Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию



Храните руководство по эксплуатации в течение жизненного цикла устройства
Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчетные характеристики, представленные в настоящем Руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.

Руководство по эксплуатации серии Индукционных варочных панелей

● Напоминание: Пожалуйста, храните данное руководство по эксплуатации надлежащим образом для ознакомления. Если продукт будет улучшен в будущем, уведомление не будет предоставлено.
● Пожалуйста, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации перед использованием.

Содержание

I. Правила техники безопасности

II.Техническое обслуживание и проверка

III.Описание продукта

IV. Технические характеристики

V. Конструктивные особенности

VI.Этапы установки

VII.Эксплуатация и меры предосторожности

VIII.Коды неисправностей

IX.Хранение и транспортировка

X.Распаковка и проверка

Благодарим Вас за покупку нашей серии коммерческих индукционных варочных панелей. Простые для понимания инструкции по эксплуатации сэкономят ваше время и энергию на изучение способов приготовления пищи. Вам нужно только выбрать соответствующий тип продукта и желаемый способ приготовления, а затем двигаться осторожно. С помощью двух рук и простой сенсорной кнопки и одной ручки вы можете использовать наши промышленные индукционные варочные панели для получения отличных результатов приготовления. Вообще нет необходимости вводить сложные операции программирования.

В данном руководстве описаны все функции, устройство и способы использования промышленных индукционных плит. Для специальных нестандартных продуктов, пожалуйста, прочтите и используйте описание данного руководства и дополнительных руководств. Для нестандартных изделий с изменением только размера или материала дополнительное описание не делается. Чтобы убедиться, что вы можете правильно использовать этот продукт и избежать ненужных проблем, пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство перед использованием, чтобы ознакомиться с этим продуктом, и сохраните руководство должным образом для справки в любое время.

Желаю вам приятного использования!

Для обеспечения безопасной и надежной работы этого продукта, пожалуйста, назначьте кого-нибудь в качестве менеджера по эксплуатации этого продукта. При выходе из строя данного оборудования, пожалуйста, немедленно

сообщите об этом менеджеру и свяжитесь с компанией.

I. Правила техники безопасности

⚠Предупреждение!

●Неправильная установка, эксплуатация, техническое обслуживание или очистка оборудования, а также изменения, которые могут привести к повреждению, травме или несчастным случаям. Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкции перед началом установки.
● Не разрешается готовить пищу, содержащую легковоспламеняющиеся вещества (например, пищу, содержащую алкоголь). Вещества с низкой температурой воспламенения могут самопроизвольно воспламеняться. Опасность возгорания!
●Не размещайте легковоспламеняющиеся или горючие вещества рядом с оборудованием – опасность возгорания!
●Если стекло повреждено, немедленно замените его целиком.
●Перед использованием прибора для приготовления пищи убедитесь, что в рабочей камере нет остатков чистящих таблеток. Если есть остатки, пожалуйста, очистите и промойте - существует риск коррозии!
●Если в процессе приготовления в емкости находится жидкость или жидкие продукты, ее нельзя ставить на верхний ярус выше уровня глаз оператора – иначе существует опасность ожога!
●Если поверхность плиты треснула, необходимо немедленно отключить электропитание прибора или связанных с ним частей.
● Не кладите алюминиевую фольгу или пластиковые контейнеры на горячую поверхность и не кладите любые посторонние предметы на поверхность плиты.

⚠Опасно – Высокое давление!

●Осмотр, техническое обслуживание и ремонтные работы могут выполняться только профессионально подготовленными специалистами.
●Питание оборудования должно быть отключено во время работ по очистке, осмотру, техническому обслуживанию и ремонту.
●Диапазон перемещения оборудования на колесах должен быть ограничен, чтобы во время движения оно не повредило провода, водопроводные и дренажные трубы. Перед перемещением устройства необходимо правильно отключить питание. После того, как оборудование возвращено в исходное положение, мобильное защитное устройство и шнур питания должны быть подключены надлежащим образом.
●Чтобы убедиться, что ваше оборудование не имеет технических проблем, по крайней мере, авторизованный сервисный партнер должен проводить техническое обслуживание оборудования не реже одного раза в год.

⚠Внимание!

●Если шнур питания поврежден, во избежание опасности его замена должна производиться специалистами производителя, его отдела технического обслуживания или аналогичных отделов.
●Шнур питания должен быть кабелем с маслостойкой оболочкой, не легче обычного неопрена или другого аналогичного шнура с оболочкой из синтетического каучука (YZW).
●Фиксированная проводка шнура питания должна быть оснащена устройством отключения (выключателем защиты от утечки) с расстоянием между контактами более 30 мм в соответствии с правилами проводки.
●Металлические предметы, такие как ножи, вилки и ложки, нельзя класть на поверхность плиты, так как они

могут нагреться.

● Будьте осторожны при работе с прибором, чтобы не нагреть кольцо, часы и т. д., которые вы носите, когда они находятся близко к поверхности плиты.

● Пользователи с кардиостимуляторами должны связаться с производителем перед использованием плиты и получить согласие производителя перед ее использованием.

●Данное руководство не распространяется на людей (включая детей) с физическими, сенсорными или интеллектуальными дефектами, а также на людей с недостатком опыта и знаний.

●Перед очисткой плиты пользователь должен убедиться, что питание отключено и плита остыла, а для очистки нельзя использовать струи воды.

● Ремонтные работы могут выполняться только персоналом, прошедшим обучение или рекомендованным производителем.

● Эквипотенциальное значение: эквипотенциальное соединение в электроприборах заключается в соединении открытых металлических и проводящих частей электроприборов и других устройств в электроприборах с искусственными или естественными заземляющими проводниками для уменьшения разности потенциалов (уменьшения и предотвращения риска поражения электрическим током).

● Неионизирующее электромагнитное излучение: указывает на более высокое, чем обычное, потенциально опасное неионизирующее излучение.

● Опасное напряжение: есть детали под напряжением с рабочим напряжением более 250 В.

Что делать, если вы почувствовали запах газа:

●Немедленно выключите выключатель питания устройства;

● Не прикасайтесь к электрическим выключателям;

●Проветрите помещение;

● Избегайте открытого огня и искр;

● Немедленно уведомите ответственное лицо;

●Пожалуйста, храните данное руководство в таком месте, чтобы пользователь оборудования мог прочитать его в любое время! Детям, лицам с физическими, сенсорными или умственными недостатками, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями, не разрешается эксплуатировать оборудование, если только такие лица не находятся под наблюдением лица, ответственного за их безопасность.

II.Техническое обслуживание и проверка

Внимание!

●Если оборудование не очищено или очищено ненадлежащим образом, оставшийся жир или остатки пищи могут пригореть на варочной поверхности – опасность возгорания!

●Во избежание коррозии варочной поверхности необходимо ежедневно чистить оборудование.

● Во избежание коррозии регулярно (примерно раз в две недели) смазывайте варочную поверхность растительным маслом или жиром.

●Не используйте очиститель высокого давления для очистки оборудования.

●Не используйте кислоту для обработки оборудования, в противном случае будет поврежден инертный слой стали из никель-хромового сплава, что может привести к обесцвечиванию оборудования.

●Используйте чистящие средства только для специального оборудования, другие типы чистящих средств могут нанести ущерб и нарушить ваше право на защиту.

●Не используйте абразивы или царапающие чистящие средства.

●Чтобы поддерживать высокое качество 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.

●Для того, чтобы поддерживать систему движения в относительно чистой и сухой среде во время длительной эксплуатации, специально разработано устройство воздушного фильтра, то есть воздушный фильтр под днищем плиты, который необходимо заменять каждые 2 месяца. См. примечание на боковой стороне индукционной плиты.

●Содержите плиту в чистоте, насколько это возможно.

●Не используйте для чистки струи воды в процессе чистки приборов.

●Система управления состоит из панели управления и главной платы управления. Панель управления использует источник питания постоянного тока 5 В. Печатная плата и кнопки влагостойкие, антикоррозийные и обработаны для обеспечения нормального использования во влажных, высоких и низких температурах; панель работает в режиме сенсорного управления. Кнопки управления не повреждаются при прикосновении к ним.

●Основная плата использует двойную архитектуру MCU, основной блок управления MCU1 использует 32-разрядный микропроцессор ARM промышленного класса, а MCU2 для измерения температуры использует импортную интегрированную микросхему, чтобы гарантировать отсутствие разницы температур в условиях высокой температуры, холода и влажности среды.

6 полезных функций:

●Безопасность: Изолированный индукционный нагрев, отсутствие открытого пламени, защита от перегрева корпуса посуды, сухое горение, предотвращение возгорания, взрыва, утечки и других явлений.

●Высокая эффективность: функция быстрого нагрева, которая экономит более половины времени по сравнению с электрическим и газовым нагревом, сокращает объем ручного труда и повышает эффективность производства.

● Интеллектуальная технология: технология деления мощности от 1 до 10 обеспечивает полное изменение мощности и плавный переход между передачами, тем самым сводя к минимуму влияние коротких замыканий.

●Защита окружающей среды: чистая зеленая энергия, отсутствие выбросов углерода, отсутствие расходных материалов, простота очистки и отсутствие теплового излучения в окружающую среду.

●Прочность: Материал корпуса - антикоррозийный материал, который в наибольшей степени гарантирует отсутствие деформации во время использования. В корпусе используется материал 304 # толщиной 1,5 мм. Бесконтактный тестовый индукционный нагрев, отсутствие высокотемпературного старения, отсутствие расходных материалов, отсутствие изнашиваемых деталей в электрических частях, а срок службы всего прибора составляет более 3 лет.

● Приготовление лапши, жарка, суп, каша, жаркое и т. д.

III. Описание продукта

Описание оборудование	Номер модели:	Напряжение и мощность
INDUCTION HOB	IN3500-2PRO ДВУХКОНФОРОЧНАЯ	230V~50Hz 3.5KWx2
INDUCTION HOB	IN3500-2PRO ДВУХКОНФОРОЧНАЯ НА ПОДСТАВКЕ	230V~50Hz 3.5KWx2
INDUCTION HOB	IN3500-2PRO-700 ДВУХКОНФОРОЧНАЯ НА ПОДСТАВКЕ	230V~50Hz 3.5KWx2
INDUCTION HOB	IN3500-4PRO ДВУХКОНФОРОЧНАЯ	380V~50Hz 3.5KWx4
INDUCTION HOB	IN3500-4PRO ДВУХКОНФОРОЧНАЯ НА ПОДСТАВКЕ	380V~50Hz 3.5KWx4
INDUCTION HOB	IN3500-4PRO-700 ДВУХКОНФОРОЧНАЯ НА ПОДСТАВКЕ	380V~50Hz 3.5KWx4
INDUCTION HOB	IN3500-6PRO ДВУХКОНФОРОЧНАЯ	380V~50Hz 3.5KWx6
INDUCTION HOB	IN3500-6PRO ДВУХКОНФОРОЧНАЯ НА ПОДСТАВКЕ	380V~50Hz 3.5KWx6
INDUCTION HOB	IN3500-6PRO-700 ДВУХКОНФОРОЧНАЯ НА ПОДСТАВКЕ	380V~50Hz 3.5KWx6

Примечание：Минимальный размер пригодных для использования кастрюль и сковородок: 160 x 220 мм, рекомендуемый размер пригодных для использования кастрюль и сковородок: 300x350 мм.

V. Конструктивные особенности:















1	Задняя панель
2	Керамическое стекло
3	Блок управления
4	Светодиодный дисплей
5	Открытая верхняя рама
6	Ножки



1	Задняя панель
2	Керамическое стекло
3	Блок управления
4	Светодиодный дисплей
5	Открытая верхняя рама
6	Разборная подставка
7	Разборная опоррная панель

●Корпус индукционной плиты выполнен из высококачественной нержавеющей стали с продуманным и удобным дизайном. Внешний вид чистый и красивый, обладает отличной антикоррозийной способностью; поддерживается внутренняя рама, прочная и долговечная;

● Простота в эксплуатации: однокнопочное управление и цифровой дисплей — это простая и понятная интеллектуальная компьютерная технология управления.

●Сверхтихая конструкция системы, отсутствие выбросов выхлопных газов, дыма и пыли, низкие потери энергии,

низкая комнатная температура, свежий воздух, значительно улучшенная кухонная среда и гарантированное здоровье шеф-повара, создание тихой и комфортной среды для приготовления пищи.

- Идеальная функциональность: плита может заменить традиционные кухонные приборы, такие как фритюр, гриль и другие функциональные приборы для приготовления пищи, особенно подходит для случаев, когда подача топлива и условия безопасности ограничены.
- Сокращение согласования: уменьшите инженерную нагрузку и часть капиталовложений в некоторые устройства подачи и вытяжки воздуха. Устраняет затраты на строительство и поддержку газопровода и экономит место: небольшой размер, высокая тепловая эффективность и быстрая скорость нагрева, что значительно экономит площадь участка.
- Точный контроль температуры: использование крупномасштабной регулировки мощности и передовой технологии компьютерного управления позволяет точно контролировать температуру приготовления, что экономит энергию и обеспечивает хороший вкус пищи. Что еще более важно, это способствует продвижению стандартов производства китайской кухни.

V. Этапы установки

1. Определите местоположение плиты:

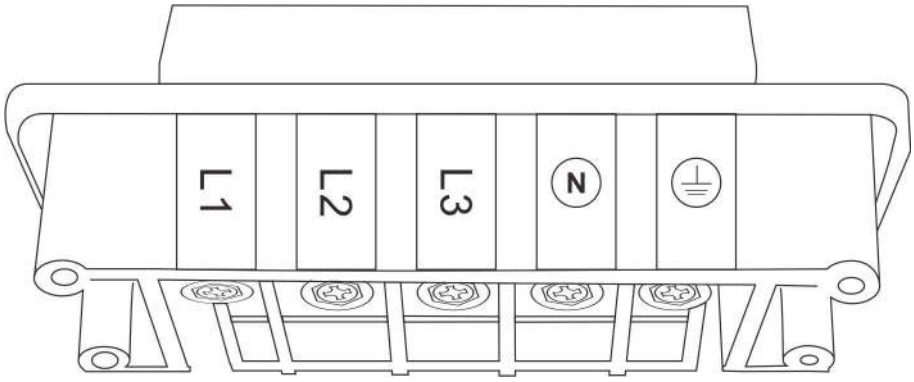
- Установите индукционную плиту на ровную поверхность;
- Закрепите подставку и штифты индукционной плиты под корпусом индукционной плиты;
- Ниже приведены места, где оборудование не может быть установлено:

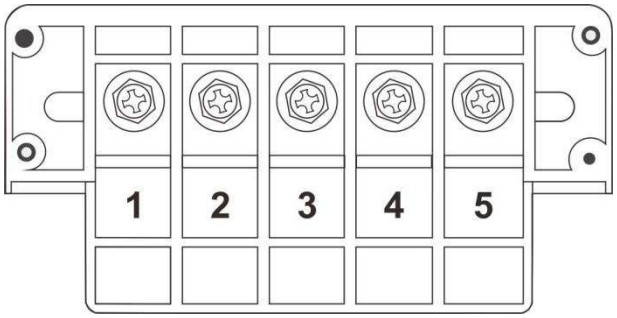
Места, подверженные воздействию прямых солнечных лучей, дождя, сильной вибрации, расположенных поблизости высоковольтных линий, чрезмерной температуры и влажности, а также частых помех (высоковольтных, высокочастотных).

2. Подключение к сети:

- Когда расстояние между переключателем контроля утечки и соответствующим устройством находится в пределах 10 м, соединительную линию между устройством и переключателем можно настроить в соответствии со следующими инструкциями. Если длина превышает 10 м, используйте провод большего размера в соответствии с реальной ситуацией, чтобы компенсировать потери и тепловыделение.

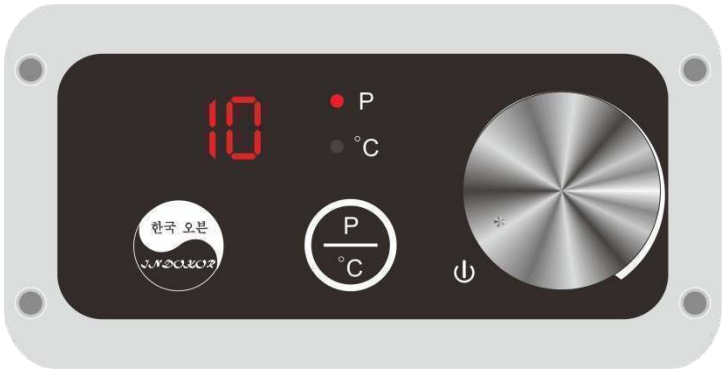
- Плита поставляется без электрического провода. Для подключения к источнику питания 380-400 В/3 фазы/50 Гц используйте клеммную колодку, расположенную в задней части плиты:





VII. Эксплуатация и меры предосторожности

Сенсорное управление и ручка:



Шаги:

1). Когда выгравированный маркер на ручке в положении “⏻” это означает, что индукционная плита выключена, “P” означает мощность, “℃” означает температуру. Мощность и температуру можно регулировать с помощью ручки.

2). Нажатием кнопки 

вы можете изменить рабочее состояние между температурой и мощностью. Соответствующий индикатор будет подсвечен. Вы можете регулировать температуру от 60 ℃ до 240 ℃ или мощность от 1 уровня до 10 уровня, поворачивая ручку.

3). Если повернуть ручку в положение “⏻” в рабочем состоянии, индукционная плита немедленно перестанет работать. После прекращения работы вентилятор охладит индукционную плиту в течение одной минуты, а затем выключится.

4). Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.

5). Каждая конфорка имеет соответствующий блок управления.

⚠Примечание：

●Перед запуском машины сначала очистите столешницу, чтобы убедиться, что на столешнице нет алюминиевых изделий, пластиковой тары и посторонних предметов.

● В процессе использования плиты меры предосторожности соответствуют использованию открытой печи. Особое примечание: это оборудование оснащено индукционной катушкой в качестве устройства защиты от перегрева. Когда температура катушки с проволокой достигает 120℃, система автоматически отключает рабочее питание. В это время необходимо перезапустить переключатель контроля утечки этого оборудования, и операция будет выполнена снова. Если температура катушки с проволокой не упала в это время, потребуется некоторое время для перезапуска.

●В случае сбоя машины на информационном дисплее панели отобразится код неисправности. Следует отметить, что при отсутствии фазы в электросети или плохом подключении к сети заказчик может решить эту проблему самостоятельно (у обслуживающего персонала должен быть аттестат электрика). Кроме того, в случае других неисправностей необходимо обратиться в сервисную службу нашей компании, и компания рекомендует или направит профессиональный обслуживающий персонал для выполнения технического обслуживания.

● Будьте осторожны при обращении с посудой, чтобы избежать нагрева колец, часов и т. д., которые вы носите;

кухонная утварь, ножи и вилки и другие металлические предметы не должны располагаться в зоне приготовления пищи на плите.

VIII. Коды неисправностей

Если в работе устройства возникли сбои и на дисплее отображается код неисправности, проверьте с помощью приведенной ниже таблицы, можно ли решить проблему, прежде чем обращаться в сервисную службу или к поставщику.

Код неисправности	Причина	Устранение
E0	Нет сковороды или неподходящая сковорода	Используйте подходящую посуду.
E01	Температура IGBT слишком высока или неисправность схемы температурного тестирования.	Очистите/разблокируйте вентиляционные отверстия. Дайте устройству остыть в течение нескольких минут. Устройство готово к работе, сообщение об ошибке продолжает отображаться на дисплее после того, как устройство остынет.
E02	Нагрев пустой сковороды, слишком высокая температура сковороды или неисправен контур контроля температуры сковороды.	Снимите посуду с плиты. Дайте устройству остыть в течение нескольких минут. После этого устройство готово к работе.
E03	Напряжение ненормальное.	Дайте устройству остыть в течение нескольких минут. После этого устройство готово к работе.

IX. Хранение и транспортировка

● Оборудование подходит для обычных перевозок. Во время транспортировки не допускайте попадания дождя и снега, чтобы избежать повреждений и образования ржавчины.

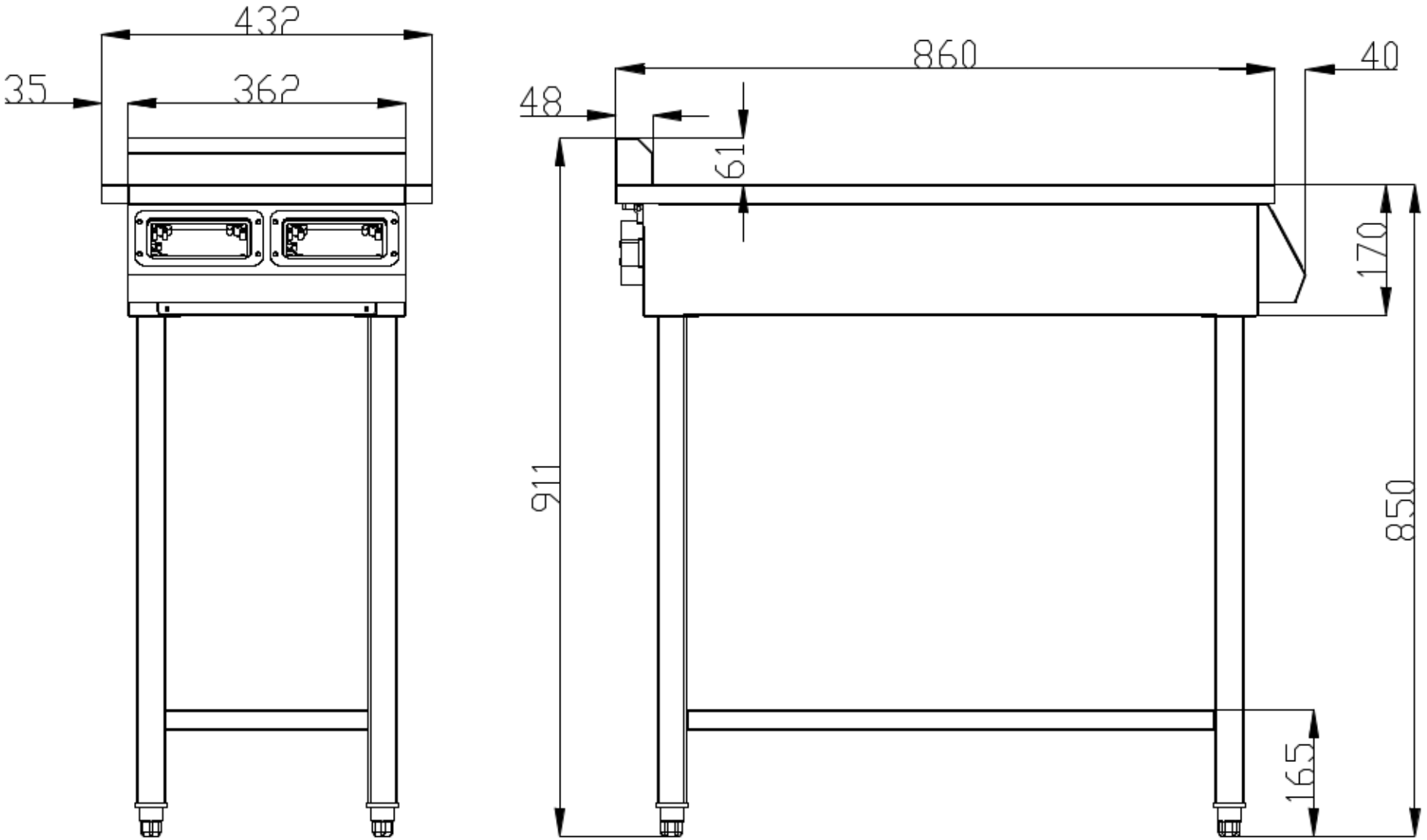
● Следует хранить на складе, где температура составляет -10 ℃ ~ + 40 ℃, относительная влажность не превышает 80% и нет агрессивных газов, таких как кислота и щелочь.

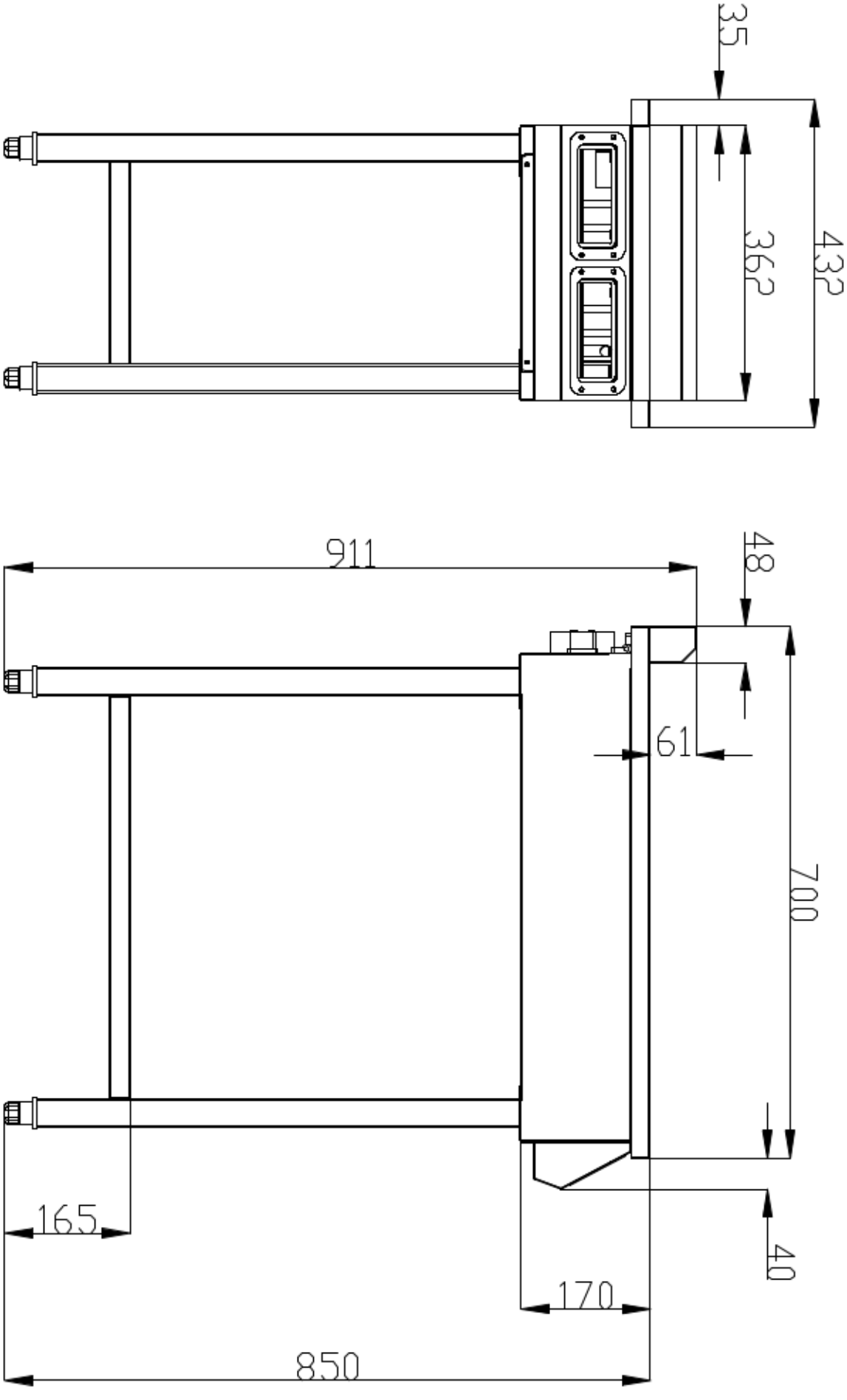
● Срок хранения в упакованном состоянии не должен превышать 180 дней.

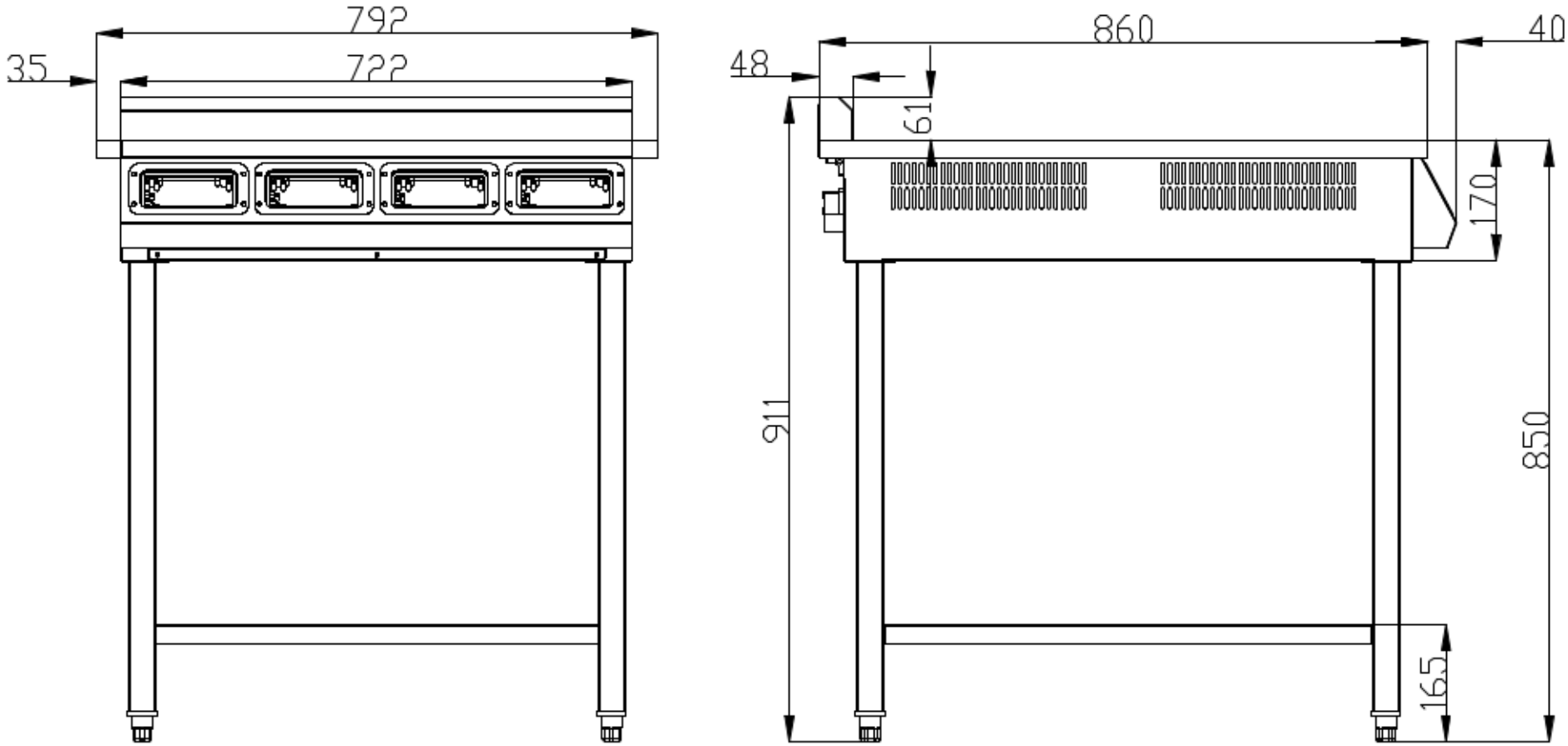
X. Распаковка и проверка

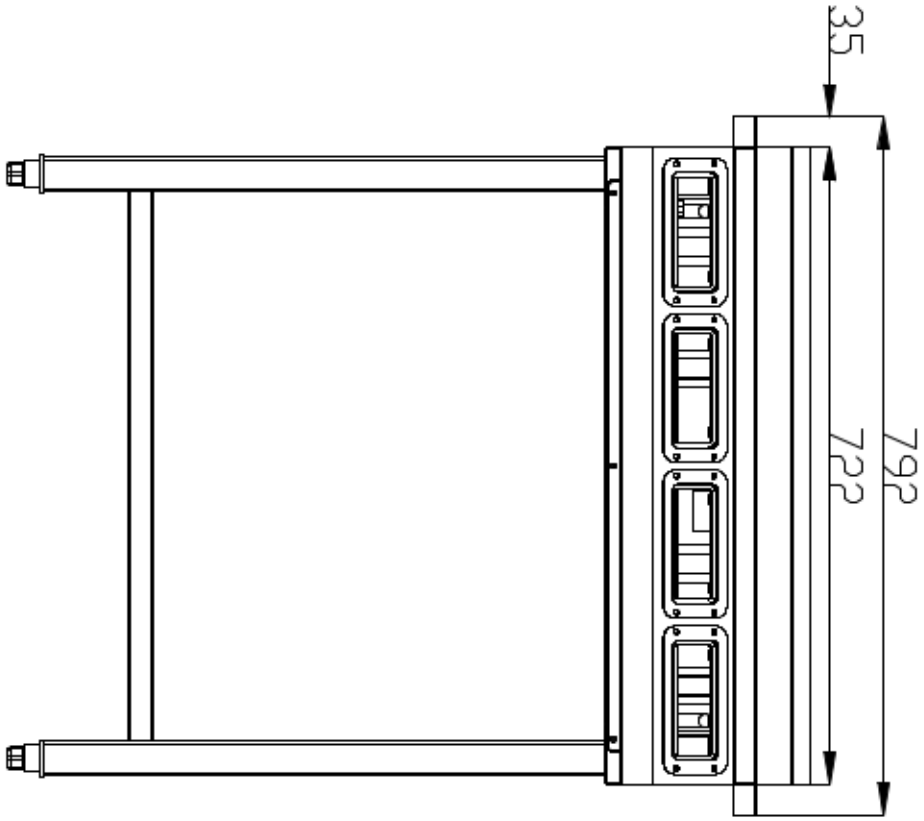
● При распаковке вы должны работать цивилизованно, и никакие грубые или варварские операции не допускаются, чтобы избежать повреждения оборудования в коробке или получения травм.

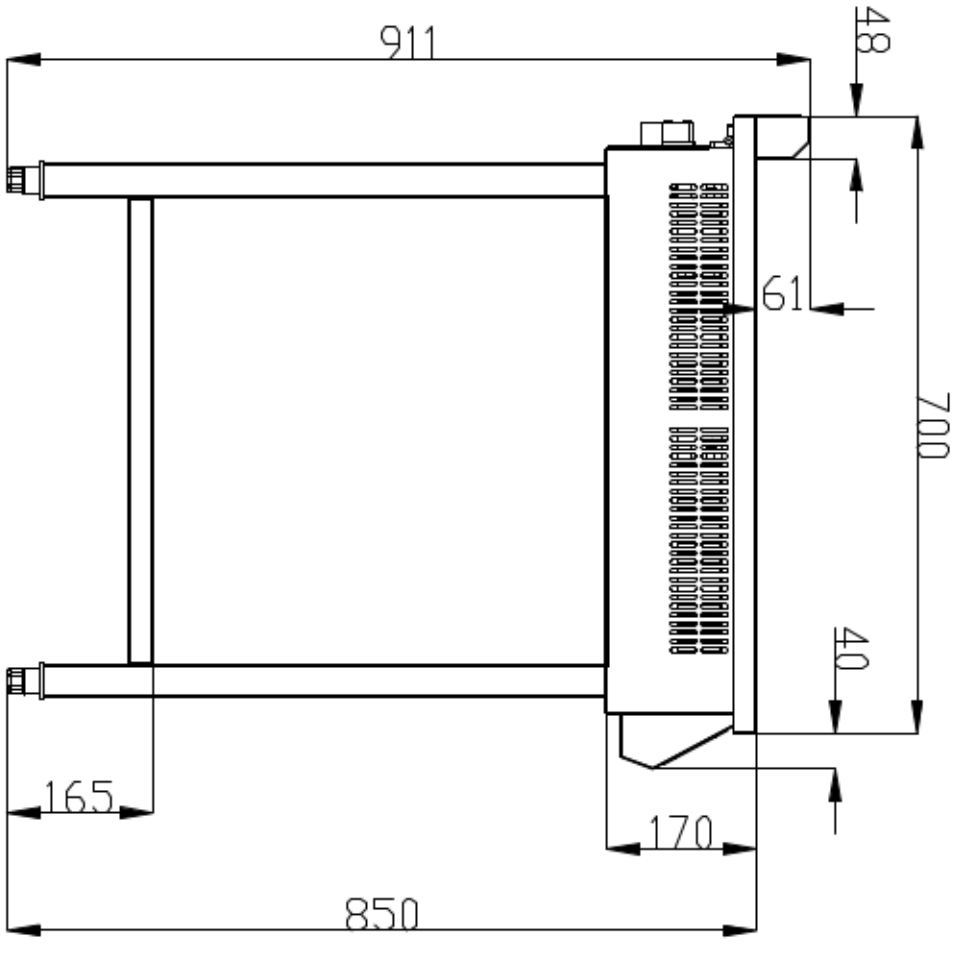
●После распаковки, пожалуйста, сначала подтвердите, является ли данный продукт заказанным продуктом, а затем тщательно проверьте, нет ли каких-либо недостающих деталей в содержимом упаковочного листа и нет ли каких-либо повреждений деталей из-за транспортировки. Если вы обнаружите какие-либо повреждения, пожалуйста, сообщите об этом перевозчику. И в течение одной недели сообщите об этом производителю.

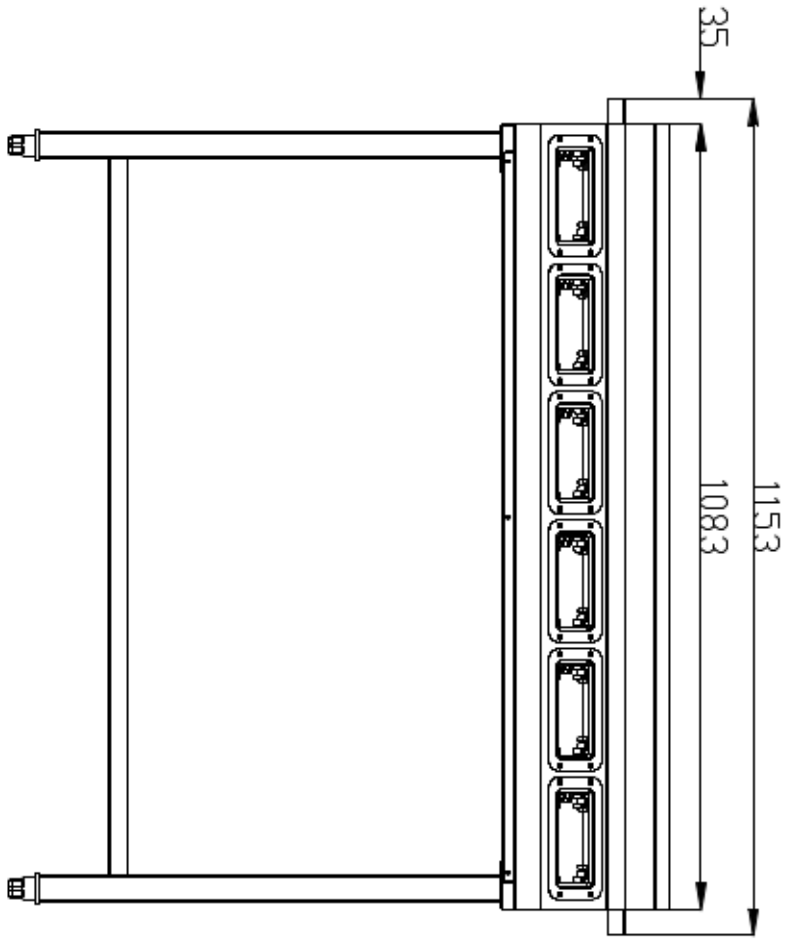

432
35
362
860
40
48
61
170
911
850
165

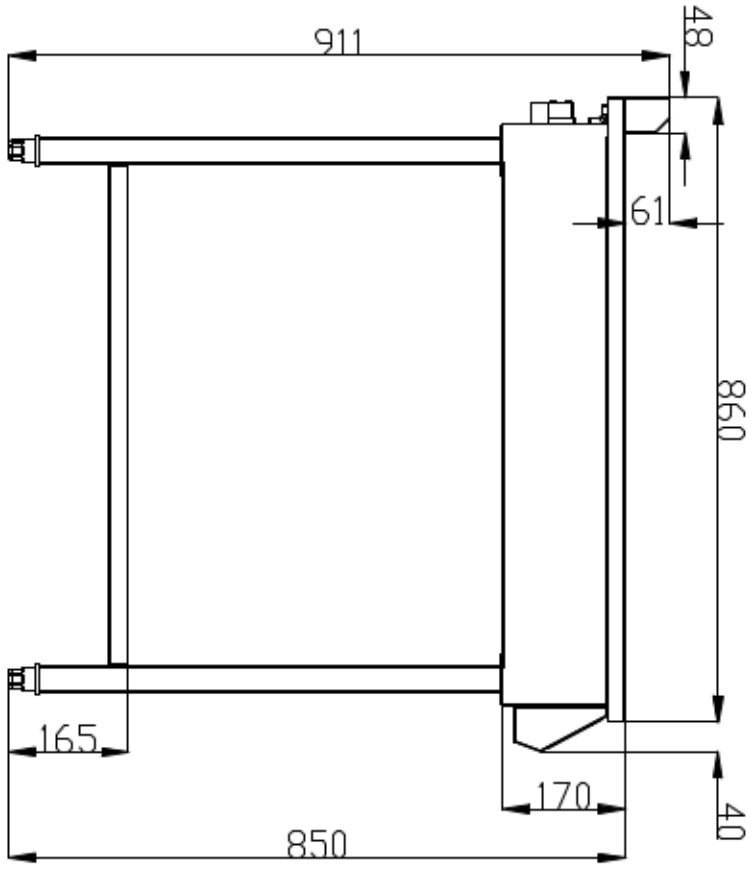

35
362
432
911
48
61
700
165
40
170
850

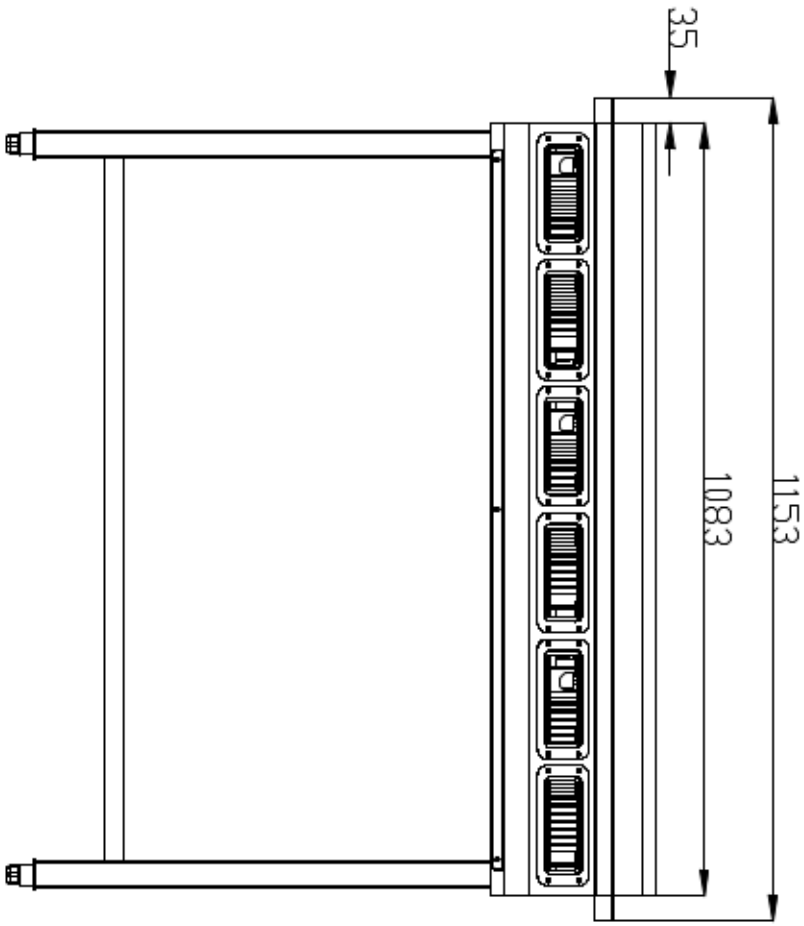

792
35
722
860
40
48
61
170
911
850
165

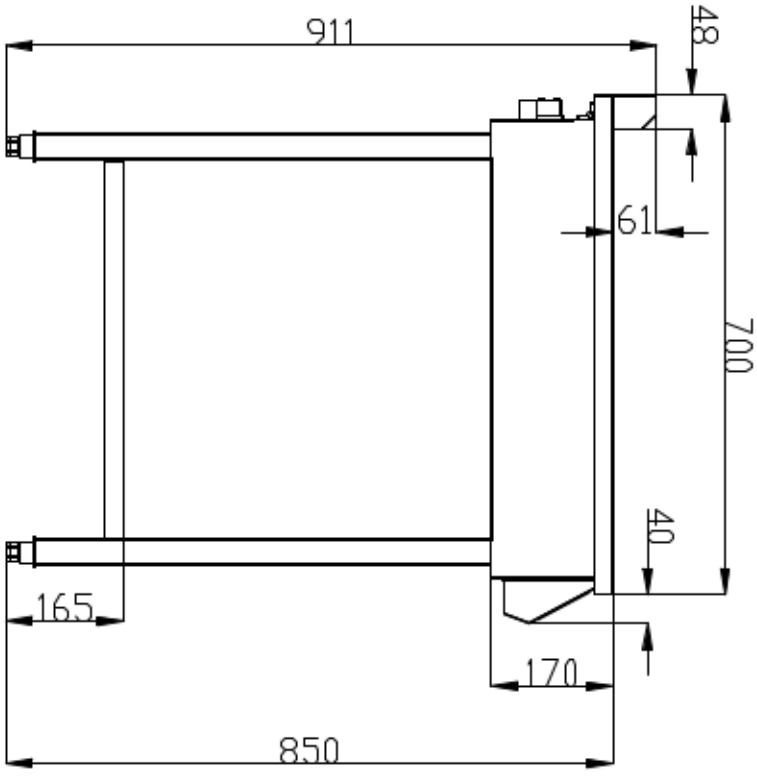

35
792
722


911
48
61
700
40
165
170
850


35
1083
1153


911
48
61
860
165
170
40
850


35
1083
1153


911
48
61
700
40
165
170
850