

**КОСАТЕQ**

ES BLL 290 CA-S



Заказ запасных частей

ES BLL 540 CA-S



# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Аппарат отваривания

### **ES BLL 290 CA-S, ES BLL 540 CA-S**



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: КОСАТЕQ (Южная Корея)

ХОТЯ ЭТОТ ДОКУМЕНТ ПОДГОТОВЛЕН С ОСОБОЙ 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).

**EAC**

## Содержание

1. Важные положения и предупреждения 2 2. Описание оборудования 3 3. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования 4 4. Транспортировка и упаковка 4 5. Технические характеристики 5 6. Работа оборудования 5 7. Возможные неисправности и пути их устранения 10 8. Условия гарантии 11 *Вы приобрели профессиональный высококачественный пастабойлер фирмы “Kocateq” (Южная Корея), сертифицированный 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 пастабойлера, именуемого в дальнейшем машина или оборудование.*

### **1. Важные положения и предупреждения.**

Эта инструкция является составляющей частью вашего оборудования 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 этого оборудования в другую организацию или при повторной установке машины в другом подразделении Вашей организации).**

**На момент включения оборудования Вам следует выделить лицо, ответственное за машину. Пожалуйста, строго следуйте предписаниям особенно при установке оборудования - это позволит Вам использовать в дальнейшем машину с наиболее высокой производительностью и избежать выходов оборудования из строя.**

Перед установкой и использованием оборудования, 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 оборудования, 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 оборудования, материалы, применяемые при ее изготовлении, позволяют использовать ее на протяжении многих лет без каких-либо затруднений.

Оборудование является источником повышенной опасности, неквалифицированное использование машины может привести к тяжелым последствиям: порезам, электрическим травмам.

Оборудование предназначено для эксплуатации исключительно в закрытом помещении, в специально предназначенном для его установки (что должно подтверждаться в официально утвержденной строительной документации) при температурах воздуха от + 10 до + 43 Градусов Цельсия и влажности воздуха, не превышающей 70%. Установка оборудования в помещениях, не предназначенных для этого ЗАПРЕЩАЕТСЯ, и может привести к серьезным повреждениям персонала, самого оборудования и окружающих строительных элементов и конструкций, фурнитуры, мебели и т.д.

Любая модификация оборудования или попытки модификации КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНЫ и ведут к аннулированию гарантии и очень опасны.

На Ваше оборудование распространяется действие стандартных гарантийных обязательств при условии его правильной установки, эксплуатации и обслуживании. Гарантийные обязательства имеют силу только при условии установки аппарата специалистами нашей организации и подключения к электрической сети специалистами организации, имеющими действительную лицензию, дающую право проводить такие работы.

Если Вы принимаете решение самостоятельно подключить, обслужить или отремонтировать оборудование, пожалуйста, примите во внимание, что нам не известна степень компетентности Вашего персонала, самостоятельное проведение работ опасно для жизни, и может привести к дальнейшим более серьезным неисправностям. Еще раз убедительно просим Вас пользоваться услугами нашего квалифицированного персонала.

Установка аппарата допускается исключительно в помещениях, специально спроектированных для этих целей, что должно подтверждаться официально оформленной проектной документацией и соответствующими рабочими чертежами. Эксплуатация аппарата разрешается только по окончании всех видов строительных работ и приемки здания с системой соответствующих инженерных коммуникаций в целом.

## **2. Описание оборудования.**

ES BLL 290 CA-S

Макаронovarка (паста-бойлер) напольная с автоматическим опусканием и подниманием 3 порционных корзин диаметром 140 мм и глубиной 180 мм с термоизолированными ручками и зацепами. Объем емкости для отваривания 30 л. Необходимо подключение к водопроводу и канализации. Программирование времени приготовления для каждой корзины с точностью до 1 секунды. Простой контроллер времени для каждой корзины с индикацией выбранного интервала времени, времени, оставшегося до окончания приготовления. Программирование интенсивности и продолжительности кипения для 4 видов продукта. Режим экономии электроэнергии. Начало цикла приготовления путем механического нажатия на кнопку-заглушку штыря на котором размещена корзина. Акустический сигнал по окончании цикла приготовления. Кран, регулирующий подачу воды в основную емкость во фронтальной панели. Термоизолированная

емкость паста-бойлера. При подъеме всех корзин температура воды снижается до +96 Градусов. Влагозащищенное исполнение всех электрических и механических компонентов класса IP 64. ES BLL 540 CA-S аппарат отваривания (автомат., 2\*30л, 12kW, 380/3/50) Макароноварка (паста-бойлер) напольная с автоматическим опусканием и подниманием 6 порционных корзин диаметром 140 мм и глубиной 180 мм с термоизолированными ручками и зацепами. Две ванны объемом по 30 л каждая. Необходимо подключение к водопроводу и канализации.

Программирование времени приготовления для каждой корзины с точность до 1 секунды.

Простой контроллер времени для каждой корзины с индикацией выбранного интервала времени, времени, оставшегося до окончания приготовления. Программирование интенсивности и продолжительности кипения для 4 видов продукта. Режим экономии электроэнергии. Начало цикла приготовления путем механического нажатия на кнопку-заглушку штыря на котором размещена корзина. Акустический сигнал по окончании цикла приготовления. Кран, регулирующий подачу воды в основную емкость во фронтальной панели. Термоизолированная емкость паста-бойлера. При подъеме всех корзин температура воды снижается до +96 Градусов. Влагозащищенное исполнение всех электрических и механических компонентов класса IP 64.

### **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.**

### **Транспортировка и упаковка.**

Разрешается перевозить оборудование исключительно в заводской упаковке на крытом грузовом транспорте или в контейнере. Заводская упаковка машины включает в себя картонный ящик, закрывающий корпус оборудования.

### **Перемещение оборудования к месту установки.**

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

### **Хранение машины.**

Допускается длительное хранение нового оборудования в закрытом складском помещении, предотвращающим прямое попадание на части и корпус оборудования влаги, корродирующих веществ, абразивных материалов. Допустимая температура хранения 0 - +30 Градусов Цельсия. Место хранения должно быть защищено от вибрации. При хранении оборудование должно осматриваться не реже 1 раза в течение 3 месяцев на предмет отсутствия влияния вредных факторов, перечисленных выше.

В случае если Вы собираетесь законсервировать оборудование на продолжительный период времени (например, на зимний период), Вы обязаны полностью очистить оборудование от остатков пищи, произвести дезинфекцию всех емкостей и трубопроводов машины и вызвать представителя сервисной организации для проведения работ, связанных с консервацией машины (данная услуга оплачивается дополнительно). Хранение оборудования, бывшего в эксплуатации, без ее предварительной очистки и консервации может привести (особенно в зимний период при отрицательных температурах) к серьезным повреждениям оборудования, все последствия связанные с этим лежат на вашей организации.

#### **5. Технические характеристики.**

<b>Модель</b>	<b>ES BLL 290 CA-S</b>	<b>ES BLL 540 CA-S</b>
Габаритные размеры, см	75x29x89	75x54x94
Объем емкости для отваривания, л	30	60
Мощность, кВт	6,0	12,0
Напряжение питания	380/3/50	380/3/50

#### **6. Работа оборудования.**

Данный продукт разработан с использованием самых передовых технологий. Продукт изготовлен из нержавеющей пищевой стали и имеет автоматический подъем корзины. Необходимо постоянно проверять поплавков, который проверяет низкий уровень воды.

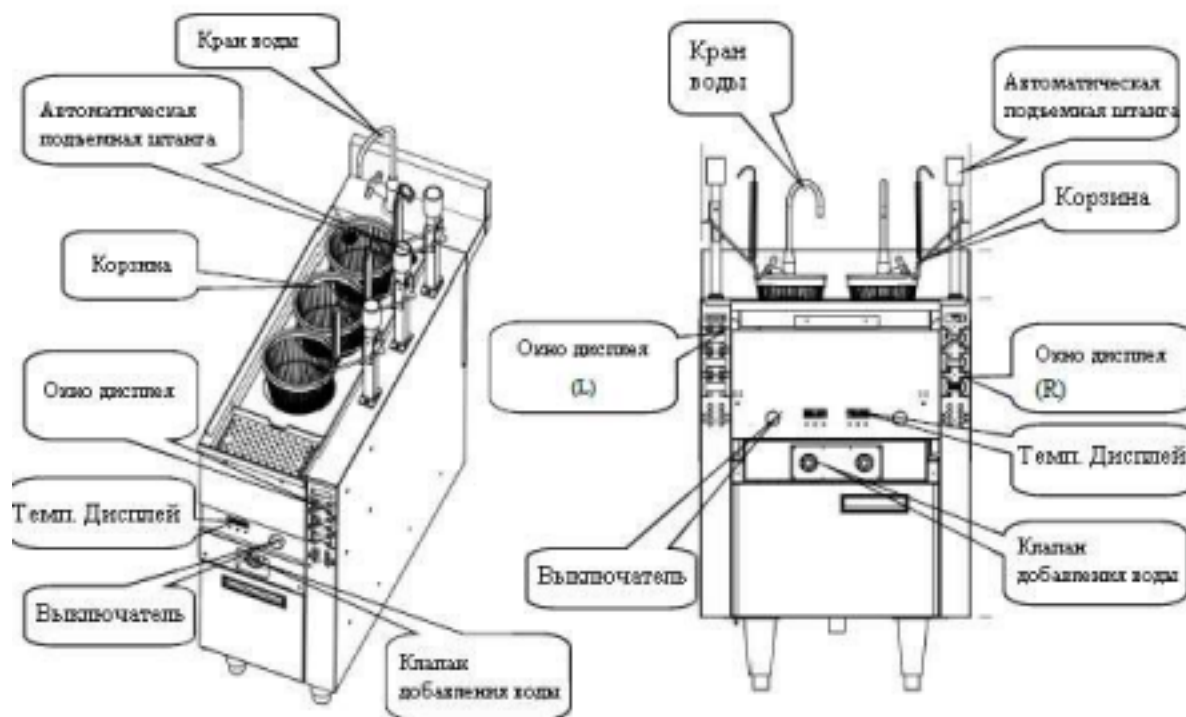
##### *Подключение*

Перед подключением:

1. Внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации!
2. Убедитесь в исправности электрической части машины и вашей электрической проводки.
3. Разместите машину в удобном просторном месте и подключите её к воде.
4. В машине запрещено сухое горение, убедитесь, что в машине находится нормальный уровень воды.
5. Категорически запрещается наступать и складывать предметы на оборудование!  
Категорически запрещается эксплуатация во влажном помещении.

6. Эксплуатировать машину должен специально обученный персонал!
7. Отключайте устройство от сети во время технического обслуживания и ремонта. Ремонт и обслуживание должен проводить только специализированный персонал.
8. Необходимо осуществлять ежедневные проверки, чтобы предотвратить серьезные несчастные случаи. Когда вы чувствуете, что электрическая цепь или машина неисправны, немедленно прекратите эксплуатацию и обратитесь в специализированную службу для устранения неполадок.
9. Используйте отдельную линию канализации для оборудования. Никогда не сливайте воду на пол, так как пар от воды может повредить электронику.
10. Электрическое соединение должно быть оборудовано по всем правилам местного законодательства и нормативных актов, в том числе содержать отключение оборудования в случае наличия тока утечки.

Схема оборудования:



Описание панели оборудования:



Использование оборудования.

1. Наполните бак оборудования водой и установите корзину на подъемную штангу. 2.

Подключите вилку питания и нажмите кнопку питания на машине, устройство включится и автоматически начнется нагрев до заданной температуры.


3. Установите время приготовления, нажмите сверху на подъемную штангу, она опустится и таймер начнет обратный отсчет, и когда время закончится произойдет автоматический подъем корзины.

4. Достаньте приготовленную пищу.

Оборудование может работать в автоматическом и ручном режиме. Для предотвращения уменьшения количества воды в процессе работы добавляйте её небольшое количество с помощью клапана подачи воды.


Описание панели

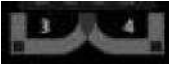



1) Оборудование содержит три цифровых таймера, каждый из которых можно установить в автоматический или ручной режим. Параметры ручной и автоматической настройки не влияют друг на друга и сохраняются отдельно.

2) Для переключения между автоматическим и ручным режимом нажмите на кнопку . На дисплее отобразится “auto” – автоматический режим и “hand” – ручной режим. Пример настройки:

Ручной режим

Ручной режим чаще всего используется для приготовления лапши, фруктов, овощей и т.д. При достижении заданной температуры нажмите сверху на подъемную штангу. После истечения заданного времени корзина автоматически поднимется.

Пример настройки  времени приготовления 1 минута 30 секунд  
Операционные процедуры:






- 1) В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку , переключите на дисплее значение “hand”
- 2) Длительно нажмите кнопку , цифровой таймер замигает. Нажмите  или  пока на таймере не отобразится “1:30”
- 3) После того, как таймер мигает в течении 10 секунд, выставленное значение автоматически сохранится после звукового сигнала, похожего на щелчок.
- 4) Поместите ингредиенты в корзину и нажмите сверху на подъемную штангу, после этого начнется обратный отчет времени.

Каждый таймер может хранить 4 разных времени.

Характеристика процесса нагрева:







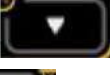
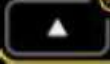


При включении система автоматически нагревается до заданной температуры. В окне дисплея отображается текущая фактическая температура воды. В соответствии с кодом параметра настройки системы “Pr-x” определяется необходимость подъёмной штанги ждать, пока наберется необходимая температура перед спуском (“Pr-x-1” не подлежит температурному контролю, “Pr-x-2” подлежит температурному контролю),

Автоматический режим:


- 1) Нажмите  (кнопку резервирования) в течении 3 секунд. На дисплее будет отображаться «00:00», нажмите  или , чтобы установить время открытия. Например, 00:50 — это 50 минут. (Диапазон настройки: 0–24 часа) Заводская настройка: 00:00.
- 2) После завершения настройки нажмите и удерживайте , чтобы войти в режим запланированного запуска.
- 3) Если вам нужно выйти из системы, установите время на 00:00, затем нажмите  и выйдете.

Системная программа:





1) Нажмите и удерживайте  чтобы отобразить “PS”, нажмите  и отобразите “0”, нажмите  или  введите пароль “9”, нажмите ещё раз  нажмите  или  введите пароль “3”, отобразится “P1”, введите статус настроек системы. 2) Нажмите  или , будет отображаться код, нажмите  для выбора

Код	Описание	Диапазон	По умолчанию
PS	Пароль	0~100	93
P1	Рабочая температура	0 ~ 100 °C	98°C
P2	Температура выдерживания	0~ <Рабочая Темп.	95°C
DH	Задержка нагрева	0 ~ 20	1 минута
H1	ТЭН1 закрытое состояние	0 ~ <P1	0 Не используйте Unit degree
H1	ТЭН2 закрытое состояние	0 ~ <P1	0 Не используйте Unit degree
АН	Прерывистый нагрев температура	0 ~ <setting Temp.	0 Не используйте Unit degree
DP	Прерывистое время нагрева	0 ~ 30	30 Не используйте Unit degree
RS	Калибровка температуры	-20 ~ +20	0
RD	Отклонение регулирования	0 ~ 10	2 Unit degree
CF	°C / °F Единица измерения температуры	0 ~ 1	0
Pr	Выберите, будет ли контролируемая температура при опускании корзины	1 ~ 2	1(1 неконтролируемый , 2 контролируемый)

3) После настройки нажмите , чтобы сохранить значения. На дисплее отобразится значение “Save”. Если во время настройки в течении 30 секунд не будет выполнено никаких действий процесс завершится автоматически без сохранения настроек.

## Восстановление заводских настроек

Во время включения питания нажимайте длительно кнопку , пока на дисплее не появится надпись «ges», затем нажмите  и удерживайте кнопку, чтобы вернуться в состояние ожидания, далее произойдет возврат к заводским настройкам

## Очистка и обслуживание

Чистку разрешено проводить только после полного обесточивания оборудования. Чистка осуществляется в конце каждого рабочего дня с применением чистящих средств и методик, разрешенных местным законодательством. Перед чисткой необходимо закрыть все клапаны подачи воды. Для удаления воды используйте сливной кран (удаляйте воду только после её полного остывания). Во время чистки необходимо удалить все съёмные части бака и вымыть их с баком, удаляя остатки продукта. Необходимо следить за чистотой подъемных тяг, так как грязь может привести к выходу тяги из строя.

**Примечание!** Во время очистки вода и части оборудования могут быть горячими. Наденьте перчатки, если Вы не уверены, что детали машины остыли.

Необходимо проверять отсутствие загрязнения на поплавке машины, так как он может застрять и нагреватели не будут работать.

Оборудование необходимо регулярно чистить, чтобы предотвратить накопление накипи в том числе на нагревательных элементах.

Если машина не используется в течение длительного времени, ее следует очистить и поместить в хорошо проветриваемое помещение. Оборудование нельзя мыть в посудомоечной машине и под струёй воды.

## **7. Возможные неисправности и пути их устранения.**

<b>Неисправность</b>	<b>Возможная причина и способ устранения</b>
Вода не нагревается	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Недостаточное количество воды в танке.</li> <li>2. Убедитесь в том, что оборудование подключено в сети. При необходимости свяжитесь с авторизованным сервисным центром.</li> </ol>
Ванна не набирается водой	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Убедитесь в том, что переливная трубка находится на своем месте и плотно зафиксирована.</li> <li>2. Убедитесь в том, что кран подачи воды открыт.</li> </ol> <p>При необходимости свяжитесь с авторизованным сервисным центром.</p>
Корзина не опускается в ванну	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Убедитесь в том, что машина подключена к основной электрической сети.</li> <li>2. Убедитесь в том, что нажали сверху на подъемную штангу с достаточным усилием.</li> </ol>

	При необходимости свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
Корзина не поднимается из ванны.	Убедитесь в том, что время приготовления истекло. При необходимости свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
Невозможно установить время приготовления	Нажмите и удерживайте кнопку канала в течение 3 секунд или нажмите сверху на подъемную штангу, чтобы опустить корзину. При необходимости свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
На дисплее отображается индикация «Er-H/Er-L»	Отключите машину от основной электрической сети, подождите несколько минут и снова ее включите. При необходимости свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

### **8. 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 неквалифицированных 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.
  -

## Заказ запасных частей

ES BLL 290 CA-S ES BLL 540 CA-S

