



# 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](http://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.

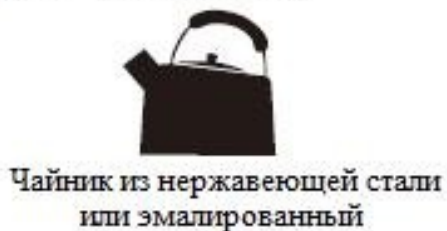
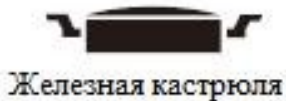
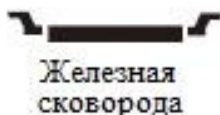
Удалите грязь из вентиляционного отверстия ватной палочкой или пылесосом.

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.

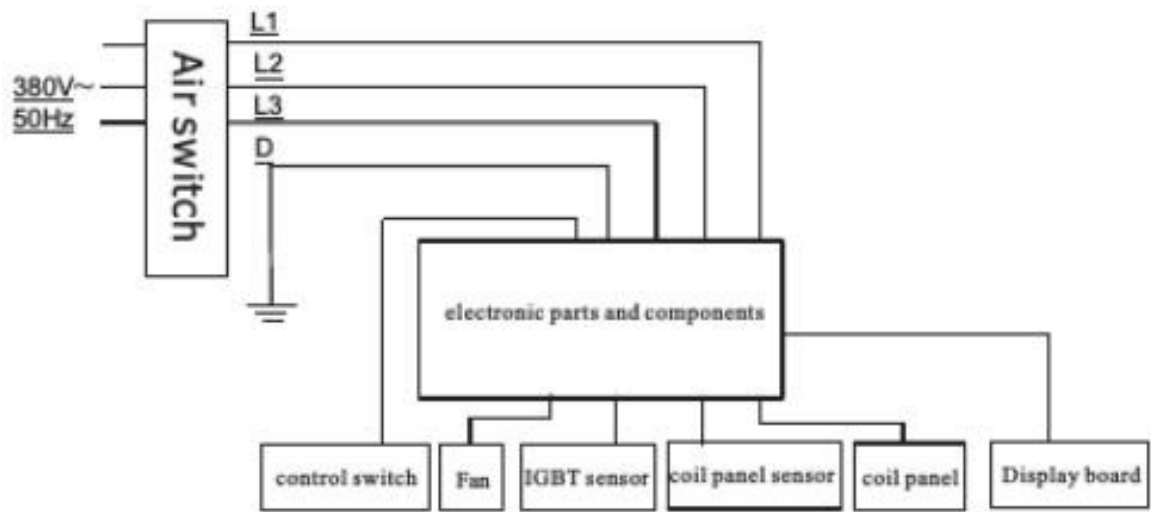


## Устранение неисправностей

| 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            | «Н»                    |
| 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        |