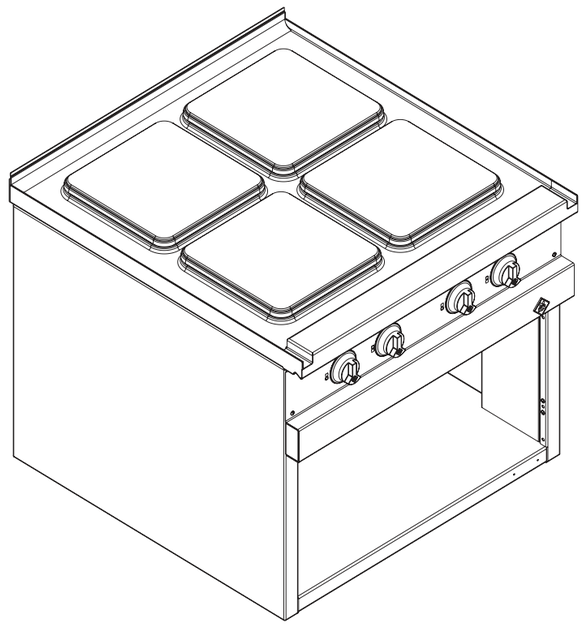
Master of Performance

Инструкция по эксплуатации

Плита (конфорки)

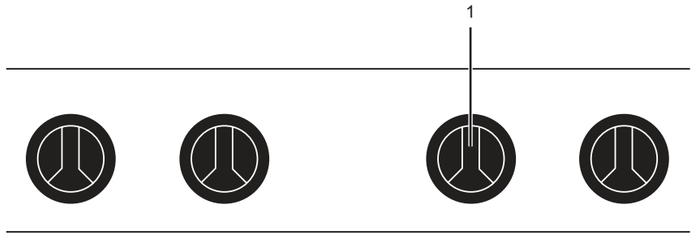


Версия	Размер
Плита (конфорки)	2 конфорки
	4 конфорки
	6 конфорки

Для просмотра органов управления раскрыть вкладку.

Перевод оригинала инструкции по эксплуатации 2023201-00ABDE-D / 25.03.2011 / TANNER AG/TD

Органы управления



1 Тактовый переключатель

Плита (конфорки)

Инструкция по эксплуатации

1 Введение 5
1.1 Использование по назначению 5
1.2 О данной инструкции по эксплуатации 5
1.3 Отображение предупреждений 6
1.4 Гарантия и ответственность 6
1.5 Пояснение символов 7
2 Указания по технике безопасности 8
3 Конструкция и принцип действия 10
3.1 Описание прибора 10
3.1.1 Напольный прибор (пример) 10
3.2 Особенности конструкции 10
3.3 Функции органов управления 11
3.4 Уровни мощности 11
4 Эксплуатация 12
4.1 Первый ввод в эксплуатацию 12
4.2 Советы по обращению 12
4.3 Включение и выключение прибора 12
4.3.1 Включение 12
4.3.2 Выключение 12
4.4 Базовые функции 13
4.4.1 Регулировка мощности 13
4.5 Обжигание конфорки 13
4.6 Доведение до кипения и продолжение варки 13
4.7 Окончание работы и перерывы 14
5 Очистка 15
5.1 Предотвращение образования ржавчины 15
5.2 Общая очистка 15
5.3 Очистка плиты и конфорок 16
6 Неисправности 17
6.1 Причины и устранение неисправностей 17
7 Сервисное облуживание 18
7.1 Утилизация 18

8 Заявление о соответствии 19

1 Введение

1.1 Использование по назначению

Приборы MKN предназначены исключительно для коммерческого использования, в частности, на профессиональных кухнях.

Прибор можно использовать только для варки пищевых продуктов.

В частности, запрещено использование прибора в следующих целях:

- для сушки салфеток, бумаги или посуды
- для нагрева кислот, щелочей или других веществ
- для нагрева больших количеств пищевого масла; использования в качестве фритюрницы
- для отопления помещений
- для нагрева гастроемкостей и консервных банок
- для приготовления пище непосредственно на конфорке
- в качестве рабочей плиты или места для хранения

Данный прибор не предназначен для рынков США и Канады. Его применение в этих странах запрещено.

1.2 О данной инструкции по эксплуатации

Данная инструкция по эксплуатации является составной частью прибора и содержит информацию, которая требуется обслуживающему персоналу для надежной эксплуатации, очистки и ухода за прибором и при устранении неисправностей.

- Перед началом работы обслуживающий персонал должен прочесть данное руководство по эксплуатации, и в особенности внимательно главу «Указания по технике безопасности».
- Данную инструкцию сохранять в течение всего срока службы.
- Следить за тем, чтобы данная инструкция постоянно была доступна персоналу в месте эксплуатации прибора.
- Данную инструкцию передать следующему владельцу или пользователю прибора.
- Вставлять в инструкцию все дополнения, полученные от изготовителя.
- Добавлять к инструкции все указания, включая обязанности по регистрации и надзору, связанные с особенностями эксплуатации, например, в отношении организации труда, рабочих процессов или персонала.

1.3 Отображение предупреждений

Предупреждения выделены пиктограммой и сигнальным словом.

Указываются вид, источник и последствия опасности, а также указания по ее предотвращению. Значение используемых пиктограмм и сигнальных слов поясняется в разделе «Пояснение символов» (см. Гл. «Пояснение символов», Стр. 7).

1.4 Гарантия и ответственность

Прибор запрещается переналаживать и подвергать техническим изменениям.

В случае технических изменений любые гарантийные обязательства теряют свою силу. Кроме того, более не гарантируется безопасность и надежность работы прибора.

Притязания на гарантийное обслуживание, рекламации и иски в случае телесных повреждений и материального ущерба исключены, если они вызваны одной или несколькими из следующих причин:

- использование прибора не по назначению
- неправильный ввод в эксплуатацию, неправильное управление или неправильное обслуживание прибора
- технические изменения прибора без согласования с изготовителем
- использование запасных частей или принадлежностей, которые не были допущены к применению фирмой MKN
- неисправности и ошибки, вызванные несоблюдением данной инструкции по эксплуатации

1.5 Пояснение символов



Опасно

(Тип и источник опасности)

Непосредственно грозящая опасность

→ Несоблюдение приводит к смерти или тяжелым травмам.



Внимание

(Тип и источник опасности)

Возможно грозящая опасность

→ Несоблюдение может привести к смерти или тяжелым травмам.



Осторожно

(Тип и источник опасности)

Опасная ситуация

→ Несоблюдение может привести к травмам малой и средней тяжести.

Осторожно

(Тип и источник опасности)

Повреждение оборудования

→ Несоблюдение может привести к повреждению оборудования.



Дает полезные советы и указания по использованию.

Пиктограмма	Значение	Пояснение
Условия	Условия	Они должны быть выполнены прежде, чем вы сможете последовать указанию о выполнении действий.
→	Указание о выполнении действий, одна операция	Вы должны выполнить определенное действие.
1. 2.	Указание о выполнении действий, несколько операций	Действия должны быть выполнены в указанной последовательности.
Знаки перечисления, например, «•», «-»	Указание о выполнении действий, несколько операций	Указания о выполнении действий могут быть исполнены в любом порядке.

2 Указания по технике безопасности

Приборы производства MKN соответствуют всем основным стандартам безопасности. Но, тем не менее, невозможно исключить все опасности, например, вызываемые неправильным управлением.

Поэтому при монтаже и эксплуатации прибора обслуживающий персонал должен знать и соблюдать действующие местные правила, в частности, «Правила работы на предприятиях общественного питания».

Целевая группа

- Целевой группой данной инструкции по эксплуатации является обслуживающий персонал, хорошо знакомый с эксплуатацией, очисткой и уходом за прибором.
- Ремонт прибора разрешается выполнять только специально обученному персоналу.
- Совершеннолетние лица не должны эксплуатировать прибор без присмотра, если
  - они физически или умственно не в состоянии выполнять это,
  - им не достает знания и опыта, чтобы требуемым образом, безопасно и надежно управлять прибором.

Горячие поверхности

Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей

- Во время работы носить теплоизолированные защитные рукавицы.
- Перед очисткой дождаться охлаждения поверхностей.
- Не прикасаться к конфоркам сразу после эксплуатации.

Электрический ток

Опасность поражения электрическим током

- Во избежание разрушения электронных узлов не эксплуатировать прибор с поврежденными органами управлениями.

Опасность пожара

Опасность пожара из-за загрязнений и жирового налета

- После каждого использования очищать прибор.
- Соблюдать указания по очистке.
- Присматривать за прибором во время эксплуатации.
- В случае пожара сразу отсоединить прибор от электрической сети.
- Пожары в результате возгорания жира необходимо тушить огнетушителем для класса пожара B, ни в коем случае не тушить водой. Другие пожары, следует тушить, например, огнетушителями ABC, CO_2.или огнетушительным средством, подходящим для данного класса пожара.

Гигиена

Ущерб для оборудования и людей из-за недостаточной очистки

- Соблюдать указания по очистке.

Неправильная очистка

Опасность подскальзывания из-за скользкого пола

- Регулярно очищать пол перед прибором от загрязнений.

Материальный ущерб из-за неправильной очистки

- Не остужать прибор резко после эксплуатации.
- Никогда не очищать прибор водоочистителями или очистителями высокого давления.
- Не очищать поверхности абразивными средствами, губками для очистки или химически агрессивными чистящими средствами.
- Выдерживать время воздействия чистящих средств.
- Регулярно очищать прибор.

Неправильное использование

Материальный ущерб из-за неправильного использования

- Не ставить мокрую посуду на прибор.
- Незамедлительно удалять рассыпавшуюся соль, перелившиеся через край блюда и т. п.
- Использовать только оригинальные принадлежности.
- Не использовать кастрюли и сковородки с шероховатой поверхностью.
- Не готовить пищу непосредственно на конфорках.
- Не использовать неисправную посуду.

3 Конструкция и принцип действия

3.1 Описание прибора

3.1.1 Напольный прибор (пример)

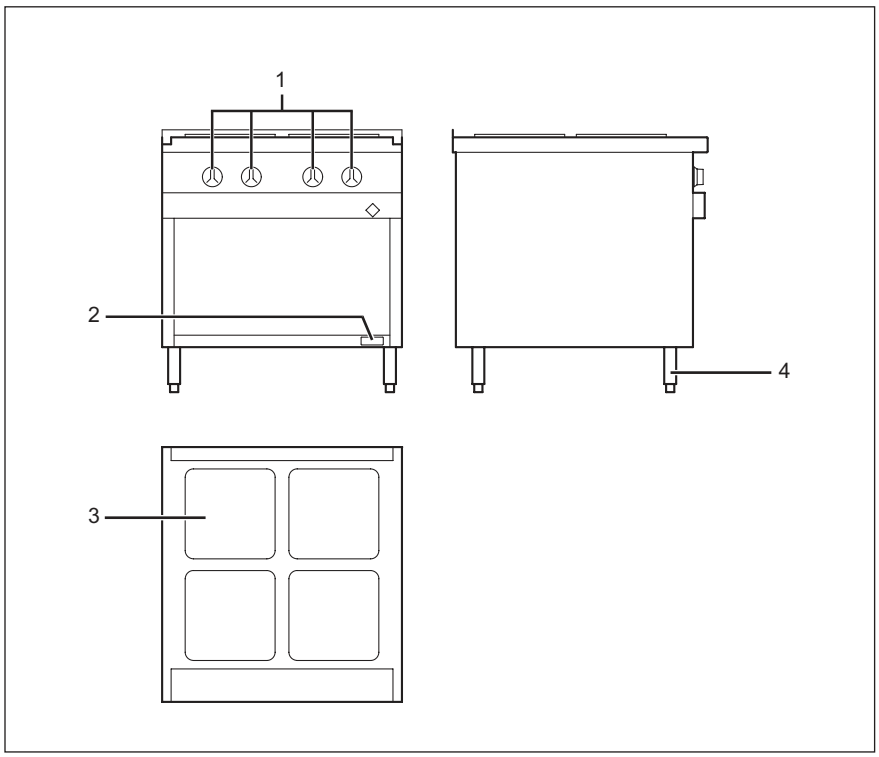


Рис. 1: Электрическая 4-конфорочная плита Optima 850

1	Тактовый переключатель	3	Конфорки
2	Заводская табличка	4	Регулируемые ножки

3.2 Особенности конструкции

Основные детали

- Корпус из хромоникелевой стали
- Регулируемые ножки

Электрооборудование

- Тактовый переключатель
- Конфорки с переливным краем и защитным устройством

3.3 Функции органов управления

Орган управления	Функция
Тактовый переключатель	Включение/выключение и выбор уровня мощности

3.4 Уровни мощности

Большая конфорка (мм)	Макс. мощность (Вт)	Уровень мощности					
		1	2	3	4	5	6
220 x 220	2000	200	300	500	1000	1500	2000
220 x 220	2600	265	400	600	1200	1800	2600
300 x 300	2500	250	420	625	1250	1875	2600
300 x 300	4000	430	600	1000	1500	2500	4000

Табл. 1: Мощность (Вт)

4 Эксплуатация

Для просмотра органов управления раскрыть вкладку.

4.1 Первый ввод в эксплуатацию

Перед первым вводом в эксплуатацию:

1. Удалить производственные остатки и оставшиеся части упаковки.
2. Очистить прибор (см. Гл. «Очистка», Стр. 15).

4.2 Советы по обращению

Во избежание потерь тепла:

- Использовать подходящую посуду.
- Использовать посуду правильного размера (конфорка должна быть полностью закрыта).
- Во время приготовления закрывать кастрюлю крышкой.
- Выключать не используемые конфорки.
- Использовать аккумулированное тепло, своевременно уменьшая мощность нагрева.
- Не допускать переваривания и переливания через край.

4.3 Включение и выключение прибора

4.3.1 Включение

→ Повернуть тактовый переключатель (1) на требуемый уровень мощности (1-6).

Конфорка включена и выполняет нагрев в выбранным уровнем мощности.

4.3.2 Выключение

→ Повернуть тактовый переключатель (1) в нулевое положение.

Конфорка выключена.

4.4 Базовые функции

4.4.1 Регулировка мощности

→ Отрегулировать мощность тактовым переключателем (1).

4.5 Обжигание конфорки

Перед первым вводом в эксплуатацию следует обжечь антикоррозионное покрытие, чтобы не образовывались запахи или дым.

Эту процедуру необходимо повторять регулярно.

1. Повернуть тактовый переключатель (1) на максимальный уровень мощности.
2. Нагревать конфорку без посуды приблизительно 5 минут.

Конфорка обожжена, антикоррозионное покрытие износостойкое.

4.6 Доведение до кипения и продолжение варки

1. Поставить посуду, заполненную продуктом.
2. Повернуть тактовый переключатель (1) на максимальный уровень мощности.
3. Для продолжения варки повернуть тактовый переключатель (1) на минимальный уровень мощности.
4. Для окончания процесса приготовления повернуть тактовый переключатель (1) в нулевое положение.

Конфорка выключена.

5. Снять посуду.

Встроенное защитное устройство предохраняет конфорку от перегрева, автоматически уменьшая мощность. Защитное устройство не заменяет энергосберегающего обращения с прибором (см. Гл. «Советы по обращению», Стр. 12).

4.7 Окончание работы и перерывы

Выключение прибора по окончании работы и во время перерывов в работе:

→ Повернуть тактовый переключатель (1) в нулевое положение.

5 Очистка

5.1 Предотвращение образования ржавчины

- Содержать поверхности прибора в чистоте и обеспечить к ним доступ воздуха.
- Регулярно удалять отложения накипи, жира, крахмала и белка.
- Регулярно удалять отложения соли.
- Детали из нержавеющей стали лишь недолго оставлять в контакте с сильно кислотными пищевыми продуктами, пряностями, солями или подобными веществами.
- Избегать повреждения нержавеющей поверхности другими металлическими деталями (стальной лопаткой, стальной проволочной щеткой).
- Избегать контакта с железом и сталью (стальным волокном, стальной лопаткой, отслоениями с поверхности водопроводных труб, железосодержащей водой).
- Свежие пятна ржавчины, возникшие, например, при контакте с железом, удалить мягкодействующим абразивным чистящим средством или тонкой шлифовальной бумагой.
  Всегда полностью удалять пятна ржавчины. Обработанные места должны в течение минимум 24 часов иметь свободный доступ воздуха. Не допускать их контакта с жирами, маслами или продуктами питания. За это время может самостоятельно образоваться предотвращающий коррозию пассивный слой.
- Не использовать отбеливающие или хлорсодержащие чистящие средства.
- Контактные поверхности очищать свежей водой.

5.2 Общая очистка



Осторожно

Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей

→ Перед очисткой дождаться охлаждения поверхностей.

Осторожно

Повреждение оборудования при проникновении воды

Прибор защищён от водяных струй.

→ Никогда не обливать прибор из водоочистителя или очистителя высокого давления.

Осторожно

Повреждение поверхностей из-за неверной очистки

→ Не применять абразивные чистящие средства или ветошь.

→ Не применять агрессивные чистящие средства (например, средства для очистки грилей).

Осторожно

Повреждение оборудования при резком охлаждении

→ Никогда резко не охлаждать прибор.

- Очищать прибор в зависимости от использования.
- Перед очисткой выключить прибор и дать ему охладиться.
- Очищать корпус теплой водой и обычно имеющимися в продаже моющими средствами.

5.3 Очистка плиты и конфорок

Условия Прибор выключен

Прибор охлаждён

1. Плиту и конфорки очистить имеющимся в продаже чистящим средством.
2. Просушить конфорки, ненадолго включив их.
3. В случае износа антикоррозионного покрытия нанести средство для ухода за конфорками или тонкий слой масла.

Антикоррозионное покрытие восстанавливается.

6 Неисправности

6.1 Причины и устранение неисправностей

Для просмотра элементов управления и индикации раскрыть вкладку.

Ошибка	Возможные причины	Устранение
Орган управления не реагирует	Орган управления неисправен	• Отсоединить прибор от сети. • Обратиться в сервисный центр.
Прибор не нагревается	Тактовый переключатель в положении «0», прибор выключен	• Настроить мощность нагрева: тактовый переключатель повернуть в требуемое положение.
	Прервана подача электроэнергии	• Подсоединить прибор к электрической сети.
	Неисправен прибор	• Отсоединить прибор от сети. • Обратиться в сервисный центр.
Недостаточная мощность нагрева	Неисправен прибор	• Отсоединить прибор от сети. • Обратиться в сервисный центр.

7 Сервисное облуживание

При каждом обращении в сервисный центр указывать серийный номер и тип прибора (см. заводскую табличку).

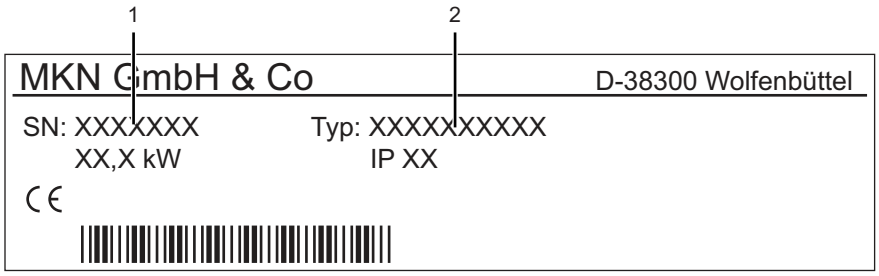


Рис. 2: Заводская табличка

1 Серийный номер

2 Тип прибора

Внести данные в таблицу:

Серийный номер	Тип прибора

7.1 Утилизация



Электрические и электронные приборы, отслужившие свой срок, содержат помимо ценных материалов вредные вещества, которые были необходимы для их работы и безопасности.

Не выбрасывать прибор в бытовые отходы. Находясь в бытовых отходах или при неправильном обращении, эти вещества могут оказать вредное воздействие на здоровье и окружающую среду. Утилизируйте прибор согласно местным предписаниям для использованных приборов. С вопросами обращаться в компетентные органы (например, организацию по утилизации отходов).

8 Заявление о соответствии

CE

Заявление о соответствии стандартам ЕС

Фирма
MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.
Halberstädter Straße, D-38300 Wolfenbüttel

настоящим подтверждает, что изделие

Тип прибора:	Электрическая плита со сплошными конфорками
Номер прибора:	0724809, 0724812, 0724813, 1223201, 1223207, 1323201, 1323207, 1424802, 1424808, 1424809, 1424811, 1424812, 1424813, 2023201, 2023202, 2023204, 2123201, 2123202, 2123209, 3023201, 3023202, 3023204, 10010371

соответствует основным требованиям, установленным для унификации правовых норма стран-членов ЕС,

- в нормативном акте 2006/95/EC от 12 декабря 2006 г. об электрическом оборудовании для использования в определенных диапазонах напряжения,
- в нормативном акте 2004/108/EC от 15 декабря 2004 г. об электромагнитной совместимости

Основы для проверки:
EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + Поправка:2006 + A2:2006,
EN 60335-2-36:2002 + A1:2004 + Поправка:2007 + A2:2008
EN 55014-1:2006, EN 55014-2:1997 + Поправка 1997 + A1:2001 + A2:2008

Получение маркировки CE: 11

В случае изменений, не согласованных с нами, данное заявление о соответствии стандартам ЕС теряет свою силу.

г. Вольфенбюттель, 18.03.2011

ppa.
п/п Петер Хельм
начальник конструкторского отдела

Данное заявление о соответствии стандартам ЕС подтверждает соответствие указанным нормативным актам, однако не включает гарантию свойств.

ru-RU

1/1

MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co.
Halberstaedter Strasse 2
D-38300 Wolfenbuettel (Germany)
Phone +49 (0) 53 31 / 89-0
Fax +49 (0) 53 31 / 89-280

MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co.
Halberstaedter Strasse 2
D-38300 Wolfenbuettel (Германия)
Тел. +49 (0) 53 31 / 89-0
Факс +49 (0) 53 31 /89-280