



Professional dishwashers
Cooking equipment

ЕЛЕКТРИЧНІ МАКАРОНОВАРКИ ТА МАРМІТИ

серій «ЕСР - ЕВМ»

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



Модель:

Усі моделі серій

ЗМІСТ

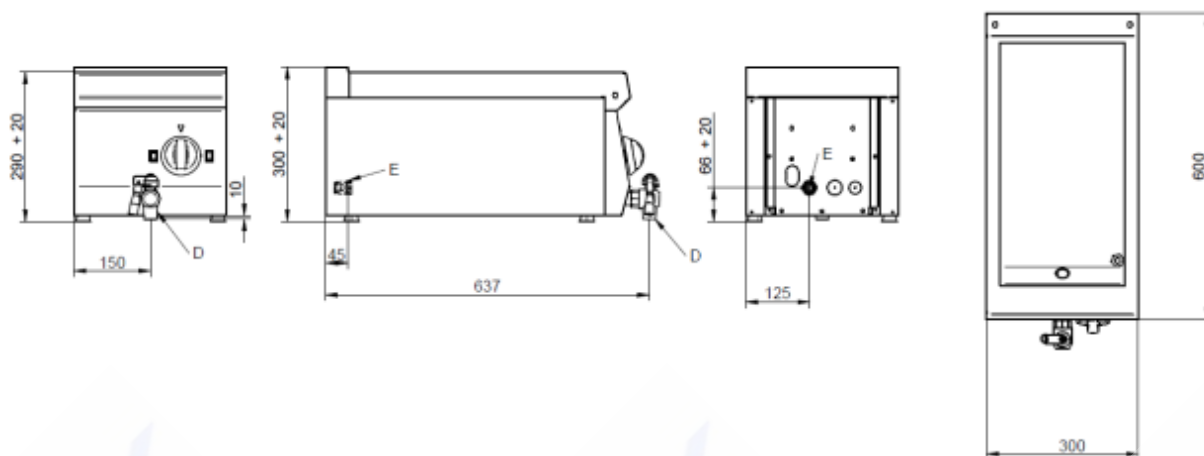
1. Технічні характеристики	3
2. Габаритні розміри	3
3. Застереження що до безпеки	8
3.1. Загальні вимоги	8
3.2. Вимоги до електричних макаронovarок та мармитів	9
4. Заява про відповідність та технічні дані	10
5. Опис обладнання	10
6. Розміщення обладнання	11
6.1. Місце розміщення	11
6.2. Вказівки щодо розміщення	11
7. Порядок запуску	11
7.1. Попередні операції	11
7.2. Електричні під'єднання	12
7.3. Підключення води	13
7.4. Підключення каналізації	13
8. Експлуатація	14
8.1. Електричні макаронovarки	14
8.2. Електричні мармити	15
9. Догляд за обладнанням	16
10. Несправності та методи їх усунення	17
11. Заміна деталей	18
11.1. Електричні макаронovarки	18
11.2. Електричні мармити	19
12. Утилізація	20

1. Технічні характеристики

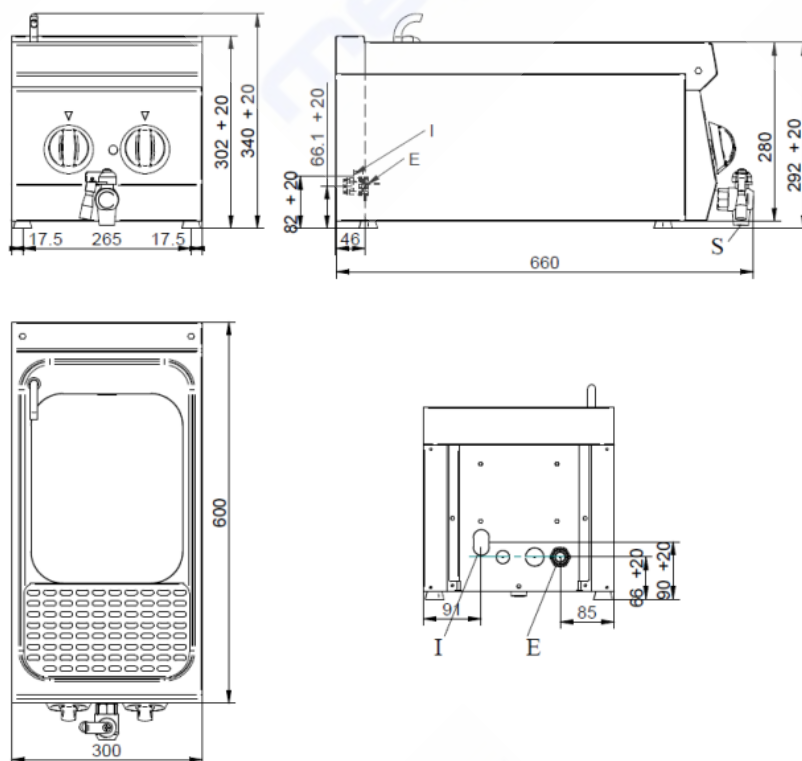
Модель	Розміри (ДхШхВ), мм	Потужність, кВт	Напруга, В / Гц / Ф	Тип кабелю - H07 RN-F (кількість / перетин), од х мм2	Тиск води (макс), кПа	Під-ння води
Серія 600 K6						
K6ECP05TT	300x600x295	4,25	400/50-60/3	5x1,5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
K6EBM05TT		1,0	230/50-60/1	3x1	-	-
Серія 700 K7 PERFORMANCE						
K7ECP05	400x700x850	7,0	400/50-60/3	5x1,5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
K7ECP10	800x700x850	14,0		5x4		
K7EBM05TT	400x700x265	1,0	230/50-60/1	3x1		
K7EBM05VV	400x700x850	1,0				
K7EBM10TT	800x700x265	2,0				
K7EBM10VV	800x700x850	2,0				
Серія 900 K4 PERFORMANCE						
K4ECP05	400x900x850	10,0	400/50-60/3	5x2,5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
K4ECP10	800x900x850	20,0		5x6		
K4EBMP05TT	400x900x265	1,48	230/50-60/1	3x1		
K4EBMP05VV	400x900x850					
K4EBMP10TT	800x900x265	3,0				
K4EBMP10VV	800x900x850					

2. Габаритні розміри

СЕРІЯ 600 K6

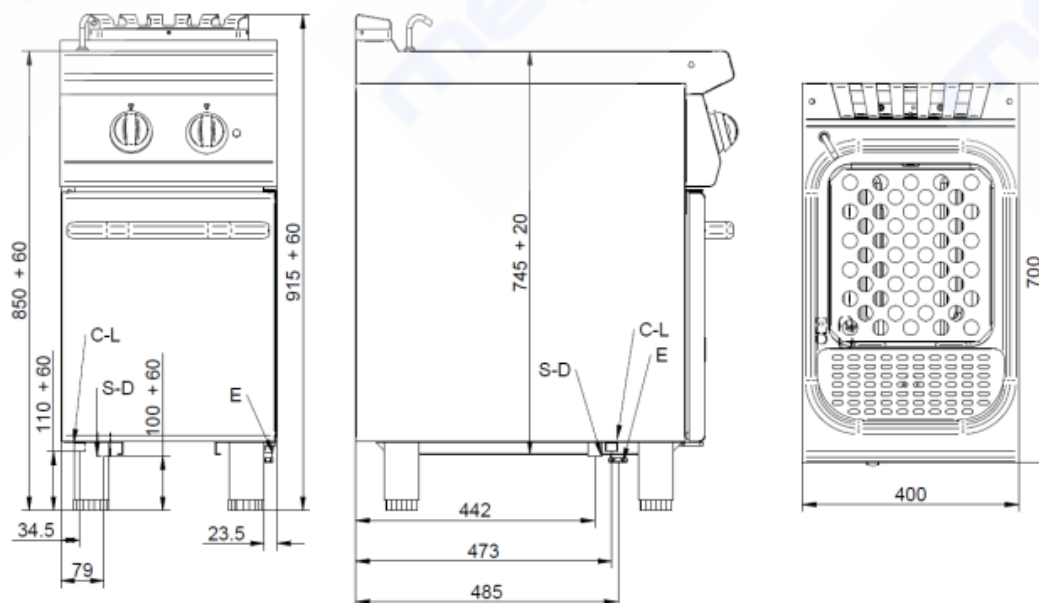


K6EBM05TT

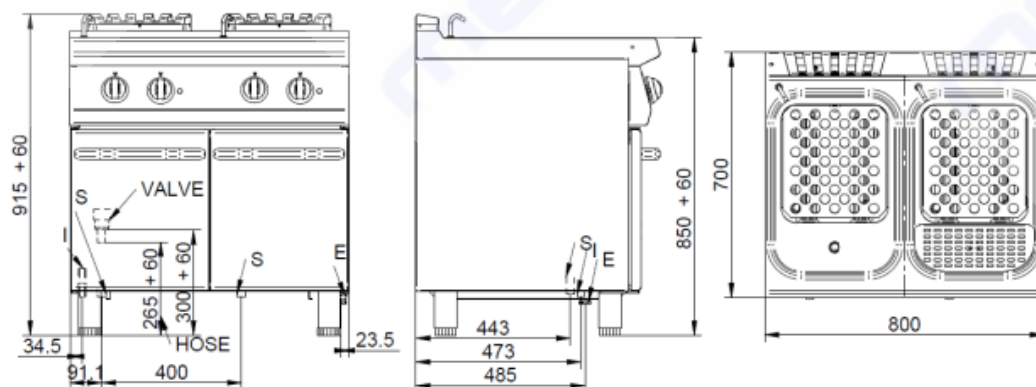


K6ECP05TT

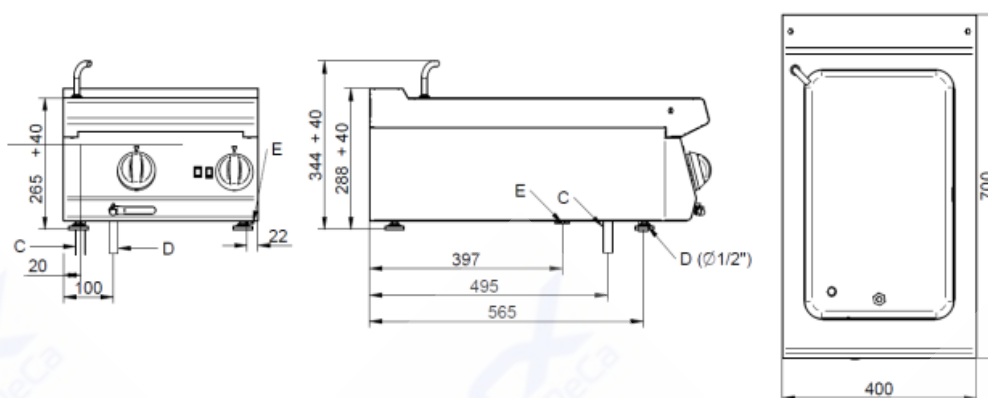
СЕРИЯ 700 K7 PERFORMANCE



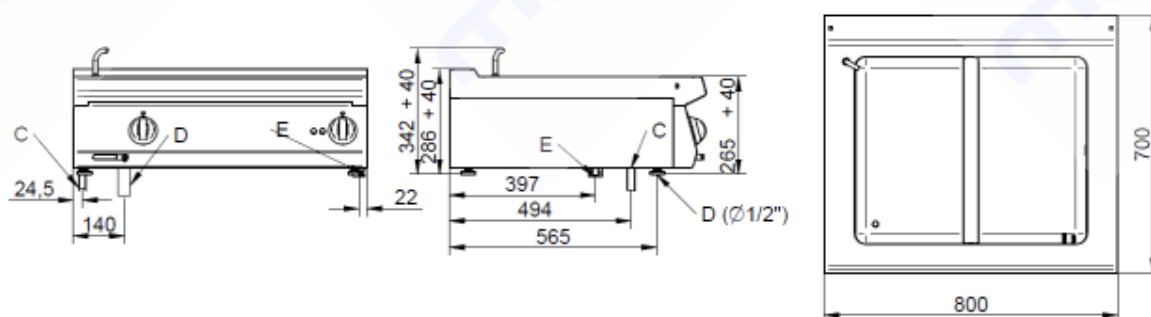
K7ECP05



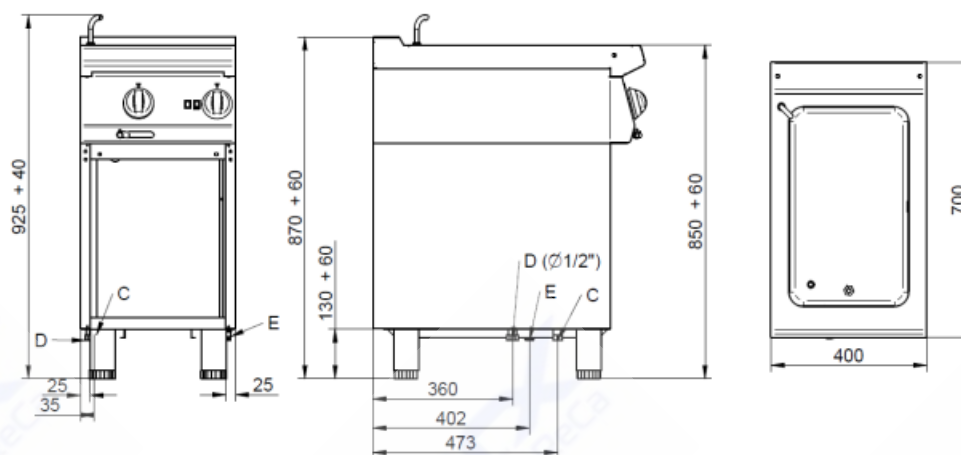
K7ECP10



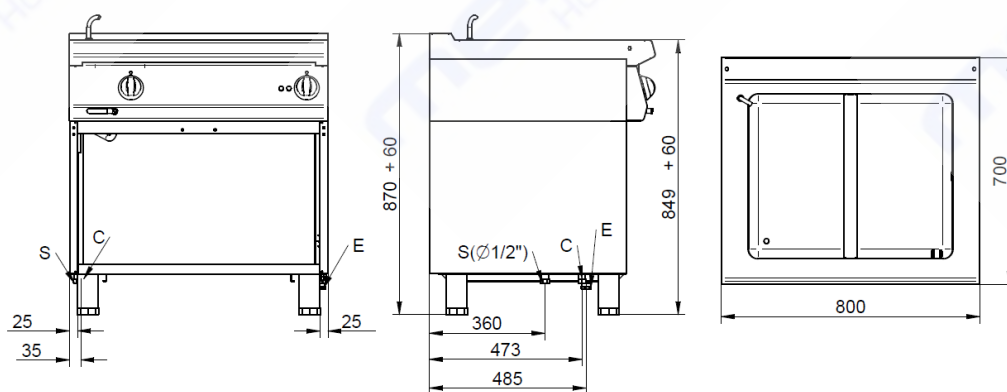
K7EBM05TT



K7EBM10TT

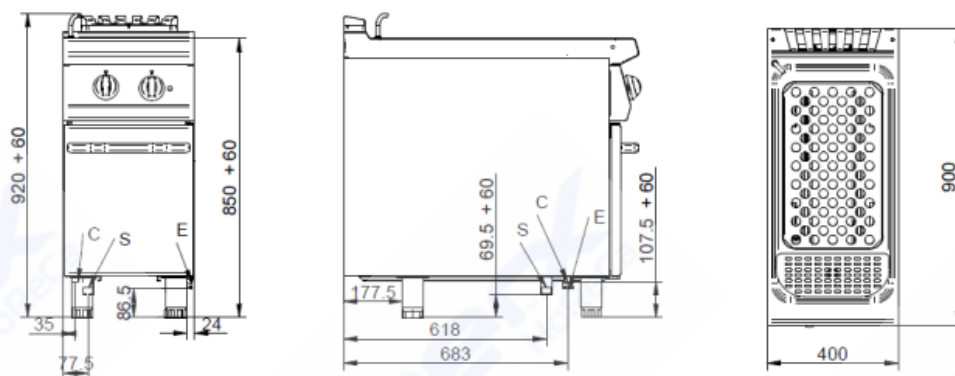


K7EBM05VV

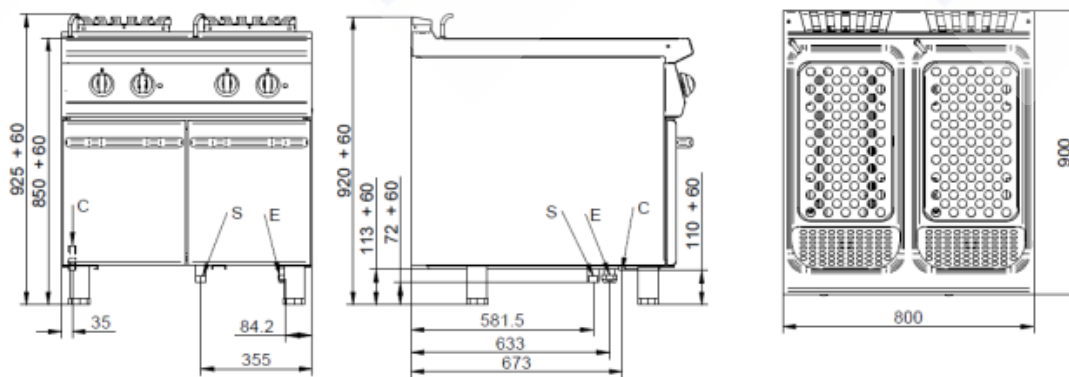


K7EBM10VV

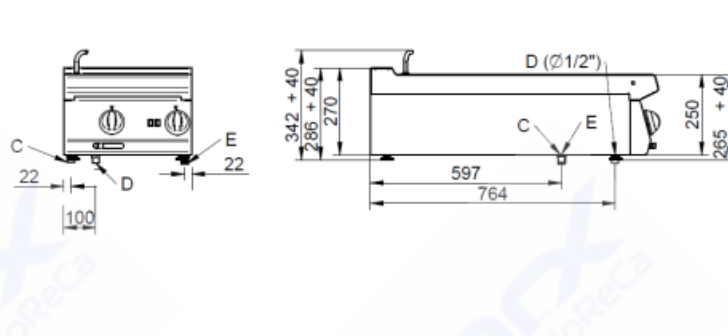
СЕРІЯ 900 K4 PERFORMANCE



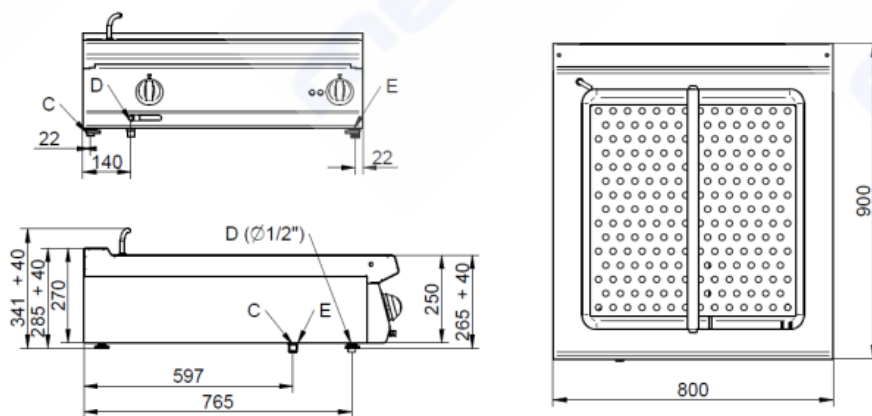
K4ECP05



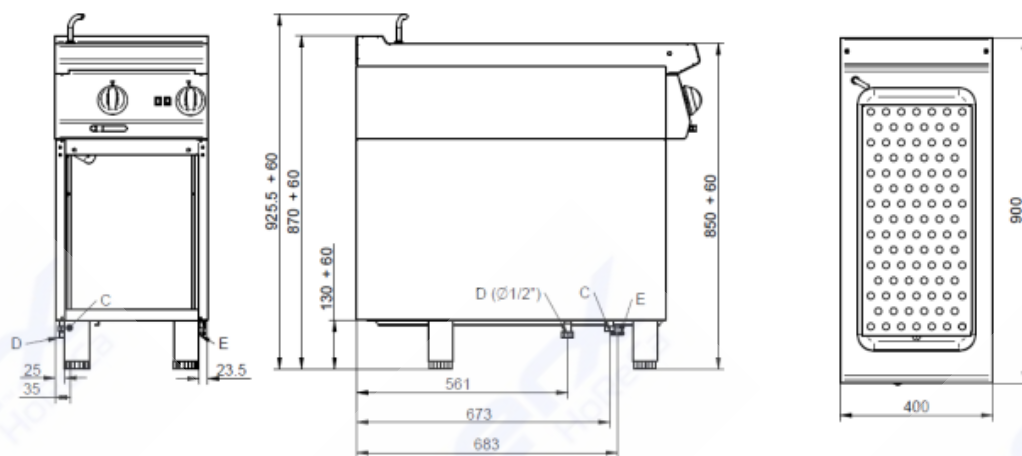
K4ECP10



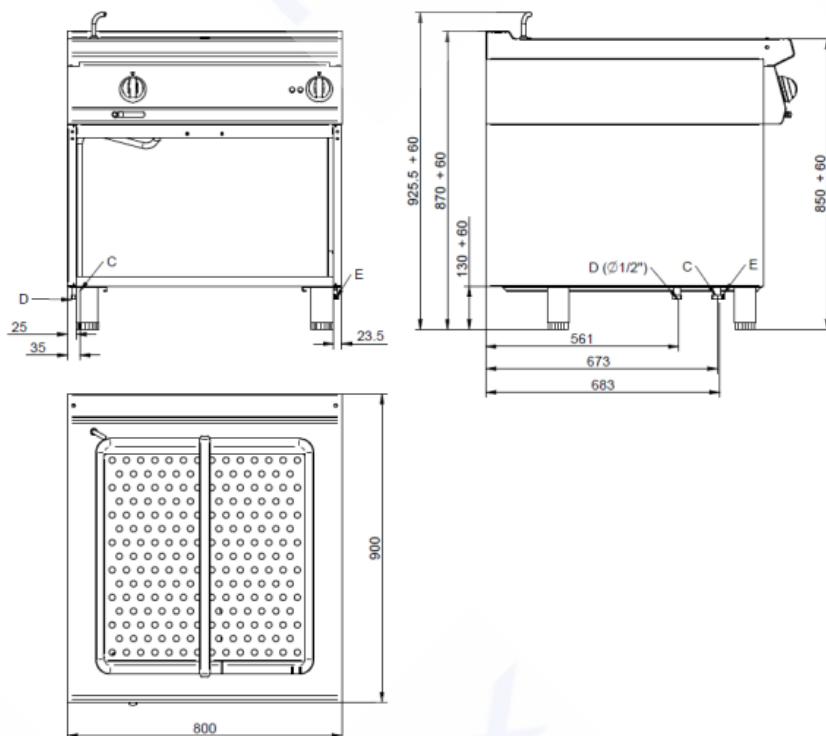
K4EBMP05TT



K4EBMP10TT



K4EBMP05VV



K4EBMP10VV

E - підключення електрики; **C** або **I** - підключення води; **S-D** - злив води

3. Застереження що до безпеки

3.1. Загальні вимоги

Перед встановленням, експлуатацією та обслуговуванням обладнання уважно прочитайте інструкції.

Встановлення повинне виконуватися кваліфікованим персоналом відповідно до інструкцій виробника, наведених у посібнику з встановлення.

Дане обладнання підходить тільки для приготування та обробки їжі на промислових кухнях, таких як ресторани, лікарні, їдальні, кулінарні центри, м'ясні цехи, підприємства з виробництва продуктів харчування, але не безперервного виробництва. Будь-який інший тип використання не відповідає призначенню та може становити небезпеку для людей та/або майна.

Обладнання повинне використовуватися тільки особами, які пройшли навчання з його експлуатації, призначатися лише для тих цілей, для яких воно було спеціально розроблене.

Температури, необхідні для приготування їжі, визначають той факт, що в залежності від принципу роботи різні ділянки панелі, а також посуд можуть нагріватися. Це не конструктивний дефект, а фізичне явище, обумовлене хіміко-фізичними властивостями матеріалів, що використовуються при виготовленні самих приладів.

У разі несправності або збою вимкніть обладнання та звертайтеся лише до авторизованого сервісного центру.

Запитуйте лише оригінальні запасні частини; інакше ви не несеєте жодної відповідальності.

Забороняється мити обладнання прямим струменем води під високим тиском, а також захаращувати отвори та жалюзі для відведення повітря, диму та тепла.

Діти повинні знаходитись під наглядом, щоб не грати з пристроєм.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад може використовуватися особами віком від 15 років та старшими, а також особами з обмеженими розумовими, фізичними або сенсорними здібностями або недостатнім досвідом та знаннями, тільки якщо вони знаходяться під наглядом або були належним чином проінструктовані про безпечне використання приладу та зрозуміли небезпеку.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** очищення та обслуговування не повинні проводитися неповнолітніми без нагляду.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ ДЛЯ НАСТІЛЬНИХ МОДЕЛЕЙ:** прилад не можна використовувати над посудомийною або сушильною машиною: пара може пошкодити електронні плати приладу.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ ДЛЯ НАСТІЛЬНИХ МОДЕЛЕЙ:** Температура під приладом може досягати +100°C. Не встановлюйте прилад на основи, що не витримують такої температури.

Під час використання прилад має відводити тепло. Не створюйте перешкод для проходження тепла між підставкою та основою приладу. Забезпечте максимальну свободу вентиляції під приладом.

Перед підключенням обладнання переконайтеся, що дані заводської таблички відповідають даним електромережі.

Вимикайте обладнання після використання.

Не вимикайте пристрій під час використання, виймаючи вилку з розетки.

Слідкуйте за приготуванням їжі з використанням жиру або олії: вони можуть легко спалахнути.

Слідкуйте за тим, щоб не обпектися під час або після використання пристрою.

Не кладіть на прилад жодних предметів. У разі ненавмисного займання або за наявності залишкового тепла після приготування їжі вони можуть розплавитися або навіть спалахнути.

Ніколи не накривайте прилад захисною тканиною або брезентом, оскільки він може перегрітися та згоріти.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека опіку! Рекомендується використовувати термостійкі рукавички або щипці.

Не торкайтеся внутрішніх частин пристрою.

Рекомендується завжди вимикати електроживлення приладу, якщо вона не використовується.

 **Після завершення встановлення фахівець із встановлення повинен пояснити та продемонструвати користувачеві роботу обладнання. Переконавшись, що все зрозуміло, він повинен передати користувачеві інструкцію, яка має зберігатись у нього.**

3.2. Вимоги до електричних макаронварок та мармитів

Устаткування призначене виключно для використання з резервуаром, заповненим водою, решта варіантів використання вважаються невідповідними вимогам.

 **УВАГА:** обладнання не можна використовувати як фритюрницю.

 **УВАГА:** не піддавати робочій поверхні різкого охолодження (наприклад, охолодження льодом або дуже холодною водою), інакше вона може тріснути або деформуватися.

 **УВАГА:** обладнання призначене для стаціонарного підключення до водопровідної мережі, застосування роз'ємного з'єднання не допускається.

 **УВАГА:** Фірма-виробник обладнання знімає з себе будь-яку відповідальність за шкоду, заподіяну внаслідок неправильної установки, порушення цілісності обладнання, неналежного використання, поганого догляду за обладнанням, встановлення неоригінальних запчастин, недотримання місцевих нормативів, невмілого використання та недотримання цієї інструкції.

Недотримання хоча б одного з наведених вище запобіжних заходів веде до негайного анулювання гарантії.

4. Заява про відповідність та технічні дані

Виробник заявляє, що обладнання відповідає вищенаведеним директивам ЄЕС та вимагає, щоб встановлення відбувалося з дотриманням існуючих норм, особливо щодо димовідвідної системи та повітрообміну.

Вироби були перевірені згідно з наведеними нижче Європейськими директивами:

- 2014/35 UE - низький тиск (LVD);
 - 2014/30 UE - електромагнітна сумісність (EMC);
 - 2015/863 UE - Rohs (Обмеження вмісту шкідливих речовин);
 - 1935/2004/UE - Матеріали, що контактують із їжею (MOCA).
- та відповідність спеціальним еталонним нормам.

Паспортна табличка з усіма довідковими даними обладнання знаходиться унизу праворуч.



5. Опис обладнання

Електричні макаронуварки

Міцна сталева рама на чотирьох ніжках, що дозволяють регулювати висоту у підлоговому виконанні. Зовнішній корпус виготовлений із нержавіючої сталі.

Кожен бак оснащений перемикачем, який дозволяє змінювати потужність від максимальної до мінімальної (у чотирьох положеннях для моделей SERIES 700 K7 - 900 K4 PERFORMANCE), безпека забезпечується термостатом із ручним скиданням.

Резервуар повністю виготовлений з нержавіючої сталі, стійкої до дії солоні води та крохмалю.

Нагрів здійснюється за допомогою броньованих нагрівальних елементів з оболонкою, стійкою до дії солоні води.

Електричні марміти

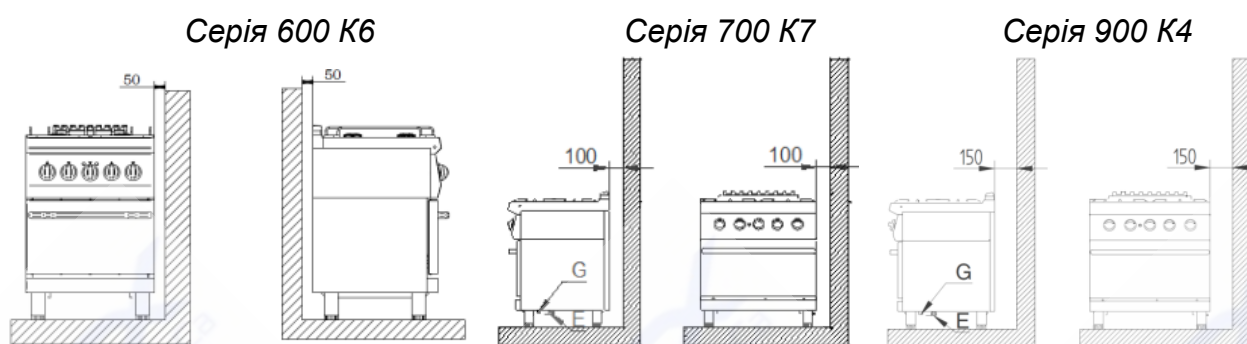
Міцна сталева рама, розташована на чотирьох ніжках, що дозволяють регулювати висоту у підлоговому виконанні. Зовнішній корпус виготовлений із нержавіючої сталі.

Бак повністю виготовлений із нержавіючої сталі; нагрівання здійснюється за допомогою нагрівальних елементів, керованих термостатом. Термостат дозволяє регулювати температуру в діапазоні +30...+90°C.

6. Розміщення обладнання

6.1. Місце розміщення

Рекомендується встановлювати обладнання в приміщенні, що добре провітрюється або під витяжним зонтом. Устаткування може бути встановлене окремо або в один ряд з іншим. В обох випадках, якщо обладнання встановлено біля стіни із горючих матеріалів, необхідно забезпечити мінімальну відстань, як показано на малюнку, розмір якого залежить від серії обладнання. У разі неможливості дотримати дану відстань, необхідно забезпечити захист (наприклад, листи з вогнетривкого матеріалу), який забезпечить температуру стін у межах, передбачених нормами безпеки.



6.2. Вказівки що до розміщення

Операції з розміщення, можливі переробки під газ або електронапругу, відмінні від заданих, введення в експлуатацію комплексу обладнання та окремих виробів, вентиляція, димовідведення та можливі роботи з техобслуговування повинні виконуватися кваліфікованим персоналом згідно з інструкціями виробника та з дотриманням існуючих норм відповідно до наведених нижче положень:

- місцевим будівельним та протипожежним законодавством;
- чинними правилами техніки безпеки;
- приписами Міжнародної електротехнічної комісії (МЕК);
- приписами Пожежної охорони Італії (VVFF).

7. Порядок запуску

7.1. Попередні операції

Витягти обладнання з пакування, переконатися у його цілості, у разі сумнівів, не використовувати та звернутися до кваліфікованих професіоналів.

Матеріали, використані для пакування, відповідають природоохоронним нормам. Вони можуть безпечно зберігатися або бути перероблені відповідно до чинних нормативів тієї країни, для якої призначене обладнання, зокрема нейлоновий мішок та полістирол.

Переконавшись у цілості обладнання, можна знімати захисну пакувальну плівку.

Акуратно очистити зовнішні частини машини теплою водою з м'яким засобом за допомогою ганчірки, щоб видалити всі залишки клею, а потім витерти насухо все м'якою тканиною. Якщо після цього залишаться залишки клею, видалити відповідними розчинниками (напр., ацетоном). Ніколи не використати абразивні матеріали. Устаткування після встановлення повинно бути вирівняне за допомогою допустимого регулювання ніжок.



УВАГА! Відсутність вентиляції може призвести до пошкодження пристрою.

Для моделей НАСТІЛЬНИХ:

- встановіть обладнання на рівній поверхні, здатній витримати вагу;
- настінні кронштейни повинні бути термостійкими;
- не встановлюйте прилад над духовкою або посудомийною машиною;
- не поміщайте жодних перешкод між верхньою частиною та основою пристрою.

7.2. Електричні під'єднання

Перш ніж підключити обладнання, необхідно перевірити відповідність між встановленою для нього напругою та напругою в мережі живлення, щоб переконатися в їхньому збігу. Якщо значення напруги не відповідають один одному, то якщо передбачена зміна напруги, потрібно змінити схему підключення, як показано на електричній схемі.

Клемник знаходиться за верхньою передньою панеллю, доступ до нього відкривається при ослабленні двох гвинтів, якими закріплена панель.

Не забудьте спочатку пропустити кабель через кабельний сальник.

Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений службою техдопомоги або хоча б працівником з аналогічною кваліфікацією, щоб передбачити всі ризики.

Крім того, слід перевірити ефективність заземлення, щоб кабель заземлення з боку підключення був довшим за інших провідників, щоб кабель підключення мав переріз, що відповідає споживаній потужності обладнання, і щоб він був не менш ніж типу H07 RN-F.

Відповідно до міжнародних норм перед обладнанням у мережі електроживлення повинен бути встановлений багатополюсний блокуючий пристрій, що забезпечує відключення від мережі, з відстанню між контактами, що забезпечує повне відключення в умовах перенапруги категорії III відповідно до правил монтажу.

Пристрій повинен бути встановлений у безпосередній близькості від підведення електромережі, яка повинна бути схвалена за типом та мати потужність, що відповідає вимогам обладнання.



Устаткування має бути підключене до системи РІВНЯННЯ ПОТЕНЦІАЛІВ. Клема для підключення знаходиться поряд із входом силового кабелю та позначена символом, показаним на малюнку.

При використанні автоматичного вимикача залишкового струму необхідно дотримуватися наступного:

- згідно з діючими нормативами, розсіяний струм для апаратури такого роду може мати значення 1mA без обмеження максимуму на кожний кВт встановленої потужності.

Також необхідно помітити, що всі аварійні вимикачі для струмів пошкодження, що є на ринку, мають допустиме відхилення струму спрацьовування менше 50%, тобто потрібно вибрати відповідний вимикач;

- під'єднувати лише один апарат до кожного вимикача;
- у деяких випадках може бути, що обладнання після тривалого простою на складі, бездіяльності або у разі повторного встановлення викликає спрацювання аварійного вимикача під час пуску. Основна причина зводиться до вологості ізоляції. Проблема вирішується нетривалим сухим нагріванням в обхід аварійного вимикача.

⚠ УВАГА! Усі частини, захищені та опечатані виробником, не можуть бути відрегульовані установником, за винятком випадків, коли це обумовлено особливо.

7.3. Підключення води

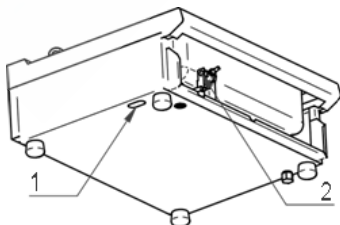
Електричні макаронуварки

Підключити підвідний водяний трубопровід до водопровідної мережі, дотримуючись положень існуючих норм.

Електричні марміти

Підключити підвідний водяний трубопровід до водопровідної мережі, дотримуючись положень існуючих норм.

У настільному виконанні підключення повинно здійснюватися безпосередньо до водопровідного крана. Для цього необхідно зняти ручки, важіль зливного крана та панель приладів.



Пропустіть шланг через проріз (1) у нижній лівій частині марміту та підключіть його до впускного клапана для води (2). Ми рекомендуємо використовувати шланг, який повинен витримувати температуру не менше +90°C.

7.4. Підключення каналізації

⚠ УВАГА! Перед зливом води переконайтеся, що прилад вимкнено.

СЕРІЯ 600 K6

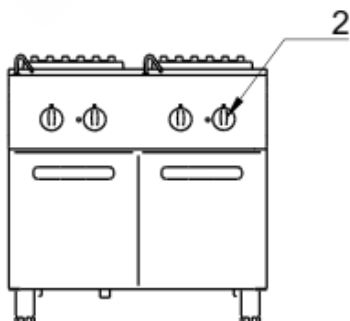
Злив води з робочого бака здійснюється через клапан на передній панелі. Перед тим, як злити воду з бака, поставте під зливальний клапан ємність із відповідного матеріалу об'ємом не менше 20л.

СЕРІЯ PERFORMANCE 700 K7 - 900 K4

Випускна труба зливу повинна бути підключена не безпосередньо до загальної дренажної труби, а розташовуватися над відстійником на такій відстані, щоб не стикатися зі стінками відстійника або водою, що знаходиться в ньому, щоб уникнути забруднення продуктів в резервуарі.

8. Експлуатація

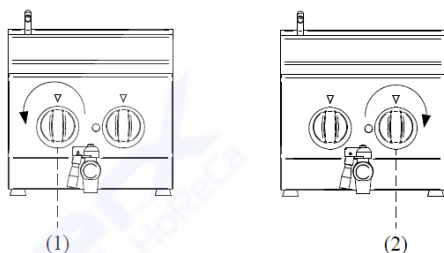
8.1. Електричні макароноварки



Щоб увімкнути ТЕНи макароноварки, виконайте такі дії:

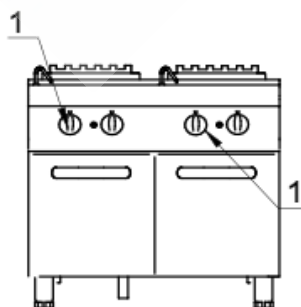
- поверніть ручку (2) у потрібне положення, засвітиться зелений індикатор, що показує, що резистори включені. Рекомендується відразу включити нагрівальний елемент на найвищу температуру, щоб досягти бажаної температури, і залишити його в такому положенні на кілька хвилин; потім повернути ручку у потрібне положення;
- щоб вимкнути макароноварку, поверніть ручку у положення 0.

Наповнення водою моделей серії 600 K6



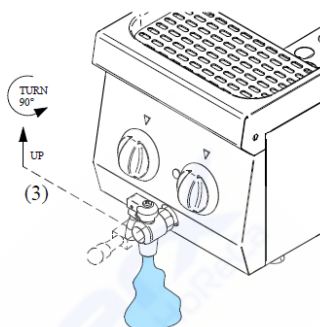
Спочатку переконайтеся, що зливний кран, розташований на зовнішній стороні обладнання, щільно закритий. Після цього поверніть ручку заливки води (1) проти годинникової стрілки та наповніть резервуар до позначки рівня.

Наповнення водою моделей серій PERFORMANCE 700 K7 та 900 K4



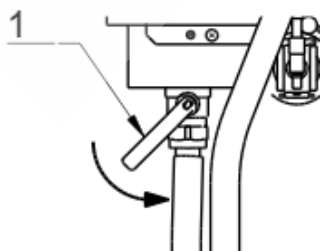
Спочатку переконайтеся, що зливний кран, розташований усередині приладу, під робочою ємкістю закритий, після цього поверніть ручку набору води (1) проти годинникової стрілки та заповніть резервуар до позначки рівня. Під час приготування рекомендується тримати кран трохи відкритим, щоб підтримувати потрібний рівень води та дати можливість надлишкам крохмалю видалятися через зливний отвір.

Злив води у моделях серії 600 K6



Перед тим, як злити воду, поставте під зливальний клапан ємність із відповідного матеріалу об'ємом не менше 20л. Щоб злити воду з бака, необхідно відкрити зливальний клапан, розташований на зовнішній стороні обладнання, піднявши важіль (3) та повернувши його проти годинникової стрілки.

Злив води у моделях серій PERFORMANCE 700 K7 та 900 K4



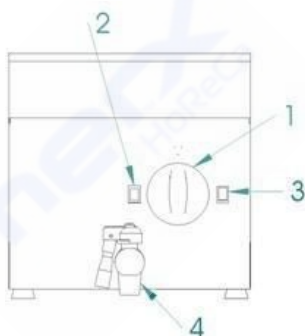
Щоб злити воду з бака, необхідно відчинити двері відсіку; після цього, повернувши важіль (1) проти годинникової стрілки, активується зливальний клапан, розташований усередині.

⚠ УВАГА! Перед зливом води переконайтеся, що прилад вимкнено.

⚠ УВАГА! Використовуйте прилад лише під наглядом. Ніколи не допускайте, щоб макароніварка працювала вхолосту.

8.2. Електричні марміти

Моделі серій 600 K6 та PERFORMANCE 700 K7 довжиною 400мм



Щоб увімкнути марміт, виконайте такі дії:

- поверніть ручку термостата (1) у положення, що відповідає бажаній температурі нагріву;
- натисніть кнопку (2). У ній знаходиться зелено-жовтогаряча лампа, яка постійно горить, вказуючи на наявність напруги. У той же час спалахує індикатор (3), який складається із зеленої лампи і гасне, як тільки бак досягає температури;
- щоб вимкнути, натисніть кнопку (2).

Моделі серій PERFORMANCE 700 K7 довжиною 800мм та 900 K4



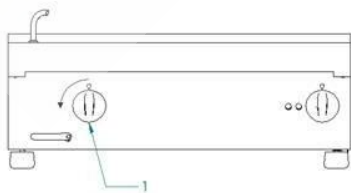
Щоб увімкнути марміт, виконайте такі дії:

- поверніть ручку термостата (1) у положення, що відповідає бажаній температурі нагріву;
- одночасно спалахує сигнальна лампа (3) помаранчевого кольору, яка вказує на наявність напруги, залишається включеною до вимкнення машини, а також спалахує зелена лампа (2), яка є відключається, як тільки бак досягає температури;
- щоб вимкнути, поверніть ручку (1) у положення 0.

Наповнення водою моделей серії 600 K6

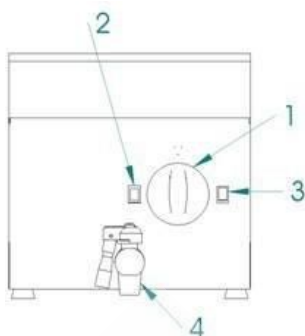
Спочатку перевірте, чи щільно закритий зливний кран. Після цього заповніть бак вручну до рівня.

Наповнення водою моделей серій PERFORMANCE 700 K7 та 900 K4



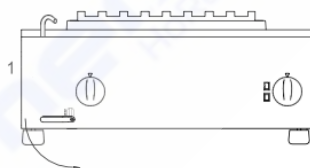
Спочатку переконайтеся, що зливний кран правильно закритий, після чого поверніть ручку затокі води (1) проти годинникової стрілки та заповніть резервуар до позначки рівня.

Злив води у моделях серії 600 K6



Щоб злити воду з бака, поверніть важіль клапана (4) та поставте відро під злив.

Злив води у моделях серій PERFORMANCE 700 K7 та 900 K4



Щоб злити воду з бака, необхідно повернути важіль (1) на панелі приладів проти годинникової стрілки.



УВАГА! Перед зливом води переконайтеся, що прилад вимкнено.



УВАГА! Використовуйте прилад лише під наглядом. Ніколи не допускайте, щоб макароніварка працювала вхолосту.

9. Догляд за обладнанням



УВАГА! Перш ніж розпочати будь-які операції з догляду за обладнанням або з його ремонту, переконайтеся, що обладнання від'єднано від електромережі. Під час проведення операцій з очищення обладнання уникати миття прямим струменем води або під тиском. Очищення повинно проводитись на холодному устаткуванні.

Очищення сталевих частин може проводитись теплою водою та нейтральним миючим засобом з використанням ганчірки; миючий засіб повинен бути рекомендований для чищення нержавіючої сталі та не повинен містити абразивних чи корозійних речовин.

Не використовувати звичайну сталеву вату тощо, яка, залишаючи частинки заліза, може викликати утворення іржі, також уникати будь-яких контактів нержавіючої сталі з елементами на залізній основі. Добре також уникати застосування наждакового або шліфувального паперу. Тільки при забрудненнях з утворенням кірки допустимо використовувати порошок пемзи, але краще синтетичну абразивну губку або сталеву вату з нержавіючої сталі, якою слід працювати в напрямку полірування.

Після закінчення миття висушити все м'якою тканиною.

Для очищення слід уникати абразивних порошків будь-якого типу, миючих засобів на основі хлору та миючих засобів, що відбілюють. Також уникати потрапляння холодних рідин на нагріте обладнання, що може призвести до утворення тріщин, що спричиняють деформацію або поломку обладнання.

Бажано не допускати контакту нержавіючої сталі з концентрованими кислотами середовищами протягом тривалого часу (оцет, приправи, суміші спецій, заправки, концентрована кухонна сіль ...), так як можуть утворитися такі хіміко-фізичні умови, які призведуть до руйнування поверхневої протравки сталі, тому рекомендується видаляти водою.

Для очищення кошиків та робочої ємкості (з аустенітної нержавіючої сталі), а також для збереження їх властивостей та характеристик протягом тривалого часу, необхідно дотримуватись певних запобіжних заходів:

- ніколи не залишайте їх сохнути після використання, ретельно не промивши їх чистою теплою водою;
- не кидайте сіль прямо в них;
- не використовуйте абразивні засоби та приладдя (губки тощо);
- при миття особливу увагу приділяйте місцям, де є зазори (зварні шви, стики тощо), тому що сольовий розчин може застоюватись у цих місцях, що згодом може призвести до корозії;
- не використовуйте для прання засоби, що містять хлор або його похідні.

Якщо обладнання не використовується протягом тривалого часу, рекомендується відключити електроживлення за його наявності та обробити всі сталеві поверхні тканиною, просоченою вазеліновим маслом, щоб створити захисний шар, а також час від часу провітрювати приміщення.

 **УВАГА!** Ніколи не використовувати матеріали, миючі засоби та розчини з вмістом хлору та його похідних. Для зняття можливих слідів накипу не використовувати засоби з вмістом солі або сірчаної кислоти, у продажу є відповідні засоби, або, як альтернатива, можна застосовувати розведений розчин оцтової есенції. Не використовувати для чищення обладнання горючих рідин.

10. Несправності та методи їх усунення

Якщо з якоїсь причини обладнання не вмикається або вимикається під час роботи, переконайтеся, що живлення та органи управління перебувають у правильному положенні, якщо все гаразд, викликати допомогу.

11. Заміна деталей

 **УВАГА!** ДЛЯ ЗАМІНИ ПОВИННІ ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ ВИКЛЮЧНО ОРИГІНАЛЬНІ ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ, ПОСТАВЛЕНІ ВИРОБНИКОМ. ДАНА ОПЕРАЦІЯ ПОВИННА ВИКОНУВАТИСЯ АВТОРИЗОВАНИМ ПЕРСОНАЛОМ.

 **УВАГА!** Перед початком будь-яких робіт із заміни частин переконайтеся, що обладнання відключено від електромережі.

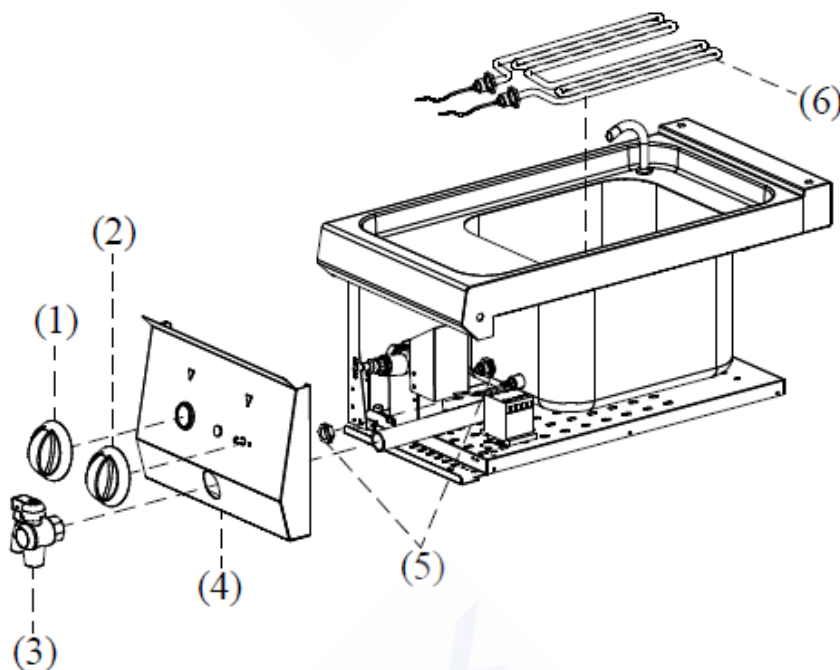
11.1. Електричні макаронуварки

Моделі серії 600 K6

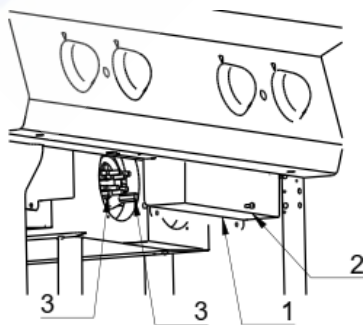
Щоб замінити ТЕН, необхідно виконати такі дії:

- переконайтеся, що піддон для приготування повністю випорожнений;
- зніміть ручки (1) та (2);
- відкрутіть випускний клапан (3);
- зніміть приладову панель (4), відкрутивши два нижні гвинти;
- відключіть електричну систему від резистора;
- відкрутіть дві шестигранні гайки (5), якими кріпиться резистор;
- Витягніть нагрівальний елемент з бака (6).

Після заміни ТЕНу повторіть процедуру у зворотному порядку.

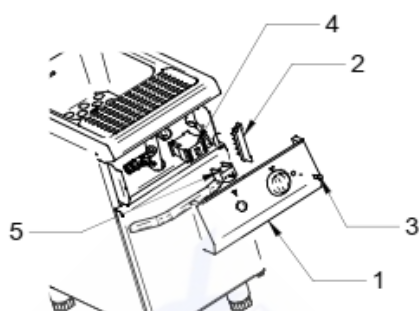


Моделі серій PERFORMANCE 700 K7 та 900 K4



Для заміни ТЕНів необхідно відкрити дверцята відсіку, після чого зняти захист ТЕНа (1), відкрутивши гвинти кріплення (2), після чого відкрутити гвинти (3), що кріплять замінний ТЕН, від'єднавши їх, витягти резистор.

Усі моделі серій



Щоб замінити селектор (5), клемну колодку (2), контактор (4) і лампочку (3), необхідно відкрутити гвинти кріплення приладової панелі (1), зрушити її, потім від'єднати електропроводку замінного компонента і приступити до його заміни. Після заміни знову підключіть джгут дротів, керуючись електричною схемою.

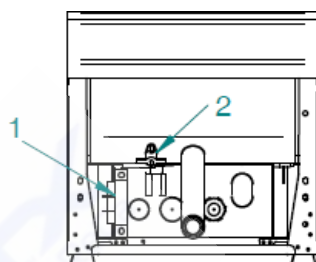
11.2. Електричні марміти

Робочий термостат

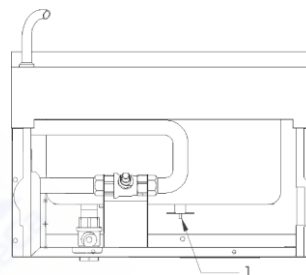
Для заміни компонента необхідно зняти ручки, важіль зливного крана та панель приладів. Робочий термостат складається з блоку керування, підключеного до селектора температури на задній панелі приладів, та лампочки, поміщеної в корпус на бічній стінці ванни-басейну. Зніміть та замініть деталь.

Захисний термостат

Щоб замінити компонент, необхідно зняти ручки, важіль зливного крана та панель приладів. Запобіжний термостат (1) прикріплений до дна ємкості за допомогою гвинта. Зніміть та замініть деталь.



Серія 600 K6



Серія PERFORMANCE 700 K7 та 900 K4

ТЕНи

Зніміть ручки, важіль випускного крана та панель приладів. Від'єднайте наявну проводку. Нагрівальні елементи складаються з клейких листів, приклеєних до дна ємкості. Для їхньої заміни необхідно зняти кришку мармітів, до якої приварений бак.

Відкрутіть гвинти, що кріплять кришку до основи кришки. Зніміть та замініть деталь.

Перед встановленням нового ТЕНу ретельно очистіть дно резервуара, добре просушіть його безворсовою тканиною та приступайте до встановлення, причому має бути зроблено так, щоб на поверхні не утворювались бульбашки повітря. Після завершення операції заміни зберіть все у зворотному порядку та зачекайте не менше 24 год, перш ніж вводити пристрій в експлуатацію наступного разу.

12. Утилізація



Устаткування, на якому нанесено символ , згідно з директивами ЄЕС не може бути перероблене разом із звичайними побутовими відходами.

Для знищення устаткування, що відпрацювало, слід користуватися системами роздільного збору відходів, що є в різних країнах, де використовується обладнання, або зв'язатися з дилером у разі купівлі аналогічної продукції.

Активно використовуючи служби зі збирання відходів, ви можете зробити свій внесок у повторне використання, переробку та утилізацію відпрацьованого електричного/електронного обладнання, зберігаючи довкілля та здоров'я.

Незаконна утилізація виробу спричиняє адміністративні санкції, передбачені чинним законодавством.

Елементи пакування (пластикові мішки, полістирол, картон тощо) повинні бути зібрані, відсортовані за типом матеріалу (наприклад, картон, дерево, пластмаси тощо) та перероблені відповідно до чинних норм.

ВИРОБНИК ЗАЛИШАЄ ЗА СЕБЕЮ ПРАВО БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЗМІНЯТИ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБЛАДНАННЯ, ПРЕДСТАВЛЕНОГО В ДАНОМУ КЕРІВНИЦТВІ.

