Заказ запасных частей

KOCATEQ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Фритюрница настольная
KOCATEQ EFWFT8L AD1



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: KOCATEQ (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 3
4. Техника безопасности 5
5. Технические характеристики 5
6. Эксплуатация 6
7. Очистка оборудования 10
8. Возможные проблемы 10
9. Условия гарантии 11

Вы приобрели профессиональную высококачественную фритюрницу фирмы "Kocateq" (Южная Корея), сертифицированную 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 фритюрницы, именуемой в дальнейшем машина или оборудование.

1. Важные положения и предупреждения.

Эта инструкция является составляющей частью вашей машины и должна храниться в нормальных условиях. **Обязательно ознакомьте менеджера и персонал, отвечающий за оборудование, с содержанием этой инструкции, при смене персонала не забывайте ознакамливать 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: электрическим травмам и т.п.
- 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.
- Машина предназначена для приготовления продуктов в масле. Любое другое применение рассматривается как ненадлежащее. **Изготовитель не несет никакой ответственности в случае ненадлежащего применения оборудования.**

Предупреждения:

- 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 на стенке 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 оригинальными.

2. Описание оборудования.

Главной проблемой для сетевых предприятий fast food являются единые стандарты качества приготовления пищи. Использование широкого спектра полуфабрикатов, в какой-то степени, решает эту проблему, но не исключает главной причины отклонения качества готовых блюд. Речь идет о человеческом факторе. Большая текучесть персонала затрудняет процесс обучения. При жарке блюд в фритюре оператор должен учесть множество факторов:

– Тип продукта;

– масса загруженного продукта;

– текущая температура фритюра (которая может упасть при последовательной жарке нескольких порций).

Первые два фактора напрямую влияют на время жарки и требуют повышенного внимания со стороны персонала т.к. по окончании цикла приготовления корзины с продуктом должны быть немедленно извлечены. Короткая передержка, как и недодержка продукта, имеет печальные последствия для кулинарных качеств блюд. Начало жарки во фритюре, температура которого не достигла установленной величины, требует от повара ювелирной корректировки времени приготовления.

Ни один владелец сети fast food не может питать никаких иллюзий относительно квалификации поваров, зарплата которых соответствует денежному потоку подобных заведений. Опыт и квалификация повара не только стоят дорого, но и неизбежно, приносят авторский оттенок

каждой приготовленной порции. Это не оправдывает затраты оператора сети на содержание штата высококвалифицированных поваров.

Предлагаемая фритюрница позволяет минимизировать влияние человеческого фактора на качество готового продукта. Предлагаемая модель состоит из фритюрницы с аналоговой панелью управления и внешнего цифрового блока, отвечающего за автоматическое поднимание корзины и вторичный контроль температуры.

Основные преимущества по сравнению с традиционными фритюрницами.

- 6 Программ, для каждой из которых можно запрограммировать температуру фритюру и время жарки.
- Автоматическое опускание корзины в ванну при достижении фритюром запрограммированной температуры (корзина не опустится, пока фритюр не будет нагрет).
- Автоматический подъем корзины по окончании цикла приготовления, громкий акустический сигнал напомнит повару несколько раз о необходимости забрать готовый продукт.
- Возможность корректировки времени жарки в зависимости от количества обжариваемых порций (2 кнопки с произвольно программируемым увеличением времени жарки).
- Отображение текущей и заданной температуры, времени оставшегося до окончания цикла приготовления.
- Простая панель управления на русском языке, возможность использования персоналом с начальной квалификацией.

Технические особенности.

- Конструкция из нержавеющей стали AISI304.
- Простое подключение к сети переменного тока 220/1/50.
- Навешиваемый с левой стороны блок автоматического подъема и опускания корзины с цифровым контроллером.
- Съемный блок нагревательных элементов с аналоговым, защитным термостатами, световой индикацией подачи напряжения, включения нагревательных элементов.
- Простая очистка.
- Замена масла путем слива из извлекаемой емкости, возможность покупки дополнительной емкости для быстрой перезарядки фритюрницы чистым маслом.
- Программируемый 6 канальный контроллер с полностью автоматическим и ручным режимами работы (задается время жарки, температура).
- Акустический сигнал по окончании цикла жарки с функцией напоминания.

3. 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.

4. Техника безопасности.

- Электрические соединения: 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.

- Необходимо, чтобы электрооборудование было заземлено в соответствии с правилами техники безопасности.
- 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.
- Будьте очень внимательны при работе на машине. Держите руки, одежду и иные посторонние предметы вдали от движущихся частей машины. Иначе машина может причинить серьезные травмы персоналу и повреждения окружающим предметам.
- Ни в коем случае не допускайте попадания воды в разогретое масло, это может привести к активному разбрызгиванию горячего масла и, в итоге, получению обслуживающим персоналом термических ожогов.
- 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.
- Когда потребуется выбросить данное электрооборудование, сдайте его в центр по сбору рециклируемых отходов.
- 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 оригинальными.

5. Технические характеристики.

Описание модели	Настольная фритюрница с автоматическим подъемом корзины и 6 канальным контроллером памяти.
Модель	EFWFT8L AD1
Полезные размеры корзины, мм	265x567x415
Размер блока нагрева, мм	340x415x310
Объем емкости, л	8
Мощность блока автоподъема, кВт (220/1/50)	0,33
Мощность нагревательных элементов фритюрницы, Вт (220/1/50)	60
Диапазон температур	50-200 ℃
Число программ	6

6. Эксплуатация.

Перед подключением аппарата убедитесь, что параметры сети соответствуют вашей модели. Убедитесь, что оборудование заземлено. Оборудование должно быть расположено на твердой и гладкой поверхности.

Помещение должно иметь хорошую вентиляцию и обеспечивать температуру не выше 50 град. Цельсия. Для увеличения срока службы аппарата и для обеспечения безопасности персонала НИКОГДА НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ фритюрницу с пустой ванной.

Эксплуатация без внешнего цифрового блока.

1. Наполните ванну свежим растительным маслом. Уровень масла должен находиться между метками "MAX"(максимальный уровень) и "MIN" (минимальный уровень).
2. Проверьте правильность подключения. Поверните рукоятку термостата в положение "ноль".
3. Включите фритюрницу. Поверните рукоятку термостата по часовой стрелке, установив нужное значение температуры. Загорится желтая индикаторная лампа, показывающая, что нагревательные элементы включены.
4. Когда температура достигнет установленного значения, нагревательные элементы автоматически отключатся и желтая индикаторная лампа погаснет.
5. Когда температура опустится ниже установленного значения, снова загорится желтая лампа и нагрев снова включится. Этот процесс будет повторяться, поддерживая температуру масла в установленном значении.
6. Поместите продукт в корзину и опустите корзину в ванную фритюрницы.
7. После приготовления, выньте корзину из ванны и поместите ее над ванной, зацепив крюком за специальную пластину для того, чтобы стекло масло.
8. Корпус фритюрницы снабжен двумя ручками, которые позволяют сливать отработанное масло. Не сливайте масло, пока оно не остынет до комнатной температуры.
9. В конце работы поверните рукоятку термостата против часовой стрелки в положение "ноль" и отключите аппарат.

Эксплуатация с внешним цифровым блоком.

Описание панели управления.



SET	Данная кнопка используется для входа в режим программирования. Для этого в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд. Для выхода из режима программирования снова нажмите данную кнопку.
WARM CANCEL	Нажмите данную кнопку для входа в режим нагрева. Для выхода из режима нагрева или другого режима работы аппарата снова нажмите данную кнопку.
▲	В режиме работы аппарата нажатие данной кнопки приводит к поднятию корзины. В режиме программирования данная кнопка используется для увеличения значения программируемого параметра.
▼	В режиме работы аппарата нажатие данной кнопки приводит к опусканию корзины. В режиме программирования данная кнопка используется для уменьшения значения программируемого параметра.

	Данная кнопка используется для пропорционального увеличения времени приготовления при использовании большего, чем обычно количества продуктов. Значение величины увеличения времени может быть задано в диапазоне 1-100%.
	Данная кнопка используется для изменения размерности отображаемой на дисплее температуры (°C или °F). В режиме приготовления данная кнопка используется для отображения текущей температуры на дисплее.
	Данная кнопка используется для отображения отсчета времени приготовления.
	Данная кнопка используется для отображения обратного отсчета времени приготовления.
	Данная кнопка используется для установки времени срабатывания предупредительного звукового сигнала.
	В режиме ожидания нажатие кнопок данной группы приводит к активации программ, присвоенных ранее для этих кнопок. В режиме программирования нажатие данных кнопок приводит к записи программируемых параметров непосредственно на выбранную кнопку.

Сборка аппарата.

- Установите аппарат на ровной твердой поверхности вдали от легковоспламеняющихся предметов.
- Установите внешний цифровой блок с левой стороны аппарата таким образом, чтобы кронштейны блока вошли в зацепление с корпусом фритюрницы. Убедитесь в том, что датчик температуры блока опущен в емкость аппарата.
- Установите термостат фритюрницы на максимальное значение.
- Вставите кабель питания фритюрницы в разъем на внешнем блоке управления.
- Кабель питания внешнего цифрового блока подключите к основной электрической сети.
- Поместите корзину с продуктом на подвижную раму аппарата.
- Выберите необходимую программу приготовления нажатием соответствующей кнопки. При этом включится нагревательный элемент, и аппарат перейдет в режим разогрева масла
- Когда температура масла достигнет заданной, корзина с продуктом автоматически опустится в ванну машины. По истечении времени приготовления корзина автоматически поднимется из ванны. При этом прозвучит звуковой сигнал, сообщая о завершении процесса приготовления.

Программирование режимов приготовления.

- Нажмите и удерживайте кнопку  , пока на дисплее не появится индикация «PROG».
- Нажмите и удерживайте кнопку, соответствующую определенной программе приготовления (например «A») до тех пор, пока на дисплее не появится мигающее значение температуры.
- Используя стрелки, выберите необходимую температуру приготовления, например 170°C.
- Снова нажмите кнопку с те же номером программы («A») и удерживайте ее до тех пор, пока на дисплее не появится мигающее значение времени приготовления.
- Используя стрелки, выберите необходимое время приготовления.
- Для сохранения выбранных параметров нажмите кнопку «A» еще раз.

Функция пропорционального увеличения времени приготовления.

Если необходимо приготовить больше чем одну порцию продукта единовременно, необходимо увеличить время приготовления. Для этого можно воспользоваться кнопкой 

, которая запускает режим, пропорционально увеличивающий время приготовления по отношению к базовым параметрам, сохраненным для конкретной программы. Значение величины увеличения времени может быть задано в диапазоне 1-100%. Например, время, заданное для определенной программы приготовления, составляет 8 минут. Однократное нажатие кнопки 

в процессе выполнения программы приводит к увеличению времени приготовления на 10%, что составляет 48 секунд.

Запрограммировать величину в процентном выражении можно в режиме установки времени, когда соответствующее значение времени мигает. Нажмите кнопку 

и, используя стрелки, выберите необходимое значение в диапазоне 1-100%.

Установка времени срабатывания предупредительного звукового сигнала.

В режиме программирования времени, когда соответствующее значение времени мигает, нажмите кнопку  . При этом на дисплее отобразится время срабатывания предупредительного звукового сигнала. Для изменения времени используйте стрелки. Для сохранения выбранного времени нажмите кнопку  еще раз.

Функции кнопки 



Нажатие кнопки в режиме программирования приводит к появлению на дисплее мигающего значения температуры. Теперь, используя стрелки, Вы можете выбрать необходимую температуру приготовления.

По окончании работы или в режиме ожидания нажатие кнопки 

приводит к переходу аппарата в режим поддержания температуры масла на заданном уровне.

Нажатие кнопки 

в процессе программирования приводит к отмене заданных ранее параметров.

Заводские настройки.

Для восстановления заводских настроек (температура 190°C, время 10 минут) в режиме ожидания одновременно нажмите и удерживайте кнопки   и .

Выбор режима приготовления (режим работы для продвинутых пользователей).

1. Программа «**Pr-1**».

Вне зависимости от температуры масла в машине, корзина автоматически опускается в емкость и начинается обратный отсчет времени. Данная функция используется только продвинутыми пользователями.

2. Программа «**Pr-2**».

Процесс приготовления начинается только после того, как температура масла в ванне достигнет заданной. Данная программа рассчитана на обыкновенных пользователей и выполняется по умолчанию.

- Нажмите и удерживайте кнопку SET до тех пор, пока на дисплее не появится индикация «**PROG**».
- Нажмите и удерживайте кнопку ▼ до тех пор, пока на дисплее не появится мигающее значение режима приготовления («**Pr-1**» или «**Pr-2**»).
- Выберите необходимый режим приготовления с помощью стрелок.
- Для сохранения выбранного параметра нажмите кнопку SET.

7. Очистка оборудования.

ВНИМАНИЕ!

Перед проведением любых процедур, связанных с мойкой и очисткой оборудования, отключите машину от основной электрической сети и дождитесь полного остывания машины.

- Запрещается использовать для очистки фритюрницы любые виды органических растворителей.
- Запрещается использовать для очистки фритюрницы прямые струи воды, душирующие устройства и т.п.
- Запрещается использовать абразивные материалы для очистки поверхностей фритюрницы.
- Очистку фритюрницы необходимо производить ежедневно в конце рабочего дня.
- Загрязнения необходимо удалять влажной тканью, смоченной мыльным раствором. После очистки, увлажненные поверхности фритюрницы необходимо вытереть сухой тканью.
- Не используйте металлически щетки для очистки поверхности фритюрницы.

8. Возможные проблемы.

Возможная неисправность	Возможная причина	Решение
Нет нагрева ванны.	Неисправность защитного термостата или внешней проводки	1. Отрегулируйте или замените защитный термостат. 2. Проверьте соединительный провод и контакты.
Индикатор нагрева горит, но мало не нагревается.	1. Неисправен нагревательный элемент. 2. Неисправно реле.	1. Неисправен нагревательный элемент. 2. Проверьте и замените реле.
Масло нагревается нормально, но отсутствует световая индикация.	Неисправна индикаторная лампа.	Замените индикаторную лампу.

Температура масла неконтролируемо повышается.	Неисправен рабочий термостат.	Замените рабочий термостат.
Температура масла повышается, но нет повторного цикла нагрева после достижения нужной температуры.	Сработал ограничитель температуры (защитный термостат).	Открутите черный защитный колпачок с надписью "RESET" на панели управления и снимите с защиты вручную.
Быстрое и постоянное возрастание температуры масла.	Неисправны рабочий и защитный термостаты.	Замените рабочий и защитный термостаты.

9. 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 оборудование. 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

