



## Посібник з експлуатації та технічного обслуговування



Зберігайте посібник користувача протягом життєвого циклу пристрою  
Усі технічні та експлуатаційні характеристики, габаритні розміри та розрахункові  
характеристики, представлені в цьому Посібнику, можуть бути змінені  
без попередження.

# Посібник з експлуатації серії Індукційних варильних панелей

- Нагадування: Будь ласка, зберігайте цей посібник з експлуатації належним чином для ознайомлення. Якщо продукт буде покращено в майбутньому, повідомлення не буде надано.
- Будь ласка, уважно прочитайте посібник з експлуатації перед використанням.

## Зміст

### **I. Правила техніки безпеки**

### **II. Технічне обслуговування та перевірка**

### **III. Опис продукту**

### **IV. Технічні характеристики**

### **V. Конструктивні особливості**

### **VI. Етапи встановлення**

### **VII. Експлуатація та запобіжні заходи**

### **VIII. Коди несправностей**

### **IX. Зберігання та транспортування**

### **X. Розпаковка та перевірка**

Дякуємо Вам за купівлю нашої серії комерційних індукційних варильних панелей. Прості для розуміння інструкції з експлуатації заощадять ваш час та енергію на вивчення способів приготування їжі. Вам потрібно лише вибрати відповідний тип продукту та бажаний спосіб приготування, а потім рухатися обережно. За допомогою двох рук та простої сенсорної кнопки та однієї ручки ви можете використовувати наші промислові індукційні варильні панелі для отримання відмінних результатів приготування. Взагалі немає потреби вводити складні операції програмування.

У цьому посібнику описані всі функції, пристрій та способи використання промислових індукційних плит. Для спеціальних нестандартних продуктів, будь ласка, прочитайте та використовуйте опис цього посібника та додаткових посібників. Для нестандартних виробів зі зміною лише розміру або матеріалу додатковий опис не робиться. Щоб переконатися, що ви можете правильно використовувати цей продукт і уникнути непотрібних проблем, будь ласка, уважно прочитайте цей посібник перед використанням, щоб ознайомитися з цим продуктом, і збережіть посібник належним чином для довідки в будь-який час.

Бажаємо вам приємного використання!

Для забезпечення безпечної та надійної роботи цього продукту, будь ласка, призначте когось як менеджера з експлуатації цього продукту. При виході з ладу даного устаткування, будь ласка, негайно повідомте про це менеджера і зв'яжіться з компанією.

## I. Правила техніки безпеки



### **Попередження!**

- Неправильне встановлення, експлуатація, технічне обслуговування або очищення обладнання можуть призвести до пошкодження, травми або нещасних випадків. Будь ласка, уважно прочитайте інструкції перед початком встановлення.
- Не дозволяється готувати їжу, що містить легкозаймисті речовини (наприклад, їжу, що містить алкоголь). Речовини з низькою температурою займання можуть спонтанно займатися. Небезпека займання!
- Не розміщуйте легкозаймисті або горючі речовини поруч із обладнанням – небезпека займання!
- Якщо скло пошкоджено, негайно замініть його повністю.
- Якщо поверхня плити тріснула, необхідно негайно відключити електроживлення приладу або пов'язаних з ним частин.
- Не кладіть алюмінієву фольгу або пластикові контейнери на гарячу поверхню та не кладіть будь-які сторонні предмети на поверхню плити.



### **Небезпечно – Висока напруга!**



- Огляд, технічне обслуговування та ремонтні роботи можуть виконуватись лише професійно підготовленими фахівцями.
- Живлення обладнання має бути відключено під час робіт з очищення, огляду, технічного обслуговування та ремонту.
- Діапазон переміщення обладнання на колесах повинен бути обмежений, щоб під час руху воно не пошкодило дроти, водопровідні та дренажні труби. Перед переміщенням пристрою необхідно правильно вимкнути живлення. Після того, як обладнання повернено у вихідне положення, шнур живлення повинно бути підключено належним чином.
- Щоб переконатися, що ваше обладнання не має технічних проблем, принаймні авторизований сервісний партнер повинен проводити технічне обслуговування обладнання не менше одного разу на рік.



### **Увага!**

- Якщо шнур живлення пошкоджений, щоб уникнути небезпеки, його заміна повинна проводитися фахівцями виробника, його відділу технічного обслуговування або аналогічних відділів.
- Шнур живлення повинен бути кабелем з маслостійкою оболонкою, не легше звичайного неопрену або іншого аналогічного шнура з оболонкою із синтетичного каучуку (YZW).
- Фіксована проводка шнура живлення повинна бути обладнана пристроєм відключення (вимикачем захисту від витоку) з відстанню між контактами понад 30 мм відповідно до правил проводки.

Металеві предмети, такі як ножі, вилки та ложки, не можна класти на поверхню плити, тому що вони можуть нагрітися.

- Будьте обережні при роботі з приладом, щоб не нагріти кільце, годинник і т.д., які ви носите, коли вони знаходяться близько до поверхні плити.
- Користувачі з кардіостимуляторами повинні зв'язатися з виробником перед використанням плити та отримати згоду виробника перед її використанням.
- Даний посібник не поширюється на людей (включаючи дітей) з фізичними, сенсорними чи інтелектуальними дефектами, а також на людей з нестачею досвіду та знань.
- Перед очищенням плити користувач повинен переконатися, що живлення відключено та плита охолола, а для очищення не можна використовувати струмені води.
- Ремонтні роботи можуть виконуватись лише персоналом, який пройшов навчання або рекомендованим виробником.
-  Еквіпотенційне значення: еквіпотенційне з'єднання в електроприладах полягає у з'єднанні відкритих металевих та провідних частин електроприладів та інших пристроїв в електроприладах зі штучними або природними заземлюючими провідниками для зменшення різниці потенціалів (Зменшення та запобігання ризику ураження електричним струмом).
-  Неіонізуюче електромагнітне випромінювання: вказує на більш високе, ніж звичайне, потенційно небезпечне неіонізуюче випромінювання.
- Небезпечна напруга: є деталі під напругою з робочою напругою понад 250 В.

### **Що робити, якщо ви відчули запах диму:**

- Негайно вимкніть вимикач живлення пристрою;
- Не торкайтеся електричних вимикачів;
- Провітріть приміщення;
- Уникайте відкритого вогню та іскор;
- Негайно повідомте відповідальну особу;
- Будь ласка, зберігайте цей посібник в такому місці, щоб користувач обладнання міг прочитати його в будь-який час! Дітям, особам з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особам, які не мають достатніх знань, не дозволяється експлуатувати обладнання, якщо тільки такі особи не перебувають під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку.

## **II. Технічне обслуговування та перевірка**

### **Увага!**

- Якщо обладнання не очищене або очищене неналежним чином, залишок жиру або залишки їжі можуть пригоріти на варильній поверхні – небезпека займання!
- Щоб уникнути корозії варильної поверхні, необхідно щодня чистити обладнання.
- Не використовуйте мийку високого тиску для очищення обладнання.
- Не використовуйте кислоту для обробки обладнання, інакше буде пошкоджений інертний шар сталі з нікель-хромового сплаву, що може призвести до знебарвлення обладнання.

- Використовуйте засоби для чищення тільки для спеціального обладнання, інші типи засобів для чищення можуть завдати шкоди та порушити ваше право на захист.
- Не використовуйте абразиви або дряпаючі засоби для чищення.
- Щоб підтримувати високу якість нержавіючої сталі, а також з санітарних міркувань та щоб уникнути збоїв у роботі, ваше обладнання необхідно чистити щодня або відповідно до фактичного використання.
- Для того, щоб підтримувати систему руху у відносно чистому та сухому середовищі під час тривалої експлуатації, спеціально розроблено пристрій повітряного фільтра, тобто повітряний фільтр під дном плити, який необхідно чистити кожні 2 місяці. Див. примітку на бічній стороні індукційної плити.
- Утримуйте плиту в чистоті, наскільки це можливо.
- Не використовуйте для чищення струмені води в процесі чищення приладів.
- Система управління складається з панелі управління та головної плати управління. Панель керування використовує джерело живлення постійного струму 5 В. Друкована плата та кнопки вологостійкі, антикорозійні та оброблені для забезпечення нормального використання у вологих, високих та низьких температурах; панель працює в режимі сенсорного керування. Кнопки керування не пошкоджуються при дотику до них.
- Основна плата використовує подвійну архітектуру MCU, основний блок управління MCU1 використовує 32-розрядний мікропроцесор ARM промислового класу, а MCU2 для вимірювання температури використовує імпортовану інтегровану мікросхему, щоб гарантувати відсутність різниці температур в умовах високої температури, холоду та вологості середовища.

## **6 корисних функцій:**

- **Безпека:** Ізольоване індукційне нагрівання, відсутність відкритого полум'я, захист від перегріву корпусу посуду, сухе горіння, запобігання займанню, вибуху, витоку та інших явищ.
- **Висока ефективність:** функція швидкого нагріву, яка економить більше половини часу в порівнянні з електричним та газовим нагріванням, скорочує обсяг ручної праці та підвищує ефективність виробництва.
- **Інтелектуальна технологія:** технологія поділу потужності від 1 до 10 забезпечує повну зміну потужності та плавний перехід між передачами, тим самим зводячи до мінімуму вплив коротких замикань.
- **Захист навколишнього середовища:** чиста зелена енергія, відсутність викидів вуглецю, відсутність витратних матеріалів, простота очищення та відсутність теплового випромінювання у навколишнє середовище.
- **Міцність:** Матеріал корпусу – антикорозійний матеріал, який найбільше гарантує відсутність деформації під час використання. У корпусі використовується матеріал 304 # завтовшки 1,5 мм. Безконтактне тестове індукційне нагрівання, відсутність високотемпературного старіння, відсутність витратних матеріалів, відсутність зношуваних деталей в електричних частинах, а термін служби всього приладу складає більше 3 років.
- **Приготування локшини, смаження, суп, каша, тощо.**

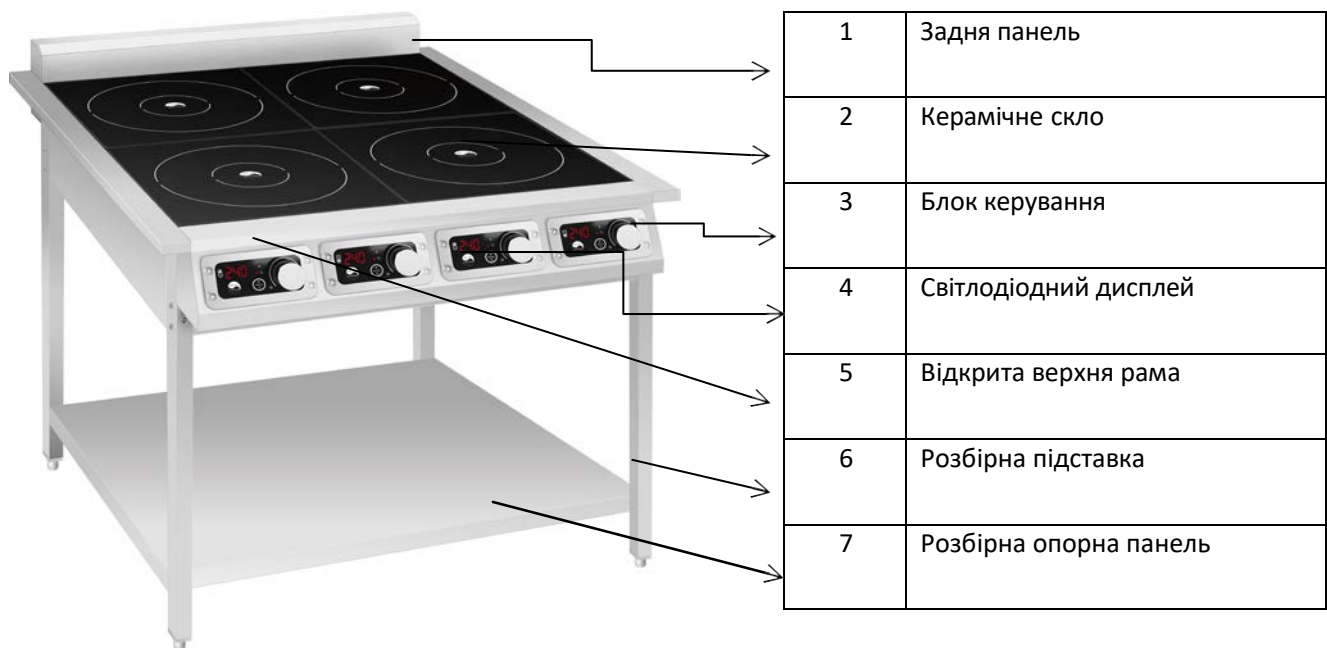
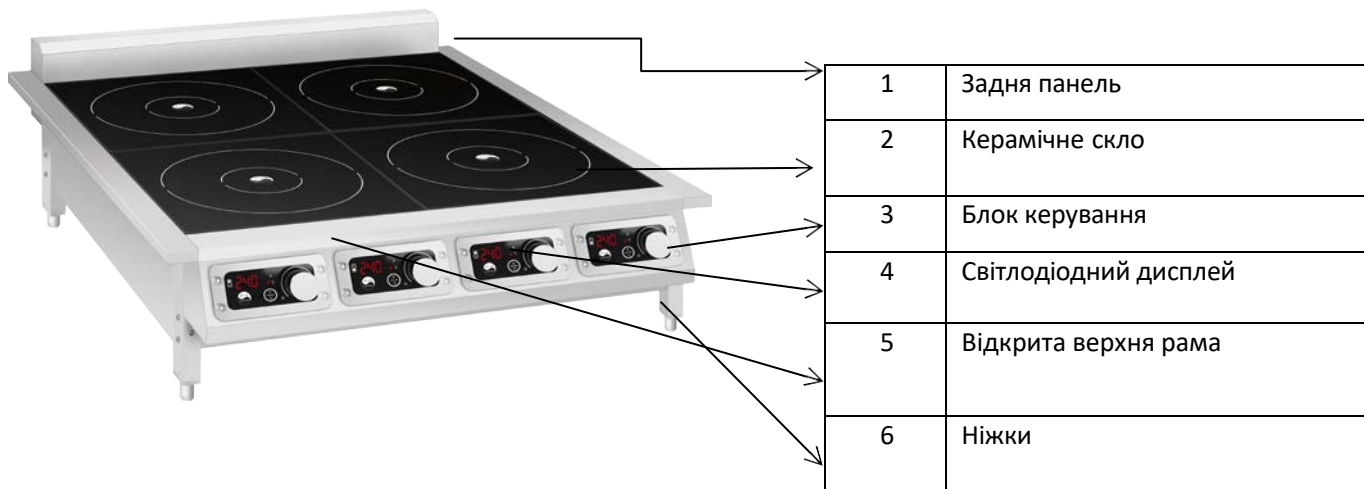
### III. Опис продукту

Опис обладнання	Моделі:	Напруга та потужність
INDUCTION HOB	IN3500-2PRO ДВОКОНФОРОЧНА	230V~50Hz 3.5KWx2
INDUCTION HOB	IN3500-2PRO ДВОКОНФОРОЧНА НА ПІДСТАВЦІ	230V~50Hz 3.5KWx2
INDUCTION HOB	IN3500-2PRO-700 ДВОКОНФОРОЧНА НА ПІДСТАВЦІ	230V~50Hz 3.5KWx2
INDUCTION HOB	IN3500-4PRO ЧОТИРИКОНФОРОЧНА	380V~50Hz 3.5KWx4
INDUCTION HOB	IN3500-ЧОТИРИКОНФОРОЧНА НА ПІДСТАВЦІ	380V~50Hz 3.5KWx4
INDUCTION HOB	IN3500-4PRO--700 ЧОТИРЕХКОНФОРОЧНА НА ПІДСТАВЦІ	380V~50Hz 3.5KWx4
INDUCTION HOB	IN3500-6PRO ШЕСТИКОНФОРОЧНА	380V~50Hz 3.5KWx6
INDUCTION HOB	IN3500-6PRO ШЕСТИКОНФОРОЧНА НА ПІДСТАВЦІ	380V~50Hz 3.5KWx6
INDUCTION HOB	IN3500-6PRO-700 ШЕСТИКОНФОРОЧНА НА ПІДСТАВЦІ	380V~50Hz 3.5KWx6

Примітка: Мінімальний розмір придатних для використання каструль та сковорідок: 160 x 220 мм, рекомендований розмір придатних для використання каструль та сковорідок: 300x350 мм.

### V. Конструктивні особливості:





- Корпус індукційної плити виконаний із високоякісної нержавіючої сталі з продуманим та зручним дизайном. Зовнішній вигляд чистий і красивий, має відмінну антикорозійну здатність; підтримуюча внутрішня рама, міцна та довговічна;
- Простота в експлуатації: однокнопкове керування та цифровий дисплей – це проста та зрозуміла інтелектуальна комп'ютерна технологія керування.
- Надтиха конструкція системи, відсутність викидів вихлопних газів, диму та пилу, низькі втрати енергії,

низька кімнатна температура, свіже повітря, значно покращене кухонне середовище та гарантоване здоров'я шеф-кухаря, створення тихого та комфортного середовища для приготування їжі.

- Ідеальна функціональність: плита може замінити традиційні кухонні прилади, такі як фритюр, гриль та інші функціональні прилади для приготування їжі, особливо підходить для випадків, коли подача палива та умови безпеки обмежені.
- Скорочення узгодження: зменшіть інженерне навантаження та частину капіталовкладень у деякі пристрої подачі та витяжки повітря. Усуває витрати на будівництво та підтримку газопроводу та економить місце: невеликий розмір, висока теплова ефективність та велика швидкість нагріву, що значно економить площу ділянки.
- Точний контроль температури: використання великомасштабного регулювання потужності та передової технології комп'ютерного керування дозволяє точно контролювати температуру приготування, що заощаджує енергію та забезпечує гарний смак їжі.

## VI. Етапи встановлення

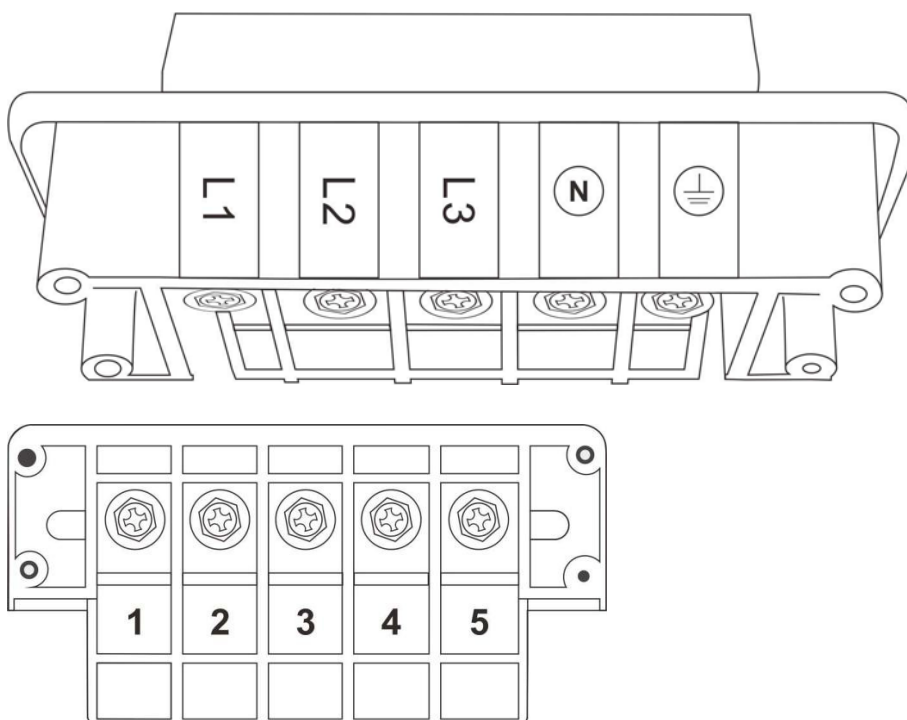
### 1. Визначте розташування плити:

- Встановіть індукційну плиту на рівну поверхню;
- Закріпіть підставку та штифти індукційної плити під корпусом індукційної плити;
- Нижче наведено місця, де обладнання не може бути встановлене:

Місця, схильні до впливу прямих сонячних променів, дощу, сильної вібрації, розташованих поблизу високовольтних ліній, надмірної температури та вологості, а також частих перешкод (високовольтних, височастотних).

### 2. Підключення до мережі:

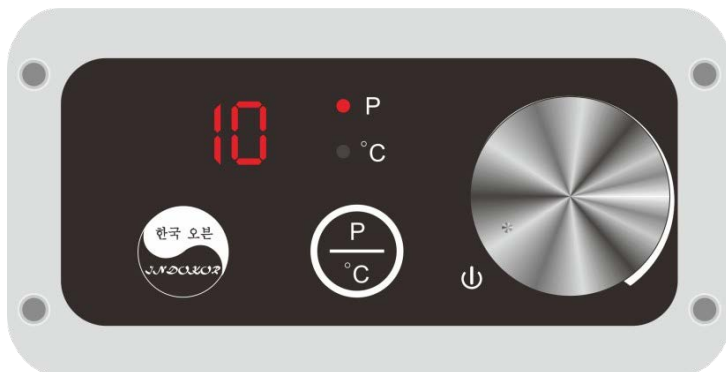
- Коли відстань між перемикачем контролю току та відповідним пристроєм знаходиться в межах 10 м, з'єднувальну лінію між пристроєм та перемикачем можна налаштувати відповідно до наступних інструкцій. Якщо довжина перевищує 10 м, використовуйте дрід більшого розміру відповідно до реальної ситуації, щоб компенсувати втрати та тепловиділення.
- Плита постачається без електричного дроту. Для підключення до джерела живлення 380-400 В/3 фази/50 Гц використовуйте клемну колодку, розташовану в задній частині плити:







## VII. Експлуатація та запобіжні заходи

Сенсорне керування та ручка:




Кроки:

1). Коли вигравіюваний маркер на ручці в положенні “” це означає, що індукційна плита вимкнена, “P” означає потужність, “°C” означає температуру. Потужність та температуру можна регулювати за допомогою ручки.

2). Натисканням кнопки  ви можете змінити робочий стан між температурою та потужністю.

Відповідний індикатор буде світитися. Ви можете регулювати температуру від 60 °C до 240 °C або потужність від 1 до 10 рівня, повертаючи ручку.

3). Якщо повернути ручку в положення “” у робочому стані, індукційна плита негайно перестане працювати. Після припинення роботи вентилятор охолодить індукційну плиту протягом однієї хвилини, а потім вимкнеться.

4). Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою.

5). Кожна конфорка має відповідний блок керування.

### Примітка:

- Перед запуском плити спочатку очистіть стільницю, щоб переконатися, що на стільниці немає алюмінієвих виробів, пластикової тари та сторонніх предметів.
- У процесі використання плити запобіжні заходи відповідають використанню відкритої печі. Особлива примітка: це обладнання оснащено індукційною котушкою як пристрій захисту від перегріву. Коли температура котушки з дротом досягає 120°C, система автоматично вимикає робоче живлення. У цей час необхідно перезавантажити перемикач контролю витoku цього обладнання, і операцію буде виконано знову. Якщо температура котушки з дротом не впала в цей час, буде потрібно деякий час для перезавантаження.
- У разі збою плити на інформаційному дисплеї панелі з'явиться код несправності. Слід зазначити, що за відсутності фази в електромережі або поганому підключенні до мережі замовник може вирішити цю проблему самостійно (обслуговуючий персонал повинен мати атестат електрика). Крім того, у разі інших несправностей необхідно звернутися до сервісної служби нашої компанії, і компанія порекомендує або направить професійний персонал для виконання технічного обслуговування.
- Будьте обережні при поводженні з плитою, щоб уникнути нагрівання кілець, годинників і т.д., які ви носите; кухонне начиння, ножі та вилки та інші металеві предмети не повинні розташовуватися в зоні приготування їжі на плиті.

## VIII. Коди несправностей

Якщо в роботі пристрою виникли збої та на дисплеї відображається код несправності, перевірте за допомогою наведеної нижче таблиці, чи можна вирішити проблему, перш ніж звертатися до сервісної служби або постачальника.

Код несправності	Причина	Усунення
E0	Немає посуду чи використовується невідповідна посуда	Використовуйте відповідний посуд.
E01	Температура IGBT надто висока чи несправність схеми температурного тестування.	Очистіть/розблокуйте вентиляційні отвори. Дайте йому охолонути протягом декількох хвилин. Пристрій готовий до роботи, повідомлення про помилку продовжує відображатись на дисплеї після того, як пристрій охолоне.
E02	Нагрів порожньої посуду, занадто висока температура посуду або несправний контур контролю температури посуду.	Зніміть посуд із плити. Дайте пристрою охолонути протягом декількох хвилин. Після цього пристрій готовий до роботи.
E03	Напруга ненормальна.	Дайте пристрою охолонути протягом декількох хвилин. Перевірте напругу в мережі. Після цього пристрій готовий до роботи.

## IX. Зберігання та транспортування

- Устаткування підходить для звичайних перевезень. Під час транспортування не допускайте потрапляння дощу та снігу, щоб уникнути пошкоджень та утворення іржі.
- Слід зберігати на складі, де температура становить  $-10\text{ }^{\circ}\text{C} \sim +40\text{ }^{\circ}\text{C}$ , відносна вологість не перевищує 80% і немає агресивних газів, таких як кислота та луг.
- Термін зберігання в упакованому стані не повинен перевищувати 180 днів.

## X. Розпаковка та перевірка

- При розпакуванні ви повинні працювати цивілізовано, і ніякі грубі або варварські операції не допускаються, щоб уникнути пошкодження обладнання в коробці або отримання травм.
- Після розпакування, будь ласка, спочатку підтвердьте, чи є даний продукт замовленим продуктом, а потім ретельно перевірте, чи немає будь-яких відсутніх деталей у вмісті пакувального листа і чи немає пошкоджень деталей через транспортування. Якщо ви виявите будь-які пошкодження, будь ласка, повідомте про це перевізника і повідомте про це виробника.