



INDOKOR

**Профессиональная плита индукционная
INDOKOR
IN-3500**



ПАСПОРТ И РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1583.00.000 ПС

г.Ярославль.

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Индукционные плиты серии IN-3500 относятся к разряду профессионального кухонного оборудования и предназначены для приготовления пищи в наплитной посуде.

Все наружные поверхности плит выполнены из нержавеющей стали. Верхняя часть плиты оборудована индукционными конфорками, на которые устанавливается специальная посуда с ферромагнитным дном.

Индукционная плита работает от пятипроводной электрической сети напряжением $400\text{В} \pm 10\%$ переменного трехфазного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода.

Плита предназначена для установки в помещении с температурой не ниже $+10^\circ\text{C}$ и не выше $+40^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха 60%.

Перед применением внимательно ознакомьтесь с паспортом на изделие и руководством по монтажу и эксплуатации.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Таблица 1.: Технические характеристики.

Модель	IN-3500 /700			IN-3500		
	2L	4L	6L	2L	4L	6L
Габаритные размеры плиты, мм.						
длина	380	735	1090	380	735	1090
ширина	700	700	700	805	805	805
(с выступающими элементами)	(740)	(740)	(740)	(845)	(845)	(845)
высота	185	185	185	185	185	185
(с бортом)	(220)	(220)	(220)	(220)	(220)	(220)
Количество конфорок, шт.	2	4	6	2	4	6
Размер поверхности одной конфорки, мм	300 x 300					
Номинальная потребляемая мощность, кВт.	7	14	21	7	14	21
Номинальная потребляемая мощность одной индукционной конфорки, кВт.	3,5					
Ток нагрузки выключателя, А.	20	32	32	20	32	32
Вес нетто не более, кг.	15,2	26,2	35,2	16,6	27,7	36,7

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.

3. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

3.1. Плиту необходимо подключать к электрической сети, имеющей защитное заземление.

3.2. Перед включением необходимо убедиться в целостности корпуса и электроподводки. Не допускается эксплуатация плиты с поврежденными корпусными деталями или электроподводкой.

3.4. **ВНИМАНИЕ!** Все работы, связанные с техническим обслуживанием, ремонтом и монтажом, производятся при остывших конфорках и отключенной от электросети плитой.

3.5. **Внимание!** Завод-изготовитель не несёт ответственности в случае применения изделия не по назначению или без соблюдения правил техники безопасности, которое привело к нанесению вреда здоровью людей или материальному ущербу.

4. УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ.

Устройство индукционной плиты представлено в соответствии с рисунком 1 и таблицей 2.

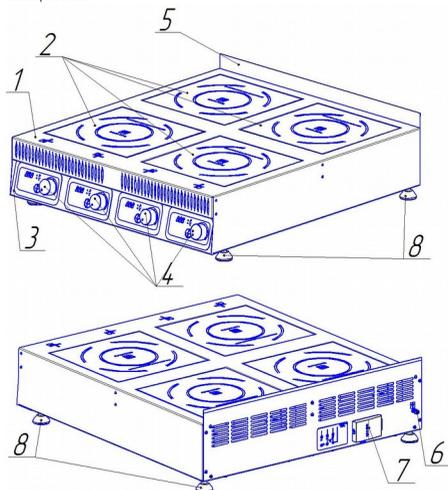


Таблица 2.

1	Рабочая поверхность плиты
2	Индукционная конфорка
3	Панель управления
4	Ручка переключения
5	Борт задний
6	Эквипотенциальное заземление
7	Колодка клеммная
8	Регулируемые опоры

Рисунок 1.: Общий вид плиты

5. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- плита - 1 шт.
- опоры - 4 шт.
- паспорт - 1 шт.
- упаковка - 1 шт.

6. УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ.

6.1 Требования к месту размещения индукционной плиты

- помещение должно быть сухим, чистым, и оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией;
- расстояние до ближайших легковоспламеняющихся материалов должно быть не менее 1 м;
- при установке плиты необходимо учитывать удобства ее обслуживания слесарем ремонтной службы.

6.2 Меры безопасности

- Доставку плиты на место и её монтаж следует производить с соблюдением всех правил такелажных работ, кантовать изделие запрещается, следовать

указаниям знаков



Распаковка, установка и наладка плиты производится специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

- Подключение плиты к электросети должно выполняться квалифицированным специалистом-электриком с соблюдением действующих правил и норм, а также правил безопасности.

6.3 Подготовка плиты к монтажу.

- Перед распаковкой изделие необходимо выдержать при температуре 18...25°С не менее 8 часов.
- После распаковки необходимо произвести визуальный осмотр:
 - проверить комплектность;
 - убедиться в отсутствии механических повреждений изделия.

6.4 Монтаж плиты

- Снять защитную пленку с деталей.
- Установить плиту на заранее подготовленное место в помещении. Рабочая поверхность, на которую устанавливается оборудование должно быть жаростойкими и не излучать тепло.
- С помощью регулируемых опор придать плите горизонтальное положение.

ВНИМАНИЕ!

Установка плиты в непосредственной близости стен, перегородок, кухонной мебели, декоративной облицовки и т.д. выполняется с условием, что они изготовлены из негорючего материала. При отсутствии данного условия перечисленные элементы необходимо обшить негорючим термоизоляционным материалом.

- Плита работает от трехфазной сети переменного тока напряжением $400\text{В} \pm 10\%$ 50Гц с наличием заземляющего провода.

При подключении напрямую к источнику электрического питания, лицо, ответственное за подключение, должно установить автоматический выключатель.

Оборудование должно быть подключено к эквипотенциальной системе заземления, эффективность которой должна быть проверена должным образом в соответствии с действующим законодательством. Сечение эквипотенциального проводника должно составлять не менее 6мм^2 для меди и не менее 10мм^2 для алюминия. Место эквипотенциального заземления подключения обозначено



символом

- Произвести подсоединение питающего кабеля от распределительного щита через автоматический выключатель к клеммной колодке согласно схеме подключения, находящейся на задней стенке корпуса плиты и таблице 3.

Таблица 3.

Количество конфорок, шт.	Сечение проводника и количество жил	Тип выключателя
2	$4 \times 2,5 \text{ мм}^2$	Двухполюсный, 20 А
4	$5 \times 4,0 \text{ мм}^2$	Трехполюсной, 32А
6	$5 \times 4,0 \text{ мм}^2$	Трехполюсной, 32А

- Монтаж и подключение должны быть произведены так, чтобы после завершения работ, доступ к токоподводящим частям без использования инструмента, был невозможен.

- Электроподключение рекомендуется производить с использованием УЗО.

6.5 Первый пуск плиты

• Во время первого пуска в эксплуатацию уполномоченный специалист должен проверить следующее:

- Работу конфорок;
- Работу переключателей;
- Работу индикационных дисплеев;
- Выключение конфорок.

• Сдача в эксплуатацию смонтированного изделия оформляется актом установленной формы (см. пункт 12 паспорта на данное изделие), который подписывается представителями ремонтно-монтажной организации и администрацией предприятия общественного питания.

7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Максимальный режим работы (10-ая ступень мощности) используется только для кратковременной мощной обработки продукта не более 15ти минут.

Нельзя ставить на керамическую поверхность индукционной конфорки посуду с продуктами общим весом более 30 кг.

7.1 Перед первым включением необходимо:

• удалить с поверхности плиты защитную пленку и все упаковочные материалы. Очищенную поверхность следует протереть сухой тряпкой.

• проверить, подходит ли Ваша посуда для индукционной плиты.

Для эффективной и безопасной работы на индукционной плите необходимо использовать специальную посуду, днище которой изготовлено из ферромагнитного сплава. Дно применяемой посуды должно быть плоским, диаметр дна от 12см до 26см.

Если посуда не соответствует вышеуказанным характеристикам, то при ее установке на включенную индукционную конфорку плита будет издавать звуковые сигналы.

Несовместимая посуда:

- это посуда со скругленным дном (выпуклым или вогнутым),
- посуда, дно которой отстоит от керамической поверхности конфорки более чем на 15 мм.,
- посуда диаметром менее 12см,
- посуда из жаропрочного стекла, керамики, меди, алюминия.

7.2 Включение и работа с оборудованием.

Включить электропитание при помощи автоматического выключателя, на циферблате появится «- ->». После этого плита переходит в режим ожидания. Элементы управления конфорки представлены на рисунке 3 и таблице 4.

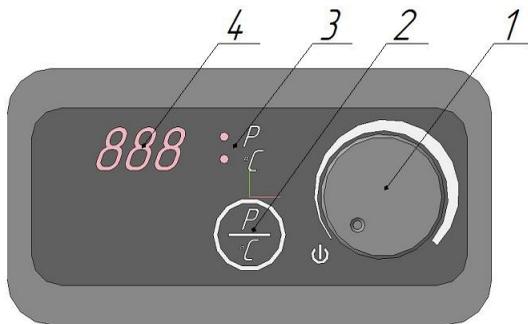


Таблица 4.

1	Ручка регулировки мощности/температуры
2	Кнопка переключения режима мощность/температура
3	Индикатор режима
4	Циферблат

Рисунок 3: Управление конфорки.

Для выбора требуемого режима работы, необходимо нажать на кнопку переключения режимов мощность/температура, после чего загорится соответствующий индикатор. Далее с помощью ручки регулировки выбрать требуемый уровень мощности либо температуру, которые будут отображаться на циферблате. При повороте ручки из начального положения происходит включение индуктора конфорки.

Если во время работы конфорки с нее снять посуду, то через 5-10 секунд начнут раздаваться звуковые сигналы и на циферблате будет мигать «E1». Если в течении 60 секунд посуду вернуть на конфорку, то она возобновит работу в ранее выбранном режиме. По истечении 60 сек. конфорка без посуды отключается: на циферблате появятся «- -» и точечный индикатор начнет мигать. Для возобновления работы конфорки, ее необходимо снова включить (повернуть ручку до начального положения, а затем снова выставить требуемый уровень мощности/температуру). Если не изменять режим работы во время использования конфорки, конфорка автоматически отключится через 2 часа.

ВНИМАНИЕ!

Тепло от посуды передается на керамическую поверхность конфорки, поэтому после завершения приготовления, конфорка некоторое время будет горячей.

ВНИМАНИЕ!

Пользоваться плитой запрещается 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.

8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.1. Перед выполнением любых работ по обслуживанию, необходимо отключить электропитание при помощи автоматического выключателя и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.

8.2. Техническое обслуживание изделия проводится персоналом специализированной организации.

Техническое обслуживание проводят не реже одного раза в шесть месяцев. При техническом обслуживании проводятся следующие работы:

- проверка исправности защитного заземления;
- проверка исправности электропроводки;
- проверка работоспособности индукционных конфорок;
- проверка работоспособности органов управления;

8.3. Ежедневное обслуживание проводится персоналом организации, которая эксплуатирует изделие.

Каждый день, в конце рабочего дня, необходимо произвести тщательную очистку индукционной плиты от остатков пищи, конденсата, жира и др.

Очистка плиты осуществляется следующим образом:

ВНИМАНИЕ!

• **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;**

• **Не допускается применять для очистки проволочные губки, проволочные щетки или другие абразивные приспособления.**

8.3.1. Очистку керамической поверхности конфорок и корпуса плиты следует проводить мягкой губкой или тканью, смоченной теплым мыльным раствором. Остатки мыльного раствора следует удалить при помощи чистой влажной губки и вытереть насухо.

8.3.2. Корпус изделия так же периодически нуждается в очистке. Изделие снаружи необходимо протирать мягкой губкой или тканью со специальным средством для нержавеющей стали. Категорически запрещается ополаскивать внешние поверхности изделия при помощи ручного душа и использовать абразивные моющие средства.

8.3.3. При чистке элементов панели управления и индикаторов не следует оказывать сильного давления на них, так как это может нарушить их нормальную работу.

9. ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ДЕФЕКТА

В том случае, если замечена неисправность или ненормальная работа индукционной плиты, следует немедленно отключить электропитание при помощи автоматического выключателя и вызвать уполномоченного работника сервиса.

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Плита индукционная _____

номер _____ признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска _____

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Плита 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:

- нагревательные элементы оборудования исправны.

- Плита 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. Срок службы изделия — 10 лет.

3. Гарантия не распространяется в случае выхода изделия из строя по вине потребителя из-за несоблюдения требований, изложенных в настоящем паспорте.

4. Обмен и возврат изделий надлежащего качества осуществляется в соответствии с действующим законодательством РФ.

5. 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.

6. Все рекламационные детали, узлы и комплектующие изделия должны быть переданы поставщику для анализа и принятия мер к дальнейшему предотвращению их появления.

7. Рекламация поставщиком рассматривается с обязательным предоставлением следующих документов:

7.1. Копия рекламации от потребителя (заявление, претензия)

7.2. 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)

7.3. Фотография шильда изделия или копия страниц паспорта с отметкой о упаковке и датой выпуска

7.4. Копия акта пуска в эксплуатацию (при наличии формы акта в паспорте).

8. Рекламации поставщику направляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные действующим законодательством.

