Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию



Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели
ПЛИТА-ТАБУРЕТ ИНДУКЦИОННАЯ INDOKOR IN5000T-PRO

● 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 продута
IV. Технические характеристики
V. Особенности конструкции
VI. Этапы установки
VII. Эксплуатация и меры предосторожности
VIII. Хранение и транспортировка
IX. 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.

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

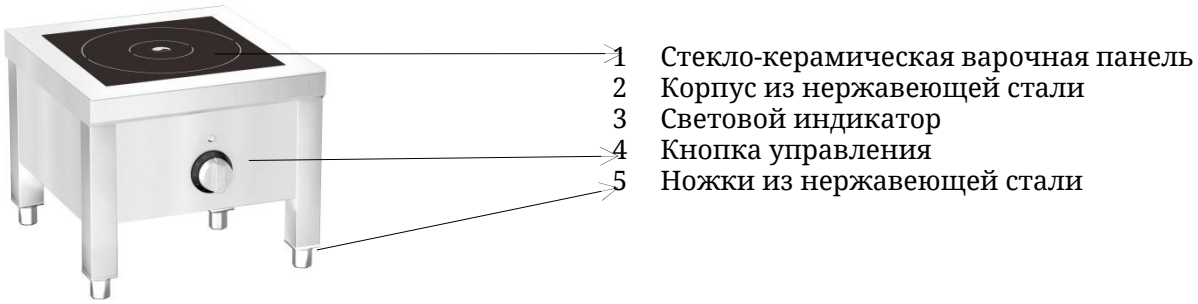
● Разработан для приготовления лапши, жаркого, жарки, супов, каш, и т. д.

IV. Технические характеристики

Описание продукта	Номер продукта	Мощность и напряжение	Размер
Индукционная плита-табурет	IN5000T-PRO	380В, 5 кВт	400 x400 x365

Примечание: Минимальный размер пригодной для использования посуды: ϕ160 x 220 мм, рекомендуемый размер пригодной для использования посуды: ϕ380x420 мм.

V. Особенности конструкции:



● 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.

● Сверх тихая 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.

VI. Этапы установки

1. Определите местоположение плиты:

●Установите индукционную плиту на ровную поверхность;

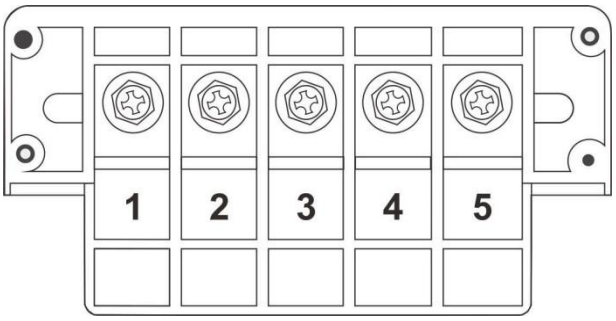
●Закрепите подставку и штифты индукционной плиты под корпусом индукционной плиты;

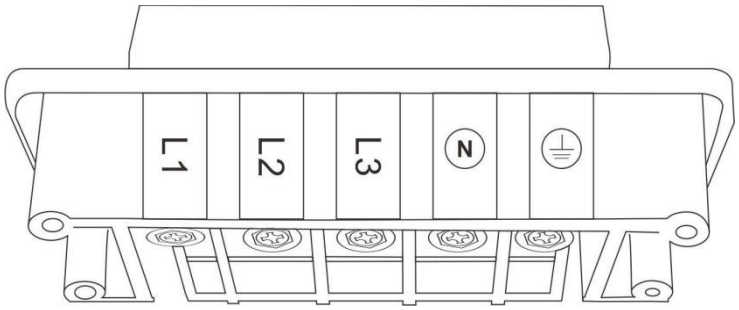
●Ниже приведены места, где оборудование не может быть установлено: Места, подверженные воздействию прямых солнечных лучей, дождя, сильной вибрации, расположенных поблизости высоковольтных линий, чрезмерной температуры и влажности, а также частых помех (высоковольтных, высокочастотных).

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.

● Задняя панель индукционной плиты оснащена разъемом для подключения шнура питания, а соответствующая фазовая линия закрепляется в винтовой крепежной стойке распределительной коробки в соответствии с требованиями при установке





VII. Эксплуатация и меры предосторожности

Кнопка управления ——————▶



Шаги:
1) В режиме ожидания ни один индикатор не горит, уровень мощности: 0-11, когда индукционная плита работает, индикатор загорается зеленым, при дефекте продукта индикатор загорается красным
2) Четыре часа бездействия приведет к автоматическому отключению
3) Во время работы прибора температура внешних поверхностей может быть высокой

⚠ 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°C, 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. 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 °C ~ + 40 °C, относительная влажность не превышает 80% и нет агрессивных газов, таких как кислота и щелочь.

IX. 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.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики, комплектацию и конструкцию, не ухудшающие эксплуатационные характеристики изделия, без предварительного уведомления.

Изображение и цвет реального товара могут незначительно отличаться от представленных в данном руководстве.