



Инструкция

Плита индукционная

Модель: TIR.47, TIR.87, TIR.127



Оглавление

1. Технические характеристики	3
2. Сведения о гарантии	3
3. Монтаж и подготовка к работе	5
4. Техника безопасности	6
5. Порядок работы	5
6. Обслуживание и уход	7
7. Техническое обслуживание и ремонт	8
8. Транспортировка и хранение. Утилизация	9

1. Технические характеристики

Модель	Параметры сети	Мощность, кВт	Количество конфорок	Габаритный размеры, мм	Масса, кг
TIR.47	380-415 В / 50 Гц	7	2	400x760x480	27
TIR.87		14	4	800x760x480	47
TIR.127		21	6	1200x760x480	70

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, не ухудшая технические характеристики.

2. Сведения о гарантии

Аппарат имеет производственно-техническое назначение, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использован только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан). Покупатель/Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание аппарата квалифицированным техническим персоналом. Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 6 месяцев с момента его продажи по товарной накладной при условии соблюдения пользователем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящей инструкцией.

Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.

Гарантия не распространяется на:

- периодическое обслуживание, наладку и настройку;
- ремонт или замену частей в связи с их износом;
- любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата, указанной в настоящей инструкции;
- неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием аппарата не по назначению или не в соответствии с инструкцией по эксплуатации;
- неисправности, связанные с несвоевременной чисткой аппарата, недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом;
- неисправности, связанные механическими повреждениями при неправильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети, неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата;
- неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации;
- неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
- неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия.

3. Монтаж и подготовка к работе

- **Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным техническим персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.**
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам. Максимальное отклонение напряжения составляет +5%/-10%, частота 50 Гц.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Плиты подключаются согласно схеме, указанной на схеме подключения рядом с шильдиком и нанесенной на провода маркировкой.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Не допускайте нахождения кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовой кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.
- Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.
- Плиты необходимо устанавливать либо на стол, либо на подставку без столешницы.
- Не допускайте блокировку вентиляционных отверстий плиты.
- При установке плиты на стол используйте только оригинальные ножки высотой 5 см, поскольку именно такое расстояние необходимо для нормальной вентиляции плиты, если доступ воздуха к воздухозаборнику (на нижней панели) присутствует только с лицевой стороны.
- Аппарат устанавливается на огнеупорном устойчивом нескользящем ровном горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн и раковин, а также любого теплового оборудования.
- При установке плиты в технологическую линию используйте столы-вставки между плитой и прочим тепловым оборудованием, чтобы расстояние между ними составляло не менее 300-400мм. Старайтесь устанавливать плиту дальше от аппаратов, испаряющих жир в процессе работы (фритюры, грили и т.д.).
- Не допускается размещение плит в непосредственной близости от горючих и взрывоопасных предметов и материалов.
- Не допускается размещение плиты в помещениях, связанных с большим выделением пыли, дыма и газа (в том числе мучной и других видов пыли).
- Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, буклеты, пластиковые пакеты и т.п., затем выполните очистку печи в соответствии с разделом «б. Обслуживание и уход».
- Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктажа по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

4. Техника безопасности

- **Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.**
- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности и санитарные нормы в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не допускается оставлять аппарат включенным без присмотра.
- Не используйте аппарат на неровной поверхности или пластиковом основании.
- **Не прикасайтесь к поверхностям работающей плиты и некоторое время после окончания работы! Не опирайтесь на неё телом! Это приведёт к ожогам!**
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- Никогда не оставляйте посторонние предметы на поверхности плиты.
- Не допускайте падения посторонних предметов и не опирайтесь на поверхность плиты, поскольку это может привести к повреждениям. Не используйте устройство при наличии трещин на поверхности.
- Не допускайте попадания холодной воды на горячую поверхность стеклокерамики.
- Не допускайте попадания моющих средств или горючих материалов (в т.ч. бумаги) на поверхность устройства под индукционной посудой.
- Не перегревайте пустую посуду.
- Перегретое масло может воспламениться.
- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность не должна превышать 90%.
- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
- Запрещено мыть поверхности аппарата, не дождавшись их остывания.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытащите вилку из розетки.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
- Не передвигайте аппарат во время его работы.
- При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.
- Лицам, страдающим заболеваниями сердца, следует пользоваться устройством только в соответствии с рекомендациями врача.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Эксплуатация запрещена:

- при некорректной работе аппарата;

- при повреждении или падении;
- при повреждении питающего кабеля или вилки.

5. Порядок работы

- Индукционная плита предназначена для термической обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания с использованием посуды, дно которой изготовлено из материалов с ферромагнитными свойствами.
- Никогда не загромождайте вентиляционные отверстия плиты.
- Для нормальной работы плиты температура окружающей среды должна составлять 5-35°C, относительная влажность 30-80%.
- Максимальная нагрузка на конфорку – 50 кг (суммарно до 100 кг на стеклокерамическую поверхность).
- Старайтесь не убирать посуду с конфорки в процессе приготовления. Не допускайте многократной потери контакта дна посуды с поверхностью конфорки! (к примеру, подкидывание блинов или перемешивания содержимого посуды без специального инвентаря)
- Не допускать попадание жидкости на поверхности под плитой, она может попасть внутрь плиты и привести к неисправности.
- Для приготовления используйте только чистую посуду. Перед началом приготовления убедитесь, что контактная поверхность плиты и посуды сухая. Следите, чтобы на поверхности плиты не скапливался жир.
- Стеклокерамическая поверхность плиты требует бережного отношения.
- Не отключайте устройство от сети незамедлительно после окончания работы. Система принудительной вентиляции индукционной плиты будет продолжать работать в течение 1 минуты для корректного охлаждения устройства. Только после этого отсоедините устройство от основного источника питания.

Требования к посуде

Для использования подходит следующая посуда:

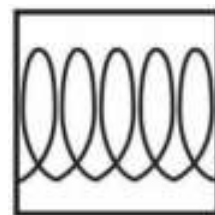


Не подходящая для использования посуда:



- Для работы с плитой требуется посуда, дно которой изготовлено из материалов с ферромагнитными свойствами.
- Для использования подходит посуда с диаметром дна от 12 до 26 см, толщина дна не менее 4 мм.

- В случае, если используемая посуда не соответствует требованиям, описанным в данной инструкции – используйте для работы адаптер, представляющий собой металлическую панель с высоким содержанием ферромагнитических материалов (не входит в комплект поставки).
- Используемая посуда должна иметь значок, означающий пригодность для использования на индукционных плитах.
- Дно посуды должно быть идеально плоским, не иметь шероховатостей или неровностей.
- Мощность конфорки плиты напрямую зависит от диаметра и качества дна посуды. При установленной на конфорку посуде с диаметром дна 12 см реальная мощность плиты составит примерно $\frac{1}{2}$ от расчётной. Данные соответствия режимов работы плиты и расчётной мощности приведены в подразделе «последовательность работы».



Induction

Последовательность работы

Инструкция содержит информацию о работе одной конфорки. Все конфорки плиты работают одинаково.

1. После подключения аппарата к электросети на дисплее появится значок «-».
2. Установите посуду на конфорку.
3. Для включения аппарата нажмите на ручку, на дисплее загорится надпись «0». Далее поверните ручку, выбрав необходимый режим работы. Плита имеет 7 уровней мощности, расчётная мощность которых составляет:
 - 1 – 1100 Вт (импульсный режим)
 - 2 – 1500 Вт
 - 3 – 1900 Вт
 - 4 – 2300 Вт
 - 5 – 2700 Вт
 - 6 – 3100 Вт
 - 7 – 3500 Вт
4. После окончания приготовления нажмите на ручку для выключения плиты, на дисплее появится значок «-». Снимать посуду с конфорки можно только после её выключения.
5. Дождитесь окончания работы вентиляторов охлаждения и обесточьте плиту.

6. Обслуживание и уход

- Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.
- Проводите ежедневную очистку аппарата.
- Обязательно извлеките и производите очистку фильтров плиты с помощью мягкой щетки и мягкого моющего средства. После очистки вытрите поверхности насухо. Фильтры можно мыть в посудомоечной машине.
- Для очистки поверхности и корпуса используйте влажную мягкую губку или ткань, используя мягкие моющие средства. После очистки вытрите поверхность и корпус насухо. Убедитесь в том, что жир и загрязнения удалены с поверхностей полностью.
- Не допускается попадание жидкости и посторонних предметов внутрь плиты во время очистки.
- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

- Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

7. Техническое обслуживание и ремонт

ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ, ПУТЕМ ПЕРЕВОДА ВВОДНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ В ПОЛОЖЕНИЕ «ВЫКЛ» И ОТСОЕДИНЕНИЕМ ВИЛКИ ОТ РОЗЕТКИ, С ПРИВЛЕЧЕНИЕМ КВАЛИФИЦИРОВАННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА.

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данной инструкции перечень работ носит рекомендательный характер.

При техническом обслуживании сделайте следующие работы:

- Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
- Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
- Проверьте отсутствие оголенных проводов.
- Проверьте состояние вентиляторов охлаждения, при необходимости произведите очистку крыльчаток.
- Проверьте состояние вентиляционных отверстий над фильтрами и в зоне отвода воздуха, при необходимости произведите их очистку.

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом.

Изменение конструкции аппарата запрещено.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» или отсоединением вилки от розетки и обратиться в сервисную службу.

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.

С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

Защитные устройства плиты

1. Защита от перенапряжения

Если напряжение источника питания изменяется в пределах от 80 до 280 В, настройки плиты и установка требуемой мощности происходят в автоматическом режиме. Когда напряжение выходит за пределы указанного диапазона, плита автоматически переходит в режим ожидания.

2. Защита от перегрева

Датчик температуры контролирует температуру внутри плиты. Если датчик фиксирует перегрев, плита автоматически переходит в режим ожидания.

3. Отсутствие посуды или неподходящая посуда

Если кастрюля снимается с плиты в процессе готовки или не пригодна для использования, плита не работает, и на экране появляется код ошибки «1».

4. Защитное автоматическое выключение

Плита снабжена аварийным таймером, который отключит конфорку, если она работает 6 часов без изменений параметров мощности.

Коды ошибок

Индикация ошибки – мигающая цифра на дисплее.

КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ	КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ
0	Центральный блок управления неисправен	5	Ошибка в работе платы или центрального блока управления
1	Нет посуды	6	Перегрузка по току
2	Слишком низкое напряжение питания	7	Обрыв цепи или короткое замыкание БТИЗ
3	Слишком высокое напряжение питания	8	Перегрев керамической панели
4	Обрыв цепи или короткое замыкание датчика температуры	9	Перегрев БТИЗ

8. Транспортировка и хранение. Утилизация

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию. Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.