

GASTRO RAG

ПАСПОРТ

ВАРОЧНЫЙ ШКАФ



МОДЕЛЬ CP4073EV

1. ВНИМАНИЕ!

- ♦ Тщательно прочитайте руководство по эксплуатации перед работой с оборудованием.
- ♦ Руководство по эксплуатации должно тщательно сохраняться в течение всего срока службы оборудования вплоть до утилизации.
- ♦ Руководство по эксплуатации должно оставаться с оборудованием в случае его перевозки, продажи, проката, предоставления в пользование или сдачи в наём.
- ♦ ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА – В зоне вокруг оборудования не должны находиться горючие вещества.
- ♦ Установите оборудование в хорошо вентилируемом месте. Недостаточная вентиляция приводит к удушью. Не загромождайте систему вентиляции в месте установки данного оборудования. Не закрывайте вентиляционные отверстия или каналы этого или другого оборудования.
- ♦ Установка оборудования и обслуживание должны выполняться только квалифицированным персоналом.
- ♦ Данное оборудование изготавливается исключительно для приготовления пищи. Оборудование предназначено для промышленного (коммерческого) использования. Любое применение оборудования, отличающееся от указанного, считается неправильным.
- ♦ Данное оборудование не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или интеллектуальными способностями или людей, не имеющих надлежащего опыта работы с оборудованием и знаний о нем, за исключением случаев, когда они контролируются или выполняют соответствующие указания лица, несущего ответственность за безопасность этих людей.
- ♦ Персонал, работающий с оборудованием, должен иметь соответствующую подготовку, а также прочитать и понять данное руководство по эксплуатации. Не оставляйте оборудование без присмотра во время его работы.
- ♦ Выключайте оборудование в случае неисправности.

2. Общие правила безопасности

Данное оборудование предназначено для производственного использования (не бытовое применение) обученным персоналом.

Пользователь должен убедиться, что персонал, который регулярно эксплуатирует оборудование, является обученным и обладает необходимой квалификацией с точки зрения его обязанностей, а также точки зрения обеспечения собственной безопасности и безопасности других лиц.

Пользователь должен убедиться, что его персонал понимает полученные инструкции – в особенности, те из них, которые касаются гигиены труда и мер безопасности при эксплуатации оборудования.

Пользователь несет ответственность за следующие меры в отношении лиц, получивших различные обязанности:

- ♦ За прочтение и понимание данного руководства по эксплуатации;
- ♦ За соответствующее обучение и инструктаж в отношении обязанностей, обеспечивающий их безопасное выполнение;
- ♦ За обеспечение специального обучения правильной эксплуатации оборудования.

3. Использование

- ♦ Если возможно, предварительно прогрейте данное оборудование непосредственно перед использованием.
- ♦ Данное оборудование разрешается использовать только для целей, явно предусмотренных его конструкцией, то есть для приготовления в воде пищи, например макаронных изделий, риса и подобных продуктов. Любое другое применение считается неприемлемым.
- ♦ Данное оборудование не должно использоваться для жарения.
- ♦ Наполните бак для воды до контрольной отметки как минимум.
- ♦ Не используйте приспособление в сухом состоянии.
- ♦ Перед использованием оборудования, тщательно удалите весь промышленный смазочный материал из бака и корзины, выполнив следующие действия:
- ♦ Наполните бак водой и обычным детергентом и прокипятите в течение нескольких минут.

- ♦ Слейте воду из бака посредством специального крана и тщательно ополосните бак чистой водой.

3.1 Наполнение бака водой

Наполните бак водой до отмеченного уровня, повернув ручку крана “А” (рисунок ниже).

Ручки управления можно установить в следующие положения:

Ручка “А”

- 0: Отключение
- 1 – 2: Наполнение водой
- 3: Нагревание

Ручка “В”

- Отключение
- 1 - 3: Режим ожидания при низкой температуре
- 4 - 5: Режим ожидания при средней температуре
- 6 - 8: Режим ожидания при высокой температуре
- і Быстрое нагревание



Примечание: Не включайте оборудование и не оставляйте его во включенном состоянии, если в баке нет воды.

- ♦ Переключите ручку “В” с позиции 1 в позицию 8 или “і”, чтобы включить нагревание бака.

3.2 Приготовление пищи

Когда вода в баке кипит, выполните следующее:

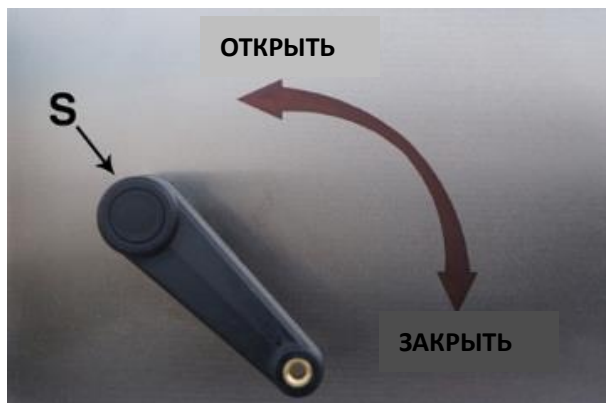
- ♦ Добавьте соль, (используйте только выварочную соль, чтобы избежать образования коррозионных отложений на дне бака; если имеется только соль крупного помола, растворите ее в отдельном контейнере).
- ♦ Опустите в бак корзины с приготавливаемой пищей. Ограничение максимального уровня наполнения водой и удаление пены, образующейся при приготовлении пищи обеспечивается переливной трубой.
- ♦ Ручка “В” позволяет регулировать нагревание в баке согласно количеству и типу приготавливаемой пищи.

Выключение

- ♦ Переключите ручку “В” в положение “0”
- ♦ Переключите ручку “А” в положение “0”.

3.3 В конце процесса приготовления пищи

- ♦ Слейте воду из бака с помощью выпускного клапана “S”, который находится внутри камеры, чтобы предотвратить образования коррозионных отложений в баке.
- ♦ Смойте все остатки пищи из бака и корзин.



Внимание! Данную процедуру рекомендуется выполнять после охлаждения оборудования (даже после отключения, остаточное нагревание может повредить бак, если в нем нет воды). Если это невозможно, то наполняйте бак холодной водой во время слива воды, которая использовалась для приготовления пищи.

4. Очистка



Перед использованием оборудования, очистите его нейтральным мыльным раствором, после чего тщательно смойте мыльный раствор влажной мягкой материей и просушите. Не используйте чистящие средства на основе растворителей или абразивных порошков для чистки. Рекомендуется протереть все поверхности из нержавеющей стали тканью, смоченной парафиновым маслом, чтобы создать защитную пленку.



ВНИМАНИЕ!

Отсоедините электропитание перед чисткой оборудования.





ВНИМАНИЕ!

НЕ снимайте средства безопасности.

Предупреждающие знаки, которые необходимо

установить на оборудовании или в зоне оборудования, включают следующие знаки:

ОПАСНОСТЬ	ЗНАЧЕНИЕ
	ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ
	ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ



ВНИМАНИЕ!

- ♦ НЕ используйте какие-либо абразивные или горючие чистящие жидкости.
- ♦ НЕ погружайте и не промывайте под высоким давлением ни одну из частей устройства.
- ♦ НИКОГДА не используйте скребок, стальную мочалку, абразивный материал, чистящие средства, содержащие хлор, йод и аммиак или химикаты на основе брома, так как они повредят нержавеющую сталь и сократят срок службы оборудования.
- ♦ НЕ используйте лед или воду с целью быстрого охлаждения сковороды;
- ♦ НЕ используйте лед или воду для чистки, когда рабочая поверхность горячая, поскольку это навсегда деформирует ее и ухудшит ее работоспособность.
- ♦ Неправильная чистка автоматически аннулирует гарантию.

4.1 Очистка внешних частей

СТАЛЬНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ С САТИНИРОВАННОЙ ОТДЕЛКОЙ (ежедневно)

- ♦ Очистите все стальные поверхности: грязь легко удаляется непосредственно после ее образования.
- ♦ Удалите глубоко въевшуюся грязь, жир и другие пищевые остатки со стальных поверхностей после того, как устройство остыло, с помощью мыльной воды (без детергента или с ним) и куска ткани или губки. Тщательно просушите поверхности после чистки.
- ♦ В случае образования корки, жира или остатков пищи, протрите поверхность тканью или губкой в направлении сатирированной отделки, при этом промывайте поверхность чаще, чем

обычно: втирание круговым движением в сочетании с частичками грязи на ткани или на губке может повредить сатинированную отделку стали.

- ♦ Металлические объекты могут испортить или повредить сталь: поврежденные поверхности быстрее загрязняются и сильнее подвержены коррозии.
- ♦ Восстановите сатинированную отделку, если необходимо.

ПОВЕРХНОСТИ, ПОЧЕРНЕВШИЕ ИЗ-ЗА НАГРЕВАНИЯ (по мере необходимости)

Воздействие высоких температур может вызвать появление темных отметин или пятен. Они не являются повреждениями и могут быть удалены путем выполнения инструкций в предыдущем разделе.

4.2 Очистка бака

НАГРЕТЫЕ РЕЗЕРВУАРЫ, БАКИ/КОНТЕЙНЕРЫ (ежедневно)

Чистите резервуары оборудования или контейнеры с помощью кипяченой воды с добавлением соды (с целью обезжиривания), если необходимо.

ВНИМАНИЕ! Работая с электрооборудованием, обязательно предотвращайте любое попадание воды на электрические части оборудования:

Проникновение воды может привести к короткому замыканию и разбросу продуктов, в результате чего срабатывают защитные устройства, отключающие оборудование.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ОЧИСТКА

Поддержание эстетичного внешнего вида устройства не требует значительного времени и усилий. Дождитесь охлаждения устройства после его выключения. Выполните следующую последовательность процедур очистки:

ЧАСТЬ	ТРЕБУЕМОЕ ДЕЙСТВИЕ	ПЕРИОДИЧНОСТЬ
Корпус	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Очистите стальной нержавеющей корпус с помощью куска чистой ткани и неабразивного чистящего средства. ♦ Протрите очищенные (обработанные) поверхности мягкой влажной тканью. Затем, просушите корпус. 	Ежедневно или по мере необходимости
Панель управления	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Устройство должно отключаться, если оно не используется. ♦ Пищевые остатки на передней панели и ручках должны удаляться с помощью теплой мыльной воды и чистой ткани. Затем, просушите панель управления. 	Ежедневно или по мере необходимости
Варочный бак	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Дождитесь охлаждения бака, очистите его с помощью чистой ткани и неабразивного чистящего средства. ♦ Затем, просушите сухой тканью включите устройство для быстрой просушки и прогрева. 	Ежедневно

- ♦ нагревательных элементов, будет отключено микровыключателем.
- ♦ Тщательно очистите бак и нагревательные элементы, обращая особое внимание именно на нагревательные элементы, чтобы не повредить оборудование.

4.3 Очистка внутренних частей

ВАЖНО! Операции должны выполняться только профессиональными техниками.

- ♦ Проверьте все внутренние части.
- ♦ Удалите все накопления пыли внутри оборудования.
- ♦ Проверьте и очистите систему слива.

ПРИМЕЧАНИЕ! При определенных условиях окружающей среды (например, при интенсивной эксплуатации, повышенной солености среды и так далее) указанные выше процедуры чистки должны выполняться чаще.

ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Если оборудование не будет использоваться в течение определенного времени, примите следующие меры предосторожности:

- ♦ Закройте краны в передней части устройства.
- ♦ Тщательно протрите все поверхности из нержавеющей стали тканью, смоченной парафиновым маслом, чтобы создать защитную пленку.
- ♦ Периодически проветривайте помещения.
- ♦ Проверьте оборудование перед повторным использованием.

Внутренние части	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Операции должны выполняться только профессиональными техниками. ♦ Проверьте внутренние части. ♦ Удалите все накопления пыли внутри оборудования. ♦ Проверьте и очистите систему слива. 	Каждые 6 месяцев
------------------	---	------------------

5. Обслуживание



ВНИМАНИЕ!

Перед обслуживанием, необходимо отключить электропитание от оборудования.

Все компоненты, требующие обслуживания, доступны с передней части оборудования после снятия панели управления и передней панели.



ВНИМАНИЕ!

Обеспечьте безопасное состояние устройства перед выполнением любых процедур по обслуживанию.

После выполнения обслуживания, убедитесь в способности устройства работать безопасно, в особенности, необходимо убедиться в работоспособности средств защиты и безопасности.

6. Поиск и устранение неисправностей

Отказы в работе могут появляться даже при нормальной эксплуатации. В некоторых случаях, отказы можно легко и быстро устранить; ниже представлен перечень возможных проблем и их решения:

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
Регулирование температуры невозможно	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поврежденный термочувствительный патрон. 2. Дефектный термостат. 	Заменить термостат

Рекомендуется, чтобы лицо, имеющее соответствующее разрешение и квалификацию, выполняло осмотры оборудования каждые 12 месяцев как минимум.

7. Технические характеристики.

МОДЕЛЬ СР4073EV

Описание: электрический, 1 котел емкостью 25 л с краном для наполнения водой и сливом, 2 варочные корзины, нейтральный закрытый шкаф, нерж.сталь 304

Габариты ДхШхВ: 400x730x850

Мощность, кВт: 6

Параметры электросети: 380/50/3

Материал корпуса: нерж.сталь