



GRAFEN

INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

**URZĄDZENIE
DO GOTOWANIA MAKARONU
Z SZAFKĄ
GREP1C**

INSTRUKCJA OBSŁUGI





Zachowaj instrukcję urządzenia.



Do użytku wewnątrz pomieszczeń.



SPIS TREŚCI

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	4
1. INFORMACJA OGÓLNE	5
2. SCHEMATYCZNY DIAGRAM STRUKTURY I ZASADA DZIAŁANIA...	5
3. PODSTAWOWE FUNKCJE I PARAMETRY	6
4. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I ZALECENIA.....	7
5. INSTRUKCJE ROBOCZE I PRZEPŁYW OPERACJI	8
6. RUTYNOWA KONTROLA.....	8
7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	9
8. ANALIZA AWARII I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	9

DROGI UŻYTKOWNIKU I KLIENCIE,

Po pierwsze, dziękujemy za zakup i użytkowanie naszego produktu. Wszystkie informacje i wytyczne zawarte w niniejszej instrukcji obsługi są zgodne z pewnymi obowiązującymi przepisami, które wynikają z naszej długoletniej wiedzy i doświadczenia, a także z bieżących sytuacji rozwoju projektu.

Ograniczone do niektórych specjalnych struktur, dodatkowych określonych elementów lub nowych zmian technologicznych, rzeczywista sytuacja użytkowania może się nieco różnić od tej, która została opisana w niniejszej instrukcji użytkownika. W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z producentem za pomocą metody pokazanej na tylnej stronie okładki niniejszej instrukcji.

Ze względów bezpieczeństwa i wydajnej pracy udostępnił ten dokument użytkownikom do wglądu. Poproś ich o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji przed wykonaniem jakichkolwiek czynności na tym urządzeniu, zwłaszcza podczas uruchamiania.

Niniejszy podręcznik nie jest przeznaczony dla osób z niepełnosprawnością fizyczną lub psychiczną, niewystarczającym doświadczeniem i/lub niewystarczającą wiedzą, w tym dla dzieci.

Producent nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności w przypadku, gdy użytkownicy nie będą stosować się do instrukcji lub wytycznych podanych w niniejszym dokumencie.

Instrukcja obsługi powinna być umieszczona w pobliżu urządzenia, aby ułatwić użytkownikom czytanie przed rozpoczęciem użytkowania. Mamy pełne prawo do zastrzegania sobie dalszych zmian technicznych urządzenia, w zakresie dalszego rozwoju charakterystyki poprawy wydajności.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE

1. Wszelkie samodzielne modyfikacje, nieprawidłowa instalacja, regulacja lub konserwacja mogą prowadzić do utraty mienia lub wypadku. W przypadku jakichkolwiek regulacji lub konserwacji skontaktuj się z producentem i zleć wykonanie prac przeszkolonej i wykwalifikowanej osobie.
2. W trosce o Twoje bezpieczeństwo, trzymaj urządzenie z dala od cieczy, gazów i innych przedmiotów, które są łatwopalne lub wybuchowe.
3. To urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby z niepełnosprawnością fizjologiczną, percepcyjną lub umysłową lub osoby, które nie mają wystarczającego doświadczenia lub wiedzy (w tym dzieci). Tylko pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru i gwarancji bezpieczeństwa osobistego, a także właściwych instrukcji i wskazówek, osoby wymienione powyżej mogą wykonywać określone operacje tego urządzenia.
4. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
5. Zachowaj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Podczas przekazywania/sprzedaży urządzenia osobie trzeciej instrukcje muszą zostać przekazane wraz z urządzeniem. Wszyscy użytkownicy muszą obsługiwać urządzenie zgodnie z instrukcją użytkownika i powiązаныmi wytycznymi bezpieczeństwa.
6. Nie przechowuj i nie używaj gazów, cieczy ani przedmiotów łatwopalnych lub wybuchowych w pobliżu miejsca montażu urządzenia.
7. Jeżeli urządzenie będzie umieszczone w pobliżu ścian, przegródek lub mebli kuchennych itp., zaleca się, aby wykonać te pomieszczenia z materiału niepalnego, w przeciwnym razie przykryć je niepalnym, odpornym na ciepło materiałem oraz przestrzegać przepisów przeciwpożarowych.
8. Obudowa urządzenia powinna być uziemiona w celu zapewnienia bezpieczeństwa. Dziękujemy za współpracę!
9. Nie używaj dodatkowego zasilania, które nie jest oznaczone na produkcie. Przed użyciem należy solidnie uziemić urządzenie, aby zapewnić bezpieczeństwo.
10. Nie wolno niszczyć powierzchni korpusu pieca oraz elementów grzejnych twardymi lub ostrymi przedmiotami.

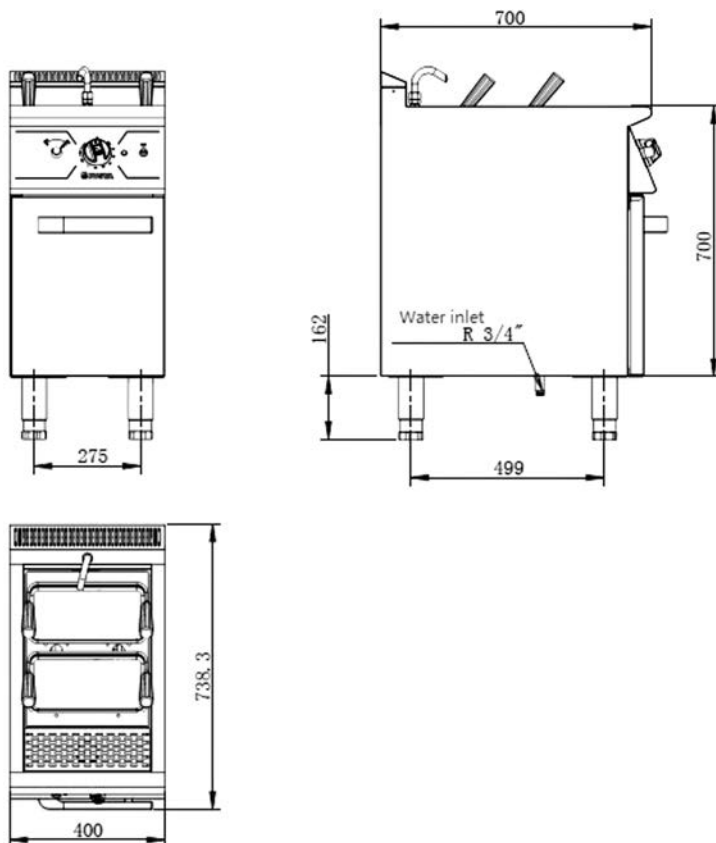
1. WPROWADZENIE FUNKcjONALNE

Ten produkt jest produkowany przez naszą firmę, co łączy zalety krajowe i zagraniczne. Jest nowatorski w projektowaniu, rozsądny w konstrukcji, łatwy w obsłudze, wykonany w całości ze stali nierdzewnej, trwały w użytkowaniu i wygodny w konserwacji. Termostatyczna kontrola sprawia, że temperatura

jest swobodnie regulowana w określonym zakresie zgodnie z wymaganiami żywności. Dlatego jest to idealne wyposażenie dla hoteli, supermarketów, restauracji, restauracji zachodnich, restauracji typu fast-food i przemysłu spożywczego.

2. SCHEMATYCZNY DIAGRAM STRUKTURY I ZASADA DZIAŁANIA

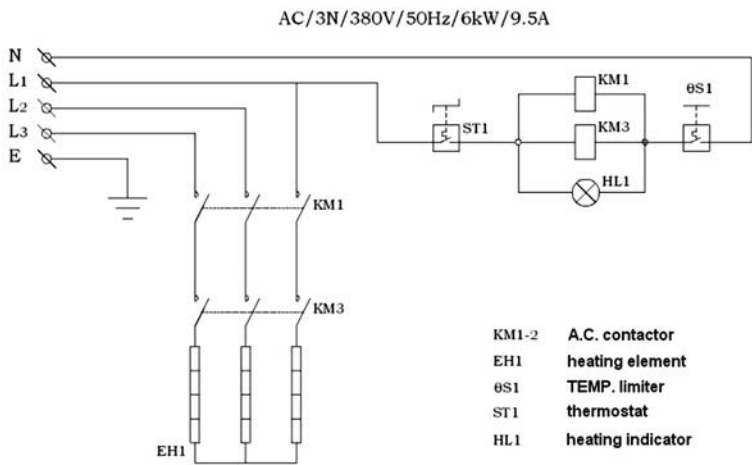
2.1 BUDOWA



2.2 CECHY STRUKTURALNE I FUNKCJONALNE

- Gładka powierzchnia, łatwa do czyszczenia, bardzo higieniczna i czysta.
- Pożądaną temperaturę można ustawić zależnie od potrzeb i stanu żywności.
- Wykonane ze stali nierdzewnej, z wyjmowanymi kratownicami ze stali nierdzewnej.
- Szybkie nagrzewanie, łatwa obsługa i wygodna konserwacja.

2.3 SCHEMAT ELEKTRYCZNY



3. PODSTAWOWE FUNKCJE I PARAMETRY

nazwa	Luksusowy elektryczny garnek do gotowania makaronu z szafką
model	Wersja GREP1C
zasilanie	380 V ~ 400 V/50 Hz
moc	5,8 kW ~ 6 kW
zakres temp.	30 °C ~ 100 °C
wymiar	400x700x(850+60) mm
wyposażenie	2 kwadratowe koszyki

4. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I ZALECENIA

4.1 TRANSPORT I MAGAZYNOWANIE

Ostrożnie obchodzić się z maszyną i nie kłaść jej do góry nogami, aby zapobiec uszkodzeniu powłoki i wnętrza. Zapakowaną maszynę należy przechowywać w wentylowanym magazynie bez gazów

korozyjnych. Jeśli konieczne jest tymczasowe przechowywanie na wolnym powietrzu, konieczne jest przeprowadzenie pomiarów przed deszczem.

4.2 INSTALACJA

- Napięcie zasilania powinno być zgodne z napięciem roboczym urządzenia.
- Urządzenie wyposażone jest w śrubę uziemiającą z tyłu, która powinna być podłączona przewodem miedzianym o przekroju nie mniejszym niż 1,5 mm² i przewodem uziemiającym spełniającym wymagania norm bezpieczeństwa.
- Po zakończeniu instalacji należy sprawdzić, czy połączenia są prawidłowe, czy napięcie jest prawidłowe i czy uziemienie ochronne jest niezawodne.
- Urządzenie należy ustawić w stabilnym miejscu, w odległości co najmniej 10 cm od niepalnych substancji (np. ścian, okien itp.) po obu stronach i 20 cm z tyłu.
- Stały układ przewodów powinien być wyposażony w wyłącznik rozłączający wszystkie bieguny z rozwarciem styków 3 mm na biegunach. Zaleca się zainstalowanie wyłącznika zabezpieczającego przed upływami uziemienia. Nie należy gromadzić różnych rzeczy przed wyłącznikiem, aby ułatwić obsługę.
- W pobliżu miejsca montażu nie powinny znajdować się przedmioty łatwopalne lub wybuchowe. Temperatura otoczenia powinna być niższa niż 45°C, a wilgotność względna poniżej 85%.
- Instalację urządzenia powinien wykonać wykwalifikowany technik.

4.3 WYMOGI SPECJALNE

- Produkt jest urządzeniem komercyjnym, które musi być obsługiwane przez przeszkolonego kucharza. Nie nadaje się do użytku domowego.
- Nie należy kotłować ani przechylać urządzenia podczas pracy.
- Nie rozmontowuj ani nie modyfikuj samodzielnie maszyny. Demontaż i modyfikacja samodzielnie mogą spowodować obrażenia.
- Nie otwieraj obudowy urządzenia. Ten produkt zawiera obwód wysokiego napięcia, demontaż obudowy może spowodować porażenie prądem.
- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania.
- Podczas czyszczenia nie kieruj strumienia wody na urządzenie. Woda może przewodzić prąd, co może spowodować porażenie prądem z powodu wycieku.
- Nie dotykaj produktu ani nie kładź na nim ciężkich przedmiotów. Nieprawidłowe działanie może spowodować uszkodzenia i niebezpieczeństwo.
- Wysoka temperatura może spowodować oparzenia. Nie dotykaj urządzenia bezpośrednio rękoma z powodu wysokiej temperatury podczas lub po użyciu.

- Aby zapobiec uszkodzeniom, należy jak najszybciej wyłączyć wyłącznik, gdy znajdujesz się w strefie występowania piorunów.
- Nie niszczyć panelu sterowania twardymi lub ostrymi przedmiotami.
- Po zakończeniu pracy wyłączyć zasilanie.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, wymień go na oryginalne części zamienne lub dedykowane komponenty zakupione od producenta lub

jego działu konserwacji. Wymiany powinien dokonać profesjonalny personel.

- Aby uniknąć zagrożenia spowodowanego fałszywym resetem wyłącznika termicznego, nie należy podłączać urządzenia do zewnętrznego urządzenia przełączającego, np. timera, ani podłączać urządzenia do obwodu włączanego lub wyłączanego za pomocą podzespołów ogólnych w regułarnych odstępach czasu.

5. INSTRUKCJE ROBOCZE I PRZEPŁYW OPERACJI

- Przed użyciem sprawdź, czy instalacja elektryczna jest prawidłowa. Upewnij się, że napięcie zasilania jest zgodne z napięciem roboczym urządzenia.
- Na przednim panelu urządzenia znajdują się dwa termostaty, których można używać oddzielnie lub jednocześnie. Lewy termostat steruje lewą częścią, a prawy – prawą.
- Podłącz zasilanie i obróć termostat zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić żądaną temperaturę. W tym momencie zaświeci się żółta kontrolka, co oznacza, że elementy grzewcze zaczynają się nagrzewać.
- Temperaturę można regulować w zależności od rodzaju żywności.
- Gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, termostat automatycznie wyłączy zasilanie,

a żółty wskaźnik zgaśnie. Elementy grzewcze przestaną działać, a urządzenie automatycznie utrzyma stałą temperaturę.

- Jeśli temperatura trochę spadnie, termostat automatycznie podłączy zasilanie. Elementy grzewcze ponownie uruchomią ogrzewanie. Procedura krąży.
- Po zakończeniu pracy przekręć pokrętkę termostatu przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji wyłączonej. Następnie odłącz i odetnij zasilanie.
- Uzupełniaj wodę na bieżąco podczas pracy. Poziom cieczy w zbiorniku powinien utrzymywać się powyżej oznaczenia „MIN”. Nie podgrzewaj elementów na sucho.

6. RUTYNOWA KONTROLA

Należy codziennie sprawdzać stan maszyny.

Regularne sprawdzanie maszyny może pomóc uniknąć poważnych wypadków.

Należy zaprzestać używania urządzenia, jeśli użytkownik stwierdzi, że w obwodzie lub maszynie występują jakieś problemy.

Sprawdź stan maszyny przed lub po każdym użyciu.

Przed użyciem:

Czy maszyna jest przechylona?

Czy panel sterowania jest uszkodzony?

Czy przewód zasilający jest stary, popękany lub uszkodzony?

Podczas użytkowania:

Czy występuje dziwny zapach lub odgłos wibracji?

Czy dwa termostaty nie mogą pracować jednocześnie?

Czy zasilanie jest normalne?

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć zasilanie, aby zapobiec nieprzewidzianym wypadkom.
- Po codziennej pracy wyczyścić zbiornik, powierzchnie obudowy i przewód zasilający mokrym ręcznikiem zawierającym niekorozyjny detergent. Nie kieruj strumienia wody bezpośrednio na urządzenie. Wnikanie wody może uszkodzić wydajność elektryczną i spowodować wypadek z bezpieczeństwem elektrycznym.
- Jeżeli nie zamierzasz używać urządzenia, wyłącz termostaty i wyłącznik zasilania.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je dokładnie wyczyścić i przechowywać w dobrze wentylowanym magazynie, wolnym od gazów żrących.

8. ANALIZA AWARII I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Objawy	Powoduje	Rozwiązania
Zasilanie jest podłączone, a kontrolka ogrzewania świeci, ale urządzenie nie nagrzewa się.	1. Termostat jest uszkodzony. 2. Co najmniej jeden z elementów grzejnych uległ przepaleniu.	1. Wymień termostat. 2. Wymień przepalony element grzejny.
Podłącz zasilanie i obróć termostat, kontrolka ogrzewania zaświeci się, ale temperatura będzie nadal wzrastać bez kontroli.	1. Termostat nie działa prawidłowo.	1. Wymień termostat.
Zasilanie jest podłączone, ogrzewanie działa normalnie, ale kontrolka się nie świeci.	1. Wskaźnik jest uszkodzony.	1. Wymień wskaźnik.
Wskaźnik nie świeci się i urządzenie się nie nagrzewa.	1. Zasilanie jest nieprawidłowe lub zasilanie jest odłączone. 2. Bezpiecznik jest przepalony.	1. Sprawdź zasilanie i podłączenie, aby zapewnić prawidłowe zasilanie. 2. Wymień bezpiecznik.

Wspomniane problemy są tylko w celach informacyjnych. Jeśli wystąpi jakokolwiek awaria, należy zaprzestać korzystania i powiadomić profesjonalnych techników w celu sprawdzenia i naprawy.



GRAFEN

INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

GRAFEN Europe Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12, 62-023 Robakowo
tel.: +48 61 658 70 06, info@grafen.com
www.grafen.com