

Инструкция по эксплуатации Индукционная плита IC30



Уважаемый покупатель!

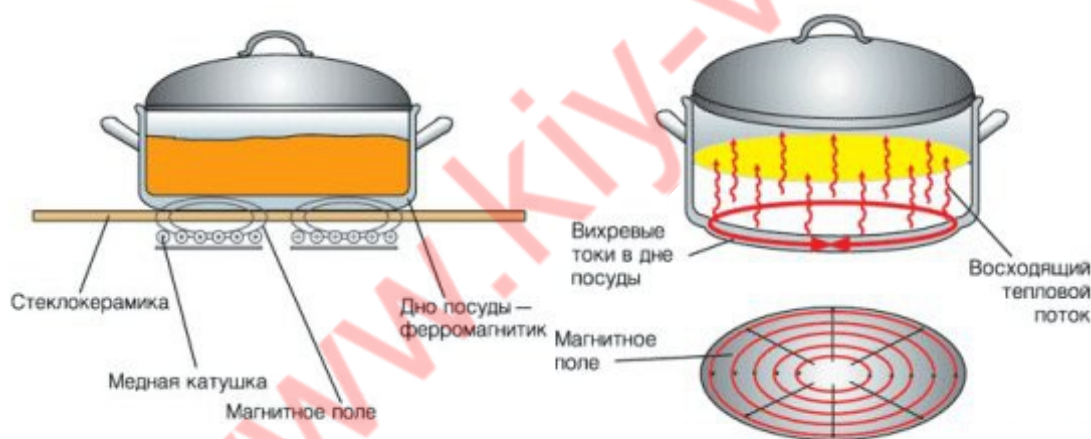
Мы глубоко признательны Вам за выбор оборудования GoodFood!

Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации, поскольку оно содержит важную информацию по безопасной и эффективной установке, использованию и обслуживанию оборудования.

Это сохранит Ваше время и позволит с легкостью получать наилучшие результаты с помощью оборудования Good Food.

Ознакомьтесь и сохраните данную инструкцию по эксплуатации!!!

Конструкция и принцип работы



Работа индукционной плиты основана на принципе электромагнитной индукции. Под стеклокерамической поверхностью находится медная катушка. Электрический ток, проходя через катушку, преобразуется в переменное электромагнитное поле, которое создаёт изменяющееся электрическое поле (индукционный ток). Посуда с ферромагнитными свойствами, находящаяся на варочной поверхности, представляет собой проводник с замкнутым контуром. Под воздействием вихревого индукционного тока электроны дна посуды приходят в движение, что приводит к выделению тепловой энергии, т.е. к разогреву. Таким образом, нагревается не конфорка, а непосредственно сама посуда и находящаяся в ней пища.

С практической точки зрения, это означает высокую скорость закипания жидкости или нагрева кастрюли, высокий КПД нагрева - до 85-90% (для сравнения, КПД нагрева на газовой конфорке составляет 60%, на стеклокерамике — 50%), холодную конфорку во время и после варки (возможно только наличие остаточного тепла), а соответственно, гарантируется быстрое качественное приготовление любого блюда и абсолютная безопасность.

Из обязательных условий использования индукционной плиты - это применение посуды с ферромагнитными свойствами. На практике всё оказывается не так сложно. Зачастую нет необходимости покупать дорогостоящие кастрюли и сковороды нового поколения. Достаточно с помощью магнита проверить вашу привычную посуду: если магнит пристает ко дну, значит, смело можете использовать данную посуду и для индукционной варочной панели.

В таблице перечислены типы материалов, из которых может быть выполнена посуда.

Таблица : Материалы, из которых выполнена посуда

<i>Материал посуды</i>	<i>Индукционный принцип работы</i>
Сталь	да
Чугун	да
Эмалированный листовой металл	да
Алюминий или латунь	нет
Жаростойкое стекло	нет
Жаростойкая керамика или фарфор	нет
Кухонная бумага	нет

Применение продукции

Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания. Безопасность работы прибора гарантирована лишь при использовании его по назначению. Все технические вмешательства, в том числе монтаж и ремонт, предпринимаются исключительно квалифицированными специалистами сервисной службы. При их изготовлении были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению, значительную экономию энергии и безопасность в эксплуатации.

ВНИМАНИЕ!!! Любое отклонение от пользования по прямому назначению и/или другое использование прибора запрещено и является использованием не соответствующим прямому назначению. Претензии любого рода к изготовителю и/или его представителю по поводу нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены. За весь ущерб при использовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

ВНИМАНИЕ! Запрещается использование индукционных плит без стабилизатора напряжения.

Меры предосторожности

ВНИМАНИЕ!!! Чтобы уменьшить риск получения травм, при использовании электрическим оборудованием неукоснительно соблюдайте основные нормы и правила техники безопасности, в том числе изложенные в данном пособии.

1. Распакуйте и полностью удалите упаковочный материал.
2. Установите прибор на ровном, стабильном месте, которое выдержит его вес и является сухим.
3. Никогда не ставьте прибор на легко воспламеняющуюся основу (например, скатерть или ковёр и т. п.).
4. Не устанавливайте прибор вблизи открытых очагов, электропечей, печей или других источников тепла.
5. Не закрывать вентиляционные отверстия прибора во избежание его чрезмерного перегрева, способного привести к повреждению прибора.
6. Подключайте оборудование только к заземлённой розетке.
7. Пользоваться адаптерами и переходными устройствами не разрешается.
8. Пользоваться электрическим удлинителем не разрешается.
9. Не разрешается разбрызгивать аэрозоль на поверхность оборудования, а также погружать оборудование в жидкости.
10. Никогда не мойте оборудование под проточной водой и не допускайте попадания на него воды или брызг.
11. Во время отключения оборудования не тяните за провод.
12. Перед осуществлением чистки и техническим обслуживанием, убедитесь, что машина отсоединена от источника тока.
13. Приступая к чистке или обслуживанию оборудования, выключите оборудование и выньте вилку электрического кабеля из розетки источника электрической энергии. Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током.

14. Не разрешается пользоваться оборудованием, если поврежден электрический кабель или вилка кабеля, а также если оборудование неисправно или повреждено.

15. В случае повреждения кабеля питания, обратитесь в сервисный центр для технического обслуживания.

16. Производитель отказывается нести ответственность в случае неправильного использования оборудования.

Технические характеристики

Модель IC30

Напряжение 220В~50Гц

Мощность 3,0 кВт

Размеры 330*420*90мм

Масса нетто 4,5 кг

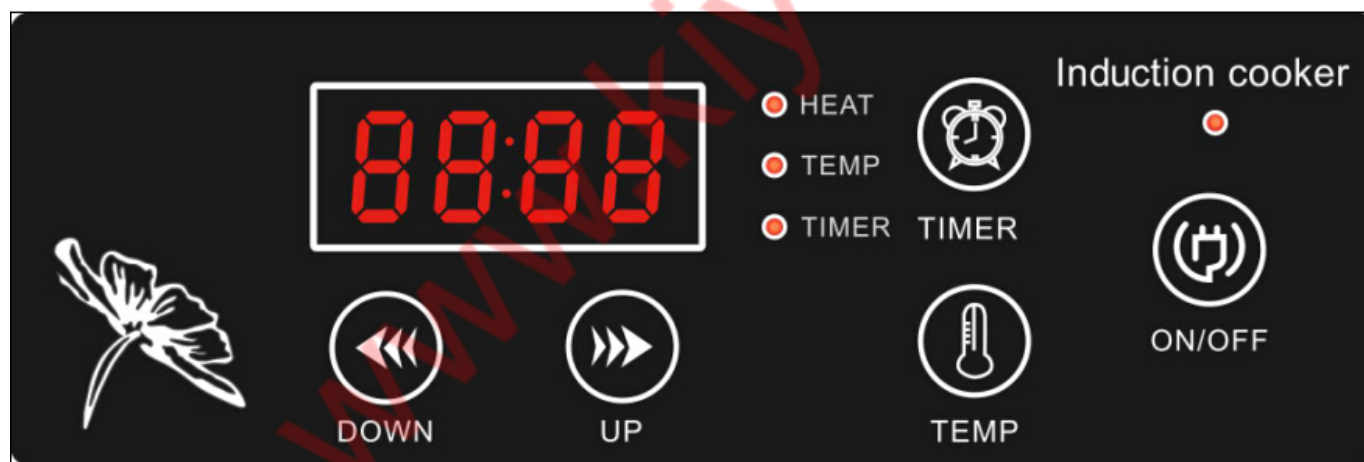
Тип установки: установка на столе

Рабочая температура окружающей среды: -10 ~ 40 °C

Уровень мощности: 1-10.

Уровень	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3KW	600W	1000W	1500W	1700W	1900W	2100W	2300W	2500W	2700W	3000W
	60°C	80°C	100°C	120°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C	240°C

Панель управления 3кВт



Эксплуатация

1. В зависимости от типа выполняемой тепловой обработки (размораживание, приготовление, разогревание и т.п.) подготовить должным образом продукт и поместить его в подходящую емкость.
2. Поместить емкость в центр варочной плиты.
3. Нажать клавишу (ON/OFF) для включения прибора.
4. Нажать клавишу (TIMER), чтобы задать время обработки.
5. Нажать клавишу (TEMP), чтобы задать температуру обработки.
6. Нажимая одну из клавиш (UP или DOWN), увеличить или уменьшить значение до получения требуемого.
7. Когда продукт достигнет нужной степени готовности, убрать емкость с плиты.

ВНИМАНИЕ!!! Во избежание получения ожогов брать емкости при помощи специальных приспособлений.

– Не помещать на варочной поверхности каких-либо предметов, в частности металлических (столовые приборы, часы и т.п.) или подверженных размагничиванию (пластиковые кредитные карты и т.п.).

– В случае неисправной работы прибора (например, прибор не включается), не пытаться снять какие-либо из его

частей, а обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

– В случае поломки плиты из стеклокерамики, выключить прибор, отключить электропитание и обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

– Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.

– Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.

ВНИМАНИЕ!!! При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его от попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе

оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации. Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.

ВНИМАНИЕ!!! Не снимать внутренние части прибора. Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Неисправность	Причины	Способы устранения
Прибор не нагревается.	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Проверьте предохранители.
		Проверьте выключатель питания
		Проверьте питание
	Прибор перегревается (возможная причина - закрыты вентиляционные отверстия)	Откройте вентиляционные отверстия. Оставьте прибор на несколько минут для охлаждения. После этого прибор снова готов к работе. Если после охлаждения дальше светится информация об ошибке, обратитесь к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Поврежденные части оборудования (напр. трансформатор).	Обратитесь к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Активировалась функция защиты от перегрева, прибор выключится автоматически.	Снимите посуду с поверхности плиты. Оставьте плиту на несколько минут для охлаждения. Позже прибор включится и можно продолжать работу.
Короткое замыкание/плита перегревается.	Оставьте прибор на несколько минут для охлаждения. После этого прибор снова готов к работе.	