



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 макаронovarка

ТИП	ШИФР
<i>ЕКТ-Т47/V-Т</i>	<i>52129</i>
<i>ЕКТ-Т49/V-Т</i>	<i>52134</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

Электрическая макаронovarка предназначена для варки макаронov.

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

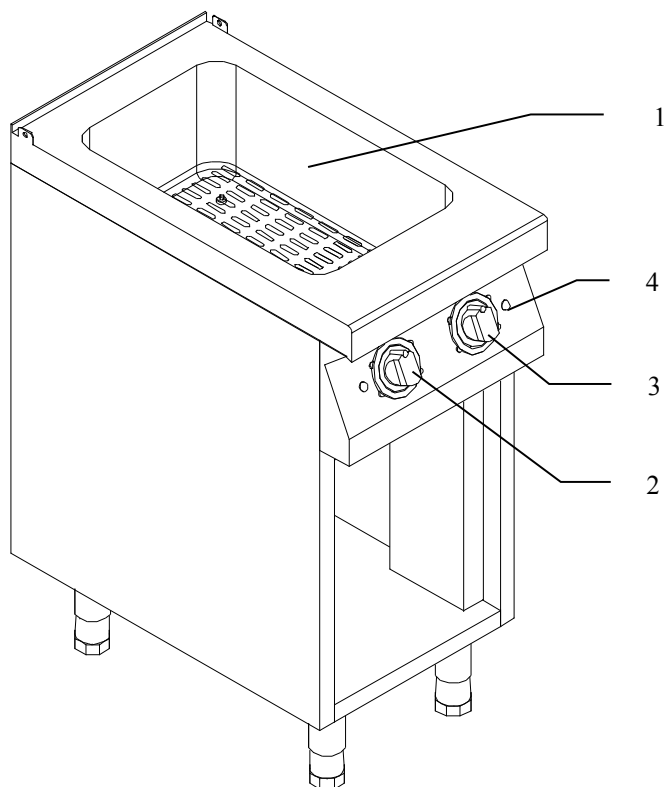
Прибор:	ЕКТ-Т47/V-T	ЕКТ-Т49/V-T
Размеры элемента:		
Ширина	400 мм	400 мм
Глубина	700 мм	900 мм
Высота	900 мм	900 мм
Перфорированные емкости:	2 x GN 1/3x 200 мм или 4 x GN 1/6x 200 мм	3 x GN 1/3x 200 мм или 6 x GN 1/6x 200 мм
Мощность:	4,5 кВт	
Электроподводка:	380В 3N 50Гц	
Сила тока:	6,5 А	
Масса:	35 кг	кг

Таблица 1: Технические данные

Примечание: Перфорированные гaстроемкости GN покупаются дополнительно.

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

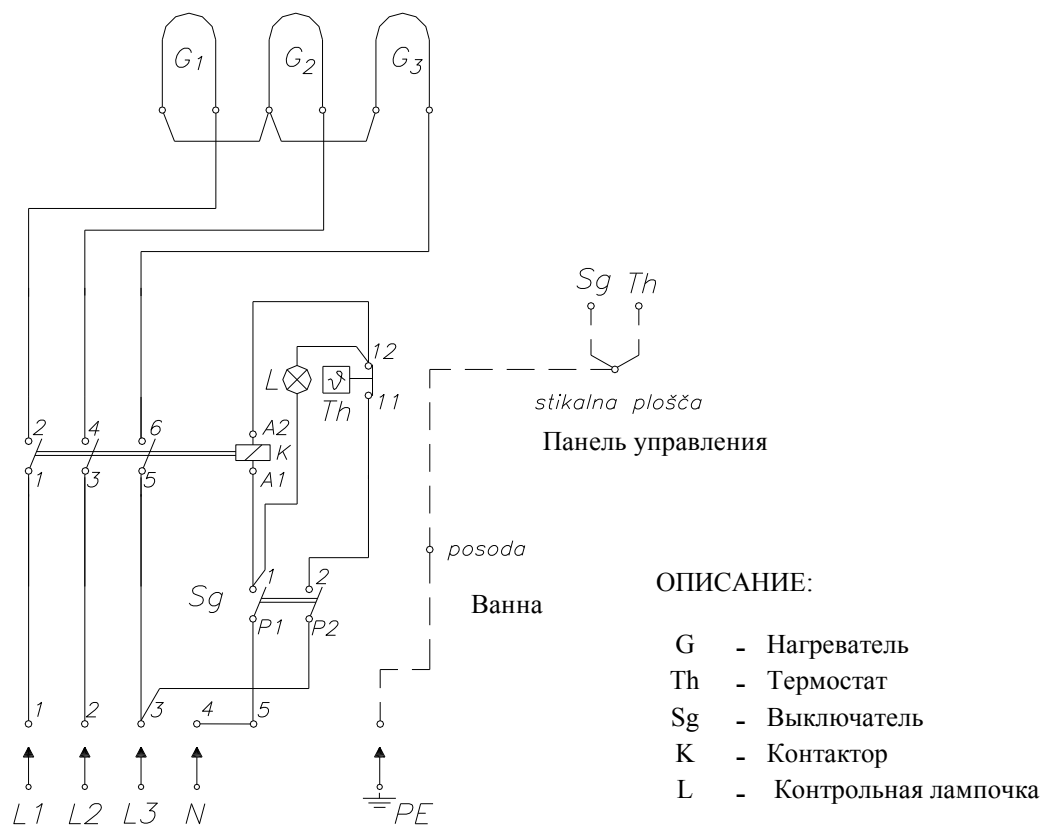
3. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ



ОПИСАНИЕ:

- 1. Ванна с нагревателями и защитой
- 2. Кнопка выключателя
- 3. Кнопка термостата
- 4. Контрольная лампочка

Рис. 1: Электрическая макаронварка



ОПИСАНИЕ:

- G - Нагреватель
- Th - Термостат
- Sg - Выключатель
- K - Контактор
- L - Контрольная лампочка

Рис. 2а: Схема электросоединений

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.

Макароноварка имеет прямоугольные боковые углы, препятствующие вытеканию разлитых жидкостей на соединения между элементами.

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

В прибор встраивается термостат с выключателем, обеспечивающий бесступенчатое термостатическое регулирование. Корзины следует заказать отдельно.

Корзины с габаритами GN 1/3 и GN1/6 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-Т47/V-T	10 А
ЕКТ-Т49/V-T	10 А

Таблица 2: Плавкие предохранители

Предупреждение!

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

5.2 Установка прибора

Прибор следует установить на предусмотренное место, при помощи ручного вилочного погрузчика. Электрическую макароноварку нельзя тащить по полу. Пол должен обладать соответствующей грузоподъемностью.

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.

Затем удалить защитную ПВХ пленку с поверхности. При быстром удалении защитной пленки на поверхности могут остаться следы клея.

Предупреждение!

Упаковку следует удалить в соответствии с действующими нормативами.

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

Прибор можно поставить отдельно или в блоке кухонных элементов в сочетании с другими приборами. Электрическая макаронovarка устанавливается в хорошо проветриваемом помещении, а если имеется возможность - то под кухонным воздухоочистителем.

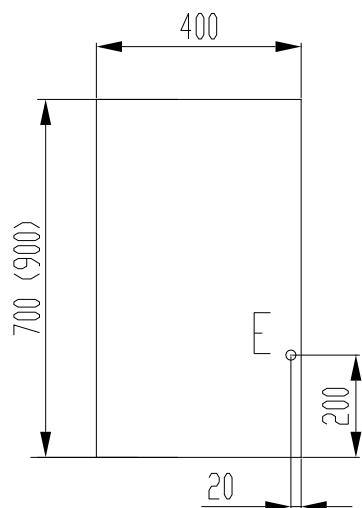
Прибор устанавливается на эргономической высоте в 900 мм от уровня пола. При помощи регулировочных ножек прибор можно отрегулировать в горизонтальное и стабильное положение!

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 теплоизоляционным материалом.

Необходимо обеспечить также выполнение всех требований по противопожарной защите.

5.3 Подключение прибора



ОПИСАНИЕ:

E - Электроподключение

Рис. 3: Расположение подводки 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: 380 В 3N 50 Гц

Подключение прибора к электросети должно быть выполнено согласно действующих правил и нормативов .

Предупреждения!

- **Подключение прибора допускается выполнять только уполномоченным и квалифицированным лицам согласно действующего законодательства, нормативов, рекомендаций и обозначений на наклеенной табличке, а также при учете указаний по технике безопасности распространяющихся на ток утечки (1 мА/кВт).**
- **Перед началом подключения прибора квалифицированный специалист должен проверить соответствие электрического подсоединения техническим данным, указанных 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

Электрическая макаронварка применяется по назначению так как это изложено в инструкции по эксплуатации (п.6).

После подключения прибора, сервисер должен проверить следующее:

- работу электронагревателей,
- правильную работу термостата,
- работу выключателя.

5.5 Конечная проверка прибора и выпуск в эксплуатацию

Процесс:

1. Защитную ПВХ пленку следует устранить с внешних стен электрического прибора.
2. При установке и подключении прибора следует учитывать все нормативы о безопасности, постановления, технические нормативы и директивы.
3. Электрический прибор должен работать в соответствии с описанием в инструкции.
4. 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 мощного 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 мощным средством. При очистке ванны следует быть осторожным, чтобы не повредить температурного датчика и нагреватели в ванне.

6.2 Ежедневная эксплуатация

Внимание!

Электрическая макаронварка выключена, когда кнопка выключателя (рис. 1; поз. 2) и кнопка термостата (рис. 1; поз. 3) находятся в положении "0".

Перед включением аппарата в работу следует проверить выпускной клапан, который должен находиться в закрытом положении. Бассейн следует наполнить водой.

Включение прибора выполняется посредством поворота кнопки главного выключателя (рис. 1; поз. 2) в положение 1, а также настройкой кнопки термостата (рис. 1; поз. 3) на заданную температуру (30 - 100° C).

Нагреватель автоматически выключается после достижения заданной температуры воды в бассейне. Включение и выключение нагревателей сигнализируется контрольной лампочкой (рис. 1; поз. 4).

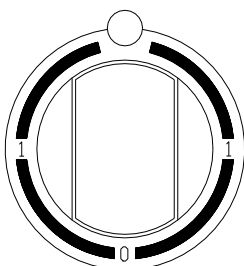


Рис.4: Кнопка выключателя

Предупреждения!

- **В горячую воду в ванне макаронovarки нельзя опускать пальцы или другие части тела!**
- **Нагреватели нельзя включать, когда в ванне нет воды!**
- **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 макаронovarки выполняется ежедневно в следующем порядке:

1. Прибор необходимо обесточить и подождать до полного охлаждения;
2. Из ванны устранить все остатки пищи и промыть.
3. После того, как ванна охлаждена, следует очистить ее мокрой тряпкой смоченной в теплой воде или в растворе воды и deterджента. 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.
4. 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.
5. После этого поверхности прибора полностью осушить.

Предупреждения!

- **Очистка прибора водяной струей или применение моющей машины под высоким давлением не допускается.**
- **Во время очистки макаронovarки не допускается применение проволочных губок, проволочных щеток либо других абразивных приспособлений!**
- **Удалять все винтовые соединения во время очистки ЗАПРЕЩАЕТСЯ!**
- **Очистка прибора применением хлористоводородной кислоты и других мощных химических средств для чистки не допускается.**
- **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.**
- **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

1. Убедитесь, выключен ли центральный электрический выключатель.
2. Перед дальнейшим прекращением эксплуатации (напр., каникулы, конец сезонной работы) следует тщательно очистить прибор. Потом поверхности макаронотварки осушить.
3. Рекомендуется смазка поверхности защищающими средствами для нержавеющей стали, получаемыми на рынке.
4. Позаботитесь о достаточном проветривании помещения.
5. Перед повторной эксплуатацией включить главный выключатель в электроустановке перед прибором и следовать порядку, описанному в п.б.

8. ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ДЕФЕКТА

В случае неисправности или необычной работы прибора следует выключить кнопку выключателя (Рис.1; поз. 2) и кнопку термостата (Рис.1; поз. 3) на панели управления. Потом следует выключить главный выключатель в электроустановке перед прибором и вызвать уполномоченного сервисного работника.

Предупреждения!

- **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	TS-1485	72244
Выключатель	TS-1083	73457
Термостат	TS-0745	72555
Контактор	TS-1521	73112
Контрольная лампочка	TS-1093	76575
Стекло контр.лампочки	TS-1096/2	76577
Выпускной клапан	TS-0438/4	42340
Кнопка	TS-1156/4	83353
Пластина кнопки (выключатель)	TS-1155/2	46201
Пластина кнопки (термостат)	TS-1155/12	46213
Рессора кнопки	280.2.118	47582
Подстилка кнопки	TS-1593	83330
Двойная крышка для покрывания винтовых соединений (между двух приборов)	TS-1596	83333
Одиночная крышка для покрывания винтовых соединений	TS-1597	83334

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 собирателям использованного электрического и электронного оборудования.