



Поверхность жарочная индукционная



ПАСПОРТ
(Руководство по эксплуатации)

1004.00.000 ПС

г. Ярославль

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Жарочные поверхности серии ПЖИ относятся к разряду профессионального кухонного оборудования и предназначены для приготовления пищи непосредственно на жарочной поверхности.

Все наружные поверхности изделия выполнены из нержавеющей стали, что положительно сказывается на внешнем виде изделия и сроке его эксплуатации.

Изделие предназначено для установки в помещении с температурой не ниже +10°C и не выше +40°C и относительной влажности воздуха 60%.

Изделие можно использовать как самостоятельно, так и в составе линии теплового оборудования на подставках серии «Line 700m» производства «ITERMA».

ВНИМАНИЕ! Предприятие - изготовитель постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ПЖИ-800/700м-К	ПЖИ-800/700м-Р	ПЖИ-800/700м-П
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм.	800x740x390	800x740x390	800x740x390
Тип рабочей поверхности	Комбинированная	Рифленая	Гладкая
Номинальная потребляемая мощность, кВт.	10	10	10
Номинальное напряжение, В	~400±10%	~400±10%	~400±10%
Подключение к электросети	3N-PE	3N-PE	3N-PE
Частота тока, Гц	50	50	50
Масса нетто, не более, кг.	125±2	125±2	125±2

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Наименование	Количество
Поверхность жарочная индукционная	1
Паспорт (руководство по эксплуатации)	1
Упаковка	1

4. УСТРОЙСТВО ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Общий вид поверхности жарочной представлен на Рисунке 1.

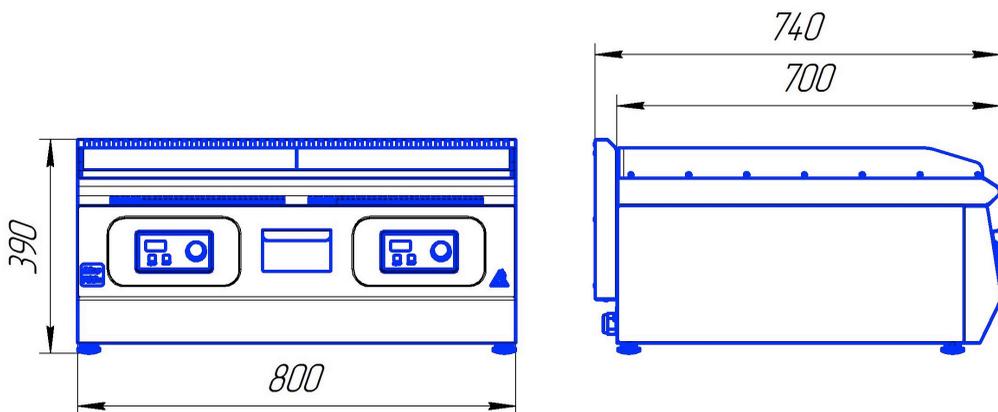


Рисунок 1

Изделие представляет собой конструкцию, состоящую из каркаса, на котором установлена столешница с жарочной поверхностью, панель управления, стенки боковые и задний борт. Для сбора масла на панели управления предусмотрен лоток. Жарочная поверхность нагревается при помощи двух индукторов, поэтому в целях удобства и экономии энергии можно использовать лишь половину рабочей поверхности, используя только один из индукторов.

5. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Лица, допущенные к обслуживанию поверхности жарочной, должны пройти инструктаж по правилам эксплуатации и технике безопасности при работе с изделием

Электропроводка и заземляющие устройства должны быть исправными. При замыкании на корпус немедленно отключить изделие от электросети и включить вновь только после устранения неисправностей.

Все работы по ремонту и чистке производить только после отключения изделия от электросети.

Во время приготовления жарочная поверхность разогревается до высокой температуры, что может стать причиной ожогов. Поэтому изделие должно эксплуатироваться надлежащим образом и с чрезвычайной осторожностью.

Категорически запрещается:

- включать изделие при неисправности заземления;
- оставлять включенное изделие без присмотра;
- использовать изделие не по назначению;
- применять водяную струю для очистки наружных поверхностей изделия;
- поливание горячей поверхности холодной водой;
- оставлять рядом изделия из магнитных материалов, такие как радио, кредитные карты, компьютерные диски и прочее, так как они могут быть повреждены.

ВНИМАНИЕ!

Запрещается пользоваться изделием лицам, использующим электрокардиостимуляторы и другие устройства, такие как слуховые аппараты, имплантированные дозаторы инсулина и другие, так как электромагнитные волны могут повлиять на работу данных устройств.

Производитель не несет никакой ответственности за причинение вреда людям или предметам, вызванным (спровоцированным) не соблюдением выше приведенных предписаний либо вмешательством в какую-либо часть оборудования, либо использованием не оригинальных запасных частей.

6. ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

После хранения изделия в холодном помещении или после перевозки в зимних условиях перед распаковкой изделие необходимо выдержать в условиях комнатной температуры в течение 6 ч.

Распаковка, установка и пуско-наладочные работы должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

Установку проводить в следующем порядке:

- перед установкой на предусмотренное место необходимо снять защитную пленку со всех поверхностей;
- подключение к электросети должно быть выполнено согласно действующим нормативам. Электроподключение производится только уполномоченной специализированной службой;
- монтаж и подключение должны быть выполнены так, чтобы исключить доступ к токопроводящим частям без применения инструментов;
- установить изделие на соответствующее место в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под воздухоочистительным зонтом;
- надежно заземлить изделие, подсоединив заземляющий проводник к заземляющему зажиму;
- провести ревизию электрических цепей (винтовых и безвинтовых зажимов), при выявлении ослабления необходимо подтянуть или подогнуть до нормального контактного давления.

Электропитание подвести сзади к клеммной колодке согласно схеме подключения (Рисунок 2) от распределительного щита через дифференциальный автоматический выключатель 4P C25/30мА.

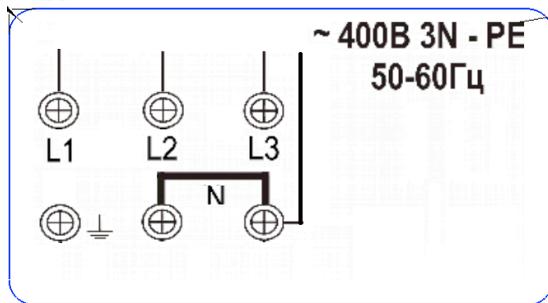


Рисунок 2.

Изделие, предназначенное для постоянного соединения со стационарной проводкой к источнику питания должны подсоединяться медными проводниками с сечением токопроводящих жил не менее 2,5 мм². Рекомендуемая марка применяемого провода ПВС 4х2,5.

Выключатель должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания изделия и должен быть подключен непосредственно к зажимам питания.

Для выравнивания потенциалов при установке изделия в технологическую линию на задней панели предусмотрен зажим, обозначенный знаком эквипотенциального заземления.

Придать изделию горизонтальное положение с помощью регулируемых опор или установить на подставку серии «Line 700m» производства «ITERMA».

Сдача в эксплуатацию смонтированного оборудования оформляется по установленной форме.

7. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед началом эксплуатации следует обработать непосредственно жарочную поверхность нерафинированным маслом и прокалить в течение одного часа при температуре 150°C для получения оксидной пленки и придания поверхности антипригарного покрытия.

8. ПОРЯДОК РАБОТЫ.

Прежде чем включить изделие, необходимо внимательно ознакомиться с настоящим руководством по эксплуатации и в первую очередь с указаниями по технике безопасности и элементами управления.

При первом включении изделия (после остывания) для равномерного прогрева необходимо включать обе поверхности на уровень нагрева 1 на 10...15 мин. После прогрева незадействованную часть поверхности можно отключить.

При включении изделия в сеть на дисплее пульта управления загорается световая индикация, означающая готовность изделия к работе (Рисунок 3).



Рисунок 3

Включение изделия осуществляется нажатием кнопки **ON/OFF** на панели управления (Рисунок 3).

В жарочной поверхности реализовано 2 режима отображения показаний уровня нагрева:

- режим температуры (диапазон регулирования от 60°C до 240°C с шагом 20°C);

(Показания температуры на дисплее пульта являются ориентировочными и не отображают действительную температуру на поверхности емкости).



Рисунок 4

- режим мощности (диапазон регулирования от 1 до 9).



Рисунок 5

Выбрать удобный режим отображения показаний уровня нагрева необходимо нажатием кнопки **SELECT**. При этом на дисплее пульта управления загорается соответствующая каждому режиму лампочка (Рисунок 4 и 5).

Установить необходимое значение температуры или мощности необходимо вращением ручки регулятора.

В жарочной поверхности также реализована функция таймера. Включение таймера осуществляется нажатием кнопки **SELECT** на панели управления. Для этого нажатием кнопки **SELECT** необходимо выбрать отображение режима мощности.

Ручкой регулятора установить необходимый уровень мощности нагрева. Далее нажатием кнопки **SELECT** установить режим таймера. При этом на дисплее пульта загорится лампочка **TIME** (Рисунок 6: 4 — режим мощности, 15 - время нагрева в минутах). Ручкой регулятора установить необходимое время нагрева от 1 до 99 мин с шагом 1 мин. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал, нагрев рабочей поверхности отключится и на дисплее пульта управления загорится световая индикация, означающая готовность изделия к работе (Рисунок 3).



Рисунок 6

После того, как пища приготовилась, необходимо выключить нагрев, нажав кнопку **ON/OFF** на панели управления.

В процессе приготовления необходимо контролировать уровень отработанного масла в емкости для сбора масла.

ВНИМАНИЕ! После окончания работы не отключать жарочную поверхность от электросети в течение 15-20 мин. Невыполнение этого требования может привести к выходу изделия из строя.

9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед выполнением любых работ по обслуживанию, необходимо отключить электропитание при помощи автоматического выключателя и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.

Техническое обслуживание и ремонт должен производиться квалифицированным специалистом.

Техническое обслуживание проводится не реже 1 раза в месяц и должно включать следующие работы:

- выявление неисправностей путем опроса обслуживающего персонала;

- проверка внешним осмотром на соответствие требованиям техники безопасности;
- проверка исправности защитного заземления от автоматического выключателя до заземляющих устройств;
- проверка исправности электропроводки;
- ежедневно, в конце рабочего дня, производить тщательную очистку изделия от остатков пищи, конденсата, жира и др.

Важно!

Для обеспечения работоспособности изделия в течение всего срока службы и сохранения его потребительских качеств, необходимо:

- ежедневно производить влажную уборку рабочих поверхностей оборудования от остатков пищи с использованием моющих средств, не содержащих твердых абразивных и химически агрессивных веществ, после помывки тщательно протирать влажные поверхности сухой мягкой тканью;
- не использовать металлические терки и губки с абразивом;
- при чистке элементов панели управления и индикаторов не следует оказывать сильного давления на них, так как это может нарушить их нормальную работу.
- не допускать наличие внешних факторов повреждения и нарушения работы изделия;
- аккуратно относиться к изделию и не нарушать правил эксплуатации, использовать только по назначению;
- своевременно устранять возникшие неисправности;
- не эксплуатировать неисправное оборудование.
- не допускается очистка изделия водяной струей или с применением моющей машины под высоким давлением;
- погружение плиты в воду не допускается, вода ни в коем случае не должна попасть вовнутрь изделия;

10. ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ДЕФЕКТА

В том случае, если замечена неисправность или ненормальная работа жарочной поверхности, следует немедленно отключить электропитание при помощи автоматического выключателя и вызвать уполномоченного работника сервиса.

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Жарочная поверхность индукционная _____
номер _____
соответствует ТУ 5151-003-55319869-2011 и признана годной для эксплуатации.

Серийные номера комплектующих

Наименование комплектующей	Серийный номер
Плата индуктора HW-5KW-PCB	
Плата индуктора HW-5KW-PCB	

Дата выпуска _____

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Жарочная поверхность индукционная упакована ООО «Итерма» согласно требованиям, предусмотренным технической документацией.

Упаковку произвел _____ м.п.
(дата, подпись)

Изделие принял _____ м.п.
(дата, подпись)

12. АКТ ПУСКА ИЗДЕЛИЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Настоящий акт составлен на изделие производства ООО «Итерма»

_____ (тип, заводской номер изделия и дата изготовления изделия)

владельцем

_____ (наименование и адрес организации)

_____ (должность, Ф.И.О. представителя организации)

и представителем специализированной организации _____

_____ (наименование организации)

механиком _____

_____ (должность, Ф.И.О. представителя организации)

_____ (номер диплома, удостоверения специалиста)

и удостоверяет, что:

жарочная поверхность индукционная введена в эксплуатацию и принята на обслуживание в соответствии с договором № _____ от « ____ » _____ 20__ г. между владельцем оборудования и специализированной организацией _____

Акт составлен и подписан:

Владелец оборудования

**Представитель
организации**

специализированной

(подпись)

(подпись)

М.П.

М.П.

« ____ » _____ 20__ г.

УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Дата	Вид технического обслуживания	Замечания о техническом обслуживании	Должность, фамилия и подпись ответственного лица

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Наименование продукции: _____

Дата выпуска: _____

Наименование компании продавца: _____

печать и подпись продавца

Наименование компании покупателя: _____

печать и подпись покупателя

Дата покупки: _____

Адрес монтажа: _____

1. Предприятие - изготовитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил, изложенных в настоящем паспорте.

2. Гарантия не распространяется в случае выхода изделия из строя по вине потребителя из-за несоблюдения требований, изложенных в настоящем паспорте.

3. Обмен и возврат изделий надлежащего качества осуществляется в соответствии с действующим законодательством РФ.

4. В течение гарантийного срока поставщик гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей изделия, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации изделия.

5. Все рекламационные детали, узлы и комплектующие изделия должны быть переданы поставщику для анализа и принятия мер к дальнейшему предотвращению их появления.

6. Рекламация поставщиком рассматривается с обязательным предоставлением следующих документов:

6.1. Копия рекламации от потребителя (заявление, претензия)

6.2. Акт диагностики от поставщика (сервисной обслуживающей организации) с указанием:

- наименование продукции и его серийный номер
- дата выпуска
- дата ввода в эксплуатацию
- обнаруженные специалистом неисправности
- причины выхода из строя (поломки)

6.3. Фотография шильда изделия или копия страниц паспорта с отметкой о упаковке и дате выпуска

6.4. Копия акта пуска в эксплуатацию (при наличии формы акта в паспорте).

7. Рекламации поставщику направляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные действующим законодательством.

Для заметок

Для заметок

Для заметок