

Индукционные плиты

H35G-P3X, H35F-P3A, H30BXG-A35AJ



Руководство по эксплуатации

GRC

Guangzhou Foodsense Catering Equipment Co., Limited

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию перед использованием печи

Содержание

1. Общая информация
2. Техническая спецификация
3. Установка оборудования
4. Транспортировка и хранение
5. Эксплуатация
6. Комплектация
7. Гарантийные обязательства

Уважаемые Господа !

Благодарим за выбор нашей продукции:

Мы производим профессиональное оборудование. Все оборудование экологически безопасно и имеет отличный дизайн. Высокая технологичность оборудования экономит электроэнергию. Данная продукция более конкурентоспособна, чем аналогичная линейка товаров на международном рынке.

1.ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1.1 Индукционные плиты относятся к разряду профессионального кухонного оборудования и предназначены для приготовления пищи в наплитной посуде в помещении с температурой не ниже 10°C.

Индукционная плита работает по принципу трансформатора. Поверхность плиты – стеклокерамическая. Под ней находится индукционная катушка, под которой течет электроток с частотой 50 Гц. Индукционная катушка является первичной обмоткой, а посуда, которую ставят на плиту – вторичной обмоткой. В её днище подаются токи индукции. Нагревается посуда, а значит, и продукты, которые в ней находятся. Греется кастрюля, сковородка, а стеклокерамическая поверхность, которая находится между нагревательным элементом и посудой, нагревается уже от посуды.

1.2 Установка или ремонт данного оборудования должна производиться квалифицированным персоналом или тем, кто имеет лицензию на установку профессионального кухонного оборудования.

При установке или техническом обслуживании, пожалуйста, соблюдайте тщательно следующие инструкции, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию данной плиты.

1.3 Пожалуйста, сохраните это руководство для будущего использования или передайте его следующему пользователю.

1.4 Снимите упаковку, чтобы убедиться, что ни одна из деталей не повреждена и не пропала. Если у вас есть какие-либо сомнения по поводу плиты, не используйте её и

проконсультируйтесь со специалистами. Держите упаковочный материал в местах, недоступные для детей, чтобы избежать несчастных случаев (особенно, пластиковые мешки, винты и т.д.)

1.5 Данное оборудование может эксплуатироваться только персоналом, знакомым с принципами его работы. Когда не используете печь, пожалуйста, выключите питание, чтобы избежать случайных травм или повреждений. Когда оборудование нуждается в ремонте, обратитесь к специалисту и используйте только оригинальные запасные детали. Несоблюдение данного требования представляет опасность. Данный аппарат предназначен для коммерческого использования.

1.6 Не мойте плиту под проточной водой.

1.7 Периодически чистите поверхности, используя соответствующие чистящие средства, во избежание повреждения вследствие окисления или иной химической реакции.

2.ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

Основные технические характеристики индукционных плит

Модель	Напряжение	Потребляемая мощность	Частота	Габаритные размеры (мм)	Размер конф. (мм.)/температурный диапазон(°С)	Тип
H35G-P3X	220В	3.5кВт	50Гц	445*355*105	275*275 / 60-240	Одноконфорочная плита с ровной квадратной поверхностью и вращательным управлением
H35F-P3A	220В	3.5кВт	50Гц	445*355*105	300*300 / 60-240	Одноконфорочная плита с ровной квадратной поверхностью и кнопочным управлением
H30BXG-A35AJ	220В	3.5кВт	50Гц	418*334*120	275 d / 60-240	Одноконфорочная плита с вогнутой круглой поверхностью и кнопочным управлением

Завод оставляет за собой право изменять вышеуказанные технические параметры в любое время без предварительного уведомления.

3. УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

Характеристики используемого сетевого питания должны соответствовать техническим параметрам по электричеству, указанных на шильдике самой плиты, и соответствовать принципам схемы электрической проводки. Если сетевой шнур поврежден, вы должны использовать специальный провод или специальные элементы от производителя или отдела по техническому обслуживанию для замены. В случае повреждение сетевого кабеля, чтобы избежать электроудара, он должен заменяться представителем завода-изготовителя, отдела по техническому обслуживанию или аналогичным квалифицированным персоналом.

Обратите внимание на электрическую нагрузку. С учетом общей мощности всех приборов и индукционных плит, убедитесь, что распределение электрической нагрузки, является равномерным.

Запрещается отключать электропитание, чтобы избежать нестабильности, нехватки электроэнергии и нагревания шнура.

Установка и ввод плиты в производство должен осуществляться квалифицированным персоналом.

Индукционная плита должна быть установлена на ровной поверхности, расстояние от плиты до остальных объектов, стен, т.д. должна составлять не менее 10 см. Запрещается оставлять на включенной плите пустую посуду – это приведет к повреждению нагревательной панели плиты. Запрещается устанавливать индукционную плиту в помещениях с высокой влажностью. Во избежание блокировки вентиляционных отверстий запрещается ставить индукционную плиту на ковровые покрытия. Запрещается разогревать консервированную продукцию, так как это может привести к взрыву при нагревании. При очистке индукционной плиты запрещается использовать воду. Запрещается помещать на индукционную плиту предметы, вес которых превышает 10 кг - это приведет к уменьшению срока службы плиты. Запрещается устанавливать индукционную плиту на металлические поверхности или поверхности из нержавеющей стали - это может привести к возникновению опасной ситуации

4. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

При транспортировке необходимо быть очень осторожным, чтобы не допустить сильной вибрации. Плита в упаковке не должна оставаться на открытом воздухе в течение длительного времени. Нельзя переворачивать оборудование дном вверх. Если необходимо хранить его вне помещения, он должен иметь водонепроницаемую защиту.

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Правила безопасности:

- 1). Не подключайте оборудование мокрыми руками во избежание поражения электрическим током.
- 2). Не подключайте несколько устройств к одному источнику питания.
- 3). Не включайте плиту, если сетевой кабель поврежден или если невозможно безопасно включить устройство в сеть.
- 4). Не разбирайте плиту для самостоятельного ремонта или замены запчастей.
- 5). Не используйте плиту вблизи открытого огня и рядом с возможными протечками воды.
- 6). Не используйте плиту в местах свободного доступа детей и не позволяйте детям самостоятельно пользоваться плитой.
- 7). Не устанавливайте плиту на нетвердые, неустойчивые поверхности.
- 8). Не передвигайте плиту вместе со стоящей на ней посудой

Допустимая посуда:

Сталь, чугун, эмалированная посуда, нержавеющая сталь. Посуда с плоским дном, кастрюли диаметром от 12 до 26 см.

Недопустимая посуда:

Термостойкое стекло, керамика, медная и алюминиевая посуда. Посуда с круглым дном менее, чем 12 см в диаметре.

6. КОМПЛЕКТАЦИЯ

Наименование	H35G-P3X	H35F-P3A	H30BXG-A35AJ
Руководство по эксплуатации	1	1	1
Плита индукционная	1	1	1

6. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Фирма-производитель оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем руководстве. Гарантия на оборудование действует в течение 6 (шести) месяцев с даты отгрузки со склада Поставщика.

Гарантия дает покупателю право на бесплатную замену или ремонт деталей и узлов, признанных неисправными по вине производителя представителями службы сервиса Поставщика.

Рекламации по качеству и комплектации принимаются в течение 2 (двух) недель с момента отгрузки оборудования со склада Поставщика.

В случае, если по заключению сервисного центра Поставщика выход из строя Товара будет признан не гарантийным случаем, то ремонт производится по расценкам сервисного центра Поставщика.

Гарантия не предоставляется на следующие расходные материалы и запасные части, подверженные износу при нормальной эксплуатации Товара:

- электрические и светодиодные лампы, лампы индикации и т.п.;
- кнопки (выключатели), приводные ремни, фильтры, петли, замки;
- резиновые прокладки, уплотнители, сальники и т.п.;
- нагревательные элементы.

Изготовитель не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя. Сервисный центр Поставщика находится по адресу: РФ, респ. Марий Эл, г. Волжск ул. Мамасево 1Б. Контактный номер: (83631) 4-25-00