



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ INDOKOR IN5000TFTM С МУЛЬТИ-ЗОНОЙ



I. Спецификации

**Модель: ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ
INDOKOR IN5000TFTM С МУЛЬТИ-ЗОНОЙ**

- Уровень мощности: 1-9 (500 - 5000В)
- Напряжение: 380-420В 50-60 Гц
- Температура: 60-240С
- Таймер: 0-180 мин.

II . Важно!

Перед использованием индукционной плиты внимательно прочитайте следующие инструкции.

- 1) Не вставляйте вилку в розетку мокрыми руками.
 - 2) Не включайте прибор в розетку, к которой уже подключено несколько других приборов.
 - 3) Не используйте прибор, если шнур питания поврежден или вилка не подходит к розетке по размеру.
 - 4) Не изменяйте детали и не ремонтируйте устройство самостоятельно.
 - 5) Не используйте устройство вблизи пламени или влажных мест.
 - 6) Не используйте устройство в местах, где к нему могут легко прикоснуться дети, и не позволяйте детям пользоваться устройством самостоятельно.
 - 7) Не ставьте на неустойчивые поверхности.
 - 8) Не перемещайте прибор, если на нем стоит кастрюля или сковорода.
 - 9) Не нагревайте пустую посуду.
 - 10) Не кладите на верхнюю панель металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки, банки и алюминиевую фольгу, так как они могут нагреться.
 - 11) Обеспечьте достаточное свободное пространство вокруг при использовании устройства. Оставьте свободное место спереди, сзади или сбоку от устройства.
 - 12) Не используйте устройство на коврах, скатертях (виниловых) или любых других изделиях с низкой теплостойкостью.
 - 13) Не кладите бумагу между кастрюлей или сковородой и прибором. Бумага может сгореть.
 - 14) Если на поверхности появились трещины, выключите прибор во избежание поражения электрическим током, а затем немедленно обратитесь в сервисный центр.
 - 15) Не перекрывайте воздухозаборник или выпускное отверстие.
 - 16) Не прикасайтесь к верхней панели сразу после снятия посуды, так как она еще будет очень горячей.
 - 17) Не размещайте устройство рядом с предметами, на которые воздействует магнит, например: радиоприемниками, телевизорами, банковскими картами кассетными магнитофонами
 - 18) Замена шнура питания должна производиться квалифицированным специалистом.
 - 19)  **ОСТОРОЖНО! Горячая поверхность.**
 - 20) Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями, если они не проинструктированы или проконтролированы по использованию прибора лицом, ответственным за их безопасность.
 - 21) Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.
 - 22) Не кладите алюминиевую фольгу и пластиковые емкости на горячие поверхности.
 - 23) Стеклокерамическая поверхность плиты не должна использоваться для хранения.
 - 24) Металлические предметы, такие как кухонная утварь, столовые приборы и т.д., не должны находиться на варочной поверхности в зоне приготовления, так как они могут нагреться.
 - 25) Соблюдайте осторожность при эксплуатации прибора, так как кольца, часы и другие подобные предметы, надетые пользователем, могут нагреться в непосредственной близости от варочной поверхности.
 - 26) Используйте только те емкости, которые подходят под плиту по типу и размеру.
 - 27) После использования выключите плиту с помощью регулятора. Не полагайтесь на детектор плиты.
 - 28) Прибор нельзя мыть под краном.
 - 29) Любые ремонтные работы должны выполняться только лицами, прошедшими обучение или рекомендованными производителем.
 - 30) Следите за тем, чтобы кафель и окружающее пространство не имели металлических поверхностей.
 - 31)  **Опасное напряжение, будьте осторожны с высоким напряжением**
 - 32)  **Неионизирующее электромагнитное излучение.**
 - 33) Прибор не предназначен для управления с помощью отдельной системы дистанционного управления.
 - 34) В стационарной проводке должны быть предусмотрены системы безопасности и экстренного отключения электросети в соответствии с правилами прокладки электропроводки.
 - 35) Перед подключением плиты к стационарной проводке на нее должно быть установлено дополнительное защитное устройство остаточного тока 30 мА.
- Внимание: Во избежании травмирования, дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.

IV. Пригодная и непригодная для использования посуда

1) Пригодная посуда

Сталь или чугун, эмалированный чугун, нержавеющая сталь, сковороды/кастрюли с плоским дном диаметром от 16 до 30 см.



Эмалированная
железная
кастрюля

Железная или
эмалированная
железная
кастрюля

Чугунная
сковорода

Чугунный
котелок

Сковорода
для фритюра

Кастрюля из
нержавеющей стали

Железная
сковорода

2) Непригодная посуда

Жаропрочное стекло, керамические емкости, медные, алюминиевые сковороды/кастрюли. Сковороды/кастрюли с округлым дном, размером менее 16 см.



Кастрюля с
округлым дном

Медно-алюминиевый
чайник

Кастрюля с дном
размером менее
16 см

Кастрюля с ножками

Керамическая кастрюля

Кастрюля из
жаропрочного стекла

V. Коды ошибок

Код ошибки	Причина	Решение
E0	На плите неподходящая посуда или посуда отсутствует	Поставьте на плиту подходящую посуду с плоским дном
E1	Индукционная плита перегревается	Уберите все препятствия, закрывающие вентиляционное отверстие на дне индукционной плиты, затем поставьте плиту на ровную поверхность и повторите попытку после того, как прибор остынет.
E2	Перегрев посуды	Убедитесь, что посуда, стоящая на плите, не пустая.
E3	Недогрузка/перегрузка напряжения	Убедитесь, что напряжение и частота в розетке соответствуют требованиям, указанным на изделии.

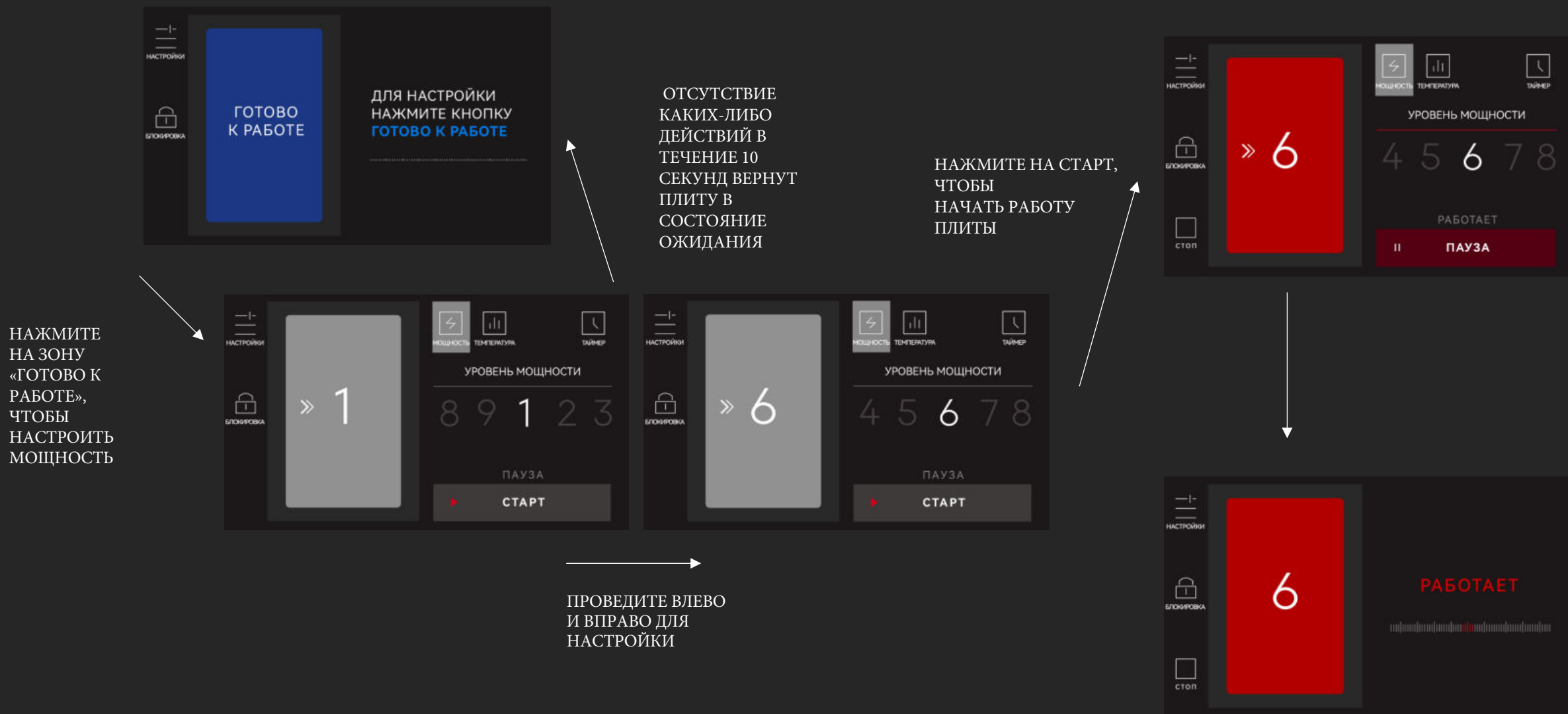
VI. Очистка

- 1) Отключите вилку и подождите, пока прибор полностью остынет. Регулярно очищайте прибор после использования.
 - 2) Если кастрюли/сковородки используются без очистки, это может привести к изменению цвета или появлению пятен после приготовления.
 - 3) Не используйте для чистки индукционной плиты бензин, растворитель, щетку или полировочный порошок.
 - 4) Протирайте плиту с помощью средства для мытья посуды и влажной ткани.
 - 5) Используйте пылесос для всасывания грязи из воздухозаборника и выпускного отверстия.
 - 6) Никогда не лейте воду на устройство (попадание воды внутрь может привести к неисправности). Прибор не предназначен для управления с помощью отдельной системы дистанционного управления.
- Оборудование предназначено для предприятий общественного питания, пищеблоков, фудкорт, кафе, ресторанов. Только для профессионального использования.

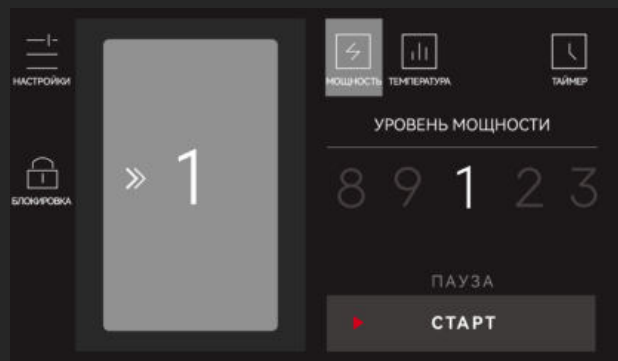
Материалы, характеристики, габаритные размеры, представленные в настоящем руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.

Рекомендации по пользовательскому интерфейсу

Готово к работе, настройка мощности, старт



НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ



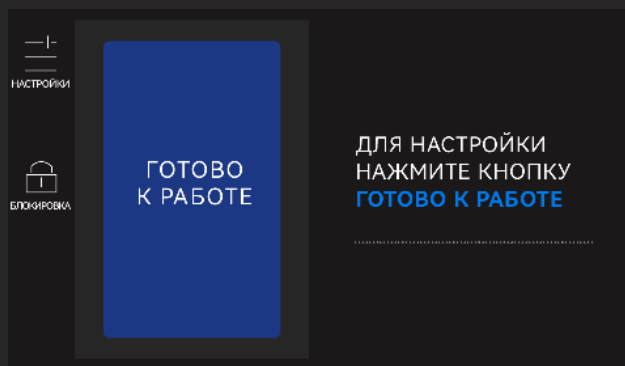
НАЖМИТЕ
«ТЕМПЕРАТУРА»,
ЧТОБЫ
НАСТРОИТЬ
ТЕМПЕРАТУРУ



ПРОВЕДИТЕ ВВЕРХ
И ВНИЗ, ЧТОБЫ
НАСТРОИТЬ



ОТСУТСТВИЕ КАКИХ-ЛИБО
ДЕЙСТВИЙ В ТЕЧЕНИЕ 10 СЕКУНД ВЕРНУТ
ПЛИТУ В СОСТОЯНИЕ
ОЖИДАНИЯ



НАЖМИТЕ НА СТАРТ,
ЧТОБЫ
НАЧАТЬ РАБОТУ ПЛИТЫ



ОТСУТСТВИЕ
КАКИХ-ЛИБО
ДЕЙСТВИЙ В
ТЕЧЕНИЕ 10
СЕКУНД ВЕРНУТ
ПЛИТУ В
СОСТОЯНИЕ
РАБОТЫ



НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА (ЧЕРЕЗ МОЩНОСТЬ)

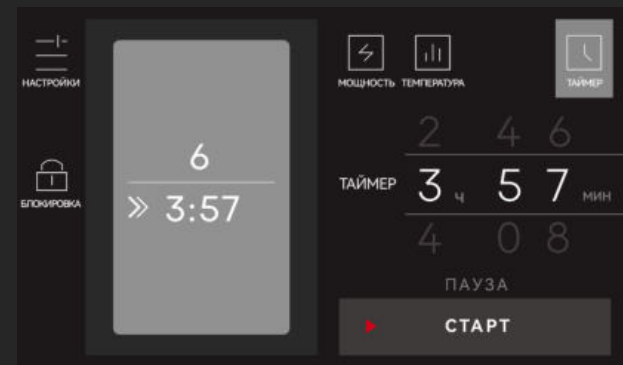
(ВО ВРЕМЯ УСТАНОВКИ МОЩНОСТИ)



НАЖМИТЕ
НА
«ТАЙМЕР»
ДЛЯ
НАСТРОЙКИ
ТАЙМЕРА



ПРОВЕДИТЕ ВВЕРХ
И ВНИЗ, ЧТОБЫ
НАСТРОИТЬ



НАЖМИТЕ НА СТАРТ,
ЧТОБЫ
НАЧАТЬ РАБОТУ ПЛИТЫ



ОТСУТСТВИЕ
КАКИХ-ЛИБО
ДЕЙСТВИЙ В
ТЕЧЕНИЕ 10
СЕКУНД ВЕРНУТ
ПЛИТУ В
СОСТОЯНИЕ
РАБОТЫ



НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА (ЧЕРЕЗ ТЕМПЕРАТУРУ)

(ВО ВРЕМЯ УСТАНОВКИ ТЕМЕРАТУРЫ)



НАЖМИТЕ
НА
«ТАЙМЕР»
ДЛЯ
НАСТРОЙКИ
ТАЙМЕРА



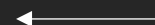
ПРОВЕДИТЕ ВВЕРХ
И ВНИЗ, ЧТОБЫ
НАСТРОИТЬ →



НАЖМИТЕ НА СТАРТ,
ЧТОБЫ
НАЧАТЬ РАБОТУ ПЛИТЫ

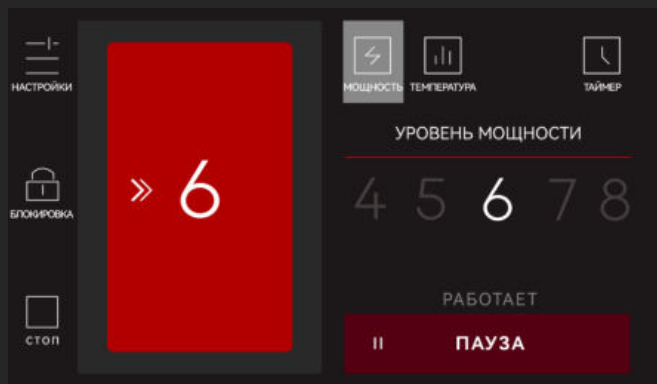


ОТСУТСТВИЕ
КАКИХ-ЛИБО
ДЕЙСТВИЙ В
ТЕЧЕНИЕ 10
СЕКУНД ВЕРНУТ
ПЛИТУ В
СОСТОЯНИЕ
РАБОТЫ



ПАУЗА

(ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ)

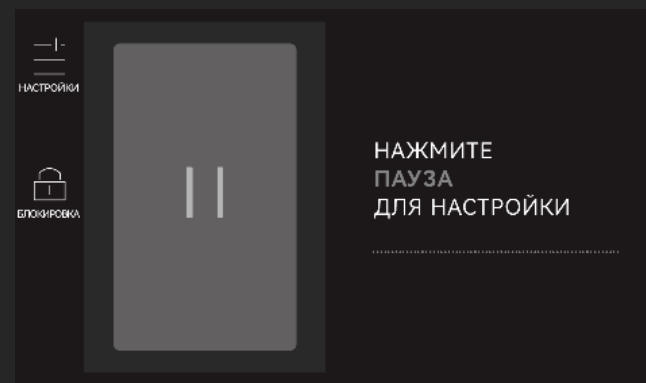
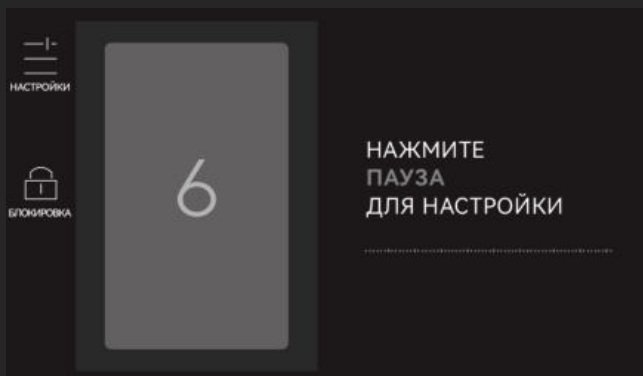
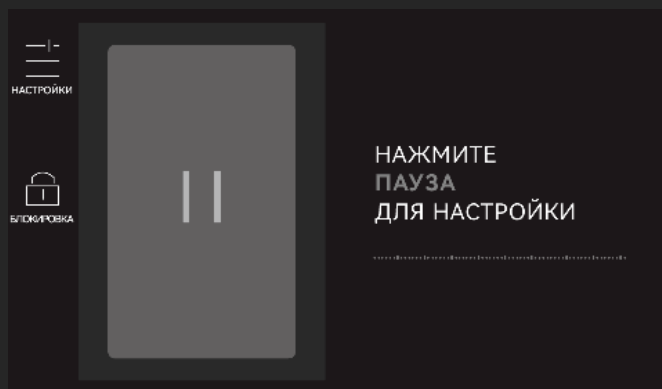


НАЖМИТЕ
«ПАУЗА», ЧТОБЫ
ПРИОСТАНОВИТЬ
ДЕЙСТВИЕ С
СОХРАНЕННЫМ
ЗНАЧЕНИЕМ



ОТСУТСТВИЕ КАКИХ-ЛИБО
ДЕЙСТВИЙ В ТЕЧЕНИЕ 10 СЕКУНД
ВЕРНУТ ПЛИТУ В СОСТОЯНИЕ
ПАУЗЫ

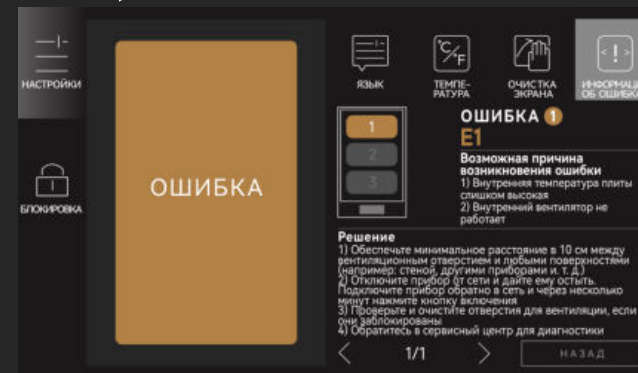
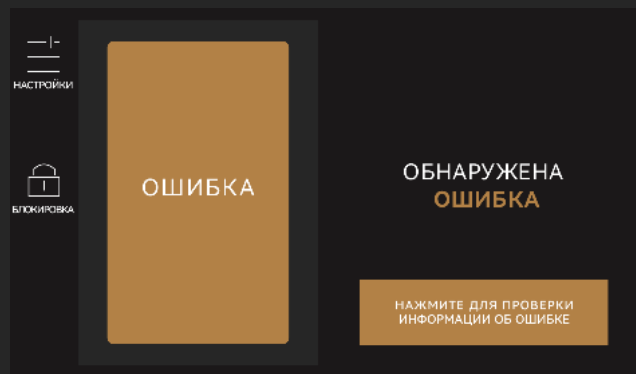
ЦИКЛ МЕЖДУ ЗНАЧКОМ ОСТАНОВКИ И СОХРАНЕННЫМ ЗНАЧЕНИЕМ



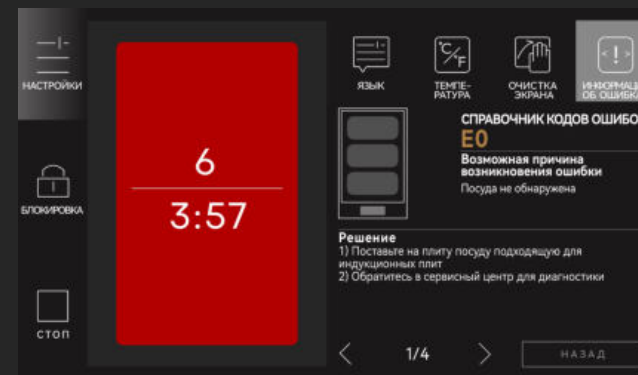
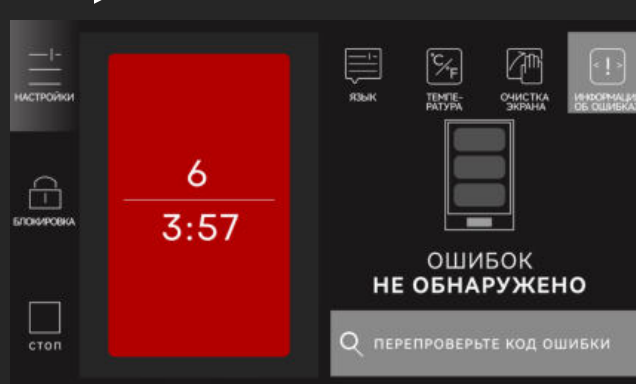
ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОШИБКАХ

ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ ОШИБОК ПОЯВИТСЯ
СООТВЕТСТВУЮЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

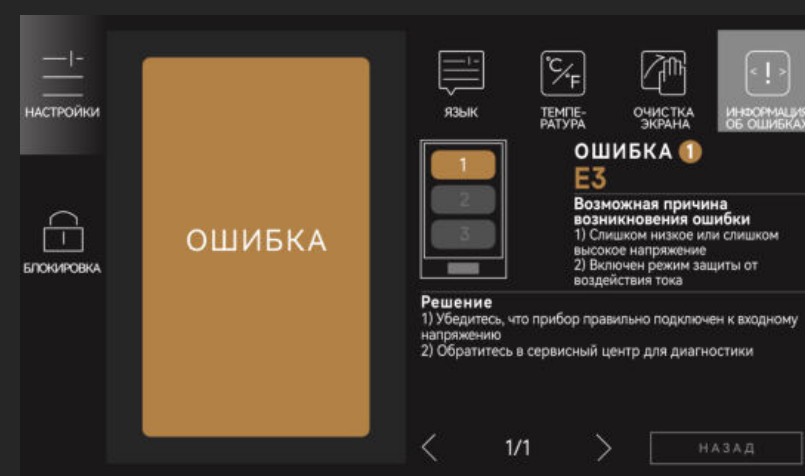
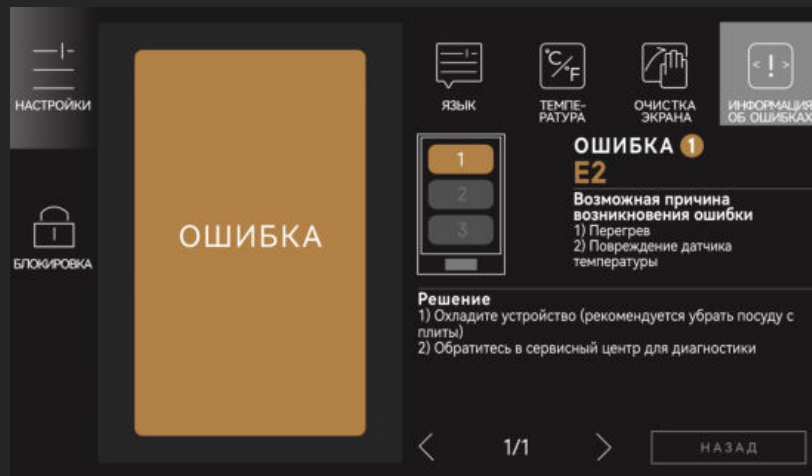
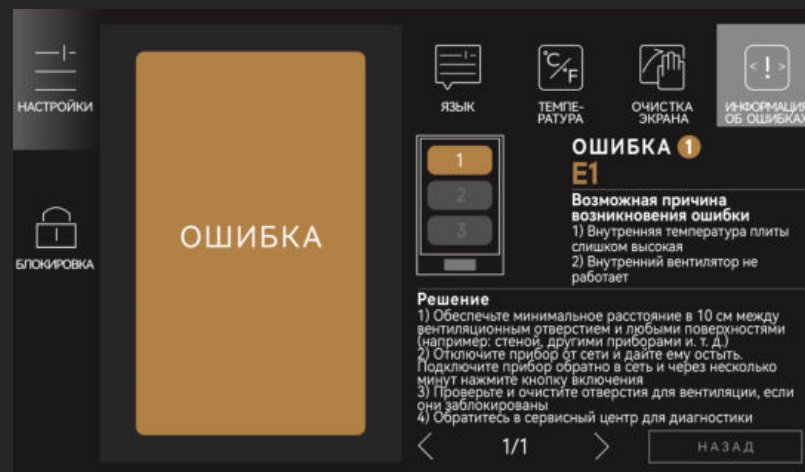
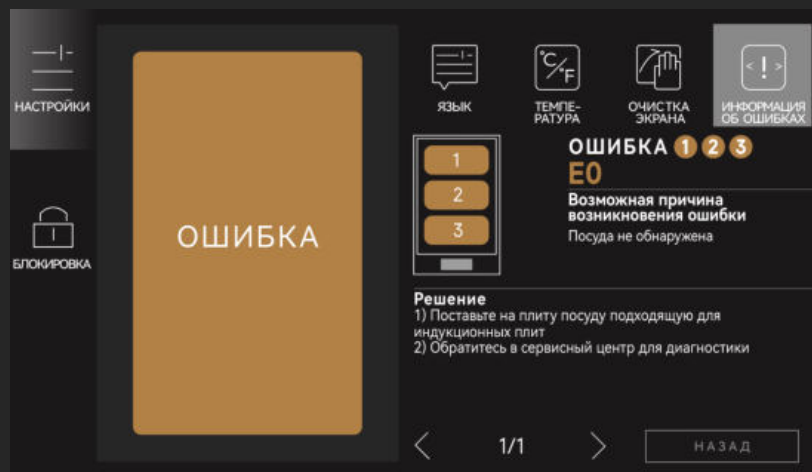
НАЖМИТЕ КНОПКУ «ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОШИБКАХ»,
ЧТОБЫ ПРОВЕРИТЬ ПОДРОБНОСТИ



ЕСЛИ ОШИБКИ НЕ ОБНАРУЖЕНЫ, ВЫ ВСЕ РАВНО МОЖЕТЕ
ПРОВЕРИТЬ ПЛИТУ НА КОД ОШИБКИ ЧЕРЕЗ КНОПКУ
"ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОШИБКАХ"



■ ВИДЫ ОШИБОК (E0 – E3)



■ НАСТРОЙКИ СИСТЕМЫ



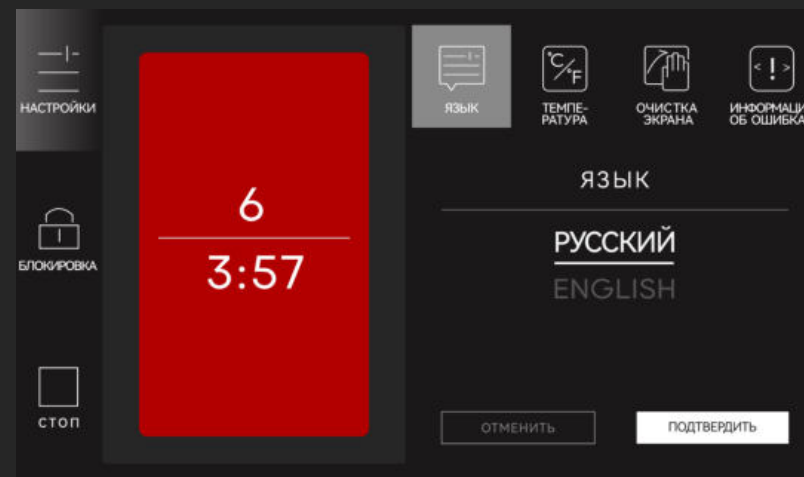
НАЖМИТЕ
КНОПКУ
"НАСТРОЙКИ",
ЧТОБЫ
РАЗВЕРНУТЬ
СИСТЕМНЫЕ
НАСТРОЙКИ



НАСТРОЙКИ ЯЗЫКА



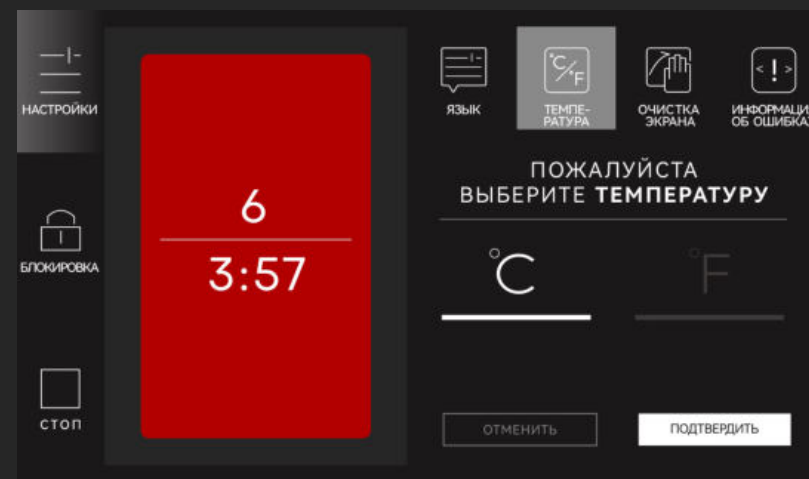
ВЫ МОЖЕТЕ ИЗМЕНЯТЬ
ЯЗЫК НАСТРОЕК ЧЕРЕЗ
[НАСТРОЙКИ -ЯЗЫК]



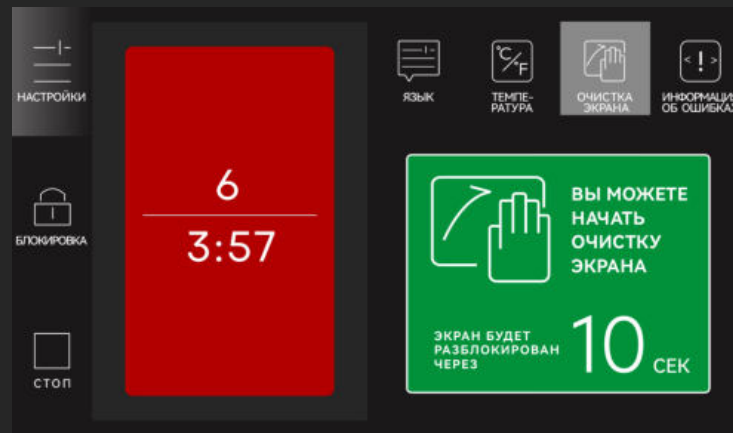
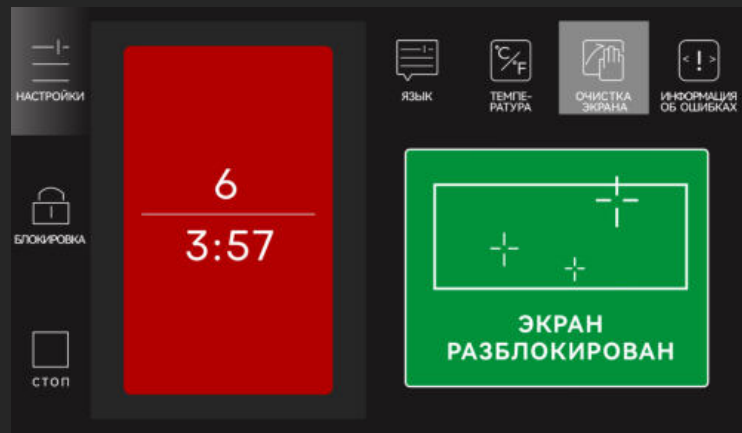
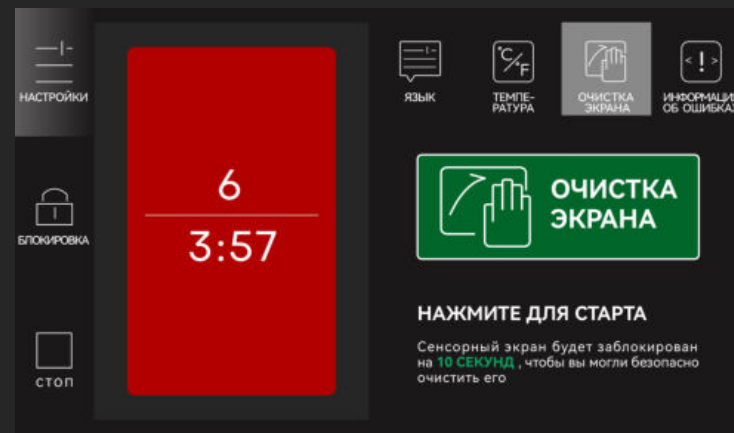
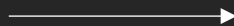
■ ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ



ВЫ МОЖЕТЕ ИЗМЕНЯТЬ
ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ
ТЕМПЕРАТУРЫ ЧЕРЕЗ
[НАСТРОЙКИ –ЕДИНИЦА
ИЗМЕРЕНИЯ
ТЕМПЕРАТУРЫ]



ОЧИСТКА ЭКРАНА



ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ ВЫ МОГЛИ БЕСПРЕПЯТСТВЕННО ОЧИСТИТЬ ЭКРАН БЕЗ СЛУЧАЙНОГО НАЖАТИЯ НА НЕГО, НАЖМИТЕ КНОПКУ «ОЧИСТКА ЭКРАНА». ЭКРАН ЗАБЛОКИРУЕТСЯ НА 10 СЕКУНД.

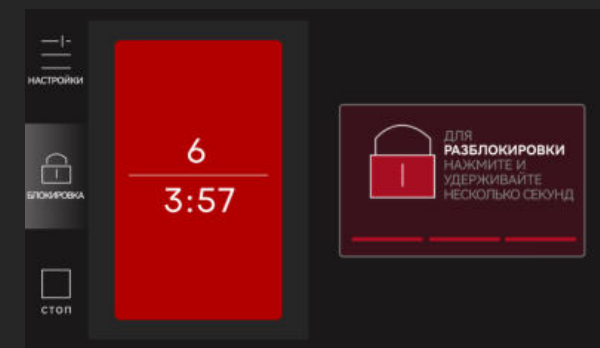
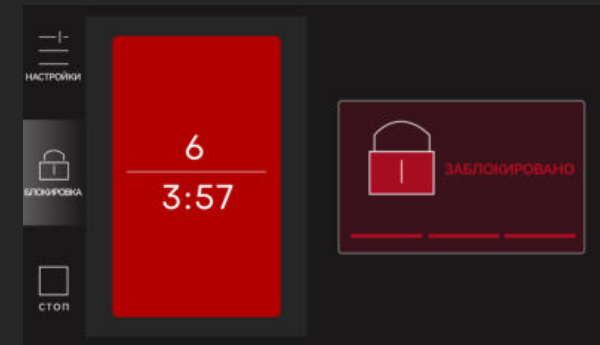
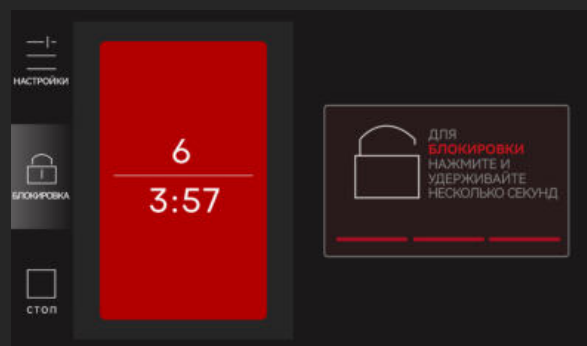
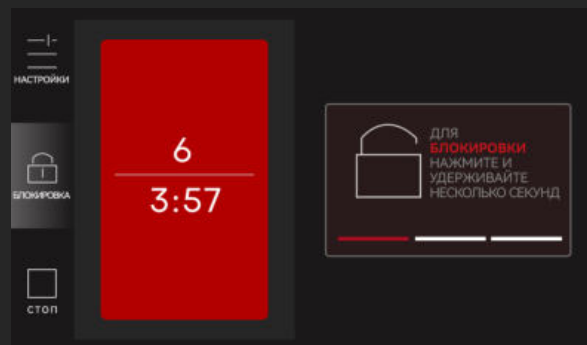
ПОСЛЕ 10-СЕКУНДНОГО
ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА
ЭКРАН БУДЕТ
РАЗБЛОКИРОВАН

■ БЛОКИРОВКА



НАЖМИТЕ "БЛОКИРОВКА"

УДЕРЖИВАЙТЕ КНОПКУ
НЕСКОЛЬКО СЕКУНД



РАЗБЛОКИРОВКА

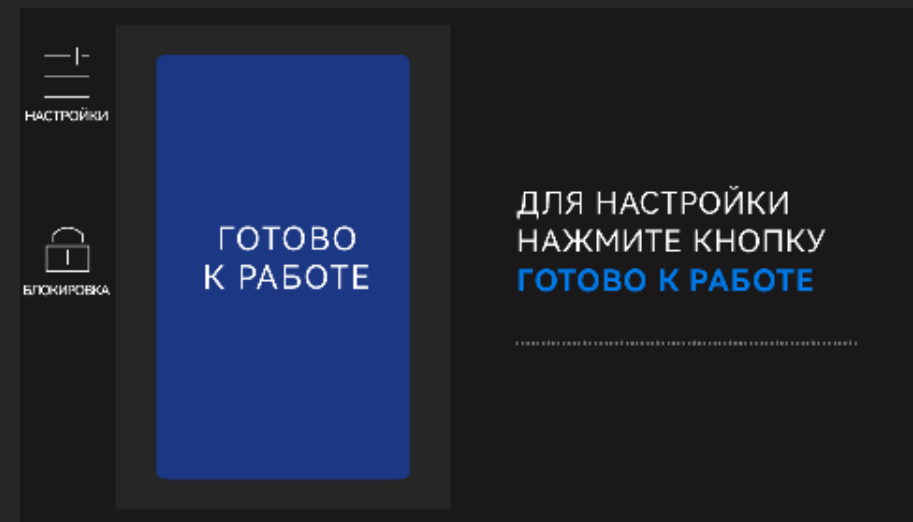


■ БЫСТРАЯ ОСТАНОВКА

(ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ)



НАЖМИТЕ «СТОП», ЧТОБЫ
СБРОСИТЬ
ТЕКУЩУЮ РАБОТУ ПЛИТЫ
ДО СОСТОЯНИЯ ОЖИДАНИЯ



БЕЗОПАСНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

ПРИ НАГРЕВЕ ПЛИТВ В ТЕЧЕНИЕ 4 ЧАСОВ БЕЗ УСТАНОВЛЕННОГО ТАЙМЕРА И ПЕРЕРЫВОВ, АКТИВИРУЕТСЯ 5-МИНУТНЫЙ ОБРАТНЫЙ ОТСЧЕТ БЕЗОПАСНОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ, КОТОРЫЙ МОЖНО ОТМЕНИТЬ, НАЖАВ КНОПКУ "ПРОДОЛЖИТЬ"

БЕЗ ДЕЙСТВИЙ ИЗДЕЛИЕ БУДЕТ ВЫКЛЮЧЕНО ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА. (*
ОБРАТНЫЙ ОТСЧЕТ: 5 МИНУТ -> 4 МИНУТЫ -> 3 МИНУТЫ -> 2 МИНУТЫ -> 1 МИНУТА -> ВЫКЛЮЧЕНИЕ)

