

M A D E B Y

SCHOLL

...eine Idee voraus!

ПРАКТИКА

МАКАРОНОВАРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ НАСТОЛЬНАЯ

МОДЕЛЬ: SH/PA 6000-ML

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Изготовитель: *Scholl* (Германия)

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. Безопасность	4
3. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования	6
4. Транспортировка и упаковка	6
5. Описание и технические характеристики	7
6. Установка и подключение	8
7. Эксплуатация	10
8. Очистка и обслуживание оборудования	11
9. Возможные проблемы и пути их решения	12
10. Условия гарантии	12
11. Электрическая схема	14

Вы приобрели высококачественную электрическую макаронovarку фирмы “Scholl” (Германия), сертифицированную на соответствие требованиям директив и нормативов безопасности Европейского сообщества (знак соответствия CE).

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

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

1. Важные положения и предупреждения.

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

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

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

- Перед проведением процедур, связанных с переустановкой, обслуживанием, очисткой макаронovarки, обязательно отключите макаронovarку 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 макаронovarки, материалы, применяемые при ее изготовлении, позволяют использовать ее на протяжении многих лет без каких-либо затруднений.
- Макаронovarка является источником повышенной опасности, неквалифицированное использование макаронovarки может привести к тяжелым последствиям: ожогам, электрическим травмам.
- Макаронovarка предназначена для использования предварительно проинструктированными пользователями, не допускайте неквалифицированный персонал, детей к макаронovarке, не позволяйте им играть с ней, разбирать ее.
- Макаронovarка предназначена для эксплуатации исключительно в закрытом помещении.

ВНИМАНИЕ!

Эксплуатация макаронovarки может осуществляться вашим персоналом, имеющим соответствующую квалификацию. Данная инструкция не содержит всех требований нормативных документов, обязательных для выполнения персоналом организаций всех форм собственности на территории РФ, любые последствия невыполнения Вашим персоналом требований нормативных документов лежат на Вашей компании. Данная инструкция и оригинал инструкции по эксплуатации являются составными частями

макароноварки и должны находиться в месте установки макароноварки, доступном для обслуживающего и рабочего персонала.

2. Безопасность.

Описание символов безопасности:



Этот символ предупреждает об опасности повреждения обслуживающего персонала в связи с несоблюдением мер предосторожности, описанных в данном руководстве.



Этот символ предупреждает об опасности повреждения обслуживающего персонала электрическим током при несоблюдении условий подключения и эксплуатации оборудования, описанных в данном руководстве.

Внимание!

Эта фраза обращает внимание пользователя на ряд предупреждений в данном руководстве, невыполнение которых может привести к повреждению персонала и оборудования.



Не дотрагивайтесь до поверхностей макароноварки в процессе работы – они могут быть очень горячими. Прежде чем приступать к очистке макароноварки обязательно дождитесь ее полного остывания.

Инструкции по безопасности.

Риски при несоблюдении мер предосторожности при эксплуатации оборудования.

Несоблюдение мер предосторожности при работе с макароноваркой, описанных в данном руководстве, может привести к повреждению эксплуатирующего макароноварку персонала, самого оборудования и нанести вред окружающей среде.

Производитель макароноварки компания Scholl не может взять на себя ответственность за возникновение описанных выше повреждений при несоблюдении мер безопасности, описанных в данном руководстве.

Риски, возникающие при несоблюдении мер безопасности, могут быть следующими (список не полный):

- Опасность повреждения электрическим током.
- Опасность получения ожога от нагретых частей машины.
- Опасность получения ожога от нагретой воды.

Информация по мерам безопасности для оператора и обслуживающего персонала.

Должен быть исключен любой риск повреждения со стороны электрической сети. Подключение машины к электрической сети должно быть выполнено квалифицированными специалистами, имеющими соответствующий допуск в соответствии правилами и нормами, установленными в стране эксплуатации оборудования.

- Поверхности макароноварки могут нагреваться до высоких температур. Во избежание риска получения ожога не дотрагивайтесь до разогретых поверхностей.



- Не прикасайтесь к макаронovarке руками, если они и/или ноги влажные/мокрые.
- Не используйте макаронovarку, если Вы без обуви (босиком).
- При отключении макаронovarки из сети не тяните за шнур, аккуратно, не прилагая излишних усилий, вытяните вилку из розетки. Следите за тем, чтобы провод питания не проходил вблизи источников нагрева или острых предметов во избежание его повреждения. Следите за тем, чтобы провод питания не свисал со стола. Убедитесь, что провод не скручен, не имеет узлов, видимых механических повреждений.



- Не позволяйте пользоваться макаронovarкой детям, недееспособным лицам, лицам, находящимся в состоянии алкогольного и наркотического опьянения.



- Перед проведением любых операций по очистке и обслуживанию макаронovarки, убедитесь в том, что она отключена от основной электрической сети.
- Никогда не используйте поврежденную макаронovarку. В случае если в процессе работы Вы заметили какие-либо функциональные неполадки (посторонний запах, искрение и т.п.), немедленно произведите отключение макаронovarки от основной электрической сети. Пожалуйста, не предпринимайте попыток самостоятельно отремонтировать макаронovarку. Пожалуйста, немедленно звоните в авторизованную сервисную службу.



- Никогда не оставляйте включенную макаронovarку без присмотра. Прежде чем подключить макаронovarку к основной электрической сети убедитесь в том, что ручка регулировки мощности находится в положении (0). Невыполнение этого требования может привести к повреждению макаронovarки.



- В случае повреждения электрического кабеля обратитесь к сервисной организации для его замены.

Неправомерная модификация оборудования и использование запасных частей.

Любые самостоятельные изменения в конструкции макароноварки или попытки ее модификации запрещены и очень опасны. Для ремонта макароноварки используйте только оригинальные запасные части и принадлежности, рекомендованные изготовителем. Самостоятельные изменения в конструкции макароноварки и использование не оригинальных запасных частей ведет к аннулированию гарантии.



Неправильные методы эксплуатации оборудования.

Эксплуатационная надежность макароноварки гарантируется только при ее правильном использовании. Предельные значения эксплуатационных параметров макароноварки не могут быть превышены в любом случае.

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 ошутимое количество ценных материалов.

4. Транспортировка и упаковка.

Разрешается перевозить макароноварку исключительно в заводской упаковке на крытом грузовом транспорте или в контейнере. Заводская упаковка макароноварки включает в себя картонный или деревянный ящик, закрывающий корпус макароноварки.

Перемещение макароноварки к месту установки.

Перемещение макароноварки к месту установки должно осуществляться исключительно в упакованном виде.

Хранение макаронварки.

Допускается длительное хранение новой макаронварки в закрытом складском помещении, предотвращающем прямое попадание на части и корпус макаронварки влаги, корродирующих веществ, абразивных материалов. Допустимая температура хранения -20°C - +70°C. Место хранения должно быть защищено от вибрации. При хранении макаронварка должна осматриваться не реже 1 раза в течение 3 месяцев на предмет отсутствия влияния вредных факторов.

В случае если Вы собираетесь законсервировать макаронварку на продолжительный период времени (например, на зимний период), Вы обязаны полностью очистить макаронварку от остатков пищи, произвести дезинфекцию всех поверхностей макаронварки и только после этого отправлять ее на хранение. Хранение макаронварки, бывшей в эксплуатации, без ее предварительной очистки может привести к ее серьезным повреждениям. Все последствия, связанные с этим, лежат на вашей организации.

5. Описание и технические характеристики.

Макаронварка предназначена для отваривания пасты в воде. Нагрев осуществляется с помощью нагревательного элемента. Контроль за нагревом осуществляется посредством аналогового термостата.

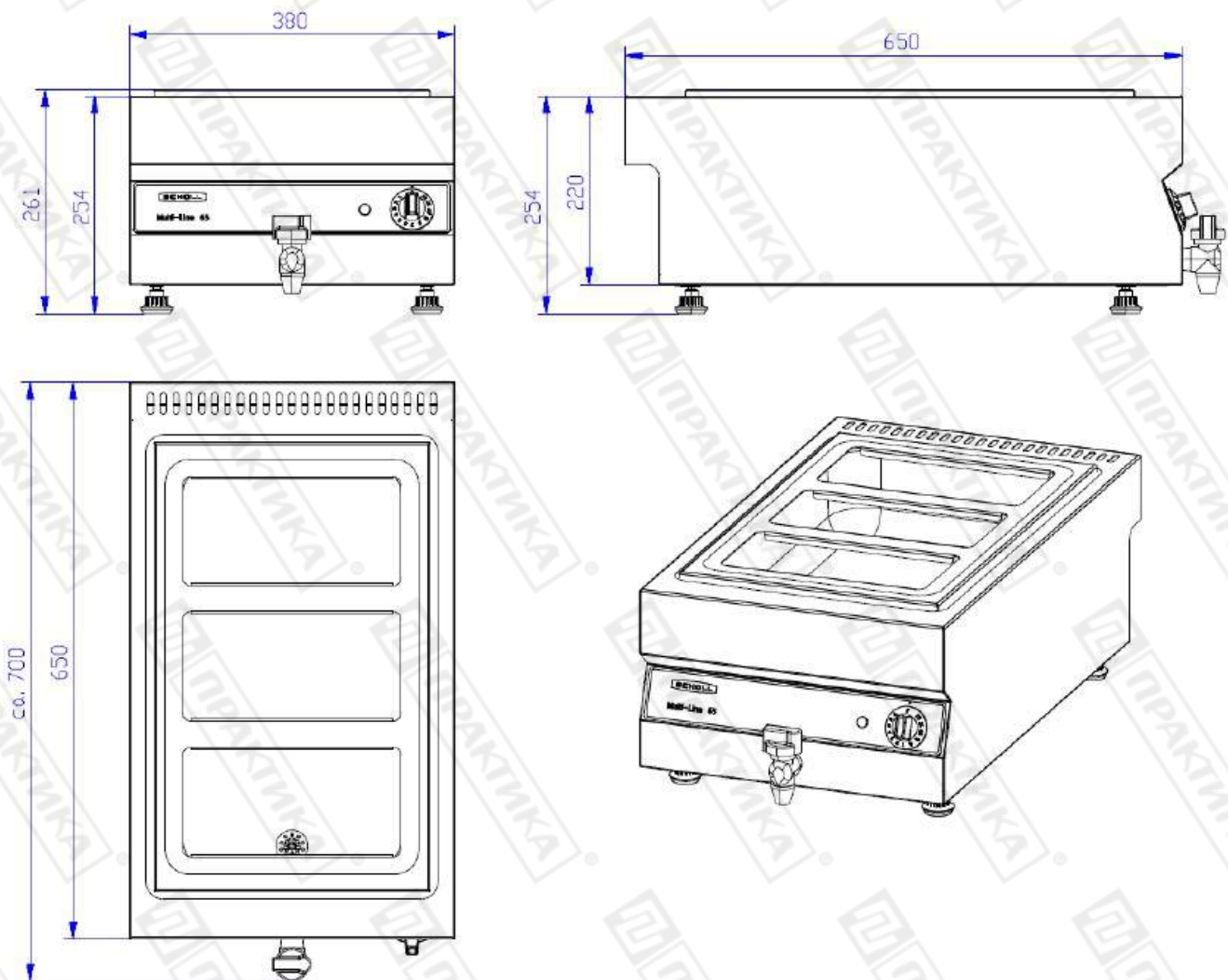
Краткое описание:

- Макаронварка электрическая серии Multi-Line 65.
- Порционные корзины 2xGN1/3x100мм + 2xGN1/6x100мм с термоизолированными ручками в комплекте поставки.
- Корпус из хромоникелевой стали 18/10.
- Ручной долив воды, кран для слива воды (1/2") на фронтальной панели.
- Аналоговая панель управления (регулятор мощности нагрева от 25% до 100% со световым индикатором нагрева). Имеет 4 положения.
- Защитный термостат.
- Диапазон температур от 90°C до 100°C.
- При подъеме всех корзин температура воды снижается до +96°C.
- Аппарат снабжен кабелем питания длиной 1,5м и вилкой.

Технические характеристики.

Модель	Длина	Глубина	Высота	Напряжение	Мощность	Артикул
SH/PA 6000-ML	380 мм	650 мм	250 мм	400 В	6 кВт	Z 0875

Габаритные размеры.



6. Установка и подключение.

Перед установкой макаронварки проверьте следующее:

- Убедитесь в том, что макаронварка не повреждена, не имеет механических дефектов.
- Убедитесь в том, что все фиксирующие винты макаронварки хорошо затянуты.
- Внимательно изучите данное руководство особенно раздел, посвященный безопасности (п.2).
- Произведите тщательную очистку макаронварки перед ее установкой и использованием (см. п.8).

Установка.

- Макаронварка должна быть размещена на ровной твердой поверхности вдали от источников воды, тепла и нагрева.
- Место установки должно быть обеспечено достаточной вентиляцией.
- Приток и отток воздуха около оборудования не должен быть затруднен рядом стоящим оборудованием/посторонними предметами. Обратите особое внимание на то, чтобы воздушные потоки не были заблокированы какими-либо предметами или объектами,

расположенными около оборудования (стена, ткань и т.д.). Минимальные расстояния между машиной и окружающими предметами должно составлять 200мм.

- Место установки не должно состоять из легковоспламеняющихся материалов. Проследите за тем, чтобы макароноварка не была установлена на матерчатых, виниловых ковриках и других горючих материалах.

Окружающая среда.

Допустимые значения температуры окружающей среды:

- Хранение от -20°C до +70°C.
- Эксплуатация от +05°C до 35°C.

Допустимые значения влажности окружающей среды:

- Хранение от 10% до 90%.
- Эксплуатация от 30% до 90%.

Подключение к электрической сети.

- Электрическая безопасность вашей макароноварки неразрывно связана с ее квалифицированным подключением к электрической сети и заземлением. Обратите внимание, что для подключения макароноварки к вашей электрической сети должен быть предусмотрен контур заземления, изолированный от нулевого провода. При использовании соединенных вместе контура заземления и нулевого провода гарантия аннулируется, вся ответственность за возможные последствия такого подключения лежит на вашей организации. Примите во внимание, что специалисты подключают макароноварку к существующим электрическим сетям, поэтому перед вызовом проверьте соответствие параметров вашей электрической сети этому требованию (пользуйтесь услугами только квалифицированных электриков из вашей электрической сервисной компании).
- Максимально допустимые отклонения параметров электрической сети от тех, на которые рассчитана макароноварка, составляют +6/-10%.
- Перед установкой розетки или проведением сетевого провода убедитесь, что длина провода, выходящего из макароноварки, достаточна для этого, убедитесь, что провод не скручен, не имеет узлов, видимых механических повреждений.
- Проверьте и убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует напряжению, на которое рассчитана макароноварка (информация на информационной табличке макароноварки).
- 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.
- *Установка, обслуживание, осмотр макароноварки и подготовка ее к работе должны быть произведены высококвалифицированными специалистами, имеющими соответствующий допуск. Квалификация специалистов должна быть отражена в акте подключения макароноварки. В случае возникновения неисправности в гарантийный период эксплуатации оборудования, предоставление акта подключения макароноварки обязательно при рассмотрении заявки на гарантийный ремонт оборудования.*

ВНИМАНИЕ!

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

7. Эксплуатация.

- Подключите макароноварку к основной электрической сети.
- Управление работой макароноварки осуществляется основным 4-х позиционным выключателем, совмещенным с термостатом и индикаторной лампой. Основным выключатель осуществляет включение и выключение аппарата и осуществляет регулировку уровня мощности следующим образом:

Основной выключатель выключен	Положение (0)	Цифра (0) под рисккой
	Положение (1) – (3)	Цифры (1) – (3) под рисккой
	Положение (1)	Минимальная мощность 2кВт, функция поддержания в теплом состоянии
Основной выключатель включен	Положение (2)	Приготовление на средней мощности 4кВт
	Положение (3)	Приготовление на максимальной мощности 6кВт
Индикаторная лампа горит	Есть нагрев	
Индикаторная лампа не горит	Нагрева нет	

Внимание! Не прикасайтесь к поверхностям макароноварки – в процессе работы поверхности могут очень сильно нагреваться. Существует риск получения ожога.



Внимание! Будьте очень внимательны при работе. Горячий пар, генерируемый аппаратом, может стать причиной получения ожогов.



Внимание! Макароноварка предназначена для отваривания пасты и аналогичных продуктов. Любое иное применение считается ненадлежащим. Все возможные поломки, связанные с ненадлежащим применением оборудования, не покрываются гарантийными обязательствами завода-изготовителя.

Последовательность работы.

- Заполните макароноварку чистой питьевой водой (максимум 10 л).
- Поверните ручку регулятора температуры в положение максимальной мощности (3).

- Время нагрева примерно 15 минут.
- После нагрева воды аппарат готов к работе.
- Положите пасту в корзины и опустите их в ванну аппарата.
- Установите необходимый уровень мощности нагревательного элемента.
- По окончании процесса приготовления выключите аппарат следующим образом:
 - Поверните ручку регулятора температуры в положение (0). Индикаторная лампа при этом погаснет.
 - Воду из макаронovarки можно слить, используя сливной кран.
 - Дайте макаронovarке остыть и выполните ее очистку (см. п.8 данного руководства).

Неправомочное использование.

- Аппарат не предназначен для размораживания/подогрева замороженных и охлажденных продуктов.
- Аппарат не должен эксплуатироваться без воды.
- Аппарат не должен эксплуатироваться с иными, отличными от воды жидкостями.
- Аппарат не должен эксплуатироваться с легковоспламеняющимися жидкостями.
- Аппарат не должен использоваться как фритюрница.

8. Очистка и обслуживание оборудования.

ВНИМАНИЕ!

Перед проведением любых процедур, связанных с мойкой, очисткой и обслуживанием макаронovarки, отключите ее от основной электрической сети (должен быть обеспечен видимый разрыв цепи) и дождитесь ее полного остывания.

- Запрещается использовать для очистки макаронovarки любые виды органических растворителей, агрессивные и отбеливающие агенты. Они содержат хлор, активный кислород и едкие компоненты, которые быстро приведут аппарат в негодность.
- Запрещается использовать для очистки макаронovarки прямые струи воды, душирующие устройства и т.п.



- Запрещается использовать абразивные материалы для очистки поверхностей макаронovarки.
- Очистку макаронovarки необходимо производить ежедневно в конце рабочего дня. Старайтесь немедленно удалять соли жесткости, жир и остатки крахмала с поверхности макаронovarки, иначе они могут оставить пятна на поверхности машины.
- Загрязнения необходимо удалять влажной тканью, смоченной мыльным раствором или иным мягким моющим средством. После очистки, необходимо тщательно промыть очищаемые поверхности от следов моющего средства. Увлажненные поверхности макаронovarки необходимо вытереть сухой тканью. Для удаления застарелых пятен допускается использование средств для очистки поверхностей из нержавеющей стали.



- Не используйте металлически щетки для очистки поверхности макаронovarки.
- Запрещается погружать макаронovarку в воду.
- Рекомендуется один раз в неделю очищать поверхности макаронovarки специальными средствами для очистки поверхностей из нержавеющей стали. Эти средства формируют на поверхности аппарата защитную пленку, которая защищает панели аппарата от потери цвета и сохраняет их структуру intactной.

9. Возможные проблемы и пути их решения.

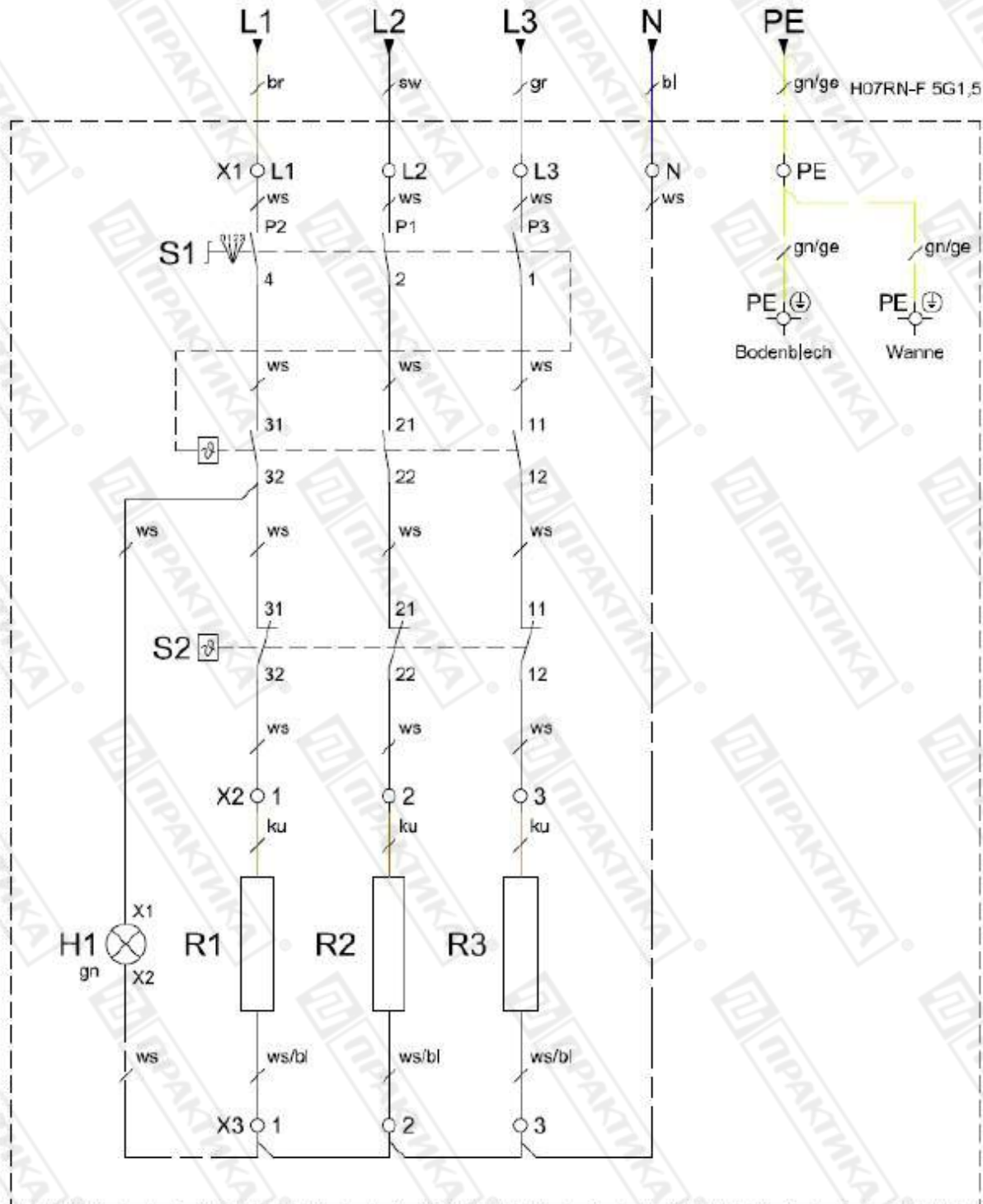
Неисправность	Возможная причина	Способ решения
Макаронovarка не нагревается.	Аппарат не подключен к основной электрической сети.	Подключите аппарат к основной электрической сети.
	Неисправен предохранитель.	Проверьте и замените предохранитель при необходимости.
	Неисправна вилка/поврежден провод.	Внимание! Существует риск повреждения электрическим током. Необходимо прекратить попытки включения аппарата и вызвать специалиста из сервисного центра для проведения работ по ремонту.
	Неисправен основной выключатель.	Проверьте и замените основной выключатель при необходимости. Данный вид работ должен выполняться квалифицированными специалистами.
	Неисправен термостат.	Проверьте и замените термостат при необходимости. Данный вид работ должен выполняться квалифицированными специалистами.
	Неисправен нагревательной элемент.	Проверьте и замените нагревательной элемент при необходимости. Данный вид работ должен выполняться квалифицированными специалистами.
	Сработал защитный термостат.	Отключите аппарат от основной электрической сети и свяжитесь с авторизованным сервисным центром для вызова специалиста.

10. 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 оборудование. 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;
 - частей аппарата, которые являются расходными материалами, а именно нагревательные элементы, индикаторные лампы и т.п.
 - 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.

11. Электрическая схема.



- S1** 4-х позиционный основной выключатель с термостатом
- S2** Защитный термостат
- H1** Индикаторная лампа
- R1-R3** Нагревательные элементы

