ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ INDOKOR IN8000M PREMIUM С МУЛЬТИ-ЗОНОЙ

Руководство по эксплуатации



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.

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.

Преимущества:

- 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 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.Характеристики:

Описание продукта:	Модель №:	Напряжение и мощность	Размер (мм)
Индукционная плита с мульти-зоной	IN8000M	380-420В, 3N~ 50-60Гц, 8000Вт	430*700*170

Модель предназначена для приготовления лапши, супов, каши, жарки, стир-фрай и т. д.

IV. Описание:

1	Стеклокерамика
2	Корпус из нержавеющей стали
3	Ножки
4	TFT-экран управления



- Корпус индукционной плиты изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, дизайн продуман до мелочей и удобен в использовании. Модель 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 и свежий воздух создают комфортную обстановку для приготовления пищи.

- Идеальное функционирование: индукционная плита может заменить традиционные устройства, такие как фритюрница, гриль и другое оборудование для приготовления пищи.
- Сокращение затрат: сократите часть инвестиций в некоторые коммуникации для подачи и отвода воздуха, а также газопровода.
- Точный контроль температуры: использование регулировки мощности и передовой технологии управления позволяет точно контролировать температуру приготовления, что экономит энергию и гарантирует восхитительный вкус блюд.

V. Установка

Выбор места установки

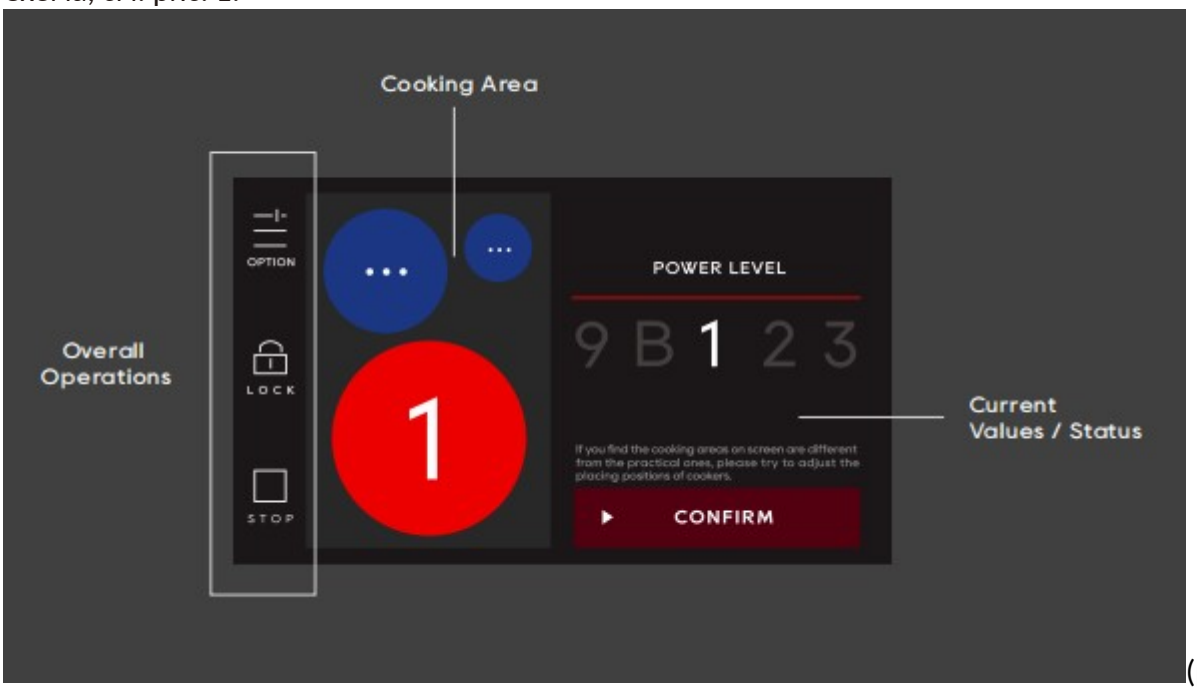
- Поставьте индукционную плиту на ровную поверхность;
- Закрепите основание и штифты под корпусом индукционной плиты;
- Ниже приведены места, где оборудование не может быть установлено:

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

VI.Эксплуатация и меры предосторожности

Сенсорный TFT-экран:

Схема, см. рис. 1:



(рис.1)

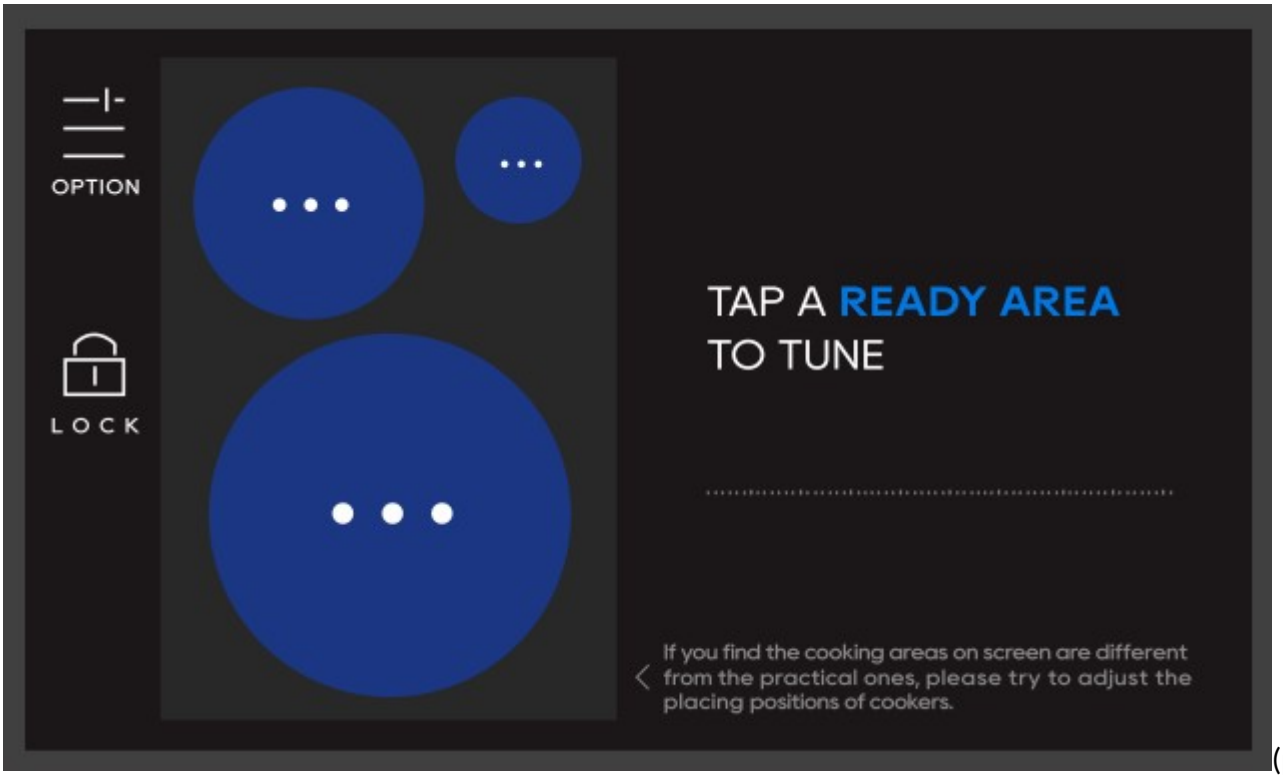
Статус, см. Рис 2:



(рис.2)

Шаги эксплуатации:

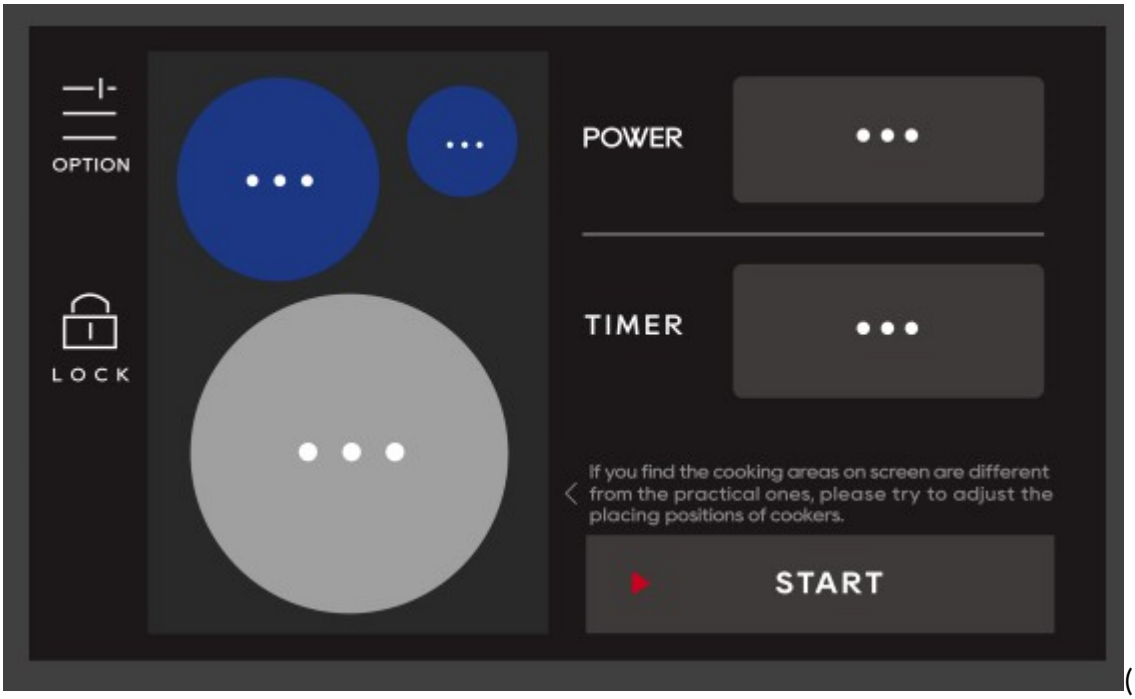
1) Включите индукционную плиту, нажав кнопку включения/выключения.
2) Затем поставьте кастрюлю/сковороду на рабочую поверхность. Плита распознает различные формы и размеры посуды и отобразит приблизительную форму на экране (см. изображение ниже, рис. 3).



(рис.3)

Просим обратить внимание, что если отображаемое на экране состояние отличается от реальной ситуации, попробуйте отрегулировать положение плиты.

1) Кастрюли/сковородки можно настраивать отдельно и управлять ими, устанавливая необходимую мощность и таймер по отдельности. См. рис. 4 ниже. Выбранная область станет серой, другая область синего цвета будет находиться в режиме ожидания. Мощность регулируется от уровня 1 до уровня 9. Уровень B — это функция ускоренного нагрева, которая будет нагреваться в усиленном режиме 10 минут, а затем вернется к уровню 9. После охлаждения (примерно 7 минут) уровень B (функция ускоренного нагрева) снова станет доступен.



(рис.4)

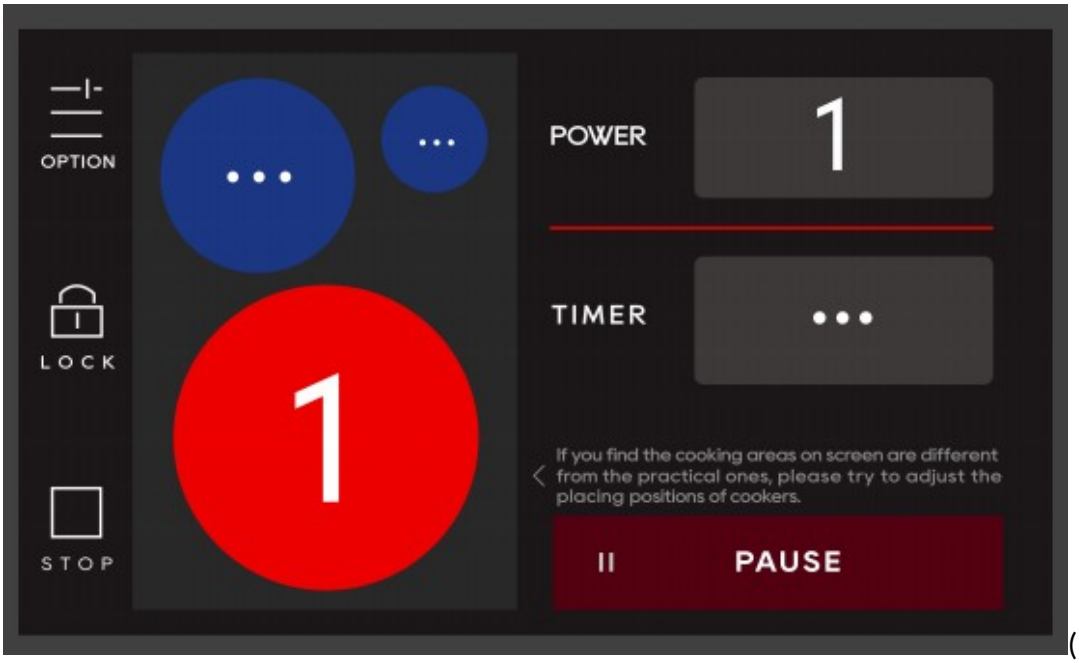
1) После установки желаемой мощности и таймера нажмите кнопку «Старт», чтобы начать нагрев. На TFT-дисплее отобразится следующее состояние (см. Рис. 5).



(рис.5)

2) Если необходимо изменить настройки во время работы, просто коснитесь рабочей области, после чего отобразится выбранный режим (см. рис. 6 ниже). Затем можно выбрать мощность или таймер. Подтвердите работу с новым установленным значением.

Обратите внимание, что если в течение 10 секунд не будет подтверждения или каких-либо действий, система продолжит работать с последними настройками.



(рис.6)

Пауза:

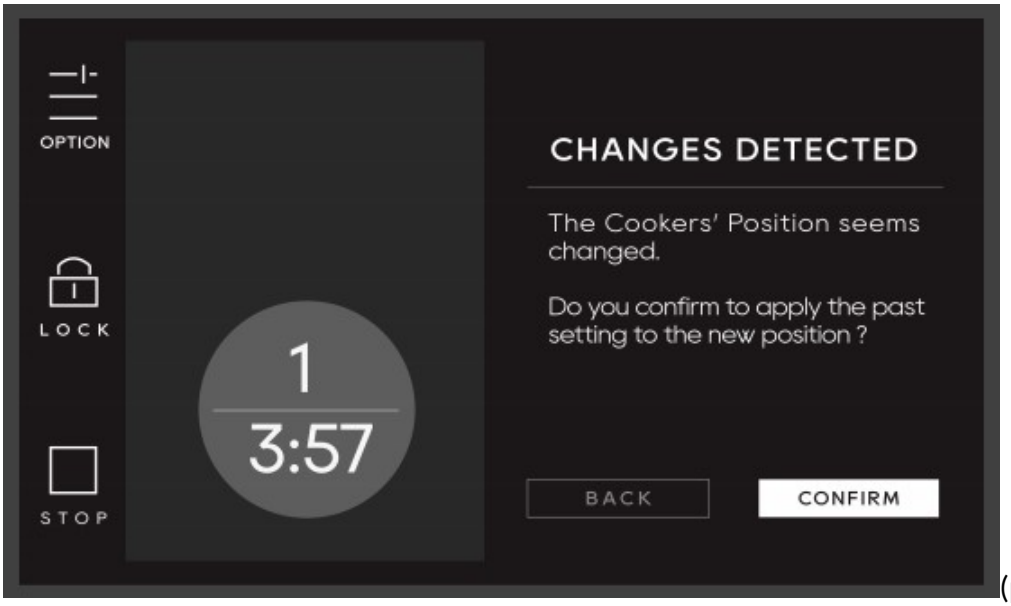
При касании рабочей области можно приостановить её работу (см. рис. 6 выше). Приостановленная область станет серой и будет отображаться в виде циклического чередования значения, находящегося в режиме паузы, и значка паузы (см. рис. 7 ниже).



(рис.7)

Изменение позиции посуды:

При изменении фактического положения на экране будут появляться уведомления, как показано на рис. 8 ниже, с просьбой подтвердить, хотим ли мы применить последние рабочие значения к новому обнаруженному положению. (Например, это произойдет при перемещении посуды из одной точки в другую на нагревательной поверхности и т. д.)



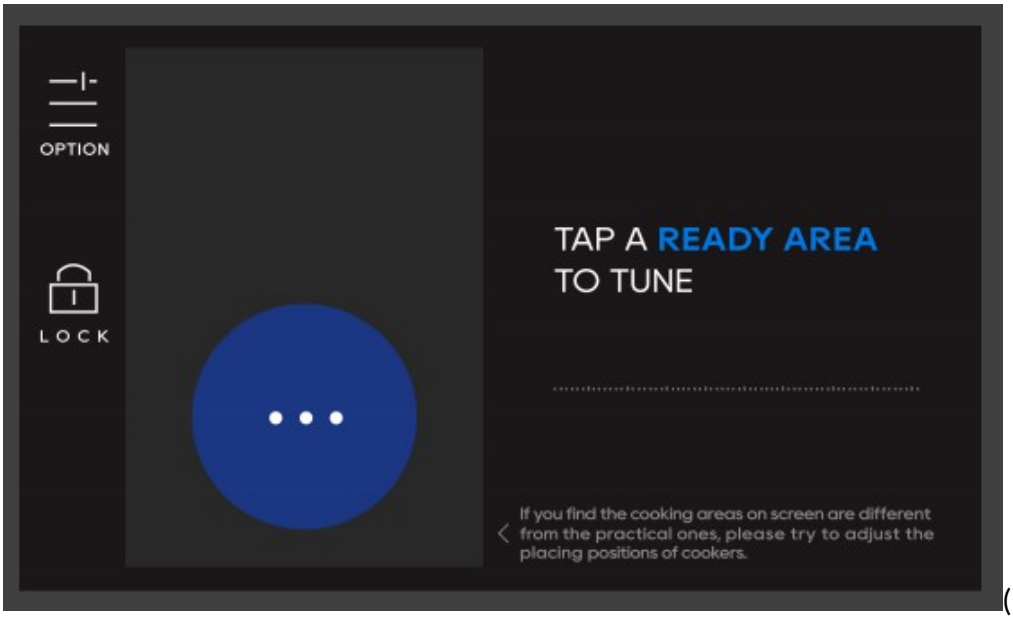
(рис.8)

Если нажать «Подтвердить», к новой позиции будет применено последнее рабочее значение (см. рис. 9).



(рис.9)

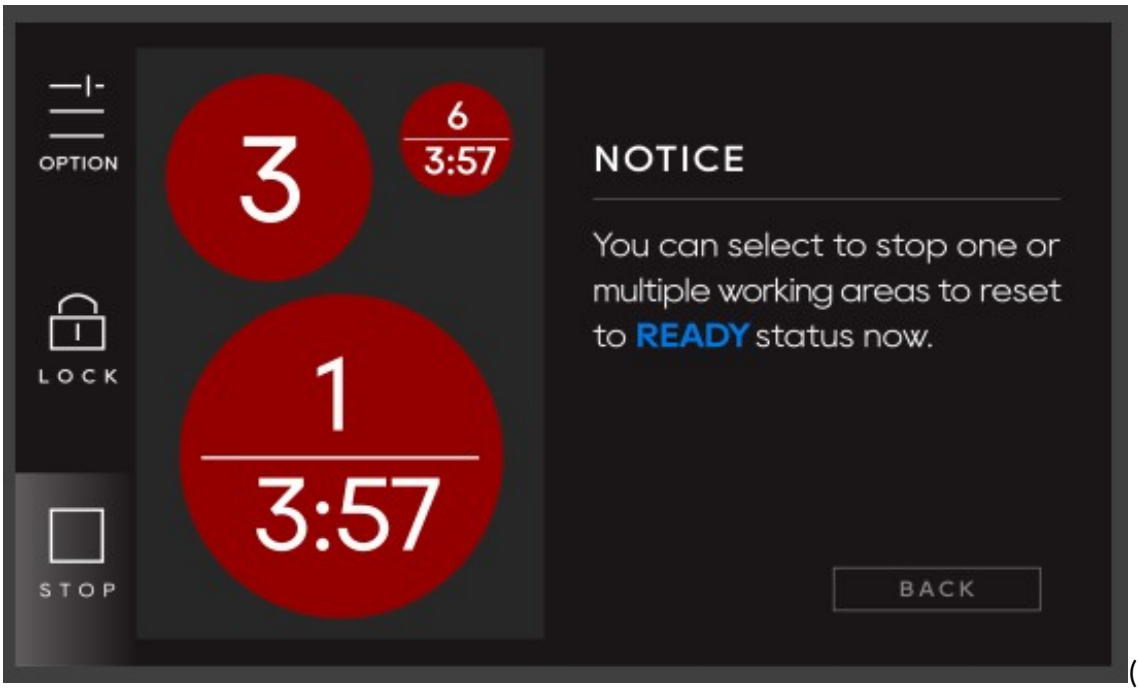
Если мы нажмем кнопку «Назад», устройство переключится в зону готовности, см. рис. 10.



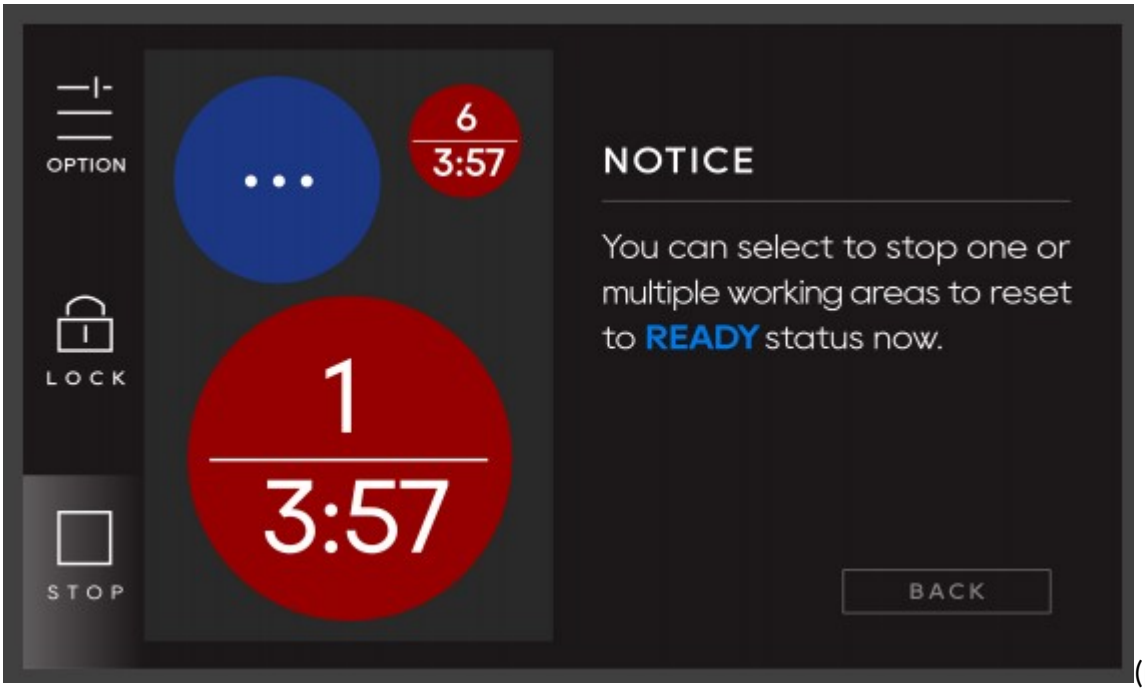
(рис.10)

Стоп:

В случае одновременной работы нескольких зон, можно нажать на значок «СТОП» в левом нижнем углу, чтобы быстро остановить процесс нагрева (см. рис. 11 ниже). Можно поочередно нажимать на зоны, которые нужно остановить. После этого выбранные зоны станут синими, отображая готовность (см. рис. 12).



(рис.11)



(рис.12)

Безопасное отключение:

Если некоторые зоны плиты работают в течение 4 часов без включенного таймера, в целях безопасности появится уведомление с просьбой подтвердить, хотите ли вы оставить нагрев включенным или нет (см. рис. 13).



(рис.13)

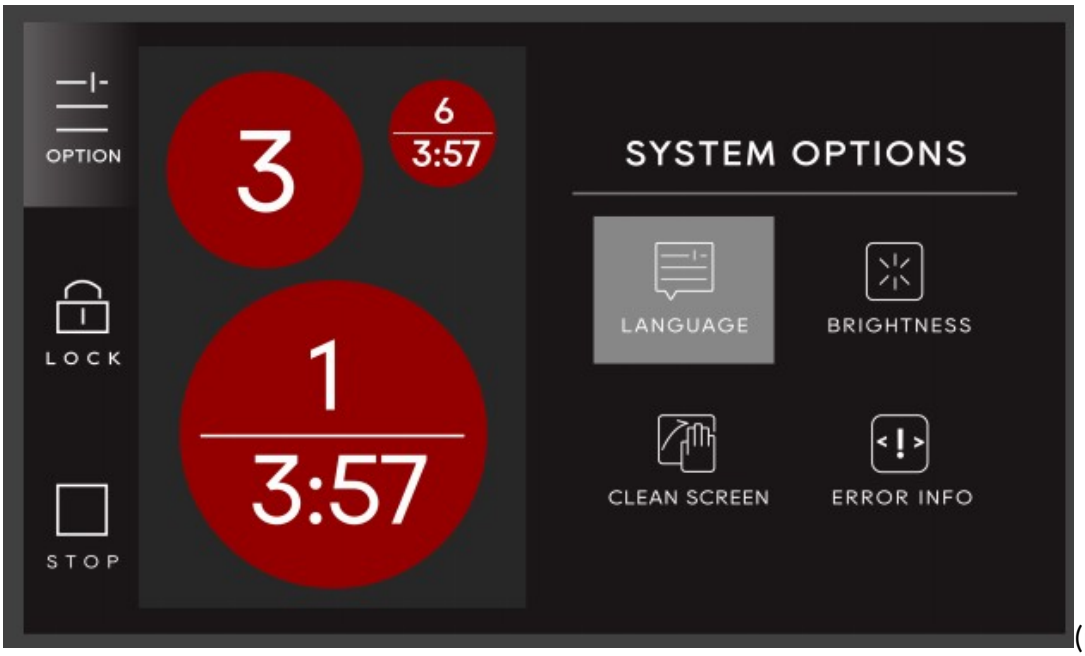
Если ничего не предпринять, обратный отсчет безопасного выключения продолжится; по его завершении устройство будет безопасно выключено. Если нажать «ПРОДОЛЖИТЬ» во время обратного отсчета, устройство продолжит работать (см. рис. 14 ниже).



(рис.14)

Параметры:

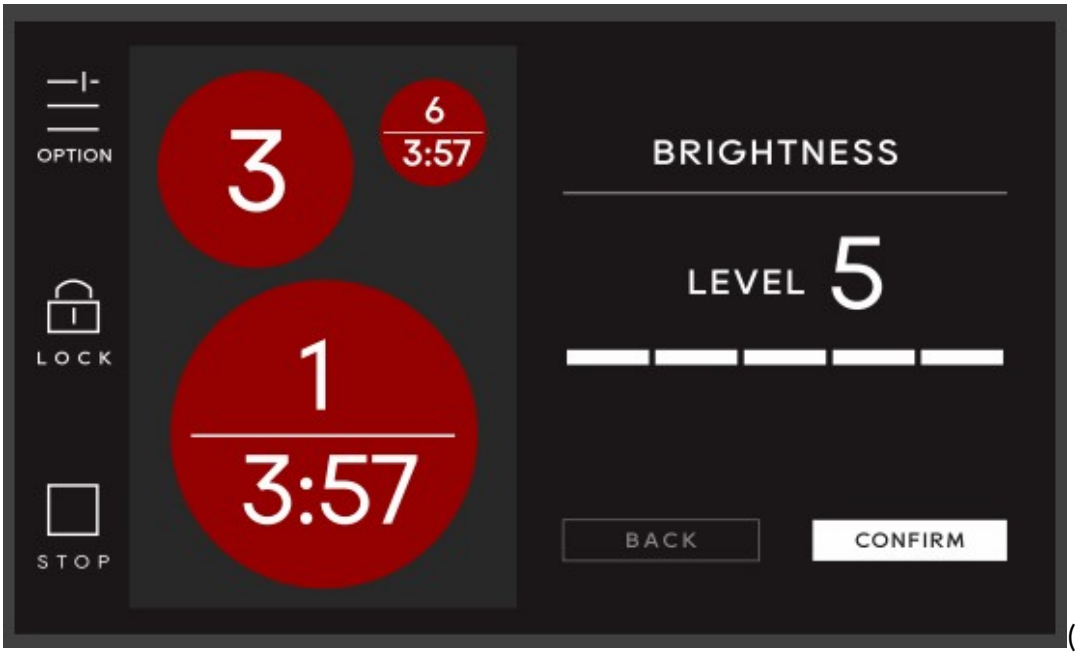
Чтобы получить доступ к системным параметрам, нажмите на значок «ПАРАМЕТРЫ» в левом верхнем углу (см. рис. 15). Выберите нужный язык отображения (см. рис. 16). Уровень яркости (см. рис. 17). Здесь можно проверить код ошибки, нажав на значок информации об ошибке.



(рис.15)

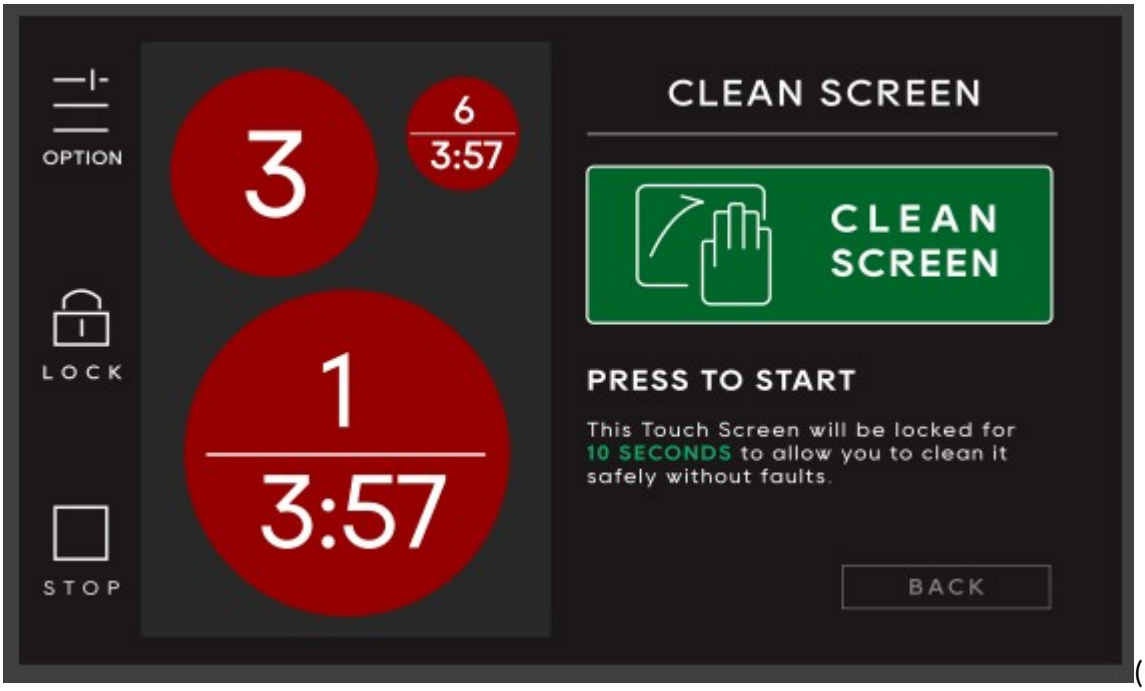


(рис.16)

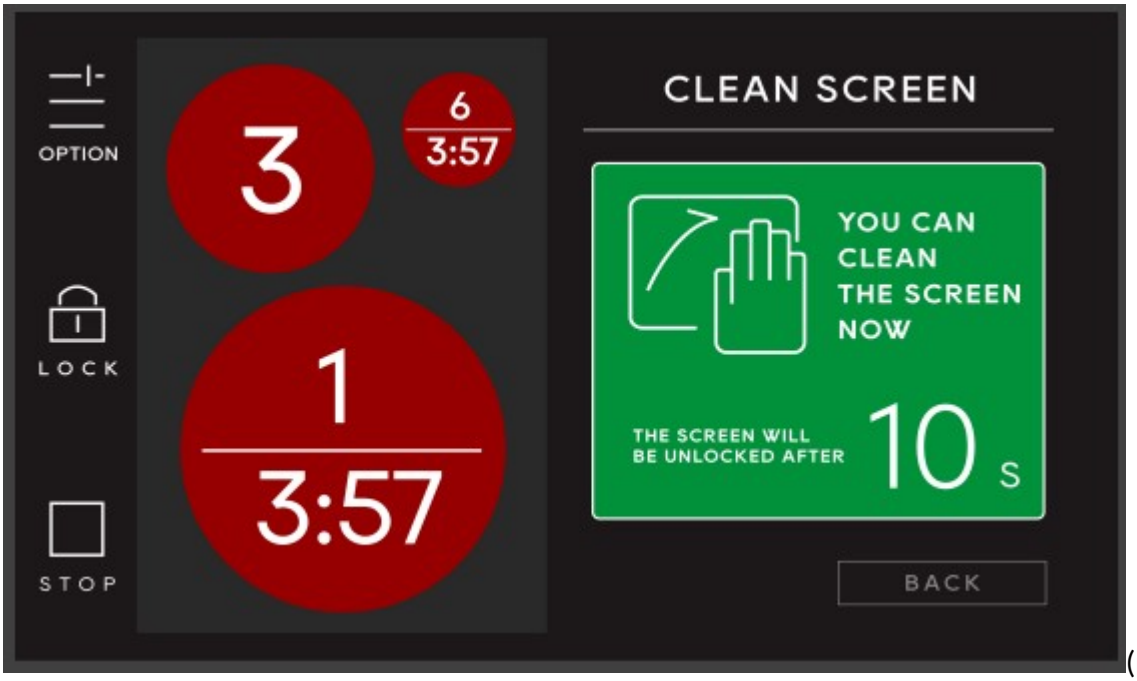


(рис.17)

Для очистки экрана просто коснитесь значка очистки экрана CLEAN SCREEN, после чего появится сообщение о необходимости нажать кнопку «Начать» (см. рис. 18). При активации функции вы можете очистить сенсорный экран, избегая случайных касаний в течение 10-секундного обратного отсчета (см. рис. 19).

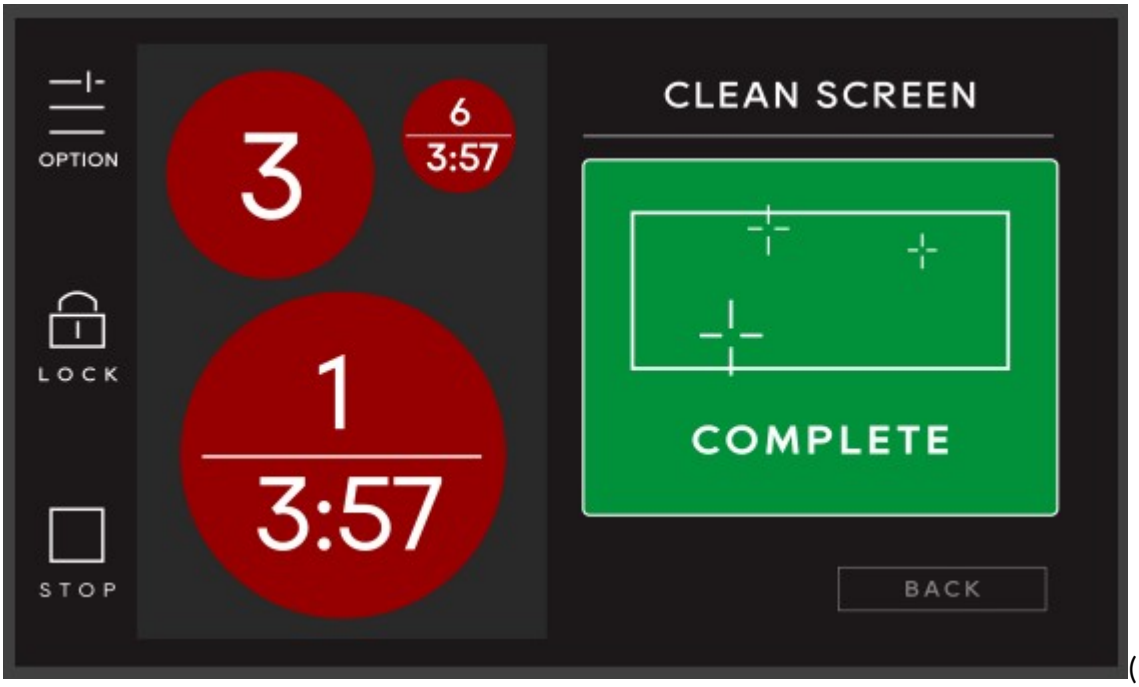


(рис.18)



(рис.19)

По завершении обратного отсчета сенсорный экран разблокируется и снова станет доступен для касаний.

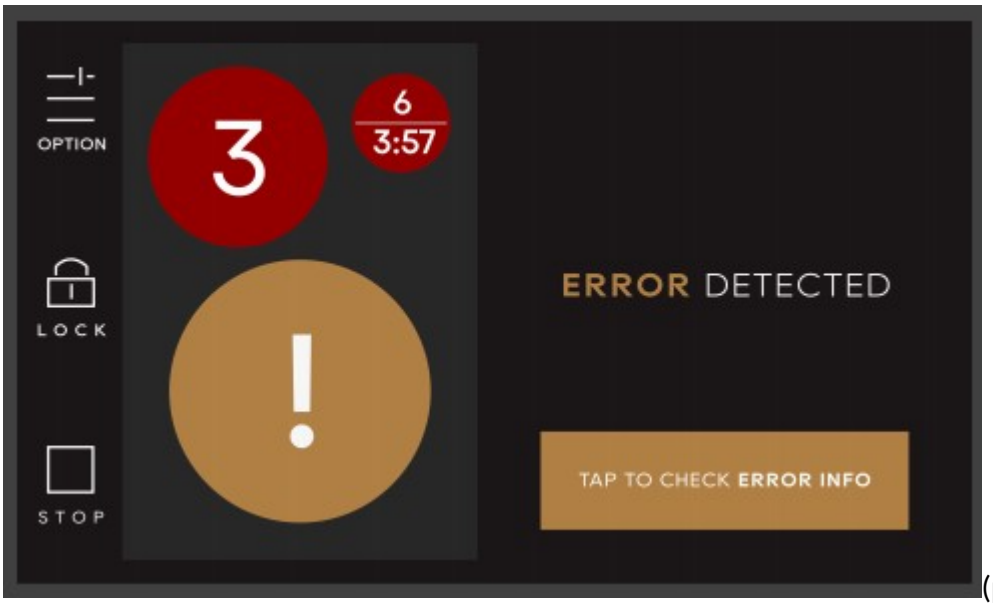


(рис.20)

Обратите внимание: пожалуйста, НЕ чистите область кнопки включения/выключения, так как она постоянно активна. Если ткань коснется этой области, прибор выключится.

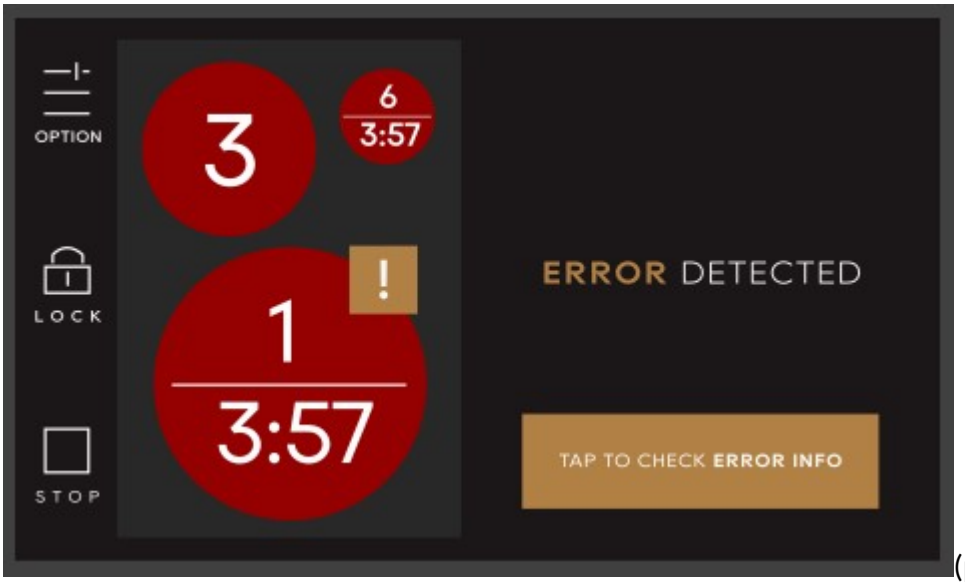
Обнаружены ошибки:

При обнаружении ошибок появится всплывающее уведомление. В случае серьезной ошибки, зоны станут желтыми, как показано на рисунке 21. Соответствующая область на экране не сможет нагреваться, пока ошибки не будут устранены. Однако остальные области будут продолжать работать в обычном режиме.



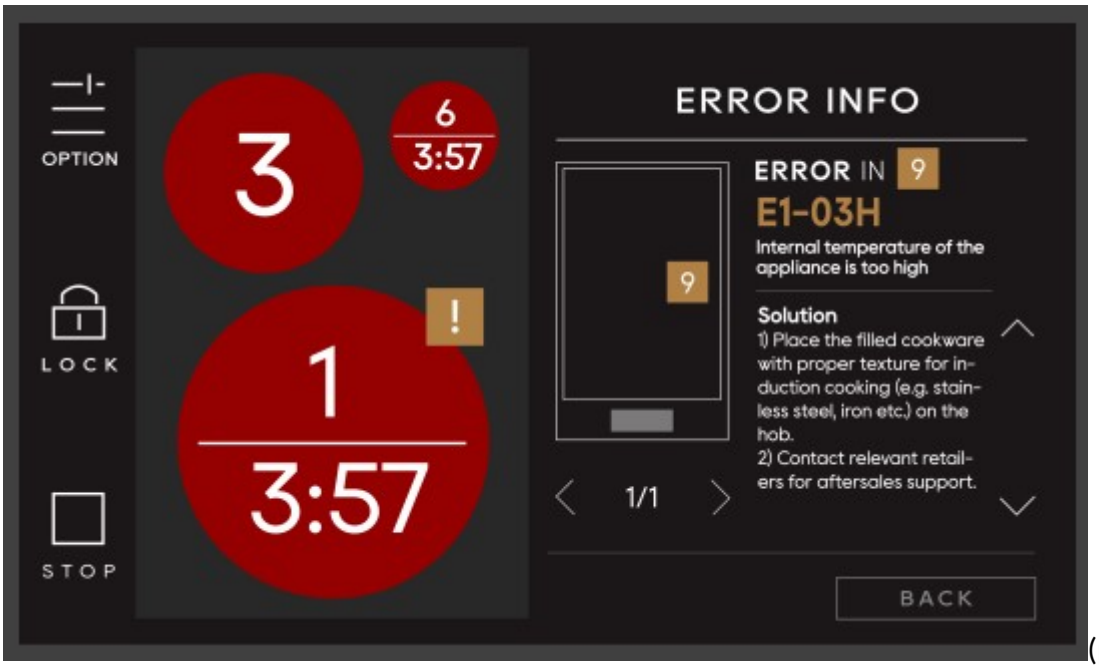
(рис.21)

• В случае небольшой ошибки обнаруженные зоны будут отображаться с маленьким кубом желтого цвета, значком ошибки (см. рис. 22). При этом отмеченная область может продолжать работать, напоминая о том, что в некоторых частях системы в данный момент наблюдаются ошибки.



(рис.22)

Нажмите, чтобы проверить информацию об ошибке; подробные тексты кодов ошибок будут отображены, как показано ниже (см. рис. 23).



(рис.23)

⚠ **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
E1	Внутренняя температура устройства слишком высокая.	1. Обеспечьте минимальное расстояние в 10 см между вентиляционным отверстием и любыми препятствиями (например, стеной, другими приборами и т. д.). 2. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть. Затем снова подключите к сети и включите прибор.
E2	Защита от перегрева поверхности для приготовления	1. Снимите посуду с плиты, чтобы она остыла. 2. Обратитесь к продавцу. 3. Проверьте и прочистите воздухозаборник и воздуховыпускное отверстие, если они засорены.
E3	Ошибка печатной платы	Обратитесь к продавцу.
E4	Сверхнизкое или сверхвысокое напряжение	1. Убедитесь, что прибор подключен к правильному входному напряжению. 2. Обратитесь к продавцу.
E5	Другие ошибки	Обратитесь к продавцу.

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.**

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 поставщику в течение одной недели после получения товара.