МАКАРОНОВАРКА ИНДУКЦИОННАЯ INDOKOR IN6000F НАПОЛЬНАЯ

Руководство по эксплуатации



Данное устройство предназначено только для профессионального использования.

Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчетные характеристики, представленные в настоящем Руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.

● Напоминание: Пожалуйста, сохраните данное руководство по эксплуатации для справки. В случае усовершенствования продукта в будущем уведомление об этом не будет предоставлено.
● Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации перед использованием изделия.

Содержание

I. Правила техники безопасности

II.Осмотр и техническое обслуживание

III.Характеристики

IV.Описание

V. Установка

VI.Эксплуатация и меры предосторожности

VII.Сообщения о неисправности

VIII.Транспортировка и хранение

IX.Распаковка и осмотр

Представляем серию индукционных макароноварок. Инструкция по эксплуатации сэкономит ваше время и силы на изучение процесса приготовления. Вам нужно лишь выбрать соответствующий тип продукта и желаемый способ приготовления, а затем выполнить необходимые действия.

В данном руководстве описаны характеристики, конструкция и способы использования профессиональной индукционной макароноварки. Чтобы обеспечить правильное использование данного устройства и избежать проблем, пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед использованием, чтобы ознакомиться с его характеристиками, и сохраните его для справки в любое время.

Желаем вам приятного использования!
Для обеспечения безопасной и надежной работы данного устройства, пожалуйста, назначьте ответственного за его эксплуатацию. В случае неисправности изделия, пожалуйста, немедленно сообщите об этом ответственному лицу и свяжитесь с продавцом.

I. Правила техники безопасности

Внимание!

- Неправильная установка, эксплуатация, техническое обслуживание или чистка оборудования, а также модификации могут привести к повреждению, травмам или человеческим жертвам. Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию перед началом установки.
- Запрещается готовить пищу, содержащую легковоспламеняющиеся вещества (например, спиртосодержащие вещества с низкой температурой воспламенения могут самовоспламеняться - опасность пожара!
- Не размещайте вблизи оборудования легковоспламеняющиеся вещества - это может привести к возгоранию!
- Пожалуйста, перед использованием оборудования убедитесь, что в баке для приготовления нет остатков чистящих таблеток. Если остатки есть, пожалуйста, очистите и промойте поверхность- существует опасность коррозии!

Опасность – Высокое давление!

- Работы по осмотру, техническому обслуживанию и ремонту могут выполняться только профессионально подготовленными специалистами.
- Во время работ по очистке, осмотру, техническому обслуживанию и ремонту необходимо отключить оборудование от сети.
- Диапазон перемещения оборудования с колесами (опция под заказ) должен быть ограничен, чтобы при перемещении не повредить провода, водопроводные и дренажные трубы. Перед перемещением устройства необходимо правильно отключить электропитание. После того как оборудование будет возвращено в исходное положение, необходимо подсоединить мобильное защитное устройство и шнур питания соответствующим образом.
- Чтобы гарантировать отсутствие технических проблем с вашим оборудованием, авторизованный сервисный инженер должен проводить техническое обслуживание оборудования не реже одного раза в год.

Внимание!

- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности его необходимо заменить при помощи профессионального электрика производителя, его отдела технического обслуживания или аналогичных подразделений.
- Шнур питания должен быть выполнен из жиростойкого кабеля в оболочке из неопрена или другого эквивалентного синтетического каучука (YZW).
- Стационарная проводка для подключения шнура питания должна быть оснащена разъединителем (выключателем защиты от утечки тока) с расстоянием между контактами более 30 мм в соответствии с правилами подключения.
- Пользователи с кардиостимуляторами должны связаться с производителем перед началом эксплуатации устройства и получить согласие производителя на его использование.
- Данное руководство не предназначено для людей (включая детей), имеющих физические, сенсорные или интеллектуальные нарушения, а также недостаток опыта и знаний.

- Перед чисткой устройства пользователь должен убедиться, что питание выключено, а для очистки не следует использовать прямые струи воды.
- Ремонтные работы могут выполняться только персоналом, прошедшим обучение или рекомендованным производителем.

● Эквипотенциальное значение: эквипотенциальное соединение в электроприборах - это соединение открытых металлических и токопроводящих частей электроприборов и других устройств в электроприборах с искусственными или естественными проводниками заземления для уменьшения разности потенциалов (снижения и предотвращения риска поражения электрическим током).

●  Неионизирующее электромагнитное излучение указывает на более высокое, чем обычное, потенциально опасное неионизирующее излучение.

●Пожалуйста, храните данное руководство в месте, доступном для ознакомления пользователю оборудования в любое время. Детям, лицам с физическими, сенсорными или умственными нарушениями, а также лицам, не обладающим необходимыми знаниями и навыками, запрещается эксплуатировать оборудование, за исключением случаев, когда такие лица находятся под наблюдением лица, ответственного за безопасность.

II. Осмотр и техническое обслуживание

 **Осторожно!**

- Если оборудование не очищено или очищается ненадлежащим образом, на поверхности для приготовления пищи могут подгореть остатки жира или пищевых продуктов, что может привести к возгоранию!
- Чтобы избежать коррозии поверхности для приготовления пищи, ваше оборудование необходимо чистить каждый день.
- Во избежание коррозии, пожалуйста, регулярно смазывайте поверхность для приготовления растительным маслом или жиром (примерно раз в две недели).
- Не используйте для чистки оборудования очиститель высокого давления.
- Не используйте кислоту для обработки оборудования, в противном случае будет поврежден инертный слой из хромоникелевого сплава, что может привести к обесцвечиванию оборудования.
- Пожалуйста, используйте только специальные чистящие средства для профессионального оборудования, другие виды чистящих средств могут привести к повреждению поверхности устройства.
- Не используйте абразивные материалы или средства для удаления царапин.
- Для поддержания высокого качества 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.
- Содержите устройство в максимально возможной чистоте. Для поддержания нормальной работы устройства в течение длительной эксплуатации специально разработан воздушный фильтр, расположенный на дне устройства, который необходимо заменять каждые 2 месяца.

- Не используйте струи воды для очистки оборудования.
- Система управления состоит из панели управления и основной платы управления. Панель управления питается от источника постоянного тока 5 В. Панель управления сенсорная, поэтому кнопки управления не повреждаются даже при частом нажатии.
- Основная плата использует двухканальную архитектуру микроконтроллеров: основной управляющий микроконтроллер MCU1 — это промышленный 32-разрядный микропроцессор ARM3, а микроконтроллер MCU2 для сбора данных о температуре — импортная интегральная микросхема, что гарантирует отсутствие перепадов температуры в условиях высокой температуры, холода и влажности.

Преимущества:

- Безопасность: изолированный индукционный нагрев, отсутствие открытого пламени, защита корпуса посуды от перегрева при сухом нагреве для предотвращения воспламенения, взрыва, утечки тока и других явлений.
- Высокая эффективность: оборудование имеет функцию быстрого нагрева, которая экономит более половины времени по сравнению с электрическим нагревом и газом, сокращает ручной регулировку и повышает эффективность производства.
- Защита окружающей среды: чистая экологичная энергия, нулевые выбросы углекислого газа, отсутствие расходных материалов, простота очистки и отсутствие теплового излучения в окружающую среду.
- Прочность：Материал корпуса антикоррозийный, который в наибольшей степени гарантирует отсутствие деформации во время использования.

III.Характеристики

Товар	Модель	Напряжение и мощность
МАКАРОНОВАРКА ИНДУКЦИОННАЯ	IN6000F	380В, 3N~ 50Гц-60Гц 6000 Вт,

Габариты: 400x700x980 мм

IV. Описание:

- Корпус устройства изготовлен из высококачественной нержавеющей стали с тщательно продуманным и удобным дизайном. Внешний вид чистый и красивый, обладает отличной антикоррозийной способностью; внутренняя рама обеспечивает прочность и долговечность;
- Простота в управлении: управление и цифровой дисплей просты и понятны, используется интеллектуальная компьютерная технология управления.
- Сверхтихая конструкция системы, отсутствие продуктов сгорания, дыма и пыли, выделяющих тепло, низкие

потери энергии, низкая температура в помещении значительно улучшают условия на кухне, создавая тихую и комфортную обстановку для приготовления пищи.

●Сокращение затрат на покупку оборудования для подачи и отвода воздуха, затрат на обслуживание газопровода, а также экономия места: компактный размер, высокая тепловая эффективность и быстрая скорость нагрева значительно экономит расходы.

●Точный контроль температуры: Использование регулировки мощности и передовой технологии компьютерного управления позволяет точно контролировать температуру приготовления, что экономит энергию и гарантирует восхитительный вкус блюд.

V. Установка

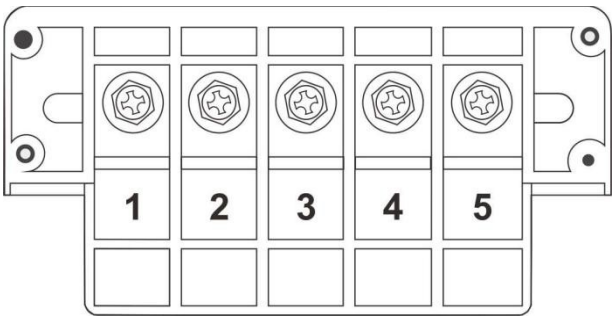
1. Выбор места установки

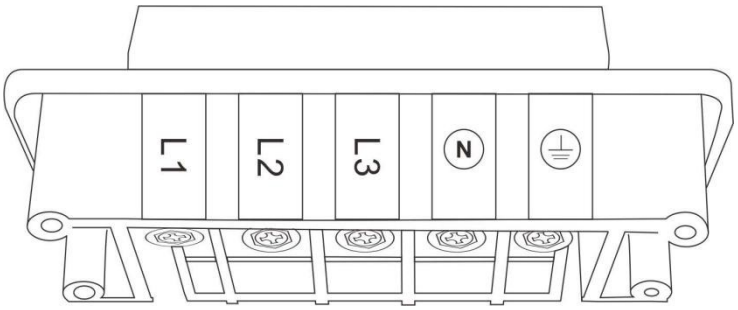
- Поставьте устройство на ровную поверхность;
- Закрепите основание и штифты под корпусом устройства;
- Ниже приведены места, где оборудование не может быть установлено:

Места, подверженные воздействию прямых солнечных лучей, дождя, сильной вибрации, высоковольтные линии поблизости, чрезмерная температура и влажность, а также частые помехи (высоковольтные, высокочастотные).

2. Подключение к источнику питания

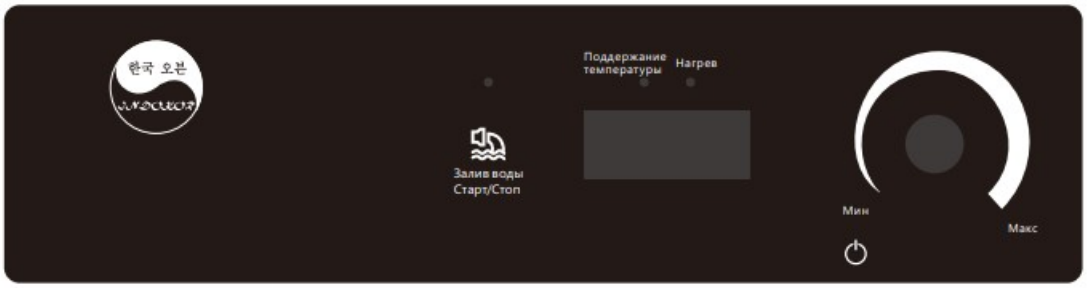
- Если расстояние между контрольным выключателем утечки тока и соответствующим устройством находится в пределах 10 м, соединительную линию между устройством и выключателем можно настроить в соответствии со следующими инструкциями. Если расстояние превышает 10 м, пожалуйста, используйте провод большего диаметра в соответствии с реальной ситуацией, чтобы компенсировать потери и нагрев.
- На задней панели устройства имеется разъем для подключения шнура питания, а соответствующая фазная линия закреплена на винтовой стойке распределительной коробки в соответствии с требованиями, предъявляемыми при монтаже:





VI.Эксплуатация и меры предосторожности

Панель управления:



Шаги:

1) Подсоедините водопроводную трубу к распределительной системе в соответствии с действующими правилами. При выполнении этой операции устройство должно быть выключено.

2) Залив воды

Откройте дверцу, вы увидите ручку переключения крана. Сначала поверните ручку по часовой стрелке в положение «ЗАКРЫТО». (TURN OFF). Убедитесь, что сливной кран плотно закрыт. После этого нажмите кнопку «Залив воды» чтобы заполнить бак до отмеченного уровня MAX, затем нажмите кнопку еще раз, чтобы остановить наполнение.

Слив воды

Поверните ручку против часовой стрелки в положение «ОТКРЫТО» (TURN ON). Откройте сливной кран для слива воды.

Во время слива воды убедитесь, что прибор не работает.

3) Убедитесь, что уровень воды в баке выше отметки MIN, но ниже отметки MAX. Затем поверните ползунок по часовой стрелке, чтобы начать работу. Пользователь может регулировать мощность макароноварки для приготовления пасты, поворачивая ползунок.

Уровни мощности: 1500,2000,2500,3000,3500,4000,4500,5000, 5500,6000 Вт

4). Макароноварка автоматически выключится через 4 часа. Это функция, соответствующая правилам техники безопасности. Если вы хотите перезапустить устройство, просто поверните ползунок по часовой стрелке.

ВНИМАНИЕ! Никогда не нагревайте пустую емкость.

⚠ Примечание:

● В процессе эксплуатации соблюдайте меры предосторожности, аналогичные тем, которые применяются при использовании открытой печи.
Особое примечание: данное оборудование оснащено индукционной катушкой для защиты от перегрева. Когда температура катушки с проволокой достигнет 120°C, система автоматически отключит питание. В это время необходимо перезапустить переключатель контроля утечки и выполнить операцию заново. Если температура катушки с проволокой за это время не понизилась, повторный запуск займет некоторое время.
● Когда устройство выходит из строя, на информационном дисплее отображается код неисправности. Следует отметить, что при отсутствии фазы в источнике питания или плохом подключении к электросети клиент может устранить проблему самостоятельно (обслуживающий персонал должен иметь сертификат электрика). Кроме того, при других неисправностях необходимо обращаться в сервисную службу нашей компании, и компания рекомендует или направляет профессиональный обслуживающий персонал для проведения технического обслуживания.

VII.Сообщения о неисправности

Если в работе устройства возникнут какие-либо сбои, загорится световой индикатор, указывающий на неисправность. Пожалуйста, ознакомьтесь с приведенной ниже таблицей, можно ли устранить проблему, прежде чем обращаться в службу поддержки клиентов или к поставщику.

Сообщение об ошибке	Причина	Решение
E0	Нагревательный элемент (катушка) или материнская плата неисправны.	Связаться с продавцом
E1	Температура IGBT слишком высокая или неисправна схема температурного тестирования.	Очистите вентиляционные отверстия. Дайте устройству остыть несколько минут. Если устройство готово к работе, сообщение об ошибке останется на дисплее после того, как устройство остынет.
E2	Повреждение датчика температуры	Связаться с продавцом
E3	Напряжение нестандартное	Дайте устройству остыть несколько минут. После этого устройство готово к работе.
E5	Сухое горение	Залейте воду

Если неисправность не устраняется:
- не вскрывайте корпус,
- сообщите в сервисный центр или свяжитесь с торговым представителем, предоставив следующую информацию:

 тип неисправности;

 артикул и серийный номер (заводская табличка на задней панели устройства);

 дата покупки.

VIII.Транспортировка и хранение

● Оборудование подходит для обычной транспортировки. Во время транспортировки следите за тем, чтобы на устройство не попадали дождь и снег, чтобы избежать повреждений и коррозии.

● Хранить оборудование следует на складе при температуре от -10℃ до + 40℃, относительной влажности воздуха не более 80% и отсутствии агрессивных газов, таких как кислоты и щелочи.

IX.Распаковка и осмотр

● При распаковке вы должны действовать аккуратно, чтобы избежать повреждения оборудования в коробке или травм персонала.

● После распаковки, пожалуйста, сначала убедитесь, что данный товар соответствует указанному товару, а затем тщательно проверьте, нет ли каких-либо недостающих деталей в содержимом упаковочного листа и нет ли каких-либо повреждений деталей в результате транспортировки. Если вы обнаружите какие-либо повреждения, пожалуйста, сообщите об этом в течение одной недели после получения товара. Свяжитесь с компанией поставщиком в течение одной недели.