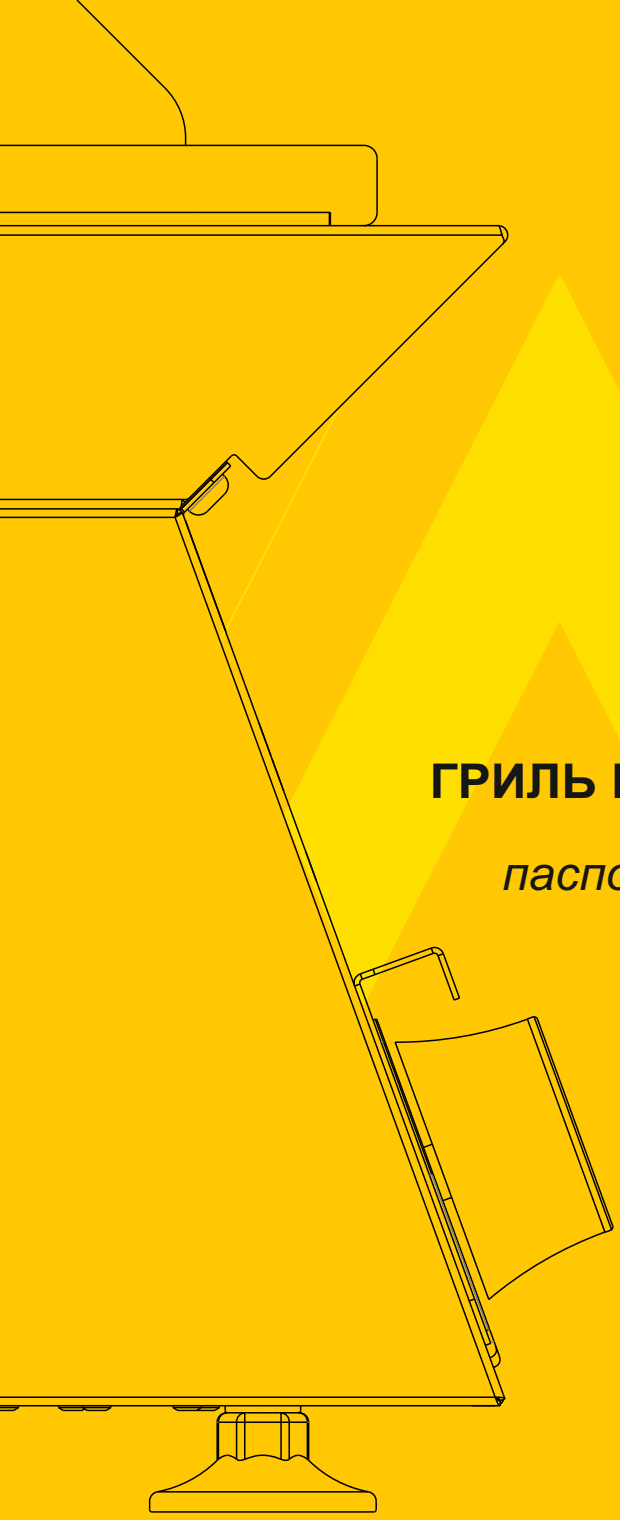


ГРИЛЬ ИНДУКЦИОННЫЙ

паспорт и руководство по эксплуатации

СЕРИЯ 700
СЕРИЯ 900

Induction

9001:2015

www.smart-induction.ru

СДЕЛАНО В РОССИИ

Внимание!
Настоящее Руководство должно быть обязательно прочитано перед пуском гриля индукционного в работу пользователем, ремонтниками и другими лицами, которые отвечают за транспортирование, ее установку, пуск в эксплуатацию, обслуживание и поддержание в рабочем состоянии.
Руководство должно находиться в доступном для пользователя месте и храниться весь срок службы изделия.

ОГЛАВЛЕНИЕ

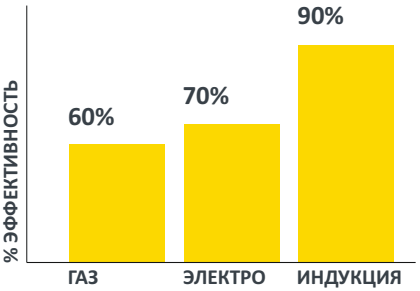
1.	**Индукционная технология**	**4**
2.	**Маркировка**	**4**
3.	**Комплект поставки**	**5**
4.	**Общие характеристики**	**6**
5.	**Основные характеристики**	
	Однозонные грили	**8**
	2-х зонные грили	**9**
	3-х зонные грили	**10**
6.	**Защита от скачков напряжения**	
	Сеть 380 Вольт	**11**
	Сеть 220 Вольт	**12**
7.	**Меры безопасности**	**13**
8.	**Установка и подключение**	**14**
9.	**Порядок работы**	**16**
10.	**Чистка и уход**	**18**
11.	**Техническое обслуживание**	**19**
12.	**Коды ошибок**	**20**
13.	**Схема электрическая**	**21**

Производитель не исключает возможность внесения изменений в конструкцию, с целью улучшения потребительских свойств изделия. Право на внесение изменений производитель оставляет за собой. В случае неверного толкования клиентом правил эксплуатации - производитель имеет право толковать в свою пользу.

Производитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

1. ИНДУКЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ

Работа индукционного гриля основана на принципе электромагнитной индукции. Под жарочной поверхностью находится медная катушка. Электрический ток, проходя через катушку, преобразуется в переменное электромагнитное поле, которое создаёт изменяющееся электрическое поле (индукционный ток). Жарочная поверхность выполненная из толстой нержавеющей стали, представляет собой проводник с замкнутым контуром. Под воздействием вихревого индукционного тока электроны приходят в движение, что приводит к выделению тепловой энергии, т.е. к разогреву.



Преимущества

- Экономия энергии от 50 до 85% по сравнению с традиционной кухонной техникой.
- Индукционная техника быстро окупает себя благодаря сокращению расходов на электроэнергию. Это выгодное капиталовложение.
- Минимальное теплоизлучение способствует оптимальному микроклимату на кухне.
- Минимальные жировые испарения вследствие отсутствия двойного горения.
- Мгновенный разогрев. За считанные секунды достигается максимальная теплопроизводительность. Никакого простоя.

2. МАРКИРОВКА

ИЗДЕЛИЕ		СЕРИЯ		КОЛ-ВО ЗОН НАГРЕВА		ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ		СТИЛЬ	
G	гриль	7	700 серия	2	1 зона	P	плоская	B	черный
		9	900 серия	4	2 зоны	R	рифленая	N	нерж.
				6	3 зоны	PR	комбинированная		

Пример:
G72-RB - гриль 700 серии, 1 зона нагрева, жарочная поверхность рифленая, стиль черный.

Комплект поставки

Гриль индукционный	1 шт.
Воздуховод	1 шт. (1-но зонные грили) 2 шт. (2-х зонные грили) 3 шт. (3-х зонные грили)
Фильтр	1 шт. (1-но зонные грили) 2 шт. (2-х зонные грили) 3 шт. (3-х зонные грили)
Брызгозащитный фартук	1 шт.
Ящик для сбора жира	1 шт. (1-но зонные грили) 2 шт. (2-х зонные грили) 3 шт. (3-х зонные грили)
Шнур питания (2м.)	1 шт.
Паспорт	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.
Упаковка	1 шт.

Подставки поставляются отдельно и имеют свой паспорт на изделие.

Ваш индукционный гриль:



Материалы

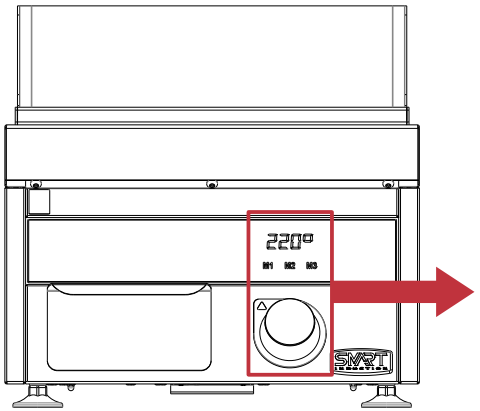
- Столешница выполнена из толстой (1,2мм) нержавеющей стали AISI430.
- Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI430.
- Рабочая зона - нержавеющая сталь толщиной 10мм

Управление

Управление зонами нагрева осуществляется с помощью многофункционального электромеханического регулятора.

Электронный регулятор индукционного модуля (энкодер) герметично утоплен вглубь плиты. Управление происходит через специальный усиленный механизм, практически полностью исключающий механическое повреждение электронного регулятора.

Ручка регулятора имеет анатомически правильную плавную конусную форму и крупный диаметр (58мм), что делает работу с оборудованием комфортным.

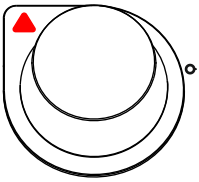


35:t ····· таймер 0...99мин.

220° ····· заданная температура (50...280°C)

M1 M2 M3 ····· программы (сенсоры)

Когда таймер включен, дисплей попеременно показывает установленную температуру и время таймера.



ручка управления

Ножки, регулируемые по высоте



Съемный жироулавливающий фильтр

Снизу плиты расположен жировой фильтр, который легко снять и помыть под проточной водой, либо в посудомоечной машине.

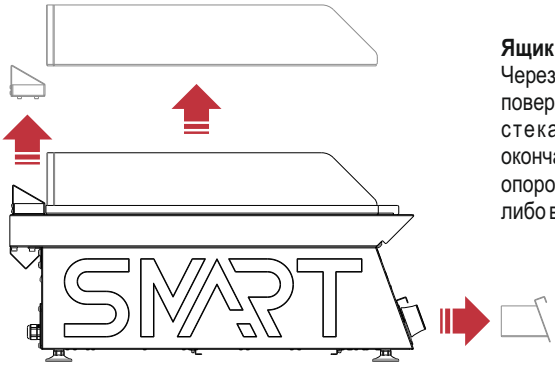
2 стилистических решения:



STEEL - классическое решение. Передняя панель выполнена из нерж. стали.

BLACK - передняя панель имеет стойкое полимерное покрытие черного цвета.

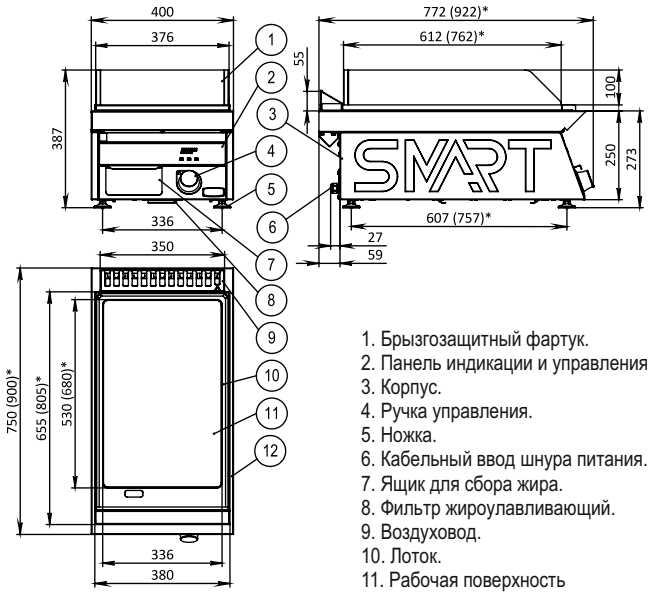
Съемный воздуховод
Воздуховод плиты легко снять и помыть под проточной водой, либо в посудомоечной машине. Выполнен из нержавеющей стали AISI304. Такая конструкция позволяет легко поддерживать плиту в чистом состоянии.



Съемный брызгозащитный фартук
Брызгозащитный фартук предотвращает распространение брызг жира и масла при готовке за пределы жарочной поверхности. Имеет съемную конструкцию, позволяющую легко снять и помыть под проточной водой, либо в посудомоечной машине.

Ящик для сбора жира
Через специальное отверстие в жарочной поверхности излишки масла, жира и влаги стекают в ящик для сбора жира. По окончанию приготовления ящик необходимо опорожнить и помыть под проточной водой, либо в посудомоечной машине.

		Артикул	Модель	Стиль	Общая мощность	Зоны	Сеть	Размеры, мм	Вес, кг
СЕРИЯ 700		*121001*	G72-PB		5 кВт	1 x 5 кВт	220 В	400 x 750 x 390	43
		121002	G72-PN		5 кВт	1 x 5 кВт	220 В	400 x 750 x 390	43
		*121003*	G72-RB		5 кВт	1 x 5 кВт	220 В	400 x 750 x 390	41
		121004	G72-RN		5 кВт	1 x 5 кВт	220 В	400 x 750 x 390	41
СЕРИЯ 900		*121005*	G92-PB		5 кВт	1 x 5 кВт	220 В	400 x 900 x 390	49
		121006	G92-PN		5 кВт	1 x 5 кВт	220 В	400 x 900 x 390	49
		*121007*	G92-RB		5 кВт	1 x 5 кВт	220 В	400 x 900 x 390	46
		121008	G92-RN		5 кВт	1 x 5 кВт	220 В	400 x 900 x 390	46



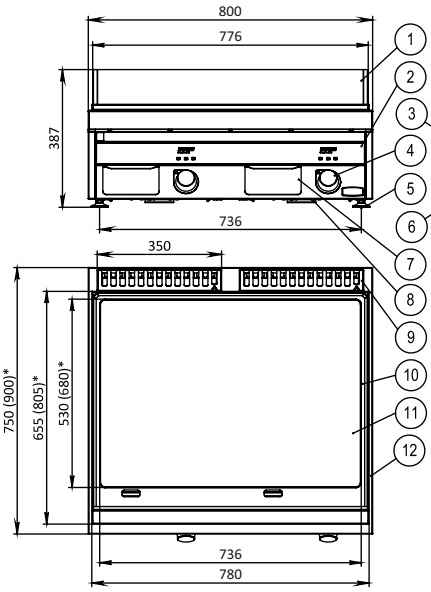
1. Брызгозащитный фартук.
2. Панель индикации и управления.
3. Корпус.
4. Ручка управления.
5. Ножка.
6. Кабельный ввод шнура питания.
7. Ящик для сбора жира.
8. Фильтр жироулавливающий.
9. Воздуховод.
10. Лоток.
11. Рабочая поверхность (нерж. сталь толщиной 10мм).
12. Столешница.

( )* - в скобках со звездочкой указан размер грилей 900 серии



5. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

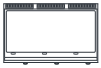
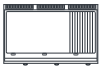
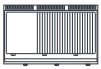
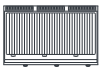
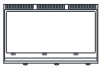
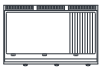
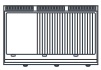
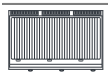
		Артикул	Модель	Стиль	Общая мощность	Зоны	Сеть	Размеры, мм	Вес, кг
СЕРИЯ 700		*121009*	G74-PB	■	10 кВт	2 x 5 кВт	380 В	800 x 750 x 390	82
		121010	G74-PN	■	10 кВт	2 x 5 кВт	380 В	800 x 750 x 390	82
		*121013*	G74-PRB	■	10 кВт	2 x 5 кВт	380 В	800 x 750 x 390	80
		121014	G74-PRN	■	10 кВт	2 x 5 кВт	380 В	800 x 750 x 390	80
		*121017*	G74-RB	■	10 кВт	2 x 5 кВт	380 В	800 x 750 x 390	77
		121018	G74-RN	■	10 кВт	2 x 5 кВт	380 В	800 x 750 x 390	77
СЕРИЯ 900		*121020*	G94-PB	■	10 кВт	2 x 5 кВт	380 В	800 x 900 x 390	94
		121021	G94-PN	■	10 кВт	2 x 5 кВт	380 В	800 x 900 x 390	94
		*121024*	G94-PRB	■	10 кВт	2 x 5 кВт	380 В	800 x 900 x 390	91
		121025	G94-PRN	■	10 кВт	2 x 5 кВт	380 В	800 x 900 x 390	91
		*121028*	G94-RB	■	10 кВт	2 x 5 кВт	380 В	800 x 900 x 390	88
		121029	G94-RN	■	10 кВт	2 x 5 кВт	380 В	800 x 900 x 390	88

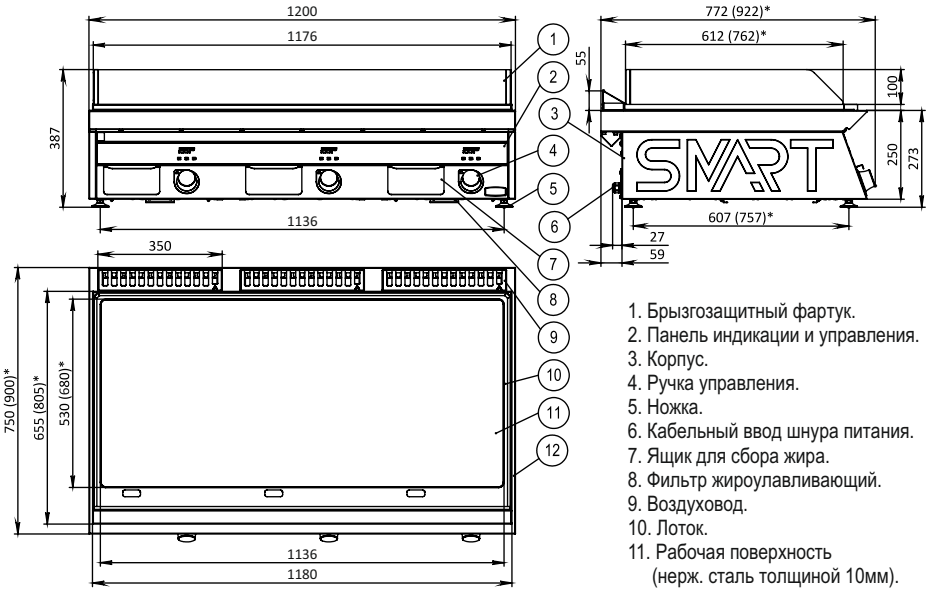


1. Брызгозащитный фартук.
2. Панель индикации и управления.
3. Корпус.
4. Ручка управления.
5. Ножка.
6. Кабельный ввод шнура питания.
7. Ящик для сбора жира.
8. Фильтр жироулавливающий.
9. Воздуховод.
10. Лоток.
11. Рабочая поверхность (нерж. сталь толщиной 10мм).
12. Столешница.

( )* - в скобках со звездочкой указан размер грилей 900 серии



		Артикул	Модель	Стиль	Общая мощность	Зоны	Сеть	Размеры, мм	Вес, кг
СЕРИЯ 700		*121031*	G76-PB	■	15 кВт	3 x 5 кВт	380 В	1200 x 750 x 390	121
		121032	G76-PN	■	15 кВт	3 x 5 кВт	380 В	1200 x 750 x 390	121
		*121033*	G76-PPRB	■	15 кВт	3 x 5 кВт	380 В	1200 x 750 x 390	119
		121034	G76-PPRN	■	15 кВт	3 x 5 кВт	380 В	1200 x 750 x 390	119
		*121035*	G76-PRRB	■	15 кВт	3 x 5 кВт	380 В	1200 x 750 x 390	117
		121036	G76-PRRN	■	15 кВт	3 x 5 кВт	380 В	1200 x 750 x 390	117
		*121037*	G76-RB	■	15 кВт	3 x 5 кВт	380 В	1200 x 750 x 390	114
		121038	G76-RN	■	15 кВт	3 x 5 кВт	380 В	1200 x 750 x 390	114
СЕРИЯ 900		*121039*	G96-PB	■	15 кВт	3 x 5 кВт	380 В	1200 x 900 x 390	139
		121040	G96-PN	■	15 кВт	3 x 5 кВт	380 В	1200 x 900 x 390	139
		*121041*	G96-PPRB	■	15 кВт	3 x 5 кВт	380 В	1200 x 900 x 390	136
		121042	G96-PPRN	■	15 кВт	3 x 5 кВт	380 В	1200 x 900 x 390	136
		*121043*	G96-PRRB	■	15 кВт	3 x 5 кВт	380 В	1200 x 900 x 390	133
		121044	G96-PRRN	■	15 кВт	3 x 5 кВт	380 В	1200 x 900 x 390	133
		*121045*	G96-RB	■	15 кВт	3 x 5 кВт	380 В	1200 x 900 x 390	130
		121046	G96-RN	■	15 кВт	3 x 5 кВт	380 В	1200 x 900 x 390	130



1. Брызгозащитный фартук.
2. Панель индикации и управления.
3. Корпус.
4. Ручка управления.
5. Ножка.
6. Кабельный ввод шнура питания.
7. Ящик для сбора жира.
8. Фильтр жироулавливающий.
9. Воздуховод.
10. Лоток.
11. Рабочая поверхность (нерж. сталь толщиной 10мм).
12. Столешница.

( )* - в скобках со звездочкой указан размер грилей 900 серии

6. ЗАЩИТА ОТ СКАЧКОВ НАПРЯЖЕНИЯ

Устройство обеспечивает защиту гриля от разрушающего воздействия импульсных скачков напряжения, вызванных срабатыванием близкорасположенных и подключенных к этой же сети электродвигателей, магнитных пускателей или перепадов напряжения, предотвращая выход плиты из строя. Варисторная защита каждой фазы обеспечивает сохранение работоспособности при воздействии импульсом перенапряжения длительностью 8/20мкс амплитудой до 6500А.
При кратковременных снижениях сетевого напряжения, ниже допустимого, отключение плиты не происходит.

Наклейка на корпусе и режимы индикации



Работа устройства защиты на 380В
После подачи напряжения питания на вход, включаются зеленые индикаторы “L1", “L2", “L3". Если напряжение на входе в допустимых пределах (165-270В на каждой фазе) и правильный порядок чередования фаз, включается желтый индикатор “⊏⊐“, сигнализирующий о включении плиты. Если напряжение ниже допустимого значения (165В) включается красный индикатор “U<” и происходит отключение плиты, желтый индикатор “⊏⊐“ отключается. После восстановления напряжения на входе, включение плиты происходит автоматически через 10 секунд. Работа устройства защиты при значении напряжения на входе выше допустимого (270В) аналогична.

Устройство контролирует порядок чередования фаз, снижение или превышение частоты питающей сети и разницу напряжений на фазах превышающую 25%.

Работа индикаторов “U>”, “U<” в зависимости от аварийной ситуации

Поведение индикаторов «U>», «U<»	Причина
Попеременное включение	Нарушение порядка чередования фаз
Частое одновременное включение	Превышение или снижение частоты сети более 55Гц, или менее 45Гц
Медленное одновременное включение	Разница напряжения между любыми фазами более 25%

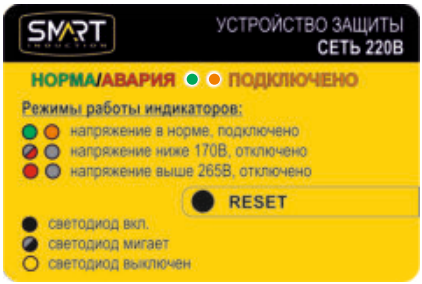
Работа устройства защиты на 220В

После подачи напряжения питания на вход, устройство выдерживает время готовности 5 секунд, при этом индикация не работает, затем зеленый индикатор начинает мигать, указывая на отсчет выдержки времени включения. Если напряжение находится в допустимых пределах, плита включается и загораются зеленый (сеть в норме) и желтый (подключено) индикаторы.

После отключения гриля по причине проблем в сети, повторное включение происходит автоматически через 10 секунд.

Вручную включить устройство защиты можно нажав и удерживая в течении 2 секунд кнопку “RESET”. Нажимать следует тупым тонким предметом, например ручкой.

Наклейка на корпусе и режимы индикации



Режимы работы индикации устройства защиты на 220В

Если напряжение приближается к верхнему порогу отключения (265В), начинает мерцать красный индикатор и при выходе напряжения за допустимые пределы, происходит отключение плиты, при этом желтый индикатор отключается, а красный постоянно горит. При возврате напряжения в норму начинается отсчет выдержки времени повторного включения (10 секунд), при этом зеленый индикатор начинает мигать (если во время отсчета времени произойдет выход напряжения за допустимые пределы, время повторного включения сбрасывается) после окончания отсчета времени устройство защиты включает плиту.

Если напряжение приближается к нижнему порогу отключения, начинает мерцать зеленый индикатор и при выходе напряжения за допустимые пределы (<170В) начинается отсчет времени задержки отключения, при этом красный индикатор начинает мигать, после окончания отсчета времени, происходит отключение плиты, при этом желтый индикатор отключается, а красный загорается каждые 2 секунды. При возврате напряжения в норму начинается отсчет выдержки времени включения, при этом зеленый индикатор начинает мигать. После окончания отсчета времени, плита включается, загорается желтый индикатор.

По способу защиты человека от поражения электрическим током гриль относится к 1 классу по ГОСТ 12.2.007.0-75.
К обслуживанию гриля допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации и ознакомленные с настоящим Руководством.
Гриль не предназначена для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с грилем.

При работе с грилем соблюдайте следующие правила безопасности:

- при монтаже должна быть установлена коммутационная защитная аппаратура, гарантирующая защиту от пожарных факторов: короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения;
- подключение к сети должно осуществляться с учетом допускаемой нагрузки на электросеть;
- не допускается использование гриля в пожароопасных и взрывоопасных зонах;
- при обнаружении неисправностей отключите гриль от сети, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке;
- включайте гриль только после устранения неисправностей.
- после использования обязательно выключайте гриль с помощью регулятора.

Индукционный гриль намного быстрее, чем обычное кухонное оборудование. Чтобы избежать перегрева и пригорания, регулярно проверяйте процесс приготовления. Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время работы.

Внимание!
Категорически запрещено работать с индукционным грилем людям, пользующимся кардиостимулятором.

Запрещается:

- оставлять работающий гриль без надзора;
- работать с грилем персоналу с кардиостимулятором сердца и другими устройствами (слуховые аппараты, имплантированные дозаторы инсулина и прочее), на чью работу может повлиять электромагнитной излучение;
- прикасаться к рабочей поверхности сразу после выключения гриля;
- устранять неисправность при работе гриля;
- закрывать вентиляционные отверстия и воздуховоды;
- работать без заземления;
- подсоединять гриль через удлинитель;
- класть металлические предметы на жарочную поверхность;
- класть на жарочную поверхность такие предметы как бумага, картон или ткань. Опасность возгорания.

Риск ожогов от высокой температуры!
Вы можете обжечься если прикоснетесь к какой-либо из деталей во время работы. Поверхности, расположенные вблизи зоны приготовления пищи, включая боковые панели, могут нагреться настолько, что могут обжечь кожу. Соблюдайте крайнюю осторожность, чтобы избежать контакта с горячими поверхностями.

8. УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

После хранения гриля в холодном помещении или после перевозки в зимних условиях перед включением в сеть необходимо выдержать его при комнатной температуре минимум 6ч.

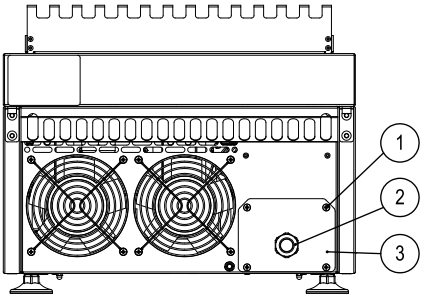
Распаковку, установку и испытание гриля должны производить специалисты по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования. Монтажные предприятия ответственны за правильное инструктирование, а также установку в соответствии с предписаниями по безопасности.

Установку гриля необходимо проводить в следующем порядке:

- перед установкой на предусмотренное место снять защитную пленку со всех поверхностей;
- гриль разместить в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под воздухоочистительным зонтом;
- установить воздуховоды (1,2 или 3 в зависимости от модели гриля);
- установить жироулавливающий фильтр снизу гриля (1,2 или 3 в зависимости от модели);
- выровнять гриль по уровню с помощью регулируемых ножек, чтобы поверхность приняла горизонтальное положение;
- подключить провода к электросети (гриль поставляется с кабелем длиной 2м.) согласно действующему законодательству и нормативам. Подключение электропитания производится только уполномоченной специализированной службой согласно схемы электрической принципиальной. Осуществить подключение к электросети необходимо с учетом допускаемой нагрузки на электросеть.

Для подключения необходимо:

- снять крышку 3 щитка сзади гриля открутив четыре винта 1.
- подключить гриль согласно схеме подключения. Прежде чем подключать кабель, его необходимо продеть в кабельный ввод 2.
- закрыть крышку щитка при помощи винтов 1, предварительно затянув кабель питания в кабельном вводе 2.



Заземляющий провод рекомендуется подключать к системе заземления соответствующей типу TN-S или TN-C-S по ГОСТ Р 50571.2-94 (МЭК364).

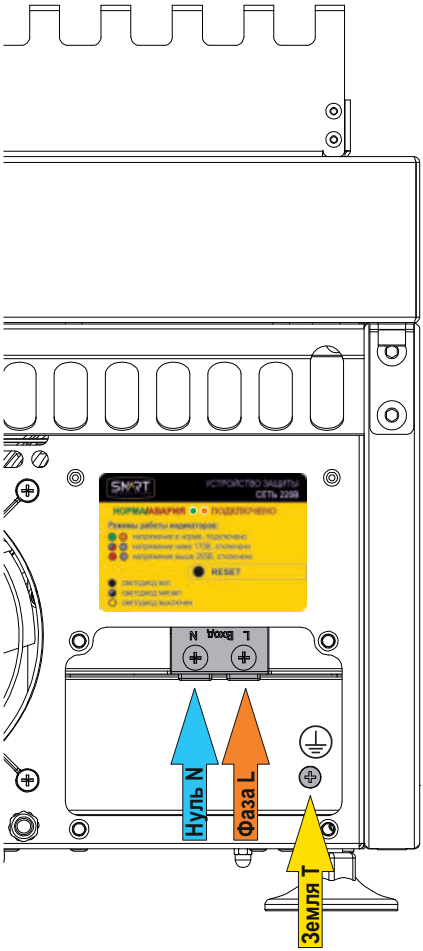
Электропитание к плите подвести с распределительного шкафа через дифференциальный автомат.

Дифференциальный автомат должен обеспечивать гарантированное отключение от сети питания.

Для выравнивания потенциалов при установке гриля в технологическую линию предусмотрен зажим, обозначенный знаком « ⏚ » эквипотенциальность.

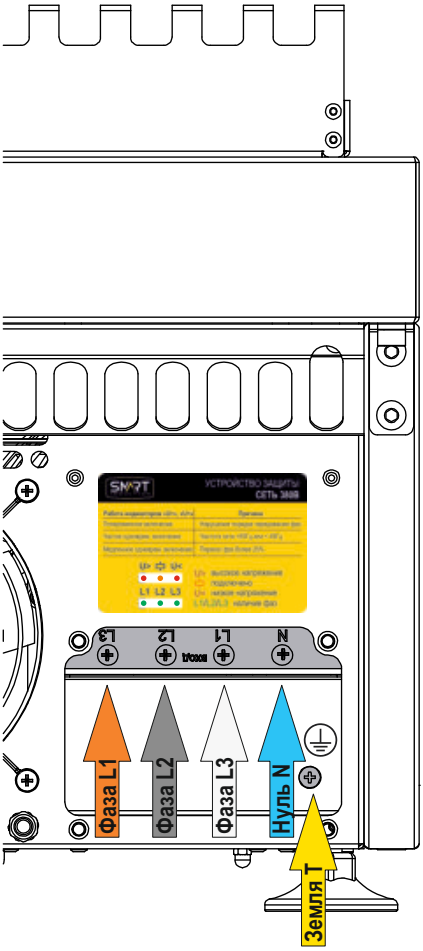
Сдача в эксплуатацию смонтированного оборудования оформляется по установленной форме.

Схема подключения к электросети 220В



Подключение к сети 220В производится при помощи 3-х жильного кабеля.

Схема подключения к электросети 380В



Подключение к сети 380В производится при помощи 5-ти жильного кабеля.

Если подключение будет выполнено не верно - гриль не включится.

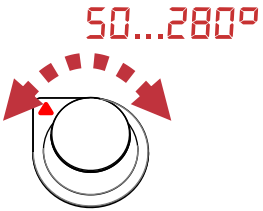
9. ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Включение

1 Нажмите коротко на ручку управления для включения зоны гриля. Загорится цифровой дисплей. Начнется нагрев



2 Поворачивая ручку вправо/влево установите необходимую температуру нагрева.

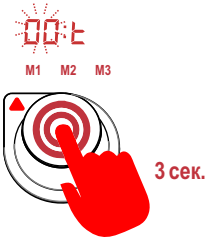


3 Когда значек градуса ° перестает мигать и просто горит - заданная температура достигнута, можно приступать к готовке.

Для выключения повторно коротко нажмите на ручку.

2. Таймер

1 Нажмите на ручку и держите 3 секунды. Появится и замигает экран таймера.



2 Поворачивая ручку вправо/влево установите нужное время.

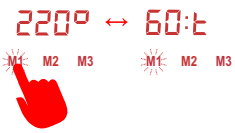


3 Если ручку не трогать некоторое время, экран перестанет мигать и будет просто гореть, таймер начнет обратный отсчет. На дисплее попеременно будет отображаться заданная температура и время таймера. Когда заданное время закончится, зона гриля выключится.

Для преждевременного отключения таймера нужно время установить 00 или выключить зону гриля нажав коротко на ручку.

3. Использование быстрых программ M1, M2, M3

1 Нажмите коротко на сенсор M1. Сенсор станет мигать, включится программа из памяти M1.
На дисплее попеременно будет отображаться заданная температура и время таймера.



2 Нажмите коротко на сенсор M2. Сенсор станет мигать, включится программа из памяти M2.
На дисплее попеременно будет отображаться заданная температура и время таймера.



3 Нажмите коротко на сенсор M3. Сенсор станет мигать, включится программа из памяти M3.
На дисплее попеременно будет отображаться заданная температура и время таймера.



4. Запись в память гриля быстрых программ M1, M2, M3

1 Когда гриль включен нажмите на ручку и держите 3 секунды. Замигает экран.



2 Нажмите коротко сенсор M1. Он начнет мигать. Так же будет мигать индикатор таймера. Отобразится записанная ранее программа.



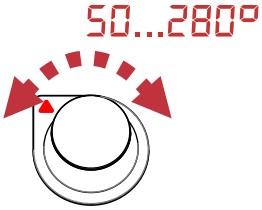
3 Поворачивая ручку вправо/влево установите нужное время таймера. Если установить 00, то таймер будет выключен.



4 Нажмите еще раз коротко сенсор M1. Теперь будет мигать индикатор температуры.



5 Поворачивая ручку вправо/влево установите необходимую температуру нагрева.

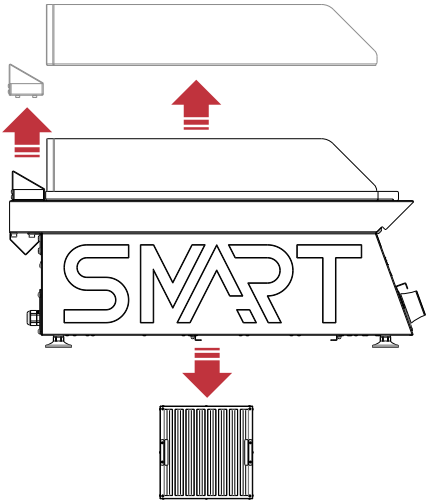


6 Не трогайте ничего 8 секунд. Индикация на экране перестанет мигать. Программа записана в память.

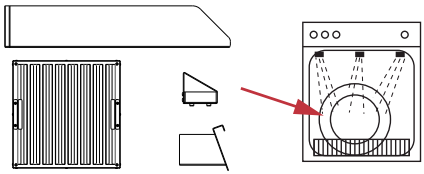
Для записи в память гриля программ M2 и M3 пройдите все шаги начиная с первого, только нажимая сенсор M2 и M3 соответственно.

Жарочная поверхность
Жарочная поверхность выполнена из нержавеющей стали. Для ее очистки налейте немного воды на слегка подогретую поверхность и дайте горячей воде растворить загрязнения. затем используя не абразивную губку или скребок соскребите остатки в ящик для сбора жира.

Не используйте для чистки:
абразивные чистящие средства, агрессивные чистящие средства - такие, как аэрозоли для жарочных шкафов и пятновыводители, жесткие губки, паровые очистители и очистители высокого давления.



Брызгозащитный фартук, ящик для сбора жира, фильтр, а так же воздуховод можно мыть в посудомоечной машине.



Корпус индукционного гриля
Корпус индукционного гриля выполнен из пищевой нержавеющей стали.

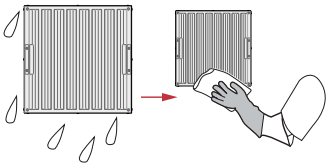
При чистки корпуса нельзя использовать:
- абразивные материалы (твердые мелкозернистые вещества);
- чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты и хлориды;
- жесткие губки и другие грубые предметы, которые могут поцарапать поверхность.

Корпус индукционного гриля можно очистить мягкой салфеткой со специальным моющим средством, предназначенным для ухода за изделиями из нержавеющей стали.
Регулярная чистка значительно улучшит внешний вид поверхности и защитит ее.

Жироулавливающий фильтр
Фильтр забора воздуха расположен снизу плиты. Чтобы снять, потяните фильтр за ручки вниз и на себя. У однозонных грилей снизу 1 фильтр, у 2-х кзонных - 2 фильтра, у 3-х зонных - 3 фильтра.

Ящик для сбора жира
Опорожняйте ящик для сбора жира так часто, как это необходимо.
После чистки ящика его необходимо установить обратно.

Перед установкой всех элементов на место, их необходимо высушить.



Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III - V разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей и прошедший обучение у изготовителя или рекомендованные им.
В процессе эксплуатации гриля необходимо выполнить следующие виды работ в системе технического обслуживания и ремонта:
ТО – регламентированное техническое обслуживание – комплекс профилактических мероприятий, осуществляемых с целью обеспечения работоспособности или исправности гриля;
ТР – текущий ремонт – ремонт, осуществляемый в процессе эксплуатации, для обеспечения или восстановления работоспособности гриля и состоящий в замене и (или) восстановлении его отдельных частей и их регулировании.

Периодичность технического обслуживания и ремонтов:

- техническое обслуживание (ТО) – 1 мес.;
- текущий ремонт (ТР) – при необходимости.

Внимание! Все работы по ТО и ТР проводить только на гриле, отключенном от сети, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке.

При техническом обслуживании гриля требуется проделать следующие работы:

- выявить неисправность гриля путем опроса обслуживающего персонала;
- визуально осмотреть вентиляторы на задней стенке и на днище гриля, предварительно сняв фильтра. По мере необходимости провести их очистку;
- проверить целостность оболочки шнура питания. При выявлении повреждения оболочки заменить шнур питания;
- проверить целостность электропроводки, заземления, эквипотенциального провода (при наличии) внешним осмотром.
- проверить цепи заземления самого гриля (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1Ом).

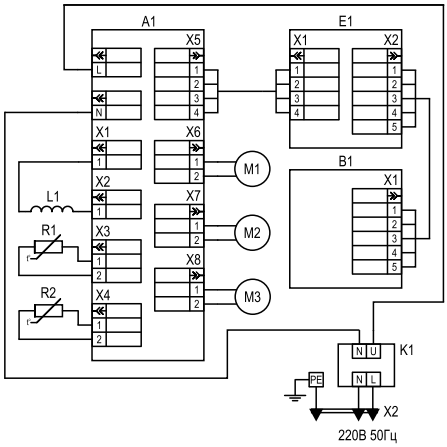
При ТР проводятся все работы, предусмотренные при ТО и ремонт или замена отдельных частей.

12. КОДЫ ОШИБОК

Внимание!
Запрещается снимать гарантийные пломбы. Нарушение целостности пломб приводит к снятию с гарантии.

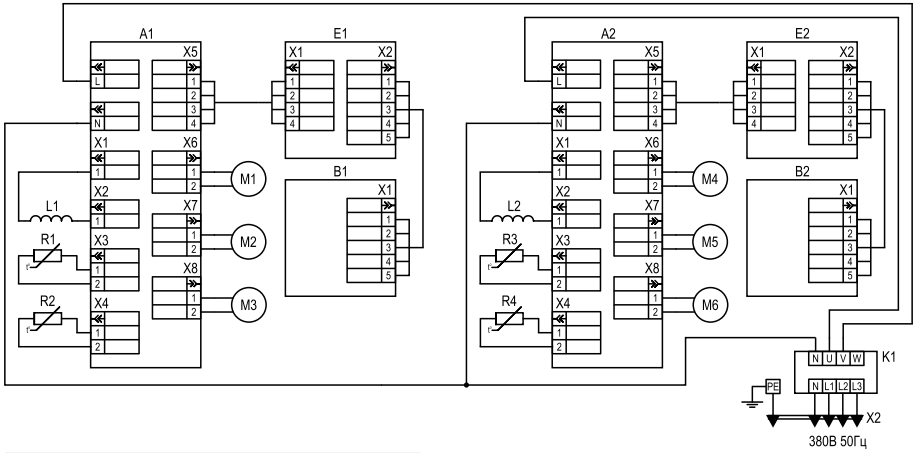
КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА
E00	Не подключена катушка.	Не подключена катушка.
E01	Неисправность IGBT модуля.	1. Короткое замыкание IGBT модуля. 2. Перегрев IGBT модуля.
E02	Короткое замыкание IGBT модуля.	Короткое замыкание IGBT модуля.
E03	Ошибка датчика катушки.	1. Повреждение датчика катушки. 2. Датчик катушки не подключен.
E04	Датчик катушки отключен, либо слишкомвысокая температура катушки.	1. Повреждение датчика катушки. 2. Датчик катушки не подключен. 3. Датчик катушки неисправен. 4. Не вращается вентилятор, охлаждающий катушку. 5. Недостаточный воздухообмен. Забиты воздушные фильтра снизу, либо загорожены вентиляционные отверстия плиты снизу или сзади.
E05	Датчик катушки не подключен.	Датчик катушки не подключен.
E06	Короткое замыкание датчика катушки.	1. Механическое повреждение датчика катушки. 2. Короткое замыкание датчика катушки.
E07	Низкое напряжение.	1. Напряжение питающей сети ниже минимальнодопустимого. 2. Неисправность трансформатора индукционного модуля.
E08	Высокое напряжение.	1. Напряжение питающей сети выше максимальнодопустимого. 2. Неисправность трансформатора индукционного модуля.
F	Перегрев IGBT модулей.	1. Не вращается, либо слабо вращается вентилятор охлаждения модуля. 2. Недостаточный воздухообмен. Забиты воздушные фильтра снизу, либо загорожены вентиляционные отверстия плиты снизу или сзади.

Схема однозонных моделей индукционных грилей 700 и 900 серии



ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ
A1	Модуль индукционный
B1	Многофункциональный регулятор
E1	Модуль индикации и сенсоров
K1	Модуль защиты от скачков напряжения
L1	Катушка
M1 - M3	Вентилятор
R1, R2	Термодатчик
X2	Шнур питания

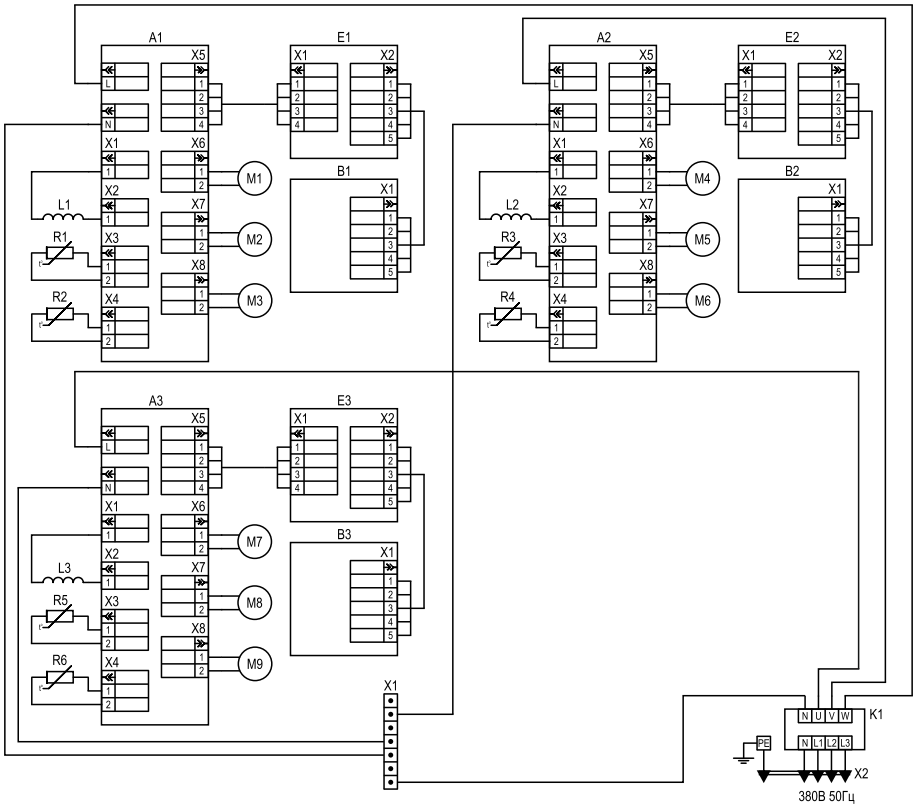
Схема 2-х зонных моделей индукционных грилей 700 и 900 серии



ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ
A1, A2	Модуль индукционный
B1, B2	Многофункциональный регулятор
E1, E2	Модуль индикации и сенсоров
K1	Модуль защиты от скачков напряжения
L1, L2	Катушка
M1 - M6	Вентилятор
R1 - R4	Термодатчик
X2	Шнур питания

13. СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

Схема 3-х зонных моделей индукционных грилей 700 и 900 серии



ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ
A1 - A3	Модуль индукционный
B1 - B3	Многофункциональный регулятор
E1 - E3	Модуль индикации и сенсоров
K1	Модуль защиты от скачков напряжения
L1 - L3	Катушка
M1 - M9	Вентилятор
R1 - R6	Термодатчик
X1	Нулевая шина
X2	Шнур питания

Россия, Московская область, г.Дзержинский

+7 (495) 162-61-31
info@smart-induction.ru