

КОСАТЕQ



Korean Catering
Equipment Manufacturing
Company Inc.

ПЛИТЫ ВИТРОКЕРАМИЧЕСКИЕ (СЕРИИ 400, 650)

МОДЕЛИ: 4VTR, 0M0PEVTR, 1M0PEVTR

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Изготовитель: *“Kocateq”* (Ю. Корея)

ХОТЯ ЭТОТ ДОКУМЕНТ ПОДГОТОВЛЕН С БОЛЬШОЙ ТЩАТЕЛЬНОСТЬЮ, СОТРУДНИКИ И ПРОДАВЦЫ НАШЕЙ КОМПАНИИ НЕ МОГУТ ПРИНЯТЬ НА СЕБЯ КАКУЮ-ЛИБО ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, СВЯЗАННУЮ С ЕГО НЕПРАВИЛЬНЫМ ПОНИМАНИЕМ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СОМНЕНИЙ В ТЕХ ИЛИ ИНЫХ ПОЛОЖЕНИЯХ НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ НЕОБХОДИМО ПРЕКРАТИТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБРАТИТЬСЯ ЗА РАЗЪЯСНЕНИЯМИ К ПРОДАВЦУ).



Содержание.

| | |
|--|----|
| 1. Важные положения и предупреждения | 3 |
| 2. Описание оборудования | 4 |
| 3. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования | 5 |
| 4. Технические характеристики | 5 |
| 5. Установка | 6 |
| 6. Начальная стадия эксплуатации | 8 |
| 7. Эксплуатация оборудования | 9 |
| 8. Очистка оборудования | 10 |
| 9. Условия гарантии | 10 |



Вы приобрели профессиональную высококачественную витрокерамическую плиту фирмы “Kosateq” (Южная Корея), сертифицированную на соответствие требованиям директив и нормативов безопасности Европейского сообщества (знак соответствия CE).

Благодарим за Ваш выбор и надеемся, что приобретенное Вами оборудование удовлетворит Ваши запросы и ожидания.

Приглашаем Вас внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации перед включением и использованием плиты, именуемой в дальнейшем машина или оборудование.

1. Важные положения и предупреждения.

Эта инструкция является составляющей частью Вашей плиты и должна храниться в нормальных условиях. **Обязательно ознакомьте менеджера и персонал, отвечающий за оборудование, с содержанием этой инструкции, при смене персонала не забывайте ознакомлять новых работников с требованиями, содержащимися в этой инструкции (не забывайте выполнять эту просьбу также при передаче этой машины в другую организацию или при повторной установкой машины в другом подразделении Вашей организации).**

На момент включения машины Вам следует выделить лицо, ответственное за машину. Наш персонал проведет подробный инструктаж по правилам техники безопасности, корректной эксплуатации машины. Пожалуйста, строго следуйте предписаниям нашего персонала особенно при установке машины - это позволит Вам использовать в дальнейшем машину с наиболее высокой производительностью, позволит избежать выходов машины из строя.

Перед установкой и использованием машины, внимательно изучите все положения этой инструкции. **Игнорирование или невыполнение установок и указаний, содержащихся в этой инструкции, приводит к преждевременным поломкам машины, ее неудовлетворительной работе, аннулированию гарантийных обязательств.**

- Перед проведением процедур, связанных с переустановкой, обслуживанием, очисткой машины, обязательно отключите машину от основной электрической сети.
- В случае если необходима переделка Вашей электрической сети, или Вы не уверены в параметрах электрической сети, Вам следует обратиться к квалифицированному электрику из сервисной службы для проведения соответствующих работ или консультаций.
- Устройство машины, материалы, применяемые при ее изготовлении, позволяют использовать ее на протяжении многих лет без каких-либо затруднений.
- Машина является источником повышенной опасности, неквалифицированное использование машины может привести к тяжелым последствиям: ожогам, электрическим травмам.
- Машина предназначена для использования предварительно проинструктированными пользователями, не допускайте неквалифицированный персонал, детей к машине, не позволяйте им играть с ней, разбирать ее.
- Машина предназначена для эксплуатации исключительно в закрытом помещении.

ВНИМАНИЕ!

Эксплуатация плиты может осуществляться Вашим персоналом, имеющим соответствующую квалификацию и официально оформленный допуск для работы на электроустановках с напряжением до 1000 В. Данная инструкция не содержит всех требований следующих нормативных документов, обязательных для выполнения персоналом организаций всех форм собственности на территории РФ: ПУЭ (Главгосэнергонадзор 6-е издание), ПЭЭП (Энергонадзор, 5-е издание), ПТБПЭЭП (Госэнергонадзор, 4-е издание), любые последствия не выполнения Вашим персоналом требований вышеуказанных нормативных документов лежат на Вашей компании. Данная инструкция и оригинал инструкции по эксплуатации являются

составными частями машины и должны находиться в месте установки плиты, доступном для персонала, обслуживающего и рабочего персонала.

2. Описание оборудования.

Плита предназначена для отдельной установки на любой рабочей поверхности или на специальном стенде. Идеально для открытой кухни. Данный элемент является функциональным модулем кухонной линии 400 класса LIGHT DUTY и 650 класса LIGHT DUTY.

Особенность кухонных линий:

- Специально спроектирована для предприятий, где важна эстетическая составляющая приготовления пищи на глазах посетителей.
- Функциональный элемент имеет округленные углы, декоративные ручки с накладками из полированной нержавеющей стали.
- Все функциональные элементы поставляются с предварительно установленными кабелями и вилками, что максимально упрощает подключение.
- Для установки функциональных элементов рекомендуются специальные закрытые стенды с встроенными розетками, пускателями, предварительно проведенной разводкой, что позволяет подключать кухонную линию через одну точку включения.
- Вилки и розетки скрыты внутри специальной ниши стендов.
- С фронтальной стороны стенда возможно закрепить декоративную панель, что позволяет устанавливать тепловую линию также центре зала и использовать в качестве станции для живого приготовления блюд в присутствии посетителей.
- Компактный форм-фактор (размер функционального модуля 360x600x250 мм) в сочетании с передовыми энергосберегающими технологиями и высокой удельной мощностью позволяют организовать высокопроизводительную кухонную линию на ограниченном пространстве.*
- 2 компактных форм-фактора функциональных элементов (размеры функционального модуля HALF: 360x650x250 мм, FULL: 600x650x250 мм) в сочетании с передовыми энергосберегающими технологиями и высокой удельной мощностью позволяют организовать высокопроизводительную кухонную линию на ограниченном пространстве.**
- В качестве конструкционных материалов используются:
 - для рабочих поверхностей и поверхностей, соприкасающихся с пищей, нержавеющая сталь AISI304 толщиной 1 мм;
 - дно и задняя стенка изготовлены из нержавеющей стали AISI201 толщиной 1 мм.

* Для линии 400.

** Для линии 650.

- Плоская рабочая поверхность CERAM толщиной 6 мм фирмы SCHOTT (ФРГ) герметично вставленная в рабочую поверхность.
- Две зоны приготовления диаметром 23 см.
- Мощность 2300 Вт, 2300 Вт x 2 или 2300 Вт x 4 (в зависимости от модели).
- Автоматическое определение наличия посуды.
- Автоматически старт нагрева.
- Максимальная энергоэффективность благодаря быстрому нагреву посуды и автоматическому отключению.
- Инфракрасные источники нагрева EGO (Австрия).
- Удобный аналоговый регулятор мощности нагрева.
- Предустановленная вилка с кабелем.
- Регулируемые по высоте ножки в комплекте поставки.

3. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования.

Упаковочные материалы, применяемые в нашем производстве, не загрязняют окружающую среду, являются экологически дружелюбными и допускают рециклирование. Поэтому при выбрасывании упаковочных материалов ими следует распорядиться соответствующим образом. Обратитесь к Вашему дилеру или к компетентным местным властям, которые смогут указать Вам адреса местных предприятий, занимающихся рециклированием, или центров по сбору отходов упаковки. Не выбрасывайте упаковочные материалы или детали упаковки в окружающую среду. В детских руках упаковочные материалы могут привести к удушью, в особенности, пластмассовые пакеты.

Даже когда Вы выбрасываете старое оборудование, делайте это соответствующим образом!

Важно! Доставьте оборудование в местный уполномоченный центр по сбору выбрасываемого электрооборудования. Это позволяет восстановить ощутимое количество ценных материалов.

4. Технические характеристики.

| Модель | Габаритные размеры, мм | Мощность, кВт | Напряжение питания | Краткое описание |
|----------|------------------------|---------------|--------------------|--|
| 4VTR | 360x600x250 | 2,3 | 380/3/50 | Стеклокерамическая плита с плоской поверхностью Schott, нагревательный элемент EGO. Датчик наличия посуды. 1 зона нагрева. |
| 0M0PEVTR | 360x650x250 | 2,3*2 | 380/3/50 | Стеклокерамическая плита с плоской поверхностью Schott, нагревательный элемент EGO. Датчик наличия посуды. 2 зоны нагрева. |
| 1M0PEVTR | 600x650x250 | 2,3*4 | 380/3/50 | Стеклокерамическая плита с плоской поверхностью Schott, нагревательный элемент EGO. Датчик наличия посуды. 4 зоны нагрева. |

5. Установка.

Рекомендации по установке.

Оборудование должно быть установлено либо на столе, либо на специальном стенде. Стенды оснащены встроенными розетками, пускателями, предварительно проведенной разводкой, что позволяет подключать кухонную линию через одну точку включения.



Варианты стендов для Серии 400.



Варианты стендов для Серии 650.

Для установки функциональных элементов Серии 650 имеется возможность использовать стенды с дверями шириной 600 и 360 мм, а также мостовые соединения с нижней полкой.

| | | |
|---|---|---|
| <p>Стенд для установки элемента шириной 360 мм</p> | <p>Мостовое соединение для установки одного элемента HALF</p> | <p>Мостовое соединение для установки двух элементов HALF</p> |
|  |  |  |
| <p>Модель OMITG</p> | <p>Модель 0MPSS</p> | <p>Модель 2MPSS</p> |

| Стенд для установки элемента шириной 600 мм | Мостовое соединение для установки одного элемента FULL |
|---|--|
|  |  |
| Модель 1MITG | Модель 1MPSS |

Вилки и розетки скрыты внутри специальной ниши стендов.

При установке оборудования вне стенда проследите за тем, чтобы приток и отток воздуха около оборудования не был затруднен, место установки оборудования должно быть способно выдержать нагрузку не менее 40 кг. Органы управления оборудованием должны быть легкодоступны.

Окружающая среда.

Допустимые значения температуры окружающей среды:

- хранение от -20°C (-04°F) до $+70^{\circ}\text{C}$ ($+158^{\circ}\text{F}$),
- эксплуатация от $+05^{\circ}\text{C}$ ($+41^{\circ}\text{F}$) до 40°C ($+104^{\circ}\text{F}$).

Допустимые значения влажности окружающей среды:

- хранение от 10% до 90%,
- эксплуатация от 30% до 90%.

Пожалуйста, соблюдайте следующие правила:

- Проверьте и убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует напряжению оборудования, указанному на информационной табличке.
- Подключение к электрической сети должно быть выполнено в соответствии с требованиями местных норм по установке. При установке оборудования необходимо строго следовать требованиям действующих на момент установки изделия нормативных документов, регламентирующих подключение и эксплуатацию этого оборудования. Этими документами устанавливается порядок устройства электрической сети в месте установки изделия, подключения к сети. Помимо этого примите к сведению рекомендованный изготовителем порядок установки оборудования.
- Эта плита оборудована магистральным электрическим кабелем, который может быть соединен с вилкой для подключения к электрической розетке. Оборудование должно быть размещено так, чтобы розетка электрической сети была легкодоступна, и в случае необходимости можно было бы легко отключить оборудование от электрической сети.
- Если при подключении оборудования к электрической сети использованы автоматические выключатели, они должны быть рассчитаны на силу тока не менее 30mA.

- Эта плита оборудована воздушной системой охлаждения. Обратите особое внимание на то, чтобы воздушные потоки не были заблокированы какими-либо предметами или объектами, расположенными около оборудования (стена, ткань и т.д.).
- Эта плита оборудована дополнительным жировым фильтром. Убедитесь в том, что поступающий в печь поток воздуха не является горячим или загрязненным жиром (это может стать возможным, если одна печь касается другой – стоящей рядом или сзади, или касается стоящий рядом сковороды или духовки).
- Запрещается помещать плиту на горячую поверхность или рядом с ней.
- Температура входящего потока воздуха не должна быть выше +40°C (+104°F).
- Установка, обслуживание, осмотр оборудования и подготовка его к работе должны быть произведены высококвалифицированными специалистами. Для подключения к электрической сети оборудование укомплектовано электрическим кабелем, соответствующим государственным нормам (положениям, инструкциям).

ВНИМАНИЕ!

Неправильное подключение оборудования к электрической сети может привести к повреждению плиты. Убедитесь в правильном подключении оборудования к сети питания.

6. Начальная стадия эксплуатации.

Сборка/Установка/Предупреждения.

Работы по подключению к электрической сети могут выполняться только квалифицированным персоналом, имеющим соответствующую квалификацию и допуск. Требуйте предъявления удостоверения, подтверждающего квалификацию лица, прибывшего к Вам для проведения соответствующих работ.

- Все оборудование поставляется с предварительно установленными кабелями и вилками, что максимально упрощает подключение.
- Подсоединение оборудования к электрической сети должно быть проведено квалифицированным персоналом (аттестованным для проведения данного вида работ); с учетом особенностей страны, в которой устанавливается оборудование, и в соответствии с действующими нормами и правилами техники безопасности.
- Организации, устанавливающие оборудование, несут ответственность за его правильное расположение и установку в соответствии со всеми требованиями техники безопасности. Оборудование должно быть снабжено всеми необходимыми предупреждающими и информационными табличками.
- Убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует напряжению, приведенному на информационной табличке, укрепленной на оборудовании.
- Оборудование всегда устанавливается на чистую и плоскую поверхность (стенд, стол, основание и др.) в специально отведенном месте. Убедитесь, что оборудование надежно и устойчиво размещено в месте установки, для того чтобы избежать его падения или смещения. Положения раздела «**Установка**» должны быть выполнены.
- Перед соединением оборудования с электрической сетью выключите его.
- Перед проведением проверки работоспособности оборудования оператор должен изучить правила его эксплуатации.
- Ваше оборудование помещено (расположено) в подходящем (соответствующем) месте и соединено с источником напряжения (электрической сетью). Убедитесь, что оборудование размещено правильно и не подвергается вибрациям. Переключатель находится в позиции «0» (Выключено).

- При установке оборудования вне стенда проследите за тем, чтобы расстояние между корпусом плиты и окружающими предметами было не меньше 5 см.
- Не размещайте плиту рядом с легковоспламеняющимися материалами.

7. Эксплуатация оборудования.

- Управление плитой осуществляется с помощью панели управления, расположенной спереди.
- Убедитесь, что плита подключена к основной электрической сети, при этом на панели управления загорается зеленая индикаторная лампа.
- Поверните регулятор температуры, установив нужную температуру. При этом загорится оранжевый индикатор нагрева, и нагревательные элементы начнут нагреваться.
- Когда температура достигнет установленного значения, температурный контроллер выключит нагрев элементов и оранжевый индикатор нагрева погаснет.
- Когда температура немного понизится, контроллер автоматически включит нагрев.
- Температура будет поддерживаться автоматически.
- Устанавливайте различную температуру в зависимости от способа приготовления.
- При срабатывании аварийной защиты отключите плиту, дайте ей остыть, устраните причину срабатывания и только затем включите ее снова.
- Старайтесь тщательно очищать поверхность плиты специальным скребком для стеклокерамических поверхностей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ОРУДИЯ НА ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛЬНО РАЗРАБОТАННЫЕ ДЛЯ ЭТИХ ЦЕЛЕЙ ОРУДИЯ. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЖЕСТКУЮ ОЧИСТКУ.

8. Очистка оборудования.

- **Перед проведением операций по обслуживанию и очистки плиты произведите полное обесточивание оборудования (должен быть обеспечен видимый разрыв электрической цепи!).**
- Запрещается использовать для очистки плиты любые виды органических растворителей.
- Запрещается использовать для очистки плиты прямые струи воды, душирующие устройства и т.п.
- Запрещается использовать абразивные материалы для очистки поверхностей плиты.
- Очистку плиты необходимо производить ежедневно в конце рабочего дня.
- Загрязнения необходимо удалять влажной тканью, смоченной мыльным раствором. После очистки, увлажненные поверхности плиты необходимо вытереть сухой тканью.
- Для удаления прикипевших сухих остатков используйте специальный скребок/щетку (в комплект поставки не входит).
- Не используйте металлически щетки для очистки поверхности плиты.

9. Условия гарантии.

На Ваше оборудование распространяются гарантийные условия, указанные ниже, действующие один год с момента покупки. Момент покупки определяется по дате, указанной на нашей накладной. Накладная должна быть подписана и заверена печатью нашей организации. Рекомендуется хранить копию этой накладной вместе с инструкцией на изделие. Данная инструкция и копия накладной должна быть предъявлена нашему персоналу перед проведением любых работ, связанных с установкой, ремонтом, обслуживанием оборудования. Утеря накладной, инструкции влечет за собой аннулирование гарантии.

- Гарантия означает бесплатную замену любых вышедших из строя частей или компонентов оборудования, что вызвано ошибками завода-изготовителя и действиями нашей сервисной



организации в период гарантийного срока. Гарантия покрывает исключительно стоимость запасных частей, стоимость доставки запасных частей в пределах Москвы.

- Условия действия гарантийных обязательств, содержатся в настоящей инструкции, кроме этого дополнительно напоминаем Вам их главные положения:
 - оборудование должно быть введено в эксплуатацию представителями нашей организации;
 - обслуживание оборудования должно проводиться представителями нашей организации;
 - оборудование должен эксплуатироваться в соответствии с указаниями настоящей инструкции;
 - Не выполнение этих требований ведет к автоматическому аннулированию всех гарантийных обязательств.
 - Осуществление гарантийного ремонта не продляет гарантийный срок на замененные компоненты.
- Гарантийные обязательства не покрывают стоимости:
 - любых последствий некачественных действий Вашего персонала в отношении оборудования вне зависимости от того кем, как и при каких обстоятельствах, они были совершены (это относится в равной степени к самостоятельным попыткам подключения/отключения, обслуживания, нарушениям указаний содержащихся в настоящей инструкции);
 - частей и компонентов оборудования, подвергшихся механическому разрушению в процессе транспортировки, перегрузки, эксплуатации оборудования;
 - любых последствий воздействий третьих лиц, детей, животных на отдельные элементы конструкции оборудования, и оборудование в целом;
 - любых работ по ремонту и обслуживанию оборудования, в отношении которого действие гарантии аннулировано;
 - частей и деталей оборудования, износившихся или разрушившихся в результате избыточной нагрузки или естественного износа;
 - прямого или косвенного ущерба, связанного с эксплуатацией оборудования или неправильной установки оборудования.
- Аннулирование гарантии производится на основании заключения нашего персонала о невыполнении Вами условий изложенных выше.
- Оборудование, гарантия на которое аннулирована, может быть отремонтировано нами только после оплаты Вами счета за предполагаемые услуги.