KOCATEQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

ПРАКТИКА®

КАЗАН С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ НАГРЕВОМ

МОДЕЛЬ: ZH6PL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Изготовитель: “*Kocateq*” (Ю. 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 ПОНИМАНИЕМ 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. Описание оборудования 4
3. Техника безопасности 4
4. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования 5
5. Технические характеристики 6
6. Установка 6
7. Эксплуатация 7
8. Очистка оборудования 7
9. Условия гарантии 7
10. Рецепт «Узбекский плов» 8

Вы приобрели профессиональный высококачественный казан с электрическим нагревом фирмы "Kocateq" (Южная Корея), сертифицированный 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 казана, именуемого в дальнейшем машина или оборудование.

1. Важные положения и предупреждения.

Эта инструкция является составляющей частью Вашего казана 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 установке 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 казана 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 казана, доступном для обслуживающего и рабочего персонала.

2. Описание оборудования.

Казан ZH6PL прекрасно подойдет для ресторанов узбекской кухни. Корпус изготовлен из нержавеющей стали. Чугунная толстостенная емкость (диаметр 68 см, высота 22 см) с полукруглым дном идеальна для приготовления плова. Металлический стенд надежно прикреплен к корпусу казана.

ТЭНы встроены в корпус чугунной чаши, что гарантирует быстрый и равномерный нагрев. Традиционно для разогрева казана используется костер на древесном топливе, газ, но эти источники нагрева представляют большую опасность при установке оборудования в закрытом помещении. Использование индукционного источника нагрева, в данном случае, не оправдано по причине высокой стоимости, нелинейными характеристиками регуляторов мощности и дорогостоящим обслуживанием. Индукционный казан, по сравнению с рассматриваемой моделью крайне дорог и капризен в повседневной эксплуатации.

Простая панель управления состоит из аналогового термостата с диапазоном температур от 50 до 300°С и аналогового регулятора мощности нагрева, который позволяет плавно изменять режим приготовления от интенсивного кипения до томления. Изменение мощности осуществляется бесконтактным полупроводниковым прибором управления. Включение казана сопровождается звуковым сигналом.

Помимо плова, на данном казане можно приготовить разнообразные этнические блюда: шавля, паэлью, ризотто, бирьяни, джамбалайя, жареный рис, каурму, цимес, корму, наси горенг.

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 вилки и розетки убедитесь в том, что они соответствуют друг другу и что используемый электрический силовой кабель соответствует установленным нормам и правилам. Убедитесь в том, что параметры вашей электрической сети соответствуют параметрам казана, указанным на информационной табличке на корпусе аппарата.
  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 чугунная поверхность казана имеет высокую температуру и может 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 казана;
- данная инструкция подлежит использованию исключительно с оригиналом инструкции по эксплуатации, содержащейся в упаковке казана;
- запрещается разбирать казан, чистить его 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 казана, немедленно отключите его 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. 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	Подключение	Мощность, кВт	Диапазон температуры	Габаритные размеры, мм	Размер емкости, мм (диаметр x высота)
ZH6PL	380/3/50	12	50-300°C	780x820x860	680x220

6. Установка.

- Казан должен быть установлен в сухом хорошо проветриваемом помещении вдали от легковоспламеняющихся предметов. Основание, на котором должен быть установлен казан, 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.
- Этот казан оборудован 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.).
- Температура входящего потока воздуха не должна быть выше +40°C (+104°F).
- Запрещается помещать какие-либо посторонние предметы в казан и на крышку казана.
- 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 казана. Убедитесь в правильном подключении оборудования к сети питания.

7. Эксплуатация.

- Перед первым включением аппарата проведите тщательную очистку чугунной емкости казана раствором слабого детергента в воде. Для очистки используйте мягкую ткань. Затем насухо вытрите поверхность сухой ветошью.
- Подключите аппарат к основной электрической сети. При этом на панели управления загорится соответствующая индикаторная лампа “Сеть”.



- С помощью Термостата выберите необходимую температуру приготовления.
- С помощью регулятора «Зоны нагрева» выберите необходимые зоны емкости, которые будут нагреваться.
- С помощью регулятора «Мощность» установите необходимую мощность нагревательных элементов. Обратите внимание на то, что при выставлении регулятора «Мощность» на максимальное значение, нагревательные элементы работают на полной мощности до тех пор, пока не будет достигнута температура, заданная с помощью термостата. При выставлении регулятора «Мощность» в среднее положение, нагревательные элементы будут работать на 50% своей мощности. Т.о., используя регулятор «Мощность», можно контролировать работу нагревательных элементов, тем самым регулируя тепловой поток
- При повороте ручки термостата в положение, соответствующее необходимой температуре, на панели управления загорается индикаторная лампа «Нагрев», свидетельствующая о том, что ТЭНы начали работу. Как только температура достигнет заданного значения, ТЭНы отключатся, и индикаторная лампа погаснет. В процессе приготовления аппарат поддерживает заданную температуру, включая и отключая ТЭНы. Контролировать данный процесс можно по соответствующей индикаторной лампе, которая будет либо гореть, либо отключаться соответственно.
- Для выключения аппарата переведите рукоятки термостата и регулятора мощности в положение 0.

8. Очистка и обслуживание оборудования.

ВНИМАНИЕ!

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

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

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.

10. Рецепт «Узбекский плов».

Продукты:

- Баранина на косточке - 3 кг.
- Рис (рис обязательно должен быть круглозерный или среднезерный) - 3 кг.
- Морковь - 3 кг.
- Лук репчатый - 500 гр.
- Масло растительное - 600 мл.
- Нуход - 700 гр.
- Изюм - по вкусу.
- Зира - по вкусу.
- Чеснок - по вкусу.

Как готовить:

- Замачиваем рис на 20 мин, отвариваем нуход.
- Нарезаем лук полукольцами, морковь соломкой (и не как иначе!), мясо режим крупными кусками.
- В раскаленном масле обжариваем баранину, лук и морковь. Все ингредиенты солим.
- Заливаем все 3-мя л. воды. После закипания добавляем нуход, изюм и чеснок. Тушим 20 мин.
- Готовое мясо и чеснок выкладываем на тарелку. После засыпаем предварительно замоченный рис. Заливаем на 1-2 см водой.
- После того как вода выпарится, собираем рис горкой, проделываем в нём отверстия, чтобы выходил пар, добавляем еще специи, в нашем случае зиру и закрываем крышкой.
- Оставляем томиться готовый плов на 15-20 мин при температуре 50°С.