iterma

# 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°С и не выше +40ºС 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 электосети | 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.

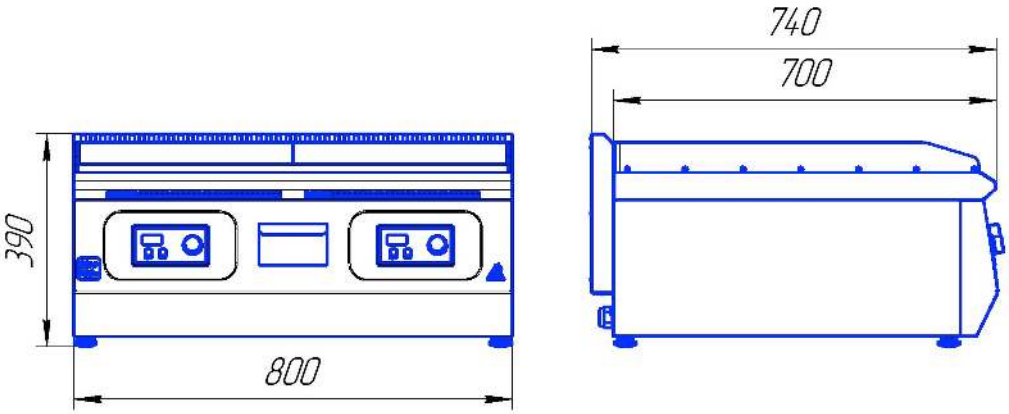



Рисунок 1

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 4Р С25/30мА.

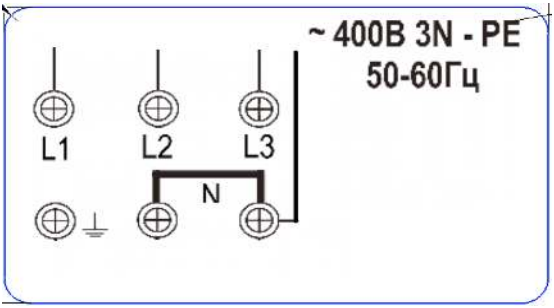



Рисунок 2.

Изделие, предназначенное для постоянного соединения со стационарной проводкой к источнику питания должны подсоединяться медными проводниками с сечением токопроводящих жил не менее 2,5 мм$^2$ . 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°С 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 60ºС до 240ºС с шагом 20ºС);

*(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 истечение 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 специализированной организации** |
|---|---|
| (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 датой 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 |
| --- |
| |