

ПОВЕРХНОСТЬ ЖАРОЧНАЯ INDOKOR ИНДУКЦИОННАЯ НАПОЛЬНАЯ IN10000

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 профессиональную индукционную жарочную поверхность. Инструкция по эксплуатации сэкономит ваше время и силы на изучение процесса приготовления. Вы можете использовать наши индукционные жарочные поверхности для получения превосходных результатов приготовления, вам не нужно выполнять сложные операции программирования.

В данном руководстве описаны характеристики, конструкция и способы использования профессиональной индукционной жарочной поверхности. 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 данного устройства, 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!
- Пожалуйста, перед использованием оборудования убедитесь, что на поверхности нет грязи. Если есть мусор или остатки еды, пожалуйста, очистите поверхность.
- Если поверхность устройства треснет, следует немедленно отключить оборудование от сети.
- Не помещайте алюминиевую фольгу или пластиковые контейнеры на горячую поверхность и не складывайте на нее предметы.

⚠ 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, 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 устройства.
- Пользователи с кардиостимуляторами должны связаться с производителем перед началом эксплуатации устройства 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 устройства пользователь должен убедиться, что питание выключено и устройство остыло, 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 устройства.
- 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 устройство в максимально возможной чистоте. Для поддержания нормальной работы в течение длительной эксплуатации специально разработан воздушный фильтр, расположенный на дне устройства, 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.
- В конструкции основной платы используется архитектура с двумя микроконтроллерами: в качестве основного управляющего элемента (MCU1) применяется 32-битный микропроцессор ARM промышленного класса, а для сбора данных о температуре (MCU2) используется импортная интегральная микросхема, что гарантирует отсутствие температурной погрешности в условиях сильного нагрева, холода или высокой влажности.

Преимущества:

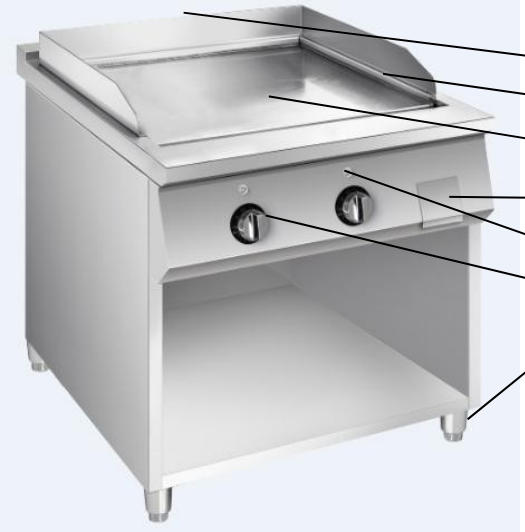
- Безопасность: отсутствие открытого пламени, защита корпуса посуды от перегрева при сухом нагреве для предотвращения воспламенения, взрыва, утечки тока и других явлений.
- Высокая эффективность: оборудование имеет функцию быстрого нагрева, которая экономит более половины времени по сравнению с электрическим нагревом и газом и повышает эффективность производства.
- 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. Для изготовления корпуса используется сталь марки 304 толщиной 1,5 мм. Отсутствие деформации при высоких температурах, расходных материалов, отсутствие изнашивающихся деталей в электрических компонентах, а также срок службы всего оборудования более 3 лет.

I. Характеристики

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

Описание продукта:	Модель:	Напряжение и мощность	Размер (мм)
ПОВЕРХНОСТЬ ЖАРОЧНАЯ INDOKOR ИНДУКЦИОННАЯ НАПОЛЬНАЯ	IN10000	380В, 3N~ 50-60Гц, 10000Вт	800x700x980

II. Описание:



1	Задняя пластина
2	Маслосборник
3	Нагревательная пластина
4	Емкость для масла
5	Световой индикатор
6	Ручка управления
7	Ножки

● Корпус индукционной поверхности 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: простая и понятная 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.

● 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

1. Выбор места установки

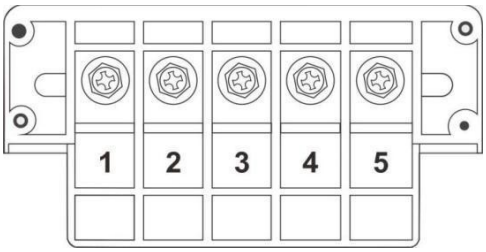
- Поставьте устройство на ровную поверхность;
- Закрепите основание и штифты под корпусом устройства;
- Ниже приведены места, где оборудование не может быть установлено:

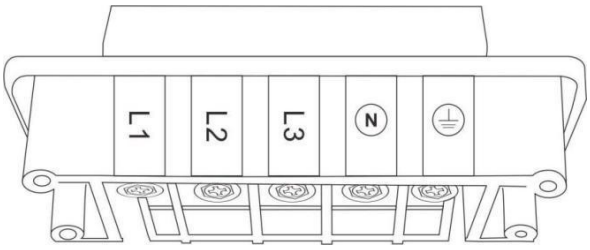
Места, подверженные воздействию прямых солнечных лучей, дождя, сильной вибрации, высоковольтные линии поблизости, чрезмерная температура и влажность, а также частые помехи (высоковольтные, высокочастотные).

2. Подключение к источнику питания

● Если расстояние между контрольным выключателем утечки тока и соответствующим устройством находится в пределах 10 м, соединительную линию между устройством и выключателем можно настроить в соответствии со следующими инструкциями. Если расстояние превышает 10 м, пожалуйста, используйте провод большего диаметра в соответствии с реальной ситуацией, чтобы компенсировать потери и нагрев.

● На задней панели устройства имеется разъем для подключения шнура питания, а соответствующая фазная линия закреплена на винтовой стойке распределительной коробки в соответствии с требованиями, предъявляемыми при монтаже:





VI. Эксплуатация и меры предосторожности

Панель управления:

Порядок действий:

1) Включите устройство; при включении загорится красный индикатор, и оборудование начнет нагреваться.
2) Эксплуатация:

a. После включения гриля устройство начинает работать.
b. Пользователь может регулировать заданную температуру гриля, поворачивая ручку управления. Диапазон регулировки составляет от 80℃ до 300℃. Если фактическая температура масла ниже заданной, индикатор нагрева горит красным цветом. Когда фактическая температура масла достигает заданного значения, загорается зеленый индикатор поддержания температуры. Диапазон температур: 80-110-140-160-180-200-220-240-260-280-300.

   Это двухзонная индукционная жарочная панель. Левая ручка управляет левой частью рабочей поверхности, а правая — правой.

Примечание：

- Перед включением оборудования сначала очистите поверхность гриля, 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. 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
E0	Нет посуды или неподходящая посуда	Поместите подходящую посуду
E01	Слишком высокая температура IGBT или неисправность цепи контроля температуры.	Очистите вентиляционные отверстия. Дайте устройству остыть в течение нескольких минут.
E02	Нагрев пустой посуды: температура посуды слишком высока или неисправна цепь контроля температуры сковороды.	Снимите посуду с варочной панели. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут. После этого прибор готов к работе.
E03	Нестандартное напряжение.	Дайте устройству остыть в течение нескольких минут. После этого оно будет готово к работе.

VIII.Транспортировка и хранение

● Оборудование подходит для обычной транспортировки. Во время транспортировки следите за тем, чтобы на устройство 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 в течение одной недели после получения товара. Свяжитесь с компанией поставщиком в течение одной недели.**

IN10000

