KOGAST

KOGAST GROSUPLJE d.d.
Adamičeva c.36, SI-1290 Grosuplje
T: +386(0)1 78 66 300
E: info@kogast.si
www.kogast.si

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, МОНТАЖУ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

ТИП	ШИФР
EZ-T40K	53427
EZ-T40J	53428
EZ-T40L	53429
EZ-T40R	53435

Инструкция: шифр 86355

Содержание

1. НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА 3
2. РИСКИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ 3
   2.1 Риски 3
   2.2 Предупреждения о безопасности 3
3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 4
4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ 4
5. ПОСТАНОВЛЕНИЯ, ТЕХНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ И ДИРЕКТИВЫ 5
6. МОНТАЖ 6
   6.1 Особенные требования при проектировании электрического прибора 6
   6.2 Установка прибора 6
   6.3 Подключение прибора 7
      6.3.1 Электрическое подсоединение 7
      6.3.2 Присоединение для выравнивания потенциала 8
   6.4 Контроль работы 8
   6.5 Конечная проверка прибора и выпуск в эксплуатацию 8
7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА 9
   7.1 Подготовка прибора перед первой эксплуатацией 9
   7.2 Ежедневная эксплуатация 9
8. ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ 10
   8.1 Очистка 10
   8.2 Техобслуживание 11
   8.3 Процесс подготовки прибора перед дальнейшим прекращением эксплуатации 11
9. ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ДЕФЕКТА 12
10. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ И АКСЕССУАРЫ 12
11. ДРУГОЕ 13

1. НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Электрическая жарочная поверхность применяется для поджаривания пищи (наприм., котлетов, рыбы, шницелей, стеков) в больших кухонных цехах. Поверхность плиты, на которой пища поджаривается, изготовлена из хромированной стали (тип –K), обычной стали (тип –J) или серого чугуна (тип –L (гладкая поверхность) и –R (ребристая поверхность)).

Инструкция содержит общие сведения, которые следует учитывать при установке, использовании и обслуживании.
Перед подключением и использованием прибора прочитайте пожалуйста внимательно эту инструкцию и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации прибора.
Всегда держите эту инструкцию под рукой и при необходимости обращайтесь к ней.

2. РИСКИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Риски

а) Опасность высоких температур. Рабочая поверхность и другие внешние поверхности могут быть очень горячими, что может привести к ожогам.
б) Опасность поражения электрическим током. Внутри прибора находятся компоненты, находящиеся под напряжением. Прибор может быть открыт только квалифицированным специалистом по обслуживанию.
в) Риск порезов. Края из нержавеющей стали внутри прибора острые. Прибор может быть открыт только квалифицированным специалистом по обслуживанию.

2.2 Предупреждения о безопасности



Внимание!
Во время работы электрического прибора рабочая поверхность и другие внешние поверхности могут очень нагреться, поэтому осторожность при применении прибора необходима (опасность ожогов)!

Предупреждения!

- **Данная инструкция по монтажу, эксплуатации и обслуживанию содержит все необходимые предупреждения для правильного и безопасного применения прибора.**
- **Прибор должен применяться только квалифицированным и профессионально обученным лицом.**
- **Работа электрического прибора должна всегда находиться под контролем.**
- **Прибор предназначен только для применения в больших кухнях и не должен применяться для других намерений.**
- **Прибор нельзя применять для обогревания помещений.**
- **Под прибором или в приборе нельзя сохранять предметы, чувствительные к температуре (напр. моющие средства, распылители).**
- **Изготовитель прибора не берет на себя никакой ответственности или гарантийных обязательств в случае появления повреждений из-за несоблюдения данной инструкции, технических нормативов, нормативов о безопасности или в случае несоответствия подключения, указанного в инструкции.**
- **При неправильном применении прибора ответственность носит пользователь.**
- **Если прибор из-за реконструкции технически изменится, то мы не можем гарантировать безопасность прибора, и гарантийные условия не будут действительны.**
- **Предупреждения, указанные в данной инструкции, не возмещают никаких нормативов и не влияют на действительность законодательства.**

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Приборы:	**EZ-T40K** **EZ-T40J**	**EZ-T40L** **EZ-T40R**
Размеры: ширина глубина высота с ножками высота без ножек	 400 мм 600 мм 310 мм 270 мм	 400 мм 600 мм 310 мм 270 мм
Размеры жарочной плиты:	393 x 453 мм	380 x 460 мм
Номинальная мощность:	4,5 кВт	
Электроподводка:	400В 3N 50Гц (или 220В 50Гц)*	
Сила тока:	6,5 А (электроподводка 400В 3N 50Гц) 19,6 А (электроподводка 230В 50Гц) *	

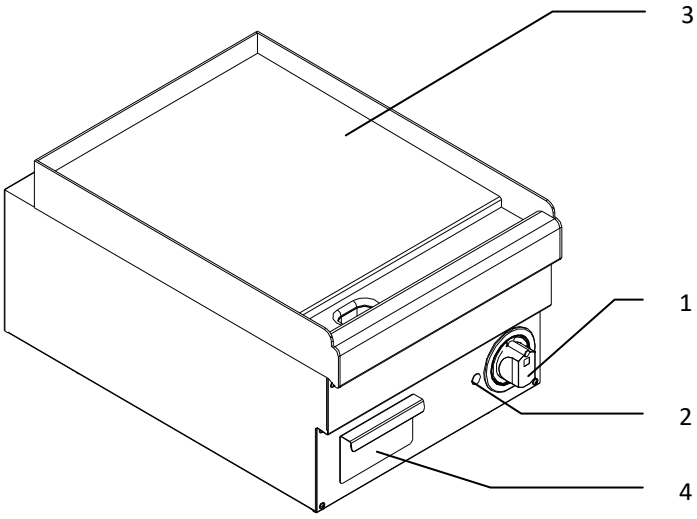
Таблица 1: Технические данные
* изготовление на заказ

Прибор	**Плита**	**Масса**
EZ-T40K	Хромированная поверхность	37 кг
EZ-T40J	Обычная сталь	37 кг
EZ-T40L	Серый чугун – гладкая поверхность	38 кг
EZ-T40R	Серый чугун – ребристая поверхность	38 кг

Таблица 2: Материал плит и массы

Уровень звука создаваемый прибором - не более 70 дБ (А).

4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ



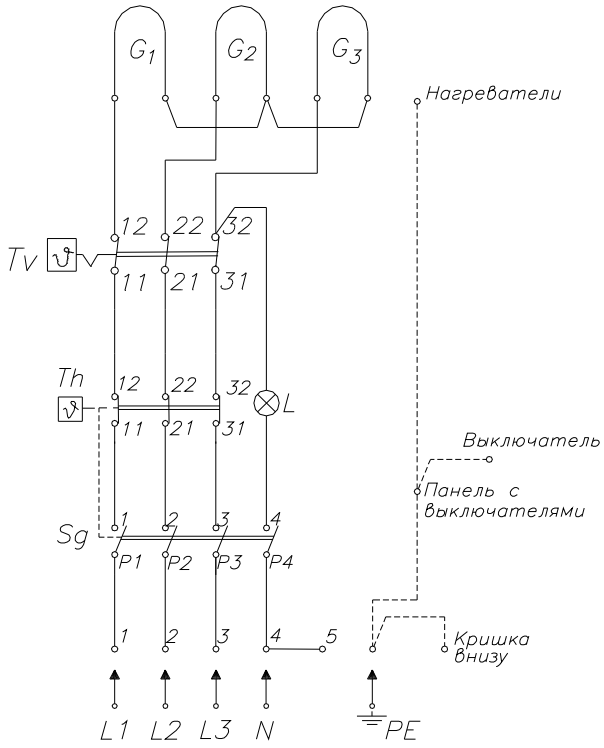
ОПИСАНИЕ:

1. Кнопка термостата с выключателем
2. Контрольная лампочка
3. Рабочая поверхность
4. Ящик для стекания масла

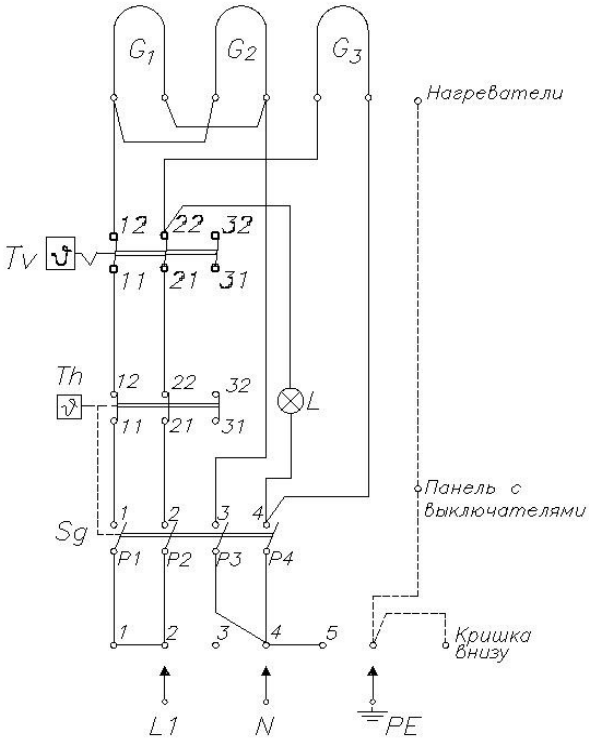
Рис. 1: Электрическая жарочная поверхность

Жарочные поверхности изготовлены из нержавеющей стали AiSi 304.
Рабочая поверхность типа EZ-T40-K изготовлена из толстой полированной и хромированной плиты, обеспечивает хорошую теплопроводность и очень равномерный нагрев. Благодаря низкому коэффициенту излучения, на плите исключается прилипание пищи к поверхности.
Рабочая поверхность типа EZ-T40-J изготовлена из обычной стали.
Рабочие поверхности типов EZ-T40-L и EZ-T40-R изготовлени из серого чугуна. Эти плиты отличаются хорошей теплопроводностью и простым обслуживанием. Рабочие поверхности – гладкие (тип EZ-T40-L) или ребристые (тип EZ-T40-R).

Нагрев жарочных поверхностей происходит при помощи соответствующих электрических нагревателей, расположеных под рабочей поверхностью. Термостат обеспечивает температурную регулировку нагрева рабочей поверхности в диапазоне от 100 до 300°C. Контрольная лампочка на панели управления свидетельствует о работе электрических нагревателей.



Электроподводка: 400В 3N 50Гц



Электроподводка: 230В 50Гц

ОПИСАНИЕ:

G_{1-3}	-	Нагреватель 1,5 кВт	Tv	-	Термический предохранитель
Sg	-	Главный выключатель	L	-	Контрольная лампочка
Th	-	Термостат			

Рис. 2: Схема электросоединений

5. ПОСТАНОВЛЕНИЯ, ТЕХНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ И ДИРЕКТИВЫ

Прибор сконструирован в соответствии с набором европейских стандартов EN 60335.

Во время подключения прибора следует учитывать:

- действительные постановления, технические нормативы и директивы,
- санитетно-гигиенические нормативы для кухонь,
- нормативы о строительстве объектов и противопожарной безопасности,
- директивы для предупреждения несчастных случаев,
- нормативы для электрических подключений и электрических приборов в больших кухнях; требования о безопасности,
- требования или правила ответственного за электрическую сеть,
- другие нормативы.

6. МОНТАЖ

6.1 Особенные требования при проектировании электрического прибора

Прибор устанавливается на предусмотренное место в хорошо проветриваемом помещении.
На месте установки прибора должно быть предусмотрено электрическое присоединение.
В постоянное электрооборудование должен быть установлен главный выключатель, который разделяет все поля от сети посредством 3-х мм расстояния между открытыми контактами, а также имеет возможность блокировки в выключенном положении.
Плавкие предохранители в электрической установке должны быть предусмотрены для соответствующей силы тока (см. таблицы 3 и 3а).

Прибор	Плавкие предохранители
EZ-T40K	16 A
EZ-T40J	
EZ-T40L	
EZ-T40R	

Таблица 3: Плавкие предохранители (электроподводка 400В 3N 50Гц)

Прибор	Плавкие предохранители
EZ-T40K	25 A
EZ-T40J	
EZ-T40L	
EZ-T40R	

Таблица 3а: Плавкие предохранители (электроподводка 230В 50Гц)

Предупреждение!
Центральный электрический выключатель должен быть вмонтирован в близи прибора и свободно доступен!

6.2 Установка прибора

Когда упаковка устранена, следует прибор осмотреть. Если на приборе заметны повреждения, покупатель должен об этом немедленно сообщить продавцу. Поврежденный прибор не допускается подключать к электрической сети.
Затем удалить с поверхности защитную пластмассовую пленку. При этом нельзя использовать острые предметы, чтобы не повредить поверхность. При быстром удалении защитной пленки на поверхности могут остаться следы клея.

Предупреждение!
Упаковку следует удалить в соответствии с действующими нормативами.

Упаковочные остатки обычно разделяются и их получают местные центры для собирания мусора.

Прибор можно поставить отдельно или в блоке кухонных элементов в сочетании с другими приборами.
Жарочная поверхность устанавливается в хорошо проветриваемом помещении, а если имеется возможность - то под кухонным воздухоочистителем.
Прибор устанавливается на эргономической высоте в 900 мм от уровня пола. При помощи регулировочных ножек прибор можно отрегулировать в горизонтальное и стабильное положение!

Прибор можно прикрепиить к подставке, которую можно заказать в нашей фирме. Если прибор устанавливается отдельно, то его следует прикрепить.

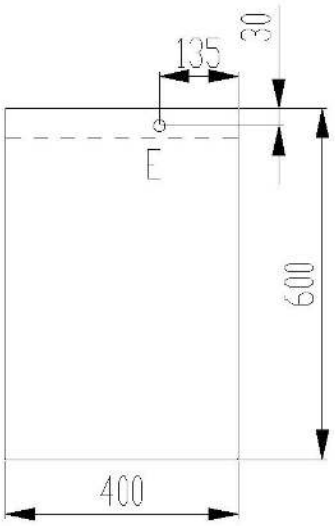
Внимание!
Закрывать отверстия на нижней стороне прибора не разрешается. Устройство может перегреться!

Предупреждения!

- **Прибор должен быть подключен в соответствии с действующими нормами в хорошо проветриваемом помещении. Прочтите инструкцию перед подключением и использованием устройства!**
- **Установка прибора в непосредственной близости стен, перегородок, кухонной мебели, декоративной облицовки и т.д. выполняется с условием, что они изготовлены из негорючего материала. При отсутствии данного условия перечисленные элементы необходимо обшить негорючим термоизоляционным материалом.**
  Необходимо обеспечить также выполнение всех требований по противопожарной защите.

6.3 Подключение прибора

Вид сверху:



↑
Передняя сторона прибора

ОПИСАНИЕ:
E - Электроподключение

Кабельный ввод на высоте 95 мм
(без ножек: 55 мм)

Рис. 3: Положение электроприсоединения на приборе

6.3.1 Электрическое подсоединение

Предупреждения!

- **Подключение прибора допускается выполнять только уполномоченным и квалифицированным лицам согласно действующего законодательства, нормативов, рекомендаций и обозначений на наклеенной табличке, а также при учете указаний по технике безопасности распространяющихся на ток утечки (1 мА/кВт).**
- **Перед началом подключения прибора квалифицированный специалист должен проверить соответствие электрического подсоединения техническим данным, указанных на этикетке.**

Электрическая жарочная поверхность подключается к электросети посредством изоляционного энергопровода 245 IEC 57 (гармонизированное обозначение: H07 RN-F).
Электроподводка: 400В 3N 50Гц., Кабель 5G2,5 мм^2
Электроподводка: 230В 50Гц, Кабель 3G4 мм^2



Внимание!
В случае неправильной установки прибор может вызвать травмы.

Подключение прибора к электросети выполняется посредством фиксирующего ввода при помощи заземляющего зажима.
Монтаж и подключение должны быть произведены так, что бы после завершения работ по монтажу и подключению, доступ к токоподводящим частям без употребления инструмента, был невозможен.
Для плавких предохранителей в постоянном электрооборудовании необходимо предусмотреть таблицы 3 и 3а.
В постоянное электрооборудование должен быть установлен главный выключатель, который разделяет все поля от сети посредством 3-х мм расстояния между открытыми контактами, а также имеет возможность блокировки в выключенном положении.

6.3.2 Присоединение для выравнивания потенциала

Присоединительные места для выравнивания потенциалов соединяются проводом, сечение которого составляет 10 мм^2. Присоединения находятся на нижней левой и правой стороне, и они обозначены соответствующей этикеткой.

6.4 Контроль работы

Первая эксплуатация прибора выполняется согласно порядку, изложенному в инструкции по эксплуатации (п. 7).

Во время первой эксплуатации необходимо проверить следующее:
- работу электронагревателей;
- правильную работу термостата;
- работу выключателя.

6.5 Конечная проверка прибора и выпуск в эксплуатацию

Процесс:
а. Защитную пластмассовую пленку следует устранить с внешних стен электрического прибора.
б. Подключение электрического прибора должно осуществляться в соответствии с действующими нормативами, а электрический прибор должен работать в соответствии с описанием в инструкции.
в. При установке и подключении прибора следует учитывать все нормативы о безопасности, постановления, технические нормативы и директивы.
г. Проверить работу электрического прибора, как указано в пункте 6.4.

Квалифицированное и уполномоченное лицо должно ознакомить пользователя с работой и эксплуатацией настоящего прибора.
Перед пуском прибора в эксплуатацию, уполномоченный сервисный персонал должен соблюдать протокол о подключении. Во время пуска прибора в эксплуатацию, протокол подписывается сервисным работником и потребителем. С этого момента начинается гарантийный срок.

7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

7.1 Подготовка прибора перед первой эксплуатацией

Электрические жарочные поверхности с плитами из серого чугуна (типы –L и -R):



Внимание для газовых жарочных поверхности с плитами из серого чугуна (типы –L и -R)!
Плита, сделана из серого чугуна на заводе защищена черной защитной смазкой.
Перед первым использованием черную защитную смазку необходимо удалить с помощью проволочной щетки и проволочной губки.
После этого верхнюю рабочую поверхность необходимо тщательно вымыть горячей водой и средством для мытья посуды вручную. Затем поверхность протирается насухо с помощью мягкой ткани.
Любые пятна на верхней рабочей поверхности прибора являются из-за технологического процесса производства и не возникли из-за ржавления.

С других поверхностей прибора при помощи моющего средства для нержавеющей стали необходимо удалить защитное покрытие. Потом поверхность очистить мокрой салфеткой и протереть еще сухой.

Другие электрические жарочные поверхности (типы –K и –J):
Перед первой эксплуатацией при помощи моющего средства для нержавеющей стали необходимо удалить защитное покрытие с поверхностей прибора. Потом поверхности очистить мокрой салфеткой и протереть еще сухой.

7.2 Ежедневная эксплуатация



Внимание!
Прибор выключен, если кнопка термостата с выключателем (рис. 1; поз. 1) находится в положении «0».



Внимание!

- **Прикосновение горячей рабочей поверхности руками и другими частями тела не допускается.**
- **Рабочая поверхность и другие внешние поверхности могут очень нагреться, поэтому осторожность при применении прибора необходима (опасность ожогов)!**
- **Из-за серебряной поверхности горячая хромированная поверхность излучает очень мало тепла. Несмотря на то, что поверхность горячая - пользователь не ощущает тепло (опасность ожогов!).**
- **Во время извлечения и выгрузки ящика для стекания масла (рис.1, поз.4) пользователь должен быть осторожным, чтобы не просыпать содержимое в ящике.**

Предупреждения!

- **Перед использованием удалите все легковоспламеняющиеся предметы в непосредственной близости от прибора (например: пластиковая посуда, бумага, бутылки содержащие легковоспламеняющиеся смеси).**
- **Перед эксплуатацией прибора поверхности должны быть чистыми и сухими.**
- **Пустую рабочую плиту нельзя нагревать в течение длительного времени.**
- **Не допускается горячую жарочную поверхность поливать водой! Плита может треснуть.**
- **Перегретый жир может быстро зажечься. Поэтому следует еду с жиром или маслом готовить внимательно и под постоянным контролем.**

- **Во время употребления хромированной жарочной поверхности не допускается ударять лопаткой по поверхности плиты или по кускам готовящейся еды. На гальваническом покрытии могут возникнуть серьезные механические повреждения.**

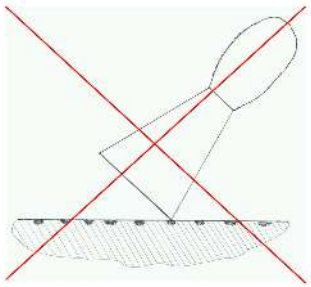


Рис. 4: Неправильное использование шпателя для очистки рабочей поверхности

- **Если на поверхность из нержавеющей стали разольется жидкость или упадут капли едких веществ (напр., уксус, сок кислоты), следует жидкость или капли немедленно вытереть сухой салфеткой. Едкие жидкости могут вызвать пятна.**
- **Куски пищи, содержащие агрессивные вещества, нельзя оставлять на поверхности прибора (напр., кусочки цитрусов).**

Включение прибора выполняется путем вращения кнопки выключателя с термостатом (рис. 1; поз. 1) по часовой стрелке. Посредством вращения кнопки устанавливается заданная температура. После достижения заданной температуры нагреватели автоматически отключаются. Включение и выключение нагревателей сигнализируется контрольной лампочкой (рис. 1; поз. 2).

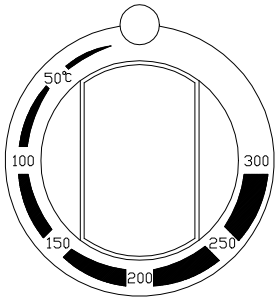


Рис. 5: Кнопка выключателя с термостатом

Кроме термостата в электроконтур встроен также термический предохранитель, который при перегреве (360^{o}) выключает нагреватели. После того, как терм.предохранитель выключит электроконтур и температура на плите в определенном промежутке времени снизится ниже 360^{o}C, нагреватели больше не включаются. В таком случае поступаем с прибором так, как изложено в инструкции в случае обнаружения неисправности на приборе (п.9).

8. ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ



Внимание!
Во время чистки, технического обслуживания и при замене частей прибор должен быть отключен от источника питания.

8.1 Очистка

а. Прибор необходимо обесточить и подождать до полного охлаждения;
б. Рабочую поверхность очистить скребком. Специальный скребок для очистки жарочной плиты из хромированной стали (тип –K) можно заказать в нашей компании. Жарочную плиту из серого чугуна (типы –L и -R) или из обычной стали (тип –J) можно очистить с помощью проволочной щетки и проволочной губки.

в. После того, следует очистить ее мокрой тряпкой смоченной в теплой воде или в растворе воды и детергента. Таким же образом очистить другие поверхности прибора. Следует применять доступные на рынке средства для чистки, предлагаемые местными поставщиками.
г. Опорожнить и очистить ящик для жира.
д. Во время очистки стойких пятен на нержавеющей поверхности, можно в виде исключения применить кухонную губку из нержавеющей стали для полировки (Скотч-брайт), но производить чистку гукой можно только в направлении жести. Во время этой процедуры на поверхности могут появиться постоянные следы чистки.
е. После этого поверхности прибора полностью осушить.

Предупреждения!

- **Поливание горячей рабочей поверхности холодной водой – не допускается!**
- **Очистка прибора водяной струей или применение моющей машины под высоким давлением не допускается.**
- **Во время очистки жарочной поверхности не допускается применение проволочных губок, проволочных щеток (исключение - жарочные плиты из серого чугуна и обычной стали) либо других абразивных приспособлений!**
- **Прибор чистится при помощи защитных перчаток.**
- **Очистка оборудования для общественного питания должна быть описана в системе контроля НАССР.**
- **Удалять все винтовые соединения во время очистки ЗАПРЕЩАЕТСЯ!**
- **Очистка прибора применеием хлористоводородной кислоты и других мощных химических средств для чистки не допускается.**
- **Пол и керамическую плитку в помещении, где находится кухонное оборудование, никогда не допускается чистить применением средств для чистки, содержащих хлористоводородную (соляную) кислоту.**

Процесс очистки с льдом:
В середину горячей плиты разбросать несколько льда (не разбросать по всей поверхности!).
Лед плавится и возникающая вода испаряется. Во время этого процесса, пригоревший жир отслаивается от поверхности. Этот жир можно легко удалить с помощью скребка. После очистки холодную плиту протереть сухой тряпкой.

8.2 Техобслуживание

Периодическую проверку и осмотр изделия следует выполнять каждый второй год. Рекомендуется подписание контракта об обслуживании, с уполномоченным специалистом.

Предупреждения!

- **Присоединительные и обслуживающие работы на приборе могут осуществляться только уполномоченным специалистом. Если в течение гарантийного срока прибор ремонтировал не уполномоченный специалист, гарантия не применяется.**
- **Следует учитывать предписанные сроки для регулярного обслуживания прибора.**
- **В том случае, если присоединительный шнур поврежден, то его следует заменить специальным шнуром, который должен обеспечить производитель либо его сервисная служба.**

В программе сервиса для обслуживания рекомендуется замена использованных частей. Этим способом предупреждаются дефекты или необычная работа прибора.
Также рекомендуется и после истечения гарантийного срока в прибор встраивать оригинальные запасные части.

8.3 Процесс подготовки прибора перед дальнейшим прекращением эксплуатации

а. Убедится, выключен ли центральный электрический выключатель.
б. Перед дальнейшим прекращением эксплуатации (напр., каникулы, конец сезонной работы) следует тшательно очистить поверхности прибора.
в. Рекомендуется смазка поверхности защищающими средствами для нержавеющей стали, получаемыми на рынке.

г. Поверхность из обычной стали (тип EZ-T40J) и поверхности из серого чугуна (типы EZ-T40L, и EZ-T40R) покрываются растительным маслом. Перед повторной эксплуатацией поверхность протереть сухой тряпкой.
д. Ящик для стекания масла (рис.1; поз. 4) должен быть чистым и сухим. Ящик оставьте немного открытым.
е. Позаботится о достаточном проветривании помещения.
ж. Во время повторной эксплуатации включить главный электрический выключатель в электрической установке и учитывать инструкции, указанные в п.7.

9. ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ДЕФЕКТА

В случае неисправности или необычной работы прибора следует выключить выключатель (Рис.1; поз. 1), главный выключатель в электроустановке перед прибором, а также вызвать уполномоченного сервисного работника.

Предупреждения!

- **Перед началом ремонта обязательно отключить главный выключатель в электроустановке перед прибором.**
- **Электрический прибор должен ремонтироваться только уполномоченным специалистом.**
- **Все важные данные, необходимые для обслуживания прибора, находятся на этикетках.**
- **Во время заказа сервисных услуг, заказчику рекомендуется сообщить тип прибора, серийный номер и описание неисправности.**



Внимание!

- **Неопытный электрик никогда не должен открывать и снимать панель управления или другие страницы прибора. Опасность поражения электрическим током!**
- **Не пытайтесь вскрыть панель управления. Высокое напряжение!**

10. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ И АКСЕССУАРЫ

Предупреждение!
Нижеуказанные запасные части и аксессуары не поставляются вместе с прибором, их можно заказать дополнительно.

Деталь	Код	Шифр
Трубный нагреватель 1,5 кВт	TS-0551	72050
Термостат	TS-1030	72519
Термический предохранитель	TS-1074	72583
Переключатель	TS-1520	73441
Лампочка контрольная, желтая	TS-1859/2	76573
Кнопка, синяя	TS-1156/4	83353
Защита кнопки	TS-1593	83330
Пластинка кнопки переключателя	TS-1155/6	46205
Рессора кнопки	280.2.118	47582

Таблица 4: Запасные части

Деталь	Тип	Шифр
Скребок для очистки хромированной жарочной поверхности (для типа EZ-T40K)	C9X-R	27752
Скребок для очистки ребристой поверхности (для типа EZ-T40R)	ST40LR	35935

Таблица 5: Аксессуары

Запасные части и аксессуары можете приобрести в уполномоченной сервисной службе.
Аксессуары не являются частью прибора. Их можно заказать дополнительно.

11. ДРУГОЕ

Сохраняем за собой право на внесение изменений, связанных с техническими усовершествованиями!



Внимание!
Когда прибор отслужит и будет лишним, следует позаботиться и о окружающей среде. Рекомендуется отдать его уполномоченным собирателям использованного электрического и электронного оборудования.