Заказ запасных частей

KOCATEQ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Фритюрный аппарат
для жарки под давлением
KOCATEQ PFE 16



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.	Техника безопасности	5
4.	Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования	6
5.	Технические характеристики	6
6.	Установка	7
7.	Эксплуатация фритюрницы	8
8.	Очистка оборудования	10
9.	Условия гарантии	10

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 фритюрницы 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: 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.

ВНИМАНИЕ!
Эксплуатация фритюрницы может осуществляться Вашим персоналом, имеющим соответствующую квалификацию и официально оформленный допуск для работы на электроустановках с напряжением до 1000 В. Данная инструкция не содержит всех требований следующих нормативных документов, обязательных для выполнения персоналом организаций всех форм собственности на территории РФ: ПУЭ (Главгосэнергонадзор 6-е издание), ПЭЭП (Энергонадзор, 5-е издание), ПТБПЭЭП (Госэнергонадзор, 4-е издание), любые последствия не выполнения Вашим персоналом требований вышеуказанных нормативных документов лежат на Вашей компании. Данная инструкция и оригинал инструкции по эксплуатации являются составными частями машины и должны находиться в месте установки фритюрницы, доступном для персонала, обслуживающего и рабочего персонала.

2. Описание оборудования.

Обжаренные в слое кипящего масла продукты – старейшее кулинарное изобретение человечества. Золотистая хрустящая корочка и сочный вкус, короткое время жарки сделали продукты, приготовленные во фритюрнице, хитом, прочно занявшим место в меню не только fast-food, но и традиционных ресторанов. Продукты, обжаренные под давлением, отличаются уникальными потребительскими свойствами – они более сочные, обжаренная корочка более тонкая, практически исключено попадание фритюрного жира в толщу продукта. Время приготовления продуктов обжаренных под давлением более низкое, чем при традиционной жарке в открытом фритюре.

Модель PFE16 спроектирована с использованием технологии компании Kuroma (Великобритания) - лидера по производству настольных pressure fryer. Технология производства и конструкция соответствуют европейским технологическим стандартам. Тщательный отбор и контроль качества материалов и компонентов, используемых в производстве, сертификация процесса производства на соответствие стандарту контроля качества ISO 9001 – гарантия надежности и высокого качества. В отличие от дорогих полноразмерных фритюрниц большого объема (со встроенной системой фильтрации и большой разовой загрузкой) настольная фритюрница PFE16 дает шанс небольшим предприятиям добавить популярные обжаренные продукты в меню без излишних затрат. Доступная цена и компактные размеры! Модель формата PFE16 очень популярна в традиционных семейных ресторанах fish and chips (рыба и чипсы) в Великобритании, где цена порции куриного мяса или рыбы в панировке не превышает одного фунта.

Главное отличие от обычных фритюрниц заключается в избыточном давлении в рабочем объеме фритюрницы (около 1 атмосферы), при котором происходит приготовление. Это позволяет использовать более низкую температуру фритюра, чем в открытой фритюрнице т.к. вода, содержащаяся в продукте, будет закипать при температурах, превышающих обычные +100 Градусов. Главным эффектом этого является быстрое образование прожаренной корочки на поверхности продукта, препятствующей потери влаги, имеющейся внутри. Расширяющиеся пары воды под прожаренной коркой, препятствуют проникновению прожаренного слоя вглубь продукта. Нелишне заметить, что использование pressure-fryer позволяет расширить круг приготовляемых продуктов. В закрытом фритюре можно готовить курицу, картофель, рыбу,

креветки, лобстеры, все виды овощей, грибы, а также мясо на ребрышках и бифштексы. Более высокая температура внутри продукта положительно сказывается на сокращении времени приготовления, что позволяет значительно сократить потребление электроэнергии и жира, при этом увеличив производительность и снизив себестоимость реализуемых блюд. Производительность фритюрниц под давлением как минимум на 30-40% превосходит производительность аналогичных по объему открытых фритюрниц.

10 преимуществ использования фритюрницы под давлением PFE16:

1. Сохраняются натуральные соки пищевых продуктов. Это единственный метод приготовления обжаренных продуктов, который сохраняет натуральные соки пищевых продуктов, их естественные сочность и аромат.
2. Приготовленная пища почти не содержит масла, в котором готовится. Так как продукт теряет меньше влаги, меньше масла проникает внутрь продукта.
3. Требуется меньше времени и меньше энергии. Когда пища готовится под давлением, улучшается теплопередача от среды жарки к продукту.
4. Уменьшается перенос посторонних вкусов. Переход запахов от одного продукта к другому проявляется в значительно меньшей степени, так как продукты абсорбируют меньше жира и теряют меньше натуральных соков, питательных веществ и запахов.
5. Высокая производительность. По сравнению с традиционными фритюрницами требуется меньше времени и меньше места для приготовления такого же количества пищи. Вы получаете более высокий возврат инвестированных средств в пересчете на один квадратный метр площади.
6. Процесс приготовления значительно эргономичнее и чище традиционного. Никакого выделения пара и брызг во время жарки. Емкость закрыта, а пар отводится через находящийся вверху патрубок, конденсируется и собирается в специальной емкости.
7. Комфортные условия работы персонала, чистота в месте эксплуатации способствуют опрятному внешнему виду Вашего заведения. Уборка на кухне с меньшими затратами рабочего времени и дорогих химических реагентов.
8. Снижение расхода масла. Во-первых, меньше масла остается внутри продукта. Во-вторых, совершенная система регенерации позволяет используемому маслу служить в 5 раз дольше.
9. Снижение весовых потерь продуктов. Так как значительная часть натуральных соков сохраняется внутри продукта, то весовые потери сведены к минимуму. Вы получаете больше прибыли, а Ваши клиенты получают более нежный и вкусный продукт.
10. Более длительные сроки хранения готовой пищи и очень привлекательный внешний вид. Добавьте в перечень предлагаемых продуктов овощи, рыбу. Разнообразие продуктов - залог Вашего успеха и популярности.

Технические особенности фритюрницы под давлением (pressure-fryer) PFE16:

- простая надежная конструкция для коммерческого использования (запрещено использование в потребительских целях);
- корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI304, крышка из каленого стекла;
- рамная конструкция heavy-duty;
- цилиндрическая емкость для жарки из алюминия без погружных ТЭН-ов, что очень упрощает очистку;
- приподнятые над рабочей поверхностью края рабочей емкости для исключения разлива фритюра на стенки жаровни и пол;
- механическая панель управления: - температура; - таймер приготовления;

- предохранительный клапан с грузом;
- система защиты оператора от непреднамеренного открывания крышки до сброса давления во внутреннем объеме;
- регулировочный и защитный термостаты;
- манометр для визуального контроля давления;
- электромеханический клапан сброса давления по окончании цикла приготовления;
- адиабатический расширитель для конденсирования пара;
- включение в стандартную евророзетку;
- акустический сигнал по окончании приготовления.

3. 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 вилкии 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 в соответствии с приведенными ниже указаниями. 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 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.

Внимательно прочтите следующие предупреждения:

При использовании аппарата необходимо запомнить нижеследующие фундаментальные правила:

- помните, что лицевые панели, крышка фритюрницы имеют высокую температуру и могут вызвать серьезные ожоги;

- не прикасайтесь к аппарату руками, если они и/или ноги влажные/мокрые;
- не используйте аппарат, если Вы без обуви (босиком);
- запрещается устанавливать аппарат в помещениях с избыточной влажностью, на открытом воздухе;
- запрещается использование просторной одежды, одежды с открытыми воротниками, короткими рукавами во время работы;
- при отключении аппарата из сети не тяните за шнур, аккуратно, не прилагая излишних усилий, выньте вилку из розетки;
- не позволяйте пользоваться аппаратом детям, недееспособным лицам, лицам, находящимся в состоянии алкогольного и наркотического опьянения;
- запрещается блокировка или любой вид переделки датчиков защиты фритюрницы;
- данная инструкция подлежит использованию исключительно с оригиналом инструкции по эксплуатации, содержащейся в упаковке фритюрницы;
- запрещается разбирать фритюрницу, чистить ее до момента полного остывания и отключения от электрической сети;
- используйте только оригинальные запасные части. Несоблюдение этого требования ведет к аннулированию гарантийных обязательств завода-изготовителя.

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

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

4. 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.

5. Технические характеристики.

Модель	PFE16
Напряжение питания	220/1/50
Мощность электрическая, кВт	3

Избыточное давление, кПа	0.085
Максимальная разовая загрузка по свежему продукту, кг	около 2,2
Диапазон температур, ºС	20-200
Диапазон работы таймера, минут	0-90
Рабочий объем масла, максимальный, л	10
Габариты в рабочем состоянии, мм	500x350x400
Типичное время жарки разовой загрузки, мин	не более 13
Вес, кг	18

6. Установка.

Фритюрница должна быть установлена в сухом хорошо проветриваемом помещении вдали от легковоспламеняющихся предметов. Основание, на котором установлена фритюрница, не должно состоять из легковоспламеняющихся материалов.

Окружающая среда.

Допустимые значения температуры окружающей среды:

− хранение от -20°C (-04°F) до +70°C(+158°F),

− эксплуатация от +05°C (+41°F) до 40°C(+104°F).

Допустимые значения влажности окружающей среды:

─ хранение от 10% до 90%,

─ эксплуатация от 30% до 90%.

Пожалуйста, соблюдайте следующие правила:

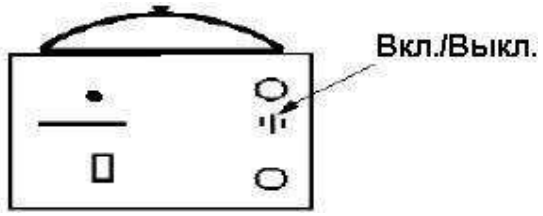
- Проверьте и убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует напряжению оборудования, указанному на информационной табличке.
- Подключение к электрической сети должно быть выполнено в соответствии с требованиями местных норм по установке. При установке оборудования необходимо строго следовать требованиям действующих на момент установки изделия нормативных документов, регламентирующих подключение и эксплуатацию этого оборудования. Этими документами устанавливается порядок устройства электрической сети в месте установки изделия, подключения к сети. Помимо этого примите к сведению рекомендованный изготовителем порядок установки оборудования.
- Оборудование должно быть размещено так, чтобы розетка электрической сети была легкодоступна, и в случае необходимости можно было бы легко отключить оборудование от электрической сети.
- Если при подключении оборудования к электрической сети использованы автоматические выключатели, они должны быть рассчитаны на силу тока не менее 30mA.
- Эта фритюрница оборудована воздушной системой охлаждения. Обратите особое внимание на то, чтобы воздушные потоки не были блокированы какими-либо предметами или объектами, расположенными около оборудования (стена, ткань и т.д.).
- Запрещается помещать фритюрницу на горячую поверхность или рядом с ней. • Температура входящего потока воздуха не должна быть выше +40°C (+104°F).
- Установка, обслуживание, осмотр оборудования и подготовка его к работе должны быть произведены высококвалифицированными специалистами. Для подключения к

электрической сети оборудование укомплектовано электрическим кабелем, соответствующим государственным нормам (положениям, инструкциям).

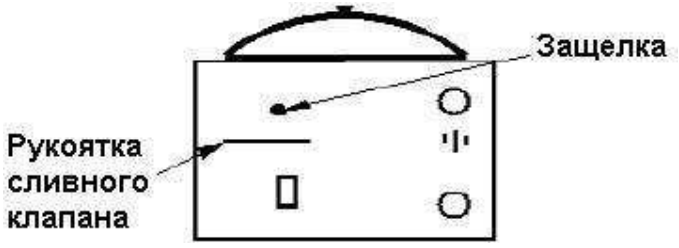
ВНИМАНИЕ!
Неправильное подключение оборудования к электрической сети может привести к повреждению фритюрницы. Убедитесь в правильном подключении оборудования к сети питания.

7. Эксплуатация фритюрницы.

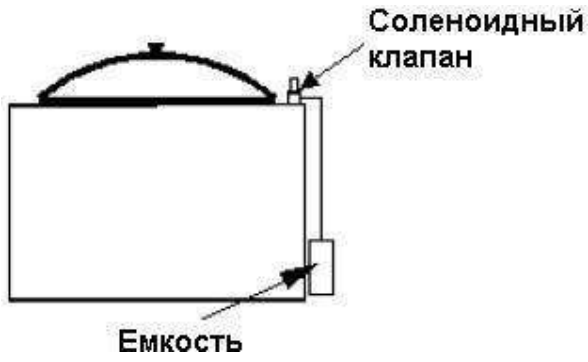
1. Подключите фритюрницу к основной электрической сети. При этом красная индикаторная лампа. **Внимание! Не включайте фритюрницу без масла!**



2. Убедитесь в том, что красная индикаторная лампа не горит, затем проверьте, закрыт ли сливной клапан (рукоятка должна быть перемещена в крайнее левое положение и зафиксирована защелкой).



3. Поместите емкость для сбора конденсата (при наличии в комплекте поставки) под сливную трубку.



4. Заполните фритюрницу маслом до отметки, указанной на внутренней стенке емкости. **Внимание! Не превышайте максимальный уровень масла.**



5. Включите фритюрниц и установите термостат в положение «7». При этом загорится зеленая индикаторная лампа, свидетельствующая о том, что включен нагревательный элемент. Нагрев масла до рабочей температуры может занять около 30 минут.
6. Пока масло нагревается, подготовьте продукт, который предполагается готовить во фритюрнице. Оптимально, чтобы, продукт был запанирован за 20 минут до готовности масла. Перед панировкой обмакните каждый кусок продукта в воду.
7. Когда масло достигнет заданной температуры, зеленая индикаторная лампа погаснет.
8. Возьмете предварительно запанированнные куски продукта, снова обваляйте их в панировке (снова смачивать водой не нужно), стряхните излишки панировки и одновременно поместите во фритюрницу. **Внимание! Не перегружайте фритюрницу.**
9. Установите крышку фритюрницы на место и зафиксируйте ее, закрутив ручку на крышке. Для надежной фиксации крышки достаточно сделать два полных оборота рукоятки.
10. Установите таймер на необходимое время приготовления. Установка таймера приводит к закрытию соленоидного клапана и давления в аппарате начинает нарастать. Нормальное рабочее давление в аппарате – 8 psi.
11. В процессе приготовления происходит сброс излишнего давления через специальный клапан на крышке фритюрницы. Необходимо всегда держат этот клапан в чистоте. Если клапан не будет выполнять свои функции по тем ли иным причинам, защитная пружина фиксации крышки будет ослаблена для того чтобы сбросить излишнее давление (>16 psi).
12. Убедитесь в том, что в процессе приготовления не происходит утечки через край емкости – крышка должна быть установлена правильно. Нагревательный элемент будет периодически включаться и отключаться для поддержания температуры масла на заданном уровне, что отображается включением и выключением соответствующего светового индикатора.
13. Когда время, выставленное на таймере, истечет, откроется соленоидный клапан для сброса избыточного давления в системе. Дождитесь, пока давление во фритюрнице не сравняется с атмосферным. Только после этого открывайте крышку.

14. Осторожно извлеките корзину из фритюрницы и дайте маслу стечь.
15. Теперь, прежде чем снова загрузить фритюрницу дождитесь, пока индикатор нагрева ТЭНов не погаснет, свидетельствуя о том, что температура масла достигла заданной.

Замена масла.

1. Прежде чем открыть сливной кран необходимо его разблокировать, подняв специальную защелку. Это действие автоматически отключает машину, приводя к тому, что отключаются ТЭНы и происходит сброс избыточного давления.
2. Если масло не вытекает при открытом сливном кране, перемешайте масло на дне емкости.
3. Мы рекомендуем остудить масло до температуры 50-60ºС, прежде чем осуществлять его слив.

8. 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, моющих средств, вызывающих коррозию.
- 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, увлаженные поверхности фритюрницы необходимо вытереть сухой тканью.
- Не используйте металлически щетки для очистки поверхности фритюрницы. • При очистке сливного крана убедитесь в том, что он полностью открыт. Это позволит избежать его повреждения при очистке.
- 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.

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

