



KOGAST GROSUPPLJE d.d.

Adamičeva c. 36, SI-1290 Grosuplje, Slovenija

Tel.: +386 (0)1/78 66 300 N.C., fax: +386 (0)1/78 66 310

E-mail: info@kogast.si, <http://www.kogast.si>

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, МОНТАЖУ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА

<i>ТИП</i>	<i>ШИФР</i>
<i>EKT-T40</i>	<i>53443</i>

Содержание

1.	НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА	3
2.	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	3
3.	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ	4
4.	ПОСТАНОВЛЕНИЯ, ТЕХНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ И ДИРЕКТИВЫ	5
5.	МОНТАЖ	5
5.1	Особенные требования при проектировании электрического прибора	5
5.2	Установка прибора	5
5.3	Подключение прибора	6
5.3.1	Электрическое подсоединение	6
5.3.2	Присоединение для выравнивания потенциала	7
5.4	Контроль работы	7
5.5	Конечная проверка прибора и выпуск в эксплуатацию	7
6.	ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	7
6.1	Подготовка прибора перед первой эксплуатацией	7
6.2	Ежедневная эксплуатация	7
7.	ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	8
7.1	Очистка	8
7.2	Техобслуживание	9
7.3	Процесс подготовки прибора перед дальнейшим прекращением эксплуатации	9
8.	ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ДЕФЕКТА	9
9.	ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ	10
10.	ДРУГОЕ	10

1. НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Прибор предназначен для варки макарон. Применение макаронварки для других целей запрещается.

Предупреждения!

- Данная инструкция по монтажу, эксплуатации и обслуживанию содержит все необходимые предупреждения для правильного и безопасного применения прибора.
- Перед первой эксплуатацией необходимо внимательно прочесть инструкцию по монтажу, эксплуатации и обслуживанию.
- Инструкцию по монтажу, эксплуатации и обслуживанию прибора следует обязательно сохранить.
- Прибор должен применяться только квалифицированным и профессионально обученным лицом.
- Работа электрического прибора должна всегда находиться под контролем.
- Прибор предназначен только для применения в больших кухнях и не должен применяться для других намерений.
- Во время работы электрического прибора внешняя поверхность может очень нагреться, поэтому осторожность при применении прибора необходима (опасность ожогов)!
- Прибор нельзя применять для обогрева помещений.
- Под прибором или в приборе нельзя сохранять предметы, чувствительные к температуре (напр. моющие средства, распылители).
- Изготовитель прибора не берет на себя никакой ответственности или гарантийных обязательств в случае появления повреждений из-за несоблюдения данной инструкции, технических нормативов, нормативов о безопасности или в случае несоответствия подключения, указанного в инструкции.
- При неправильном применении прибора ответственность носит пользователь.
- Если прибор из-за реконструкции технически изменится, то мы не можем гарантировать безопасность прибора, и гарантийные условия не будут действительны.
- Предупреждения, указанные в данной инструкции, не возмещают никаких нормативов и не влияют на действительность законодательства.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Размеры:	
ширина	400 мм
длина	600 мм
высота с ножками	310 мм
без ножек	270 мм
Перфорированные емкости:	2 x GN 1/3x 200 мм или 4 x GN 1/6x 200 мм
Электромощность:	4,5 кВт
Электроподводка:	380В 3N 50Гц
Сила тока:	6,5 А
Масса:	20 кг

Таблица 1: Технические данные

Примечание: Перфорированные корзины (GN) покупаются дополнительно.

Уровень звука создаваемый прибором – не более 70 дБ (А).

3. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

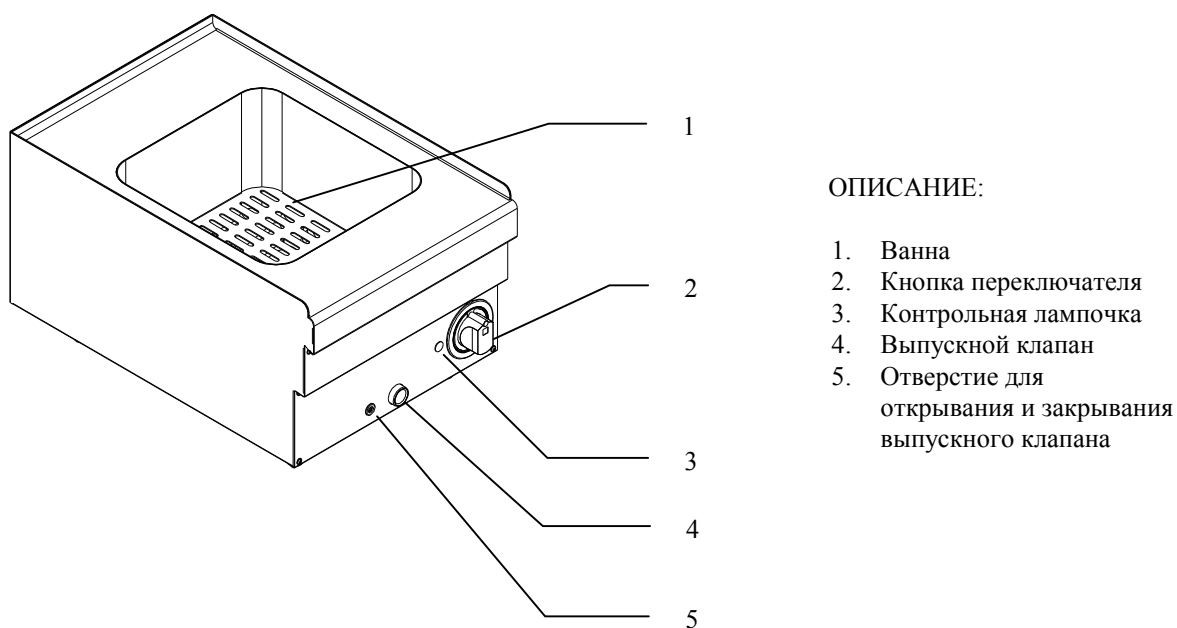
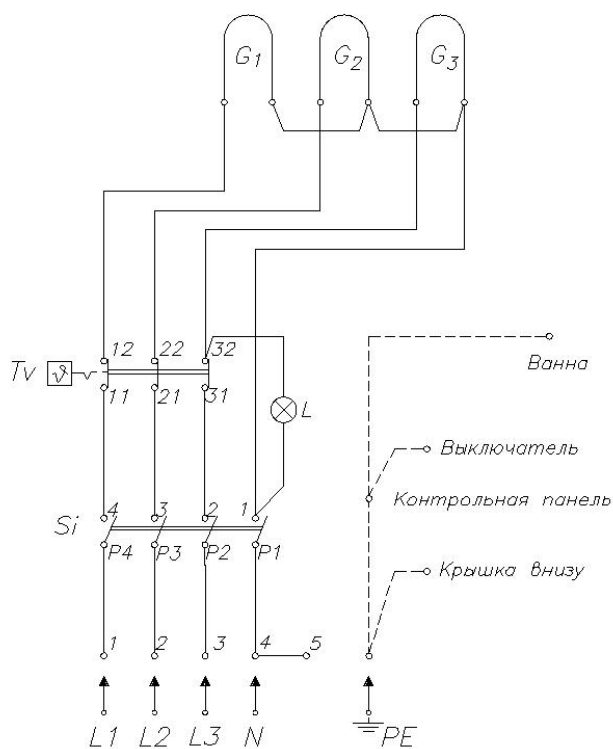


Рис. 1: Электрическая макароноварка



ОПИСАНИЕ:

- $G_1 - G_3$ - Нагреватель
 T_v - Термический предохранитель
 S_i - Переключатель
 L - Контрольная лампочка

Рис. 2: Электрическая схема

Макароноварка изготовлена из нержавеющей стали AISi 304 и применяется для варки макаронных изделий, риса, овощей и т.п. Она дает возможность одновременного приготовления большого числа порций в час. Ванна изготовлена из высоколегированной нержавеющей стали AISi316Ti, являющейся еще более устойчивой к соленой воде. Закругленные углы ванны облегчают чистку.

Вода в ванне нагревается особенными нагревателями из высоколегированной нержавеющей стали, находящимися под префорированным днищем, которое можно отстранить. Днище одновременно является и подпорой для корзин.

Мощность регулируется кнопкой трехступенчатого переключателя, находящегося на панели управления. Для дополнительной безопасности в электрическую цепь встроен также термический предохранитель, защищающий находящиеся в ванне погруженные нагреватели от перегрева.

Перфорированные корзины (GN 1/3 и GN1/6) покупаются дополнительно.

Корзины изготовлены из нержавеющей перфорированной стали AISi304 и обладают закругленными углами и краями, а также термически изолированными ручками.

4. ПОСТАНОВЛЕНИЯ, ТЕХНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ И ДИРЕКТИВЫ

Во время подключения прибора следует учитывать:

- Действительные постановления, технические нормативы и директивы;
- Санитетно-гигиенические нормативы для кухонь;
- Нормативы о строительстве объектов и противопожарной безопасности;
- Директивы для предупреждения несчастных случаев;
- Нормативы для электрических подключений и электрических приборов в больших кухнях; требования о безопасности;
- Требования или правила ответственного за электрическую сеть;
- Другие нормативы.

5. МОНТАЖ

5.1 Особенности требования при проектировании электрического прибора

Прибор устанавливается на предусмотренное место в хорошо проветриваемом помещении.

На месте установки прибора должно быть предусмотрено электрическое присоединение.

В постоянное электрооборудование должен быть установлен главный выключатель, который разделяет все поля от сети посредством 3-х мм расстояния между открытыми контактами, а также имеет возможность блокировки в выключенном положении. Плавкие предохранители в электрической установке должны быть предусмотрены для соответствующей силы тока (см. таблицу 2).

Прибор	Плавкие предохранители
ЕКТ-Т40	16 А

Таблица 2: Плавкие предохранители

Предупреждение!

Центральный электрический выключатель должен быть встроен вблизи прибора и свободно доступен!

5.2 Установка прибора

Когда упаковка устранена, следует прибор осмотреть. Если на приборе заметны повреждения, покупатель должен об этом немедленно сообщить продавцу. Поврежденный прибор не допускается подключать к электрической сети.

Предупреждение!

Упаковку следует удалить в соответствии с действующими нормативами.

Упаковочные остатки обычно разделяются и их получают местные центры для собирания мусора.

Перед установкой прибора на предусмотренное место необходимо удалить защитную пленку. При этом нельзя использовать острые предметы, чтобы не повредить сталь. При быстром удалении защитной пленки на поверхности могут остаться следы клея.

Электрическую макаронovarку можно поставить отдельно или на соответствующее основание в составе кухонной секции. Прибор устанавливается на предусмотренное место в хорошо проветриваемом помещении – по возможности под воздухоочищающим зонтом.

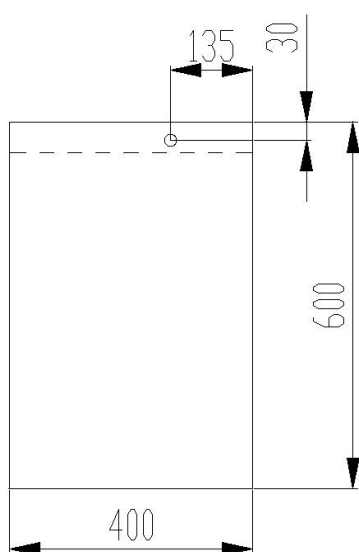
Предупреждение!

Установка прибора в непосредственной близости стен, перегородок, кухонной мебели, декоративной облицовки и т.д. выполняется с условием, что они изготовлены из негорючего материала. При отсутствии данного условия перечисленные элементы необходимо обшить негорючим термоизо-ляционным материалом.

Необходимо обеспечить также выполнение всех требований по противопожарной защите.

Благодаря регулировочным ножкам обеспечивается установка прибора в горизонтальном положении. Электрический прибор можно прикрепить к основанию, которое заказывается в нашей фирме. При установке прибора отдельно его необходимо прикрепить.

5.3 Подключение прибора



Кабельный ввод на высоте 95 мм
(без ножек: 55 мм)

Рис. 3: Положение электроприсоединения на приборе

5.3.1 Электрическое подсоединение

Электрическая макаронovarка подключается к электросети посредством изоляционного энергопровода 245 IEC 57 (гармонизированное обозначение: H07 RN-F) 5G2,5 мм².

Электроподводка: 380В 3N 50Гц. Подключение макаронovarки к электросети должно быть выполнено согласно действующих правил и нормативов.

Предупреждения!

- **Подключение прибора к электросети должно выполняться только уполномоченными и квалифицированными лицами - согласно действующих законов, правил, нормативов и предписаний с учетом маркировок на табличке с обозначениями, а также с соблюдением правил по технике безопасности, которые распространяются на ток утечки (1 мА/кВт).**
- **Перед началом подключения прибора квалифицированный специалист должен проверить соответствие электрического подсоединения техническим данным, указанным на этикетке.**

Электрическая макаронovarка подключается к электросети посредством постоянного подключения при помощи заземляющего зажима.

Во время подключения прибора к системе заземления необходимо учитывать технические нормативы, распространяющиеся на электрооборудование в здании.

Монтаж и подключение должны быть произведены так, что бы после завершения работ по монтажу и подключению, доступ к токоподводящим частям без употребления инструмента, был невозможен!

Плавкие предохранители в электрической установке должны быть предусмотрены для соответствующей силы тока (см. таблицу 2). В постоянное электрооборудование должен быть установлен главный выключатель, который разделяет все поля от сети посредством 3-х мм расстояния между открытыми контактами, а также имеет возможность блокировки в выключенном положении.

5.3.2 Присоединение для выравнивания потенциала

Присоединительные места для выравнивания потенциалов соединяются проводом, сечение которого составляет 10 мм². Присоединения находятся на нижней левой и правой стороне, и они обозначены соответствующей этикеткой.

5.4 Контроль работы

Прибор применяется согласно инструкции изложенной в пункте 6.
После подключения элемента, сервисер должен проверить следующее:

- работу электронагревателей,
- работу выключателя.

5.5 Конечная проверка прибора и выпуск в эксплуатацию

Процесс:

- а. Защитную ПВХ пленку следует устранить с внешних стен электрического прибора.
- б. Подключение электрического прибора должно осуществляться в соответствии с действующими нормативами, а электрический прибор должен работать в соответствии с описанием в инструкции.
- в. При установке и подключении прибора следует учитывать все нормативы о безопасности, постановления, технические нормативы и директивы.
- г. Проверить работу электрического прибора, как указано в пункте 5.4.

Квалифицированный и уполномоченный мастер по ремонту должен ознакомить пользователя с работой и эксплуатацией настоящей электрической макаронварки.

Перед пуском прибора в эксплуатацию, уполномоченный сервисный персонал должен соблюдать протокол о подключении. Во время пуска прибора в эксплуатацию, протокол подписывается сервисным работником и потребителем. С этого момента начинается гарантийный срок.

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

6.1 Подготовка прибора перед первой эксплуатацией

Перед первой эксплуатацией при помощи моющего средства для нержавеющей стали необходимо удалить защитное покрытие с поверхностей прибора. Потом поверхности очистить мокрой салфеткой и протереть еще сухой. Внутренность ванны очистить водой и жидким моющим средством. При очистке ванны следует быть осторожным, чтобы не повредить нагреватели в ванне.

6.2 Ежедневная эксплуатация

Внимание!

Электрическая макаронварка выключена, когда кнопка переключателя (рис. 1; поз. 2) находится в положении "0".

Перед включением прибора в работу следует проверить выпускной клапан (рис. 1; поз. 4), который должен быть закрыт.

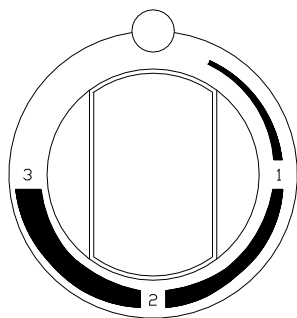
Запирание выпускного клапана: Т-шестигранный ключ вставляется в отверстие для открывания и закрывания выпускного клапана (рис. 1; поз. 5). Ключ повернуть в крайнее правое положение.

Прибор следует наполнить водой, по крайней мере до половины ванны.

Включение прибора выполняется посредством поворота кнопки переключателя (рис. 1; поз. 2) в положение 1,2 или 3. Включение нагревателей сигнализируется контрольной лампочкой (рис. 1; поз. 3).

Когда вода закипит, вставить перфорированные корзины с макаронными изделиями в ванну.

После того, как блюдо приготовлено, следует повернуть кнопку переключателя (рис.1;поз.2) в положение 0 и открыть выпускной клапан. Ванну промыть водой.



- | | | |
|---|---|------------------------|
| 0 | - | Переключатель выключен |
| 1 | - | Низкая мощность |
| 2 | - | Средняя мощность |
| 3 | - | Высокая мощность |

Рис.4: Кнопка переключателя

Предупреждения!

- **Перед использованием удалите все легковоспламеняющиеся предметы в непосредственной близости от прибора (например: пластиковая посуда, бумага, бутылки содержащие легковоспламеняющиеся смеси).**
- **Прибор нельзя включать, если в ванне недостаточно воды (уровень воды должен быть по крайней мере до половины ванны).**
- **Перед эксплуатацией прибора поверхности должны быть чистыми и сухими.**
- **Выпускной клапан (рис.1;поз.4) закрыт, если механизм запираания (рис.1;поз.5) в крайнем правом положении.**
- **В горячую воду в ванне макаронварки нельзя опускать пальцы или другие части тела!**
- **Соль добавять, когда вода закипит. При приготовлении макаронных изделий не рекомендуем использовать крупнозернистую соль. Размер зерен должен быть меньше чем 3 мм. Крупнозернистую соль необходимо растворить в отдельной емкости (в теплой воде).**
- **В прибор также встроен термический предохранитель, который при перегреве (110°C) выключает нагреватели. Когда температура снижается ниже 110°C, нагреватели больше не включаются. В таком случае поступаем с прибором так, как изложено в инструкции в случае обнаружения неисправности на приборе (п. 8).**
- **Если на поверхность из нержавеющей стали разольется жидкость или упадут капли едких веществ (напр., уксус, сок кислоты), следует жидкость или капли немедленно вытереть сухой салфеткой. Едкие жидкости могут вызвать пятна.**
- **Куски пищи, содержащие агрессивные вещества, нельзя оставлять на поверхности прибора (напр., кусочки цитрусов).**

7. ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

7.1 Очистка

Ежедневная очистка электрической макаронварки выполняется ежедневно в следующем порядке:

- а. Прибор необходимо обесточить и подождать до полного охлаждения;
- б. Слить воду и устранить все остатки пищи из ванны.
- в. После того, как ванна охлаждена, следует очистить ее мокрой тряпкой смоченной в теплой воде или в растворе воды и детергента. Таким же образом очистить другие поверхности прибора. Следует применять доступные на рынке средства для чистки, предлагаемые местными поставщиками. Пролитую на верхнюю часть прибора во время варки жидкость следует сразу же осторожно вытереть мокрой тряпкой.
- г. Во время очистки стойких пятен на нержавеющей поверхности, можно в виде исключения применить кухонную губку из нержавеющей стали для полировки, но производить чистку щеткой можно только в направлении жести. Во время этой процедуры на поверхности могут появиться постоянные следы чистки.
- д. После этого поверхности прибора полностью осушить.

Предупреждения!

- Очистка прибора водяной струей или применение моющей машины под высоким давлением не допускается.
- Во время очистки макаронварки не допускается применение проволочных губок, проволочных щеток либо других абразивных приспособлений!
- Удалять все винтовые соединения во время очистки **ЗАПРЕЩАЕТСЯ!**
- Прибор чистится при помощи защитных перчаток.
- Очистка оборудования для общественного питания должна быть описана в системе контроля НАССР.
- Очистка прибора применением хлористоводородной кислоты и других мощных химических средств для чистки не допускается.
- После очистки, ванна должна быть пустой (без воды)!
- Пол и керамическую плитку в помещении, где находится кухонное оборудование, никогда не допускается чистить применением средств для чистки, содержащих хлористоводородную (соляную) кислоту.

7.2 Техобслуживание

Периодическую проверку и осмотр изделия следует выполнять каждый второй год. Рекомендуется подписание контракта об обслуживании, с уполномоченным специалистом.

Предупреждения!

- Присоединительные и обслуживающие работы на приборе могут осуществляться только уполномоченным специалистом. Если в течение гарантийного срока прибор ремонтировал не уполномоченный специалист, гарантия не применяется.
- Следует учитывать предписанные сроки для регулярного обслуживания прибора.
- Во время техобслуживания и сервисного обслуживания рекомендуется применение защитных перчаток.

В программе сервиса для обслуживания рекомендуется замена использованных частей. Этим способом предупреждаются дефекты или необычная работа прибора.

Также рекомендуется и после истечения гарантийного срока в прибор встраивать оригинальные запасные части.

7.3 Процесс подготовки прибора перед дальнейшим прекращением эксплуатации

- а. Убедится, выключен ли центральный электрический выключатель.
- б. Перед дальнейшим прекращением эксплуатации (напр., каникулы, конец сезонной работы) следует тщательно очистить прибор. Потом поверхности макаронварки осушить.
- в. Рекомендуется смазка поверхности защищающими средствами для нержавеющей стали, получаемыми на рынке.
- г. Позаботится о достаточном проветривании помещения.
- д. Перед повторной эксплуатацией включить главный выключатель в электроустановке и следовать порядку, описанному в п.6.

8. ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ДЕФЕКТА

В случае неисправности или необычной работы прибора следует выключить кнопку переключателя (Рис.1; поз. 2). Потом следует выключить главный выключатель в электроустановке перед прибором и вызвать уполномоченного сервисного работника.

Предупреждения!

- Перед началом ремонта обязательно отключить главный выключатель в электроустановке перед прибором.
- Электрический прибор должен ремонтироваться только уполномоченным специалистом.
- Все важные данные, необходимые для обслуживания прибора, находятся на этикетках.
- Во время заказа сервисных услуг, заказчику рекомендуется сообщить тип прибора, серийный номер и описание неисправности.

9. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Предупреждение!

Нижеуказанные запасные части не поставляются вместе с прибором, их можно заказать дополнительно.

Деталь	Код	Шифр
Нагреватель 1,5 кВт	TS-1485	72244
Переключатель	TS-1532	77899
Термический предохранитель	TS-1533	77900
Контрольная лампочка	TS-1093	76575
Стекло конт. лампочки - желтое	TS-1096/2	76577
Шариковый вентиль $\frac{3}{4}$ "	TS-0923	42341
Кнопка, синяя	TS-1156/4	83353
Защита кнопки	TS-1593	83330
Пластика кнопки переключателя	TS-1155/16	46483
Рессора кнопки	280.2.118	47582

Таблица 3: Запасные части

Запасные части можете приобрести в уполномоченной сервисной службе.

10. ДРУГОЕ

Сохраняем за собой право на внесение изменений, связанных с техническими усовершенствованиями!

Когда прибор отслужит и будет лишним, следует позаботиться и о окружающей среде. Рекомендуется отдать его уполномоченным сборщикам использованного электрического и электронного оборудования.