VIATTO™

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

VA 500H2B
VA 500G2
VA 500H1A

- Напоминание: храните данное руководство по эксплуатации в надежном месте для возможного обращения в будущем. В случае будущего усовершенствования прибора уведомление об этом не предоставляется.
- Внимательно изучите данное руководство перед использованием прибора.

Содержание

I. Правила техники безопасности
II. Техническое обслуживание и осмотр
III. Описание прибора
IV. Технические характеристики
V. Конструкция
VI. Последовательность установки
VII. Управление и меры предосторожности
VIII. Коды ошибок
IX. Хранение и транспортировка
X. Распаковка и проверка

Благодарим за приобретение нашей коммерческой индукционной плиты. Простые и понятные инструкции по эксплуатации сэкономят ваше время и силы на изучение способов приготовления пищи. Достаточно выбрать соответствующий тип продукта, способ приготовления и действовать без резких движений. Наши коммерческие индукционные плиты можно использовать для приготовления превосходной пищи, для чего потребуется только две руки и одна простая ручка управления. При этом вовсе не требуется вводить сложные программы.

В данном руководстве описаны все особенности, конструкция и способы эксплуатации коммерческих индукционных плит. В случае специальных нестандартных приборов следует ознакомиться с описанием в данном руководстве и дополнительных руководствах. Дополнительное описание не предоставляется в случае нестандартных приборов, которые отличаются только размерами или материалом изготовления. Для того чтобы обеспечить правильное использование прибора и избежать лишних неприятностей, внимательно изучите данное руководство перед использованием прибора, чтобы ознакомиться с ним, а затем храните руководство в надежном месте для возможного обращения к нему в любое время.

Желаем приятного использования!

Для обеспечения безопасной и надежной работы данного прибора рекомендуется назначить ответственного за его эксплуатацию. При возникновении неисправностей прибора немедленно сообщите об этом ответственному лицу и свяжитесь с нашей компанией.

I. Правила техники безопасности

Предупреждение!

- Неправильная установка, эксплуатация, техническое обслуживание или очистка оборудования, а также изменения конструкции могут привести к повреждениям, травмам или несчастным случаям. Перед установкой внимательно ознакомьтесь с инструкцией.
- Запрещается приготовление пищи, содержащей легковоспламеняющиеся вещества (например, продуктов, содержащих спирт). Вещества с низкой температурой воспламенения могут самопроизвольно воспламениться. Опасность пожара!
- Рядом с оборудованием запрещается располагать легковоспламеняющиеся или горючие вещества. Опасность пожара!
- Если стекло повреждено, немедленно замените его полностью.
- Перед использованием прибора для приготовления пищи убедитесь, что в нем нет остатков чистящих средств. При наличии остатков очистите и промойте прибор. В противном случае существует опасность коррозии!
- Если при приготовлении в емкости содержится жидкость или жидкие продукты, ее нельзя располагать на уровне выше глаз пользователя. В противном случае существует опасность ожога!
- Если на поверхности плиты имеются трещины, следует немедленно отключить питание прибора или сопутствующих деталей.
- Запрещается класть алюминиевую фольгу или пластиковые контейнеры на горячую поверхность, а также складывать предметы в стопку на поверхности плиты.

Опасное высокое напряжение!

- К осмотру, техническому обслуживанию и ремонту следует допускать профессиональных обученных специалистов.
- При проведении работ по очистке, осмотру, техническому обслуживанию и ремонту необходимо отключать электропитание оборудования.
- Диапазон перемещения оборудования с колесами (передвижного оборудования) следует ограничить, чтобы при перемещении оно не повредило провода, водопроводные и сливные трубы. Перед перемещением устройства необходимо правильно отключить от электросети. После перемещения оборудования в исходное положение необходимо подключить передвижное защитное устройство и шнур питания в соответствии с требованиями.
- Для того чтобы предотвратить технические неполадки оборудования, необходимо не реже одного раза в год проходить техническое обслуживание оборудования у уполномоченного партнера по техническому обслуживанию.

Внимание!

- Если шнур питания поврежден, то чтобы предотвратить опасность, его должен заменить специалист из отдела технического обслуживания производителя или аналогичного отдела.
- Шнур питания должен быть в маслостойкой оболочке, как минимум в оболочке из неопрена или другого эквивалентного синтетического каучука (YZW).
- Стационарную проводку подключения шнура питания необходимо снастить разъединителем (устройством защитного отключения) с расстоянием между контактами более 30 мм в соответствии с правилами устройства электроустановок.
- На поверхность плиты запрещается класть такие металлические, такие как ножи, вилки, крышки, ложки, поскольку они могут нагреться.
- Соблюдайте осторожность при эксплуатации прибора, чтобы не нагреть кольца, часы и другие носимые предметы, если они располагаются вблизи поверхности плиты.

- Пользователям с кардиостимуляторами перед эксплуатацией плиты следует связаться с производителем и получить его разрешение на использование.
- Данное руководство не предназначено для людей (включая детей), имеющих физические, сенсорные или интеллектуальные недостатки, а также недостаток опыта и знаний.
- Перед очисткой плиты пользователь должен убедиться в том, что питание выключено и плита остыла, а также при очистке не следует использовать струи воды.
- К ремонтным работам следует допускать только персонал, прошедший обучение или рекомендованный производителем.

-  Назначение эквипотенциального соединения: эквипотенциальное соединение в электроприборах предназначено для соединения открытых металлических и токоведущих частей электроприборов и других устройств в электроприборах с искусственными или естественными заземляющими проводниками в целях уменьшения разности потенциалов (снижения и предотвращения риска поражения электрическим током).

- Неионизирующее электромагнитное излучение: представляет собой более высокое, чем обычное, потенциально опасное неионизирующее излучение.
- Опасное напряжение: имеются токоведущие части с рабочим напряжением более 250 В.

 **Действия в случае запаха газа:**

- Немедленно выключите переключатель питания прибора.
- Не трогайте любые электрические переключатели.
- Проветрите помещение.
- Не допускайте возникновения открытого огня или искр.
- Немедленно уведомите ответственное лицо.
- Храните данное руководство в месте, где пользователь оборудования может в любой момент ознакомиться с ним! Запрещается допускать к работе с оборудованием детей, лиц с физическими, сенсорными или умственными недостатками, а также лиц, не обладающих достаточными знаниями, за исключением случаев, когда такие лица находятся под надзором лица, ответственного за безопасность.

II. Меры предосторожности при техническом обслуживании и осмотре!

 **Внимание!**

- Если оборудование не очищать или очищать некачественно, остатки жира или пищи могут пригореть к варочной поверхности. Опасность пожара!
- Чтобы предотвратить коррозию варочной поверхности, оборудование необходимо очищать ежедневно.

- Чтобы предотвратить коррозию, регулярно (примерно раз в две недели) смазывайте варочную поверхность растительным маслом или жиром.
- Не используйте для очистки оборудования мойку высокого давления.

- Не используйте кислоту для обработки оборудования, в противном случае инертный слой стали из никель-хромового сплава будет поврежден, что может привести к изменению цвета оборудования.
- Используйте только чистящие средства для специального оборудования, поскольку другие типы чистящих средств могут привести к повреждению и прекращению действия гарантии.
- Не используйте абразивные материалы или оставляющие царапины чистящие средства.
- Для поддержания высокого качества нержавеющей стали, а также по санитарным соображениям и во избежание сбоев в работе, оборудование следует очищать ежедневно или в зависимости от фактического использования.

- Для поддержания относительно чистой и сухой среды с циркуляцией воздуха при длительной эксплуатации специально предусмотрен воздушный фильтр, а именно воздушный фильтр под днищем плиты, который необходимо заменять каждые 2 месяца. См. примечание на боковой стороне индукционной плиты.
- Содержите плиту в максимально возможной чистоте.
- Не используйте струи воды при очистке приборов.
- Система управления включает в себя панель управления и главную плату управления. Панель управления запитана от источника постоянного тока напряжением 5 В. На печатную плату и кнопки нанесено влагостойкое, антикоррозийное покрытие и они обработаны таким образом, чтобы обеспечить нормальную эксплуатацию в условиях повышенной влажности, высоких и низких температур. На панели управления применяется сенсорный режим управления, благодаря чему даже при частом касании кнопок они не повреждаются.
- Главная плата выполнена в виде архитектуры с двумя микроконтроллерами. В качестве основного микроконтроллера (MCU1) используется 32-разрядный микропроцессор ARM промышленного класса, а в качестве MCU2 — импортная интегральная микросхема, обеспечивающая отсутствие разницы температур в условиях сильной жары, холода и влажности.

6 полезных особенностей

- Безопасность: бесконтактный индукционный нагрев, отсутствие открытого пламени, защита от перегрева корпуса кастрюли, перегорания при выкипании жидкости, чтобы предотвратить воспламенение, взрыв, утечку и другие неблагоприятные последствия.
- Высокая эффективность: предусмотрена функция быстрого нагрева, которая экономит более половины времени в сравнении с электрическим нагревом и газом, сокращает объем ручного ухода и повышает эффективность производства.
- Интеллектуальная технология: 10 ступеней регулировки мощности обеспечивают контролируемое переключение мощности и плавный переход между уровнями нагрева, что сводит к минимуму вероятность короткого замыкания.
- Защита окружающей среды: чистая «зеленая» энергия, нулевые выбросы углерода, отсутствие расходных материалов, удобство очистки, отсутствие теплового излучения в окружающую среду.
- Долговечность: корпус изготовлен из антикоррозийного материала, что в высочайшей степени гарантирует отсутствие деформации при использовании. Для изготовления корпуса используется сталь марки 304# толщиной 1,5 мм. Бесконтактный индукционный нагрев, отсутствие старения под воздействием высоких температур, отсутствие расходных материалов, отсутствие изнашивающихся частей в электрических деталях. Срок службы прибора в целом составляет более 3 лет.

III. Описание прибора

- Приготовление лапши, жаркого, супов, каши, стир-фрая и т. д.

Описание прибора	Модель №:	Электропитание и мощность
ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА	VA-500H2B	3N~ 380 В, 50 Гц, 5,0 кВт x 4 конфорки
	VA-500G2	3N~ 380 В, 50 Гц, 5,0 кВт x 2 конфорок
	VA-500H1A	3N~ 380 В, 50 Гц, 5,0 кВт x 4 конфорки

Примечание: минимальный размер пригодных для использования сковородок: ⌀160 x 220 мм, рекомендуемый размер пригодных для использования сковородок: ⌀300x350 мм

V. Конструкция:



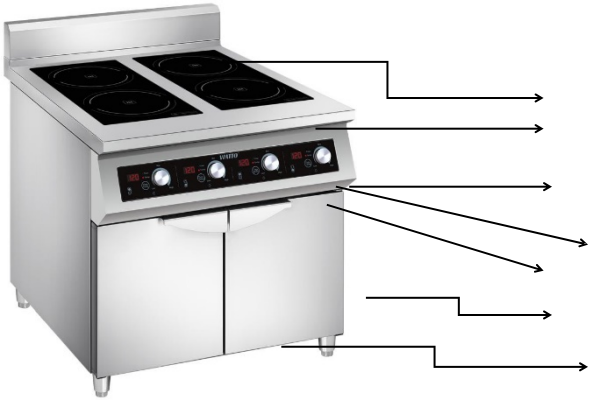
VA-500H2B



VA-500G2



VA-500H1A



1	Задняя пластина
2	Термостойкое стекло
3	Блок управления
4	Светодиодный дисплей
5	Рама с открытым верхом
6	Разборная стойка
7	Разборная монтажная плита

- Корпус индукционной плиты изготовлен из высококачественной нержавеющей стали с тщательно продуманным и дружественным к пользователю дизайном. Внешний вид опрятен и привлекателен. Плита обладает отличными антикоррозийными качествами. Несущая рама снабжена прочной и долговечной опорой.
- Удобное управление: управление одной кнопкой и цифровой дисплей просты и понятны. Предусмотрена интеллектуальная технология компьютерного управления.
- Малошумная конструкция системы, отсутствие отходящих газов, дыма и пыли, низкое выделение теплоты, низкие потери энергии, помещение не нагревается, обеспечивается свежий воздух, значительно улучшается обстановка на кухне, сокращается влияние на здоровье повара, а также обеспечиваются тихие и комфортные условия для приготовления пищи.
- Превосходные функциональные возможности: может заменить собой такие традиционные кухонные приборы, как жаровня, фритюрница, гриль и другие устройства для приготовления пищи. Особенно подходит в случаях, когда подача топлива ограничена и применяются строгие условия безопасности.
- Сокращение объема согласований: сокращение объема инженерных работ и затрат на некоторые устройства приточно-вытяжной вентиляции. Снижение затрат на прокладку и обслуживание газопровода, экономия площади: малая занимаемая площадь, высокая тепловая эффективность и высокая скорость нагрева, что значительно экономит площадь помещения.
- Точный контроль температуры: применение полной регулировки мощности и передовой компьютерной технологии управления позволяет точно контролировать температуру приготовления, что экономит электроэнергию и обеспечивает высокие вкусовые качества блюд. Более того, это способствует распространению стандартов приготовления блюд китайской кухни.

VI. Последовательность установки

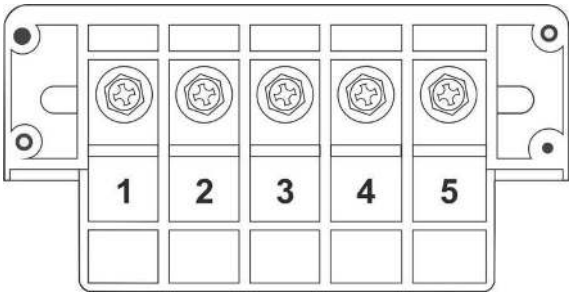
1. Размещение на месте установки

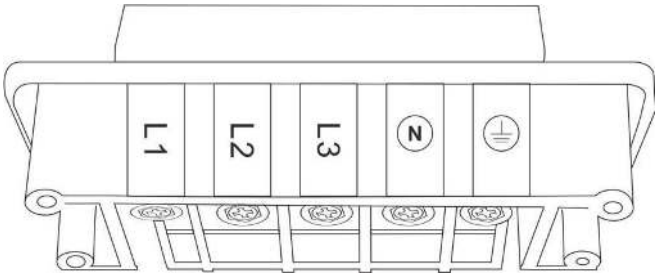
- Расположите индукционную плиту на ровной поверхности.
- Закрепите опорную плиту и стойки индукционной плиты под ее корпусом.
- Далее перечислены места, в которых нельзя устанавливать оборудование:

Места, подверженные воздействию прямых солнечных лучей, дождя, сильной вибрации, с высоковольтными линями поблизости, в условиях повышенной температуры и влажности, а также с частыми помехами (высоковольтными, высокочастотными).

2. Подключение электропитания

- Если расстояние между устройством защитного отключения и соответствующим прибором не превышает 10 м, соединительную линию между прибором и выключателем можно выполнить в соответствии со следующими инструкциями. Если расстояние превышает 10 м, используйте провод большего сечения в соответствии с фактической ситуацией, чтобы компенсировать потери и нагрев.
- На задней панели индукционной плиты предусмотрен разъем для подключения кабеля питания, а соответствующая фазная линия закрепляется в клемме с винтовыми зажимами в соединительной коробке согласно требованиям к монтажу:





VII. Управление и меры предосторожности

Управление с помощью сенсорной панели и ручки:



Последовательность:

1. Если выгравированная метка расположена в позиции ⏻, это означает, что индукционная плита выключена, P означает мощность, ℃ означает температуру. Мощность и температуру можно регулировать ручкой.

2. Нажатием кнопки  можно переключиться между регулировкой температуры и мощности. При этом загорается соответствующая лампочка. Поворотом ручки можно регулировать температуру от 60 ℃ до 240 ℃ или мощность от 1 до 10 уровня.

3. Если при работе повернуть ручку в положение ⏻ , индукционная плита немедленно выключится. После прекращения работы вентилятор будет охлаждать индукционную плиту в течение одной минуты, а затем выключится.

4. При работе прибора температура доступных для касания поверхностей может быть высокой.

5. Для каждой конфорки предусмотрен собственный блок управления.

⚠ **Примечания:**

- ***Перед включением прибора сначала очистите рабочую поверхность, чтобы убедиться, что на ней нет алюминиевых изделий, пластиковых контейнеров и других предметов.***
- ***При использовании соблюдайте меры предосторожности, соответствующие использованию открытой плиты.***

Особое замечание: данное оборудование оснащено индукционной катушкой в качестве устройства защиты от перегрева. Если температура проволочной катушки достигнет 120 °C, система автоматически отключит питание. В таком случае необходимо сбросить устройство защитного отключения данного оборудования и снова выполнить операцию. Если все действия выполнены должным образом, но температура проволочной катушки за это время не снизилась, то на перезапуск потребуется некоторое время.

- ***При отказе прибора на информационном дисплее отображается код неисправности. Следует помнить, что при отсутствии фазы или ненадлежащем подключении питания заказчик может решить эту проблему самостоятельно (обслуживающий персонал должен иметь удостоверение электрика). При других неисправностях необходимо обратиться в службу послепродажного обслуживания нашей компании, либо наша компания порекомендует или направит профессиональный обслуживающий персонал для проведения технического обслуживания.***
- ***Если носите кольца, часы и другие украшения вблизи плиты, соблюдайте осторожность при обращении с посудой, чтобы избежать нагрева. Нельзя класть кухонную утварь, ножи и вилки и другие металлические предметы в зону приготовления пищи на плите.***

VIII. Коды ошибок

Если возникли какие-либо неполадки прибора и на дисплее отображается код ошибки, проверьте с помощью следующей таблицы возможность самостоятельно устранить проблему, прежде чем обращаться в сервисную службу или к поставщику.

Сообщение об ошибке	Причина	Способ устранения
E0	Сковорода отсутствует или недопустимая сковорода.	Используйте подходящую сковороду.
E01	Слишком высокая температура БТИЗ или отказ цепи измерения температуры.	Очистите и устраните засоры вентиляционных отверстий. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут. Прибор не готов к работе, если сообщение об ошибке продолжает отображаться на дисплее после остывания прибора.
E02	Нагрев пустой сковороды, слишком высокая температура сковороды или неисправность цепи измерения температуры сковороды.	Снимите посуду с варочной поверхности. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут. После этого прибор будет готов к работе.
E03	Неправильное напряжение.	Дайте прибору остыть в течение нескольких минут. После этого прибор будет готов к работе.

IX. Хранение и транспортировка

- Прибор пригоден для транспортировки в обычных условиях. При транспортировке необходимо предотвратить воздействие дождя и снега, чтобы избежать повреждений и ржавчины.
- Хранить следует на складе при температуре -10 ℃ ~ +40 ℃, относительной влажности воздуха не более 80% и отсутствии таких агрессивных газов, как кислотные и щелочные.
- Срок хранения в упакованном состоянии не должен превышать 180 дней.

X. Распаковка и проверка

- При распаковке следует действовать организованно. Не допускаются грубые и небрежные действия во избежание повреждения оборудования, находящегося в коробке, или травмирования персонала.
- После распаковки сначала убедитесь в том, что данный прибор соответствует заказанному, а затем внимательно проверьте на недостающие детали согласно упаковочному листу, а также проверьте детали на повреждения в результате транспортировки. При обнаружении повреждений документально оформите их в течение одной недели после получения прибора. Свяжитесь с компанией в течение одной недели.