

# КОСАТЕК



Korean Catering  
Equipment Manufacturing  
Company Inc.

## ПЕЧЬ КОНВЕЙЕРНАЯ

**МОДЕЛЬ: ЕРСВ12.5/52**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**



**Изготовитель: "Kocateq" (Южная Корея)**

**ХОТЯ ЭТОТ ДОКУМЕНТ ПОДГОТОВЛЕН С БОЛЬШОЙ ТЩАТЕЛЬНОСТЬЮ, СОТРУДНИКИ И ПРОДАВЦЫ НАШЕЙ КОМПАНИИ НЕ МОГУТ ПРИНЯТЬ НА СЕБЯ КАКУЮ-ЛИБО ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, СВЯЗАННУЮ С ЕГО НЕПРАВИЛЬНЫМ ПОНЯТИЕМ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СОМНЕНИЙ В ТЕХ ИЛИ ИНЫХ ПОЛОЖЕНИЯХ НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ НЕОБХОДИМО ПРЕКРАТИТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБРАТИТЬСЯ ЗА РАЗЪЯСНЕНИЯМИ К ПРОДАВЦУ).**

## Содержание.

1. Важные положения и предупреждения	3
2. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования	4
3. Техника безопасности	4
4. Описание оборудования и технические характеристики	5
5. Хранение и транспортировка оборудования	6
6. Сборка, установка и размещение оборудования	6
7. Правила эксплуатации	9
8. Обслуживание и очистка оборудования	10
9. Возможные неисправности и пути их решения	12
10. Условия гарантии	13
11. Электрическая схема	15

*Вы приобрели профессиональное высококачественное оборудование фирмы “Kocateq” (Южная Корея), сертифицированное 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 печи, именуемой в дальнейшем машина или оборудование.*

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

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

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

Перед установкой и использованием машины, 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 машины, 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 машины, материалы, применяемые при ее изготовлении, позволяют использовать ее на протяжении многих лет без каких-либо затруднений.
- Машина является источником повышенной опасности, неквалифицированное использование машины может привести к тяжелым последствиям: ожогам, электрическим травмам.
- Машина предназначена для использования предварительно проинструктированными пользователями, не допускайте неквалифицированный персонал, детей к машине, не позволяйте им играть с ней, разбирать ее.
- Машина предназначена для эксплуатации исключительно в закрытом помещении.

### **Предупреждения:**

- Не разрешается использовать данное оборудование в целях обогрева.
- Не разрешается оставлять упаковочные материалы без присмотра в домашних условиях. Рассортируйте упаковочные материалы и сдайте их в ближайший центр по сбору рециклируемых отходов.
- В том случае, когда Вы будете выбрасывать само оборудование, сдайте его в ближайший центр по сбору рециклируемых отходов.

- Не затрудняйте доступ к вентиляционным отверстиям и к прорезям, предназначенным для отвода тепла.
  - Табличка данных, на которой приведены технические данные, регистрационный номер и торговая марка, находится на видном месте оборудования.
- Не разрешается снимать эту табличку.**
- Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям или предметам из-за несоблюдения приведенных выше указаний или из-за вмешательства в какую-либо часть оборудования, или из-за применения запасных частей, не являющихся оригиналами.

## **2. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования.**

Упаковочные материалы, применяемые в нашем производстве, не загрязняют окружающую среду, являются экологически дружественными 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 удушению, 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.

## **3. Техника безопасности.**

- В интересах безопасности законодательство требует, чтобы монтаж и обслуживания электрооборудования выполнялись компетентными лицами в соответствии с действующими нормами и правилами. Наши монтажники дают гарантию хорошего выполнения работы. Демонтаж электрооборудования следует поручать только квалифицированному электрику.

- При подключении к источнику электрической энергии с помощью вилки и розетки убедитесь в том, что они соответствуют друг другу и что используемый электрический силовой кабель соответствует установленным нормам и правилам.

После размещения оборудования доступ к розетке источника электрической энергии должен оставаться свободным.

**НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ тянуть за кабель при отключении вилки от розетки.**

- Перед включением обязательно удалите все пенопластовые вкладыши из камеры печи.
- После завершения пользования оборудованием обязательно убедитесь в том, что основной выключатель печи выключен и лишь после этого выньте вилку из розетки.
- Сразу после монтажа проведите краткий осмотр оборудования. Если оборудование не действует, то отсоедините его от источника электрической энергии и обратитесь в ближайший центр послепродажного обслуживания. Не разрешается пытаться самостоятельно ремонтировать оборудование.

- **Данное оборудование предназначено для профессионального применения обученным персоналом.** Не разрешайте детям находиться вблизи данного оборудования или играть с ним. Не позволяйте пользоваться печью недееспособным лицам, лицам, находящимся в состоянии алкогольного и наркотического опьянения.

- Не пытайтесь ремонтировать электрооборудование самостоятельно. Все виды ремонта следует поручать техническим специалистам, имеющим соответствующие полномочия, или уполномоченному центру послепродажного обслуживания. В случае неисправности отсоедините неисправное электрооборудование от источника электрической энергии.

- Не используйте аппарат, если Вы без обуви (босиком).
- Запрещается использование просторной одежды, одежды с открытыми воротниками, короткими рукавами во время работы.
- Запрещается блокировка или любой вид переделки датчиков защиты печи.
- Запрещается помещать в печь металлическую посуду из-за возможности получения персоналом серьезных ожогов.
- Запрещено хранить в печи посторонние предметы/материалы.
- Данная инструкция подлежит использованию исключительно с оригиналом инструкции по эксплуатации, содержащейся в упаковке печи.

В случае если в процессе работы Вы заметили какие-либо функциональные неполадки или неправильную работу печи, немедленно отключите печь от электрической сети. Пожалуйста, не предпринимайте попыток самостоятельно отремонтировать аппарат, немедленно звоните в нашу сервисную службу.

В случае повреждения электрического кабеля обратитесь в сервисную организацию для его замены.

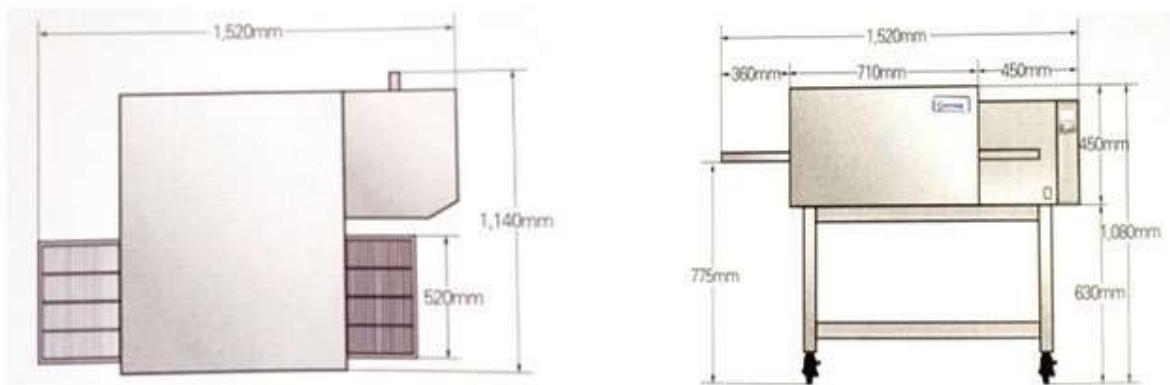
#### **4. Описание оборудования и технические характеристики.**

Печь может использоваться как индивидуально, так и в объединении еще с одной или двумя печами при установке их друг на друга. Печь может быть установлена как на столе, так и на специальном стенде (поставляется отдельно) с колесами. При установке печей друг на друга, нижняя печь может быть установлена на стенде. При установке печей друг на друга работать они могут независимо друг от друга. Они используют идентичные электронные компоненты и органы контроля. Пока одна печь находится на обслуживании, вторая может нормально функционировать.



- Печь может быть использована для приготовления пиццы, овощей, продуктов fast food, выпечки.

#### Габаритные размеры печи.



#### Технические характеристики.

Подключение к сети	220/380В, 50/60Гц
Мощность	12,5 кВт
Ширина конвейера	520 мм
Длина зоны нагрева (камеры нагрева)	710 мм
Размеры печи	1520x1140x450 мм
Размеры упаковки	1 коробка 1230x1110x510 мм 2 коробка 1485x810x585 мм
Вес нетто печи без стенда	120 кг
Вес брутто	150 кг
Максимальная температура приготовления	300°C (230°C – рекомендуемая температура)
Время разогрева печи	10-12 минут
Время приготовления	7-8 минут (при 230°C)

#### **5. Хранение и транспортировка оборудования.**

Во время транспортировки печь не должна подвергаться тряске. Печь не должна храниться на открытом воздухе. Хранение должно осуществляться в вентилируемых складских помещениях. Печь нельзя переворачивать.

#### **6. Сборка, установка и размещение оборудования.**

##### Распаковка.

Печь поставляется в частично разобранном состоянии в фанерном ящике на палете. Ящик содержит следующие элементы печи:

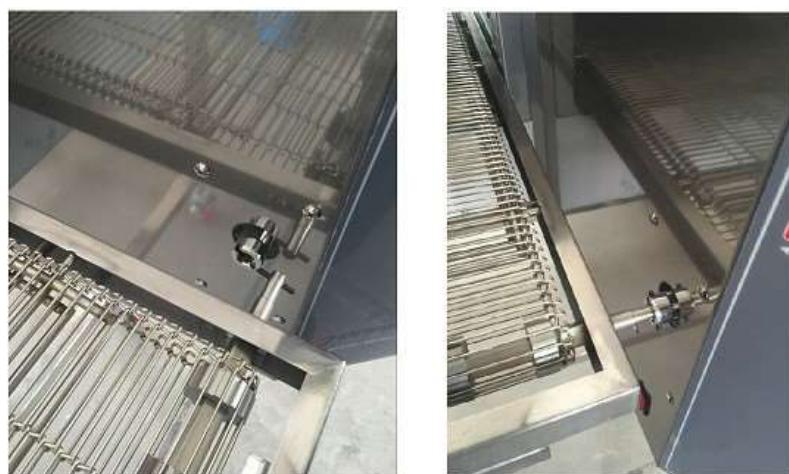
## **Установка конвейера.**

Разместите печь на твердой ровной поверхности.

- a) Аккуратно вставьте конвейер в печь с ее правой стороны (со стороны панели управления). В процессе установки конвейера намного наклоняйте его в левую сторону для облегчения процесса установки.



- b) Убедитесь в том, что конвейер вставлен до конца и надежно зафиксирован в месте установки. Вставьте вал конвейера в муфту двигателя так, как показано на фотографии ниже. Откройте фронтальную панель и убедитесь в том, что конвейер и нагревательная панель находятся на своих местах.





#### Электрические соединения.

- Электрическая безопасность Вашей печи неразрывно связана с ее квалифицированным подключением к электрической сети и ее заземлением. Обратите внимание, что для подключения аппарата в Вашей электрической сети должен быть предусмотрен контур заземления, изолированный от нулевого провода. При использовании соединенных вместе контура заземления и нулевого провода гарантия аннулируется, вся ответственность за возможные последствия такого подключения аппарата лежит на Вашей организации. Примите во внимание, что наш персонал подключает аппарат к существующим электрическим сетям, поэтому перед вызовом проверьте соответствие параметров электрической сети этому требованию (пользуйтесь услугами только квалифицированных электриков из Вашей электрической сервисной компании). Максимально допустимые отклонения параметров электрической сети от тех, на которые рассчитан аппарат, составляют +/- 10%.
- В случае подключения аппарата к электрической сети без розетки и вилки, схема подключения должна содержать прямой выключатель (в комплект поставки не входит), обеспечивающий видимый разрыв в электрической цепи (зазор между разорванными контактами должен быть не менее 3 мм) и автоматический выключатель.
- Перед установкой розетки или проведением сетевого провода убедитесь, что длина подводящего провода достаточна для этого, убедитесь, что провод не скручен, не имеет узлов, видимых механических повреждений.
- Схема подключения печи должна содержать отдельный автоматический выключатель (в комплект поставки не входит) параметры которого должны соответствовать параметрам Вашей печи. Подключение печи к общему автоматическому выключателю или автоматическому выключателю несоответствующего номинала категорически запрещается - это может привести к серьезной аварии и поломке печи, что не покрывается гарантийными обязательствами.
- При подключении печи сначала необходимо вставить кабель в разъем печи и лишь затем вставить вилку в розетку.

- Место размещения печи должно быть обеспечено эффективной вентиляцией.
- Минимальное расстояние между печью и окружающими предметами (стеной, соседними аппаратами) должно составлять не меньше 300 мм.
- Размещайте печь таким образом, чтобы кабель питания не свисал с края стола или стенда.

## 7. Правила эксплуатации.

### Первое включение печи.

- Включите основной выключатель. Индикаторная лампа внутри основного выключателя загорится. На экране панели управления появится индикация TEMP и SPEE. Используйте основной выключатель для включения печи в начале рабочего дня и ее выключения в конце рабочего дня.



- Для запуска работы печи нажмите кнопку START/STOP. Экран загорится, и на нем будет отображаться индикация H,H,C,RUN,S. Это свидетельствует о нормальной работе печи. Для остановки работы печи нажмите кнопку START/STOP еще раз.

### Установка температуры приготовления.

Убедитесь в том, что печь не работает.

- Нажмите кнопку TEMP. Индикация TEMP на дисплее начнет мигать.
- По умолчанию на дисплее отображается температура 230°C, которая была задана на заводе. Минимальная температура 50°C. Максимальная температура 300°C. Максимальная температура может быть увеличена до 400°C. Для этого при заказе новой печи укажите, что максимальная температура должна быть 400°C.

### Установка скорости движения конвейера.

Убедитесь в том, что печь не работает.

- a) Нажмите кнопку SPEED. Индикация SPEE на дисплее начнет мигать.
- b) По умолчанию на дисплее отображается время 5 минут (05:00). Это период времени между размещением пиццы на конвейере печи и выходом готовой пиццы с обратной стороны конвейера. Минимальное время приготовления (максимальная скорость) – 1 минута, максимальное время приготовления (минимальная скорость) – 20 минут.
- c) Для увеличения времени используйте кнопку  , для уменьшения времени используйте кнопку  . Время меняется кратно 1 секунде.
- d) После выбора необходимого значения времени нажмите кнопку SPEED еще раз.
- e) Для сохранения заданного значения времени нажмите кнопку SPEED еще раз.

### Изменение направления вращения конвейера.

По умолчанию направление движение конвейера – против часовой стрелки (справа налево). Для изменения направления вращения конвейера нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку CONVEYER. Конвейер при этом поменяет направление вращения и начнет вращаться в другую сторону. Для того чтобы снова изменить направление вращения конвейера, проделайте ту же процедуру еще раз.

### Изменение времени выпекания в зависимости от качества получаемой продукции.

Заводские настройки температуры и времени - 230°C и 5 минут. Для достижения оптимального результата приготовления Вы можете выбрать необходимые Вам параметры температуры и времени в зависимости от толщины теста, типа топпинга и др. факторов. Вы можете провести ряд экспериментов, изменяя время и температуру приготовления. Мы со своей стороны можем рекомендовать следующее:

- a) Время приготовления, заданное на заводе, составляет 5 минут. Оставьте это время неизменным, и попробуйте увеличить или уменьшить время приготовления. Проводите изменения температуры сразу на 10°C в ту или другую сторону. Если Вам не удалось получить желаемого результата при изменении температуры приготовления, попробуйте изменить время приготовления (скорость движения конвейера).
- b) В случае большой загруженности Вы можете уменьшить время приготовления, увеличив тем самым скорость движения конвейера.

## **8. Обслуживание и очистка оборудования.**

- Перед проведением операций по обслуживанию и очистке печи произведите полное обесточивание оборудования (должен быть обеспечен видимый разрыв электрической цепи!).
- Перед проведением очистки необходимо дождаться полного остывания печи, для этого рекомендуется оставить печь на 1-2 часа.
- Запрещается использовать для очистки печи любые виды органических растворителей.

- Запрещается использовать для очистки печи абразивные материалы как то металлические щетки, абразивные губки и т.п. Все это может повредить поверхности печи.
- Очистку внешних поверхностей печи необходимо производить ежедневно в конце рабочего дня.
- Загрязнения необходимо удалять влажной тканью, смоченной мыльным раствором. После очистки, увлажненные поверхности печи необходимо вытереть сухой тканью.

Ежедневная очистка.

- Необходимо ежедневно проводить очистку решетки вентилятора, расположенной на боковой поверхности печи. Очистку рекомендуется проводить с помощью жесткой нейлоновой щетки. Обратите особое внимание на эту процедуру. Загрязнение решетки вентилятора снижает эффективность охлаждения внутреннего пространства печи, что может привести к перегреву плат управления печью и выходу их из строя.
- Ежедневно проводите очистку конвейера печи. Используя щетку, тщательно удаляйте все остатки продуктов с конвейера, смахивая их на поддон для крошек.
- Осторожно извлеките поддон для крошек просто выдвинув их по направляющим. Проведите их тщательную очистку, используя влажную ткань, смоченную мыльным раствором. Вытрите увлажненные поверхности сухой тканью и установить поддоны на место.

Ежемесячная очистка.

В зависимости от интенсивности работы печи очистка внутренних поверхностей печи может проводиться и чаще чем один раз в месяц. Для очистки внутренних поверхностей печи необходимо демонтировать некоторые элементы ее конструкции.

- Очистка конвейера.
  - Удалите поддоны для крошек с обеих сторон конвейера.
  - Удалите ограничители конвейера с обоих его крыльев.
  - Аккуратно извлеките конвейера со стороны, противоположной направлению его установки, описанной в п.6.
  - Снимите полотно конвейера и проведите его тщательную очистку.
- Очистка нагревательных пластин.

Откройте фронтальную панель, отпустив защелки на правой стороне фронтальной панели. В печи установлено две нагревательные пластины – одна над конвейером, вторая под конвейером.

- Удалите верхнюю пластину. Для этого возмите пластину обеими руками и осторожно потяните ее на себя.
- Удалите нижнюю пластину. Для этого возмитесь за ручку и аккуратно потяните ее на себя.
- Проведите тщательную очистку пластин, используя дезергент для очистки посуды.
- Тщательно просушите пластины.
- Установите пластины обратно. Убедитесь в том, что пластины плотно сидят на своем месте. Нет люфта и шатания.

Мы рекомендуем один раз в три месяца проводить диагностику электронных компонент печи. Для этого просьба связаться с авторизованным сервисным центром для вызова специалиста.

## 9. Возможные неисправности и пути их решения.

Ошибка	Причина и решение
<b>ERROR1</b>	Проблема с датчиком температуры. Убедитесь в том, что датчик правильно подключен к силовой плате. Если подключение правильное, а ошибка сохраняется, замените датчик температуры.
<b>ERROR2</b>	Данная ошибка возникает, если температура в печи не достигла значения 50°C в течение 5 минут. Причиной возникновения ошибки может быть неисправность либо нагревательных элементов, либо контактора.
<b>ERROR3</b>	Данная ошибка возникает, если температура в печи превышает заданную температуру на 30°C. Причиной возникновения ошибки может быть либо быстрое изменение настроек температуры печи, либо неисправность платы управления. Отключите печь от основной электрической сети на 3 секунды. Снова включите печь, если ошибка сохранилась, замените плату управления
<b>Печь не включается</b>	<p>a) Проверьте, включен ли основной выключатель.</p> <p>b) Проверьте целостность предохранителя. При необходимости замените предохранитель. Запасной предохранитель поставляется в комплекте с печью и закреплен на проводе.</p>   <p>c) Температура набирается слишком медленно. Датчик температуры работает некорректно. Замените датчик температуры.</p> <p>d) Основной выключатель отключается сразу при включении печи.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Слишком маленькая сила тока.</li> <li>• Нейтраль приходит на основной выключатель не от автомата, а распределяется между другими единицами оборудования.</li> <li>• В нагревательном элементе присутствует влага.</li> </ul> <p>e) Основной выключатель включен, но панель управления не работает.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Неисправен предохранитель на силовой плате.</li> </ul>



- Неисправна силовая плата.
- Неисправен трансформатор.



## 10. Условия гарантии.

На Ваше оборудование распространяются гарантитные 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 гарантитных 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 должно эксплуатироваться в соответствии с указаниями настоящей инструкции

Невыполнение этих требований ведет к автоматическому аннулированию всех гарантитных обязательств. Осуществление гарантитного ремонта не продлевает гарантитный срок на замененные компоненты.

Гарантитные 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 установкой оборудования.

Аннулирование гарантии производится на основании заключения нашего персонала о невыполнении Вами условий изложенных выше.

Оборудование, гарантия на которое аннулирована, может быть отремонтировано нами только после оплаты Вами счета за предполагаемые услуги.

## 11. Электрическая схема.

