начального положения, а затем снова выставить требуемый уровень мощности/ температуру). Если не изме-

нять режим работы во время использования конфорки, конфорка автоматически отключится через 2 часа.

Внимание!

Если не изменять температуру во время использования прибора, прибор автоматически отключится через 2 часа.

Тепло от посуды передается на керамическую поверхность конфорки, поэтому после завершения приготовления, конфорка некоторое время будет горячей.

8 КОДЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

КОД	Описание	Действие
E1	Нет посуды/не правильная посуда	На дне посуды должен быть знак "Индукция"
E2	Внутренний перегрев плиты	Перерыв в работе до откл вентиляторов/ частое выключение 4-10мин работы обратитесь в сервис
E3	Перегрев поверхности	Перерыв в работе до откл вентиляторов/ частое выключение 4-10мин работы обратитесь в сервис
E4	Пониженное или повышенное напряжение сети	Проверить напряжение/ обратится в сервисную службу

9 ЗАЩИТНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Данная плита разработана специально для профессионального применения.

1. **Защита от перенапряжения**

Если напряжение источника питания изменяется в диапазоне 380В+-10%, настройки плиты и установка требуемой мощности происходят в автоматическом ре-

жиме. Когда напряжение выходит за пределы указанного диапазона, плита автоматически переходит в режим ожидания.

2. **Защита от перегрева**
   Датчик температуры контролирует температуру внутри плиты. Если датчик фиксирует перегрев, плита автоматически переходит в режим ошибки.

3. **Отсутствие посуды или неподходящая посуда**

   При отсутствии посуды или использовании неподходящей посуды раздается звуковой сигнал, плита автоматически переходит в режим ошибки.

10 СОВМЕСТИМАЯ ПОСУДА

Требования к подходящей посуде:

1. Требования к материалу посуды: дно должно быть изготовлено из материалов, обладающих магнитной проводимостью.
2. Требования к форме: плоское дно, диаметр от 12 до 26 см.



10 НЕПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА

Индукционная плита может распознавать многие виды нагревательных приборов. При обнаружении следующих видов посуды плита не нагревается и не может выполнять задаваемые операции.



Керамическая кастрюля



Ненагревающаяся стеклянная сковорода/кастрюля



Кастрюля с выпуклым дном



Кастрюля с ножками



Внешний диаметр менее 12 см



Посуда из сплава с низким содержанием железа

11 ЧИСТКА И УХОД

Вы легко можете очистить поверхность индукционной плиты следующими способами. Перед началом чистки отсоедините силовой кабель.

1. Небольшие загрязнения удалите влажной салфеткой; масло смойте нейтральным моющим средством. Не скребите поверхность жёсткой щёткой.
2. Удалите грязь и пыль из воздухоприёмника и вентиляционного отверстия ватной палочкой. Следы жира аккуратно смойте мягкой щёткой с мягким моющим средством.
3. Не допускайте попадания воды внутрь плиты во время чистки, перед использованием вытирайте плиту насухо.
4. Не подставляйте плиту под набор воды и не погружайте полностью ее в воду.
5. Не разбирайте плиту.
6. Держите плиту в чистоте и не допускайте попадания внутрь насекомых, которые могут вывести ее из строя.
7. Пользуйтесь чистой посудой, чтобы на поверхности плиты не скапливался пригоревший жир.

Уполномоченный представитель изготовителя ООО «Метроном»
тел/факс +7 495 540-46-00