HEIDEBRENNER

Инструкция по эксплуатации

Индукционные грили

тип ETK-I-GR

HEIDEBRENNER GmbH Seekoppelweg 24 D-24113 Kiel Tel.: +49 431 780 93 0 Fax : +49 431 780 93 22 info@HEIDEBRENNER.de www.HEIDEBRENNER.de

Содержание

1. Общие положения
1.1. Описание символов опасности
1.2. Применение индукционных грилей
2. Описание продукта
2.1. Продукт
2.2. Внешний вид индукционных грилей
2.3. Технические данные
3. Монтаж гриля
3.1. Комплект поставки
3.2. Условия монтажа
3.3 Требования к монтажу
3.4 Инструкция по монтажу
4. Проверка работы
5. Эксплуатация
5.1. Процесс жарения
6. Правила техники безопасности
6.1. Опасность несоблюдения правил техники безопасности
6.2. Безопасная эксплуатация
6.3 Правила техники безопасности для обслуживающего персонала
6.4 Неправильная эксплуатация
6.5 Несанкционированная установка или использование запасных частей
7. Прекращение эксплуатации
8. Поиск и устранение неисправностей
8.1 Поиск неисправности с помощью кода ошибки
8.2 Поиск неисправностей без кода ошибки
9. Чистка
10. Содержание индукционного гриля
11. Утилизация
11.1 Избегайте неправомерного использования

1. Общие положения

Данная инструкция содержит важную информацию, необходимую при монтаже, эксплуатации и содержания в исправности индукционных грилей. По этой причине монтажникам и обслуживающему персоналу необходимо полностью ознакомиться с инструкцией, до установки и ввода гриля в эксплуатацию. Инструкция должна всегда находиться рядом с грилем, для обращения к ней.

1.1. Описание символов опасности

	Общий символ опасности: несоблюдение требований безопасности приводит к опасности (травме).
	Высокое напряжение: Этот символ предупреждает о высоком напряжении.
ВНИМАНИЕ	При неправильном использовании может вызвать незначительные травмы или повреждение имущества
	Неионизирующее излучение.

Символы опасности, закрепленные непосредственно на устройстве, всегда должны соблюдаться. Они должны быть всегда разборчивы для обслуживающего персонала.

1.2. Применение индукционных грилей

Индукционные грили используются в качестве устройства для жарения для приготовления пищи. Они могут использоваться как для жарки, так и для поддержания пищи в горячем состоянии.

2. Описание продукта

2.1. Продукт

Индукционные грили имеют прочную конструкцию и оснащены современной технологией RTCS (Realtime Temperatur Control System). Корпус гриля с жарочной поверхностью полностью выполнен из хромоникелевой стали. Скругления и гладкие поверхности облегчают процесс очистки. Регулировка температуры осуществляется ручкой переключения температуры с плавным ходом, причем на дисплей выводится заданная и фактическая температура жарочной поверхности.

- RTCS (Realtime Temperatur Control System) позволяет осуществлять управляемое температурой жарение с бесконтактным замером температуры в реальном времени

- Температура всей жарочной поверхности замеряется, регулируется и контролируется
- Безынерционное управление температурой жарочной поверхности
- Электронный контроль подачи энергии
- Максимальный комфорт и надежность благодаря защитным и контрольным функциям
- Микроконтроллерное управление с современными SMD компонентами
- Установка температуры в диапазоне от 50°C до 230°C
- Нагрев от 25°C до 200°C осуществляется за 5 минут при 3.5 кВт генераторах и за 3 минуты при 5 кВт генераторах
- Специально разработанная жарочная поверхность с обработкой методом HPCR-INOX
- Жиросток с выдвижным поддоном
- Съемные и моющиеся жировые фильтры, пригодные для мойки в посудомоечной машине
- Европатент EP 0858722, швейцарский патент 695817, американский патент 7183525 B2
- Удовлетворяет современным требованиям: VDE EN 60335-1/-2/36, соответствует CE стандартам, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109.

2.2. Внешний вид индукционных грилей

Настольное исполнение	Напольное исполнение

2.3. Технические данные

Артикул	**Размеры (ширина, глубина, высота), мм**	**Размер жарочной поверхности (ширина, глубина), мм**	**Переменное напряжение, В**	**Мощность, кВт**
776502	410 x 650 x 200	330 x 530	230	3,5
776504	410 x 650 x 200	330 x 530	400	5
776512	650 x 650 x 200	580 x 530	400	2 x 3,5

776514	650 x 650 x 200	580 x 530	400	2 x 5
776522	800 x 650 x 200	720 x 530	400	2 x 3,5
776524	800 x 650 x 200	720 x 530	400	2 x 5
776532	1000 x 650 x 200	920 x 530	400	2 x 3,5
776534	1000 x 650 x 200	920 x 530	400	2 x 5
751237	410 x 750 x 850	300 x 600	230	3,5
751227	410 x 750 x 850	300 x 600	400	5
751236	600 x 750 x 850	500 x 600	230	3,5
751226	600 x 750 x 850	500 x 600	400	5
751235	800 x 750 x 850	700 x 600	400	2 x 3,5
751225	800 x 750 x 850	700 x 600	400	2 x 5
751234	1000 x 750 x 850	800 x 600	400	2 x 3,5
751224	1000 x 750 x 850	800 x 600	400	2 x 5
751233	1200 x 750 x 850	1000 x 600	400	2 x 3,5
751223	1200 x 750 x 850	800 x 600	400	2 x 5
751232	1400 x 750 x 850	1200 x 600	400	2 x 3,5
751222	1400 x 750 x 850	1200 x 600	400	2 x 5

3. Монтаж гриля

3.1. Комплект поставки

- Полностью готовый к эксплуатации индукционный гриль
- Жиросток
- Защитный бортик от разбрызгивания жира (опционально)

3.2. Условия монтажа

Гриль должен устанавливаться на ровную поверхность. **Ни в коем случае не закрывайте воздушные отверстия.** В случае с настольным грилем, поверхность, на которую он устанавливается, должна выдерживать, как минимум, 80 кг веса. Должен обеспечиваться свободный доступ к лицевой панели.

3.3 Требования к монтажу

Должны быть соблюдены следующие условия:

- Убедитесь в том, что напряжение питающей сети совпадает с напряжением, указанным на заводской табличке.
- Электрический монтаж должен соответствовать локальным требованиям по электромонтажу в здании, а также выполнять национальные требования по электромонтажу.
- Гриль оборудован кабелем со штекером на конце для подключения к питающей сети. Должен быть обеспечен свободный доступ к штекеру, для того чтобы гриль можно было отключить от электрической сети.
- При использовании автомата защиты от тока утечки, ток утечки должен быть >30мА.
- В гриле предусмотрена внутренняя система воздушного охлаждения. Воздушные отверстия не должны загораживаться какими-либо предметами (ткань, стена и т.д.).
- Если гриль устанавливается в нише, необходимо обязательно предусмотреть доступ воздуха к боковым и задней стенка. **Расстояние между грилем и стенками ниши не должно быть менее 40 мм.**
- Гриль оснащен жировым фильтром. Однако надо избегать того, чтобы горячий или жиросодержащий воздух засасывался грилем (например, из-за близкого расположения друг к другу нескольких индукционных грилей, или расположения гриля вблизи фритюрницы или варочного котла и т.п.)
- Запрещается установка гриля вблизи источников тепла или на горячие поверхности.
- Обслуживающий персонал должен заботиться о том, чтобы ежегодно выполнялось проведение технического обслуживания гриля квалифицированным персоналом.
- Запрещается установка индукционного гриля в непосредственной близости от горючих материалов. Минимально безопасное расстояние до ближайших объектов 40 мм. Опасные объекты, располагающиеся около гриля, необходимо изолировать негорючим материалом или теплоизолирующим материалом. Должны соблюдаться действующие национальные требования противопожарной безопасности.

3.4 Инструкция по монтажу

Индукционный гриль должен устанавливаться на чистую ровную поверхность. Гриль стоит на нескользящих, регулируемых по высоте ножках, которые, в случае с настольным исполнением, устанавливаются в поставляемые демпферы. Демпферы должны клеиться на чистую плоскую поверхность. Гриль должен устанавливаться таким образом, чтобы не было возможности его падения из-за наклонного положения или сдвига с места. Должны соблюдаться требования к монтажу.

ВНИМАНИЕ Неверное напряжение может вызвать выход из строя индукционного гриля. Соблюдайте технические данные, указанные на заводской табличке.

Индукционный гриль оборудован кабелем со штекером в соответствии с национальными предписаниями.

Необходимый электрический монтаж должен осуществляться монтажной организацией имеющей соответствующий допуск при соблюдении особенностей внутригосударственных и местных предписаний. Монтажная организация несет ответственность за корректный монтаж в соответствии с требованиями техники безопасности. Необходимо четко придерживаться надписей на табличках.

Проверьте и удостоверьтесь в том, что напряжение питающей сети соответствует питающему напряжению гриля (значение на заводской табличке).

Максимальное отклонение питающего напряжения	+6%/-10%
Частота питающей сети	50/60 Гц

- Поверните ручку регулятора температуры в положение «0» (ВЫКЛ.)
- Удалите все предметы с жарочной поверхности

На этом процесс монтажа заканчивается и должна быть произведена проверка работы индукционного гриля в соответствии с главой 4.

4. Проверка работы

<u>Условия работы</u>

Максимальное отклонение питающего напряжения	+6%/-10%
Частота питающей сети	50/60 Гц
Класс защиты	IP X1
Температура окружающей среды	При хранении (-20°C, +70°C)
	При эксплуатации (+5°C, +40°C)
Относительная влажность	При хранении (10% - 90%)
	При эксплуатации (30% - 90%)

ВНИМАНИЕ Жарочная поверхность и корпус гриля нагревается во время эксплуатации. Для избежания травм избегайте прикосновений к нагретым частям гриля.

С помощью регулятора температуры установите температуру 200°C.
На индикаторе появится значение заданной температуры.
Если не менять дальше значение устанавливаемой температуры, через 2 секунды на индикаторе значение установленной температуры (с точкой) сменится на реальное значение температуры (без точки).
Жарочная поверхность нагревается до заданной температуры.
После нагрева поверхности до заданной температуры установите регулятор температуры в положение «0».
Если на жарочной поверхности осталось достаточное количество тепла, то на индикаторе высветится надпись «hot».
Если на жарочной поверхности осталось незначительное количество тепла, то гриль переходит в режим «Stand-By». Точка на индикаторе ежесекундно мигает.
Если индукционный гриль работает не в соответствии с вышеприведенными данными, обратитесь к главе «поиск и устранение неисправностей».

5. Эксплуатация

5.1. Процесс жарения

ВНИМАНИЕ Жарочная поверхность и корпус гриля нагревается во время эксплуатации. Для избежания травм избегайте прикосновений к нагретым частям гриля.

Патентованная технология Realtime Temperature Control System (RTCS) контролирует температуру жарочной поверхности в реальном времени и управляет подводом необходимой мощности в зависимости от значения температуры. Температура жарочной поверхности устанавливается путем поворота регулятора температуры. Рекомендуется устанавливать температуру жарочной поверхности в пределах от 170°C до 200°C.

Для процесса жарения, как правило, требуется небольшое количество масла, которое может наноситься на HPCR-INOX жарочную поверхность с помощью пульверизатора или кисточки для смазывания блюд маслом или жиром. При жарении панированных изделий требуется большее количество масла. При нагреве масла необходимо постоянно следить за жарочной поверхностью, для предотвращения перегрева или возгорания масла.

Если для жарения применяются продукты глубокой заморозки, то они должны быть распределены равномерно по жарочной поверхности. В противном случае существует риск локальной деформации жарочной поверхности.

Во время работы жарочная поверхность гриля может упруго деформироваться, что не влияет на работоспособность и не ухудшает функциональность гриля. Для переворота обжариваемых продуктов разрешается использовать только мягкий шпатель, например, деревянный или из жаростойкой пластмассы. При использовании острых или колющих предметов (например, нож, вилка или стальной шпатель) можно повредить жарочную поверхность.

При размещении продуктов для жарения на гриле распознается падение температуры жарочной поверхности и осуществляется корректировка температуры. Благодаря быстрому времени реакции почти полностью предотвращаются потери белка и воды из обжариваемых продуктов.

При установке регулятора температуры в положение «0» останавливается подвод энергии к жарочной поверхности. Если обнаруживается достаточная величина остаточного тепла на жарочной поверхности, то на индикатор выводится надпись «hot». Если величина остаточного тепла на жарочной поверхности мала, то гриль переходит в режим «Stand-By». На индикаторе ежесекундно мигает точка.

6. Правила техники безопасности

6.1. Опасность несоблюдения правил техники безопасности

Несоблюдение правил техники безопасности может привести к угрозе для людей, окружающей среды и, непосредственно, индукционного гриля. Несоблюдение указаний по технике безопасности приводит к потере права на предъявление претензий на возмещение ущерба.

В частности несоблюдение правил техники безопасности может привести к следующим рискам:

- Опасность поражения человека электрическим током;
- Опасность ожога человека при перегретой жарочной поверхности;
- Опасность ожога человека при перегретом масле;
- Опасность ожога человека при перегретом корпусе гриля;

6.2. Безопасная эксплуатация

Должны соблюдаться требования техники безопасности, представленные в данной инструкции, действующие национальные правила эксплуатации электроприборов для предотвращения несчастных случаев, а также все внутренние правила предприятия, такие как рабочие инструкции, инструкции по эксплуатации и правила техники безопасности.

6.3 Правила техники безопасности для обслуживающего персонала

Жарочная поверхность нагревается до значения температуры, установленного на термостате.

- Жарочная поверхность и корпус гриля нагревается во время эксплуатации. Для избежания травм избегайте прикосновений к нагретым частям гриля.
- Избегайте появления жидкости внутри индукционного гриля. Запрещено чистить гриль струей воды.
- Индукционный гриль предназначен исключительно для жарения и поддержания в горячем состоянии продуктов питания. Запрещено располагать на гриле другие продукты в качестве продуктов для жарения.
- Нагрев кухонной посуды (Сковороды, кастрюли и т.п.) на жарочной поверхности запрещен. Из-за этого жарочная поверхность может быть повреждена или даже разрушена.
- Запрещается класть на жарочную поверхность легковоспламеняющиеся материалы (бумага, картон, ткань и т.п.), они могут воспламениться и вызвать пожар.
- Запрещается класть на жарочную поверхность магниточувствительные предметы (кредитные карты, телефонные карты, кассеты и т.п.), они могут быть испорчены магнитным полем индукционного гриля.
- При соприкосновении с включенной жарочной поверхностью металлические предметы очень быстро нагреваются (металлические банки, алюминиевая фольга, столовые приборы, цепочки, кольца, часы и т.п.), что может привести к их повреждению.
- Люди с кардиостимуляторами должны проконсультироваться с врачом, чтобы выяснить, могут ли они находиться в непосредственной близости от индукционного гриля.
- Гриль имеет внутреннюю систему воздушного охлаждения. Запрещается закрывать воздушные отверстия различными предметами (например, бумага, картон, пластмасса и т.п.). Препятствие свободной циркуляции воздуха закрытием воздушных отверстий может вызвать перегрев индукционного гриля.
- При повреждении питающего кабеля он должен быть незамедлительно заменен производителем или специалистом.

6.4 Неправильная эксплуатация

Работоспособность индукционного гриля гарантируется только при правильной эксплуатации. Ни при каких обстоятельствах нельзя превышать значения предельных величин, указанных в технических данных.

6.5 Несанкционированная установка или использование запасных частей

Любые изменения в конструкции индукционного гриля запрещены. Свяжитесь с производителем, если Вы собираетесь внести изменения в гриль. Для гарантии безопасности используйте только оригинальные запасные части и комплектующие, которые одобрены производителем. Использование не оригинальных компонентов аннулирует гарантийные обязательства.

7 Прекращение эксплуатации

Если индукционный гриль не используется необходимо гарантировать, чтобы регулятор температуры не был включен в отсутствии присмотра. Если гриль не будет использоваться длительное время необходимо выключить его из сети.

8. Поиск и устранение неисправностей

Индукционный гриль может быть открыт только уполномоченным и обученным обслуживающим персоналом.

ВНИМАНИЕ Не открывайте индукционный гриль!
Опасное напряжение!

8.1 Поиск неисправности с помощью кода ошибки

Работа индукционного гриля постоянно проверяется системой управления и мониторинга. При обнаружении неисправности на индикатор выводится код ошибки (например, E03). При эксплуатации код ошибки попеременно сменяется фактической температурой жарочной поверхности.

Код ошибки	**Неисправность**	**Мероприятия**
E03	Перегрев радиатора [1)]	Проконтролируйте воздушные отверстия
		Проконтролируйте работу вентилятора радиатора
		Свяжитесь с технической поддержкой
E04	Перегрев жарочной поверхности [1)]	Снизьте установленную температуру жарочной поверхности
		Удалите металлические предметы (кастрюли) с жарочной поверхности
		Свяжитесь с технической поддержкой
E06	Перегрев внутреннего пространства гриля [1)]	Проконтролируйте воздушные отверстия
		Свяжитесь с технической поддержкой

E10	Связь по шине [1)]	Свяжитесь с технической поддержкой
E12	Предупреждение о превышении температуры радиатора [2)]	Снизьте установленную температуру жарочной поверхности
		Проконтролируйте воздушные отверстия
		Проконтролируйте работу вентилятора
E13	Предупреждение о превышении температуры жарочной поверхности [2)]	Снизьте установленную температуру жарочной поверхности
		Удалите металлические предметы (кастрюли) с жарочной поверхности
E20	Предупреждение о превышении температуры внутреннего пространства гриля [2)]	Проконтролируйте воздушные отверстия
E21	Неисправность температурного датчика радиатора [1)]	Свяжитесь с технической поддержкой
E22	Неисправность температурного датчика жарочной поверхности [1)]	Свяжитесь с технической поддержкой
E24	Неисправность температурного датчика внутреннего пространства гриля [1)]	Свяжитесь с технической поддержкой
E25	Неисправность температурного датчика RTCS [1)]	Свяжитесь с технической поддержкой

[1)] Прекращается подача мощности на гриль.
[2)] Гриль работает на пониженной мощности.

8.2 Поиск неисправностей без кода ошибки

Неисправность	**Причина**	**Мероприятия**
Не осуществляется нагрев жарочной поверхности, индикатор не светится	Нет подачи тока	Проверьте включен ли гриль в сеть. Проверьте исправность электрических автоматов.
	Регулятор температуры установлен в положение «0»	Поверните регулятор температуры
Пониженная мощность нагрева, индикатор светится	Препятствия в работе системы воздушного охлаждения	Проконтролируйте воздушные отверстия
	Слишком большая температура окружающей среды	Проверьте, не всасывается ли теплый воздух через воздухозаборную систему, обеспечивается ли циркуляция воздуха и можно ли ее улучшить.
	Отсутствует одна из фаз (только в 3-х фазном исполнении)	Проверьте исправность электрических автоматов.

	Дефект индукционного гриля	Отсоедините гриль от сети и свяжитесь с технической поддержкой
Отсутствует реакция на поворот регулятора температуры	Дефект регулятора температуры	Отсоедините гриль от сети и свяжитесь с технической поддержкой
Пониженная мощность нагрева, вентилятор работает	Препятствия в работе системы воздушного охлаждения. Загрязненность жирового фильтра.	Проконтролируйте воздушные отверстия. Прочистите жировой фильтр.
Пониженная мощность нагрева, вентилятор не работает	Дефект вентилятора. Дефект устройства контроля вентилятора.	Отсоедините гриль от сети и свяжитесь с технической поддержкой
Пониженная мощность нагрева после длительной работы	Жарочная поверхность слишком горячая. На жарочной поверхности перегретое масло.	Выключить индукционный гриль и дать жарочной поверхности остыть.

9. Чистка

Жарочную поверхность необходимо чистить в зависимости от степени загрязнения, но, как минимум, ежедневно в конце рабочего дня.

ВНИМАНИЕ Избегайте попадания жидкости внутрь индукционного гриля. Запрещено чистить гриль струей воды.

- Для чистки жарочной поверхность от загрязнений и остаточных продуктов жарения можно использовать только воду с добавлением ph нейтральных чистящих средств (или чистящих средств на основе неионных или анионных поверхностно-активных веществ).
- Для удаления известкового налета с жарочной поверхности можно использовать стандартные средства для удаления известкового налета.
- Для удаления въевшихся пригоревших остатков пищи рекомендуется установить температуру жарочной поверхности на 80°C и смачивать жарочную поверхность водой. Грязь размягчиться и может быть удалена с помощью шпателя для гриля в жиросток.
- Запрещено использовать для чистки абразивосодержащие моющие средства, сильные органические растворители, такие как кетоны, сложные эфиры, а также щелочные моющие средства. Они могут, в зависимости от концентрации, времени воздействия и температуры, вызвать повреждение жарочной поверхности. Запрещается использовать царапающие поверхность чистящие средства, содержащие абразивный материал, или металлотканные царапающие губки, железные щетки и др. инструменты, поскольку они могут повредить жарочную поверхность, которая после повреждения подвержена более быстрому загрязнению и действию коррозии.
- Механические воздействия, такие как истирание или удар, могут уменьшить время службы жарочной поверхности.
- Запрещается проводить чистку гриля струей воды или паром.
- При чистке возможно появление горячего пара. Осторожно! Существует опасность ожога.
- Необходимо проводить чистку жирового воздушного фильтра не реже чем раз в месяц. Жировой фильтр можно мыть в посудомоечной машине, после чего его необходимо высушить и вставить обратно в индукционный гриль.

10. Содержание индукционного гриля

Пользователь должен обеспечить безупречную работу всех важных устройств безопасности.
Индукционный гриль должен раз в год проверяться квалифицированным техником.

ВНИМАНИЕ Не открывайте индукционный гриль!
Опасное напряжение!

Индукционный гриль может быть открыт только квалифицированным обслуживающим персоналом.

11. Утилизация

Продукты с символом (размещенным на продукте либо на упаковке) запрещается утилизировать как бытовые отходы. Они должны сдаваться в пункты приема электрических устройств. Если вы правильно утилизируете продукты, вы помогаете избегать негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей, которые могут возникнуть при несоответствующей утилизации. Для получения более подробной информации об утилизации продукта свяжитесь с вашими муниципальными органами управления или со специализированным магазином розничной торговли, в котором вы приобрели данный продукт.

При истечении срока службы индукционной плиты, она должна быть должным образом утилизирована..

11.1 Избегайте неправомерного использования

Плита должна использоваться только квалифицированным персоналом. Избегайте того, что подготовленная к утилизации плита была вновь введена в эксплуатацию.

Индукционная плита состоит из стандартных электрических, электромеханических и электронных компонентов. В плите не используются батареи.

Пользователь несет ответственность за профессиональную и безопасную утилизацию индукционной плиты.