

КОСАТЕQ



Korean Catering
Equipment Manufacturing
Company Inc.

ПЕЧЬ-ТАНДЫР ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

МОДЕЛИ: GHT-310, GHT-440

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 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. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования	5
4. Техника безопасности	5
5. Технические характеристики	6
6. Хранение и транспортировка оборудования	7
7. Установка оборудования	7
8. Правила эксплуатации	8
9. Обслуживание оборудования	9
10. Условия гарантии	9

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 на задней 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.

Тандыр (тендир, тонир, танур, тындыр, дандыр, нандыр, тандур) - глиняная печь для приготовления пищи как привычным нам бесконтактным способом, так и специфическим контактном. При бесконтактном способе продукт помещается в камеру печи и готовится за счет разницы температур и поглощения тепла, излучаемого стенками. При контактном способе продукт готовится в основном за счет прямого соприкосновения с внутренней боковой стенкой печи (так выпекаются в тандыре мучные изделия). С различными вариантами произношения это слово встречается во многих других языках: в Азербайджане — „тэндир“, Восточном Туркестане и вообще у уйгуров (уйгурский язык) — „тоно“ или „тонур“, в Таджикистане — „танур“, в Армении — „тонир“, в Грузии — „тонэ“, в Индии — „тандури“. Традиционный тандыр представляет собой большой керамический сосуд в форме амфоры с круглым проёмом в стенке или дне (диаметром от 0,5 и до 0,7 м). Ставится традиционно во дворе на глиняную платформу дном кверху. Стенки снаружи обмазываются толстым слоем сырой глины. Это делается для повышения теплоёмкости печи. Перед использованием тандыр разогревается с помощью дров или хвороста. Закладка дров, выемка золы и сажание хлеба в тандыр производится через одно и то же отверстие. После того как всё топливо прогорит, стенки тандыра быстро протираются от налёта гари. После этого к ним быстрыми движениями прикрепляются предназначенные к выпеканию изделия. Они доходят до готовности за счёт тепла, саккумулированного в толстых стенках тандыра. После этого, обычно при помощи специального ковша и крюка с длинными рукоятками, изделия вынимаются из тандыра. Не лишне упомянуть, что при наличии соответствующих аксессуаров в тандыре можно готовить большое количество мясных блюд, рис. Главный недостаток традиционного тандыра при его использовании в городском ресторане – это ограничения по размещению. Традиционный тандыр нельзя установить ни на кухне, ни тем более в зале в связи с использованием открытого пламени. Решение этой проблемы - предлагаемые тандыры с электрическим нагревом. Использование электрического источника нагрева позволяет установить тандыр не только на кухне, но и в зале ресторана. Правильное использование профессиональных принадлежностей позволяет готовить подавляющее большинство блюд без риска выделения дыма, а значит, нет необходимости установки дорогостоящей вентиляции. Простое подключение и передвижной стенд дают Вам возможность использовать тандыр в любом месте зала, а также при выездном обслуживании. Добавьте в меню Вашего ресторана экологически чистые, натуральные блюда из Азии. В тандыре можно приготовить шашлык, запечь рыбу, птицу или овощи, готовить лепёшки и самсу по древним рецептам. Среднеазиатский тандыр-нан, кавказский лаваш, тандыр-кавап, самса, паратта, цыплята тандури, бирьяни, нихари биф, кадхай гост – все получится одинаково вкусно. При приготовлении мясных блюд отличное качество достигается за счет того, что фактически продукт готовится в условиях, воспроизводимых в печах slow-cooking (типа Alto-Shaam). Гарантия высоких кулинарных качеств блюд - использование предлагаемых моделей в ресторанах индийской, арабской кухни в США, Саудовской Аравии, Объединенных Арабских Эмиратов.

=====

Технические особенности: - традиционная технология изготовления керамической камеры;

- специальная теплоизоляция камеры гарантирует безопасную температуру поверхности тандыра (не более +45 Градусов Цельсия);
- возможность задания температуры и автоматического поддержания ее уровня с помощью термостата (от +50 до +250 Градусов Цельсия);
- защитный термостат;
- термометр, показывающую реальную температуру в камере тандыра;
- возможность работы на пониженной мощности (печь снабжена переключателем, позволяющим включать нагрев на 100% или 50% мощности);
- нагрев с помощью 2-х ТЭНов;
- таймер от 0 до 180 минут, возможность работы без таймера;
- прямоугольный стальной корпус на колесах, позволяет легко перемещать тандыр из одного помещения в другое;
- нагрев до 300°C за 2 часа;
- вместимость 20 и 12 лепешек весом 200 г для моделей GHT440 и GHT310 соответственно.
- выпечка в течение 15 минут;
- набор аксессуаров:
 - садовая лопатка для хлеба;
 - ложка для риса;
 - крюк и скребок для снятия хлебных изделий со стенки;
 - структура для жарки кур целиком;
 - емкость для риса;
 - специальная структура для размещения корзин;
 - корзина для выпечки;
 - рукавица – рукавица прихватка хлопчатобумажная;
- подключение с помощью обычной вилки на 220/1/50;
- съемная крышка круглой формы;
- легко обслуживаемая конструкцией с возможностью замены любого компонента;
- конструкция защищена пятью международными патентами в США, КНР, Японии, Ю. Корее.

Тандыр может стать необычной изюминкой Вашего заведения, привлекая новых гостей, заставляя их влюбиться в по-настоящему вкусные блюда, приготовленные в нем и возвращаться снова и снова к Вам, приводя с собой друзей и знакомых.

3. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования.

Упаковочные материалы, применяемые в нашем производстве, не загрязняют окружающую среду, являются экологически дружелюбными 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 удушью, 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 ошутимое 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.
- Перед включением обязательно удалите все пенопластовые вкладыши из камеры печи.
- Необходимо, чтобы электрооборудование было заземлено в соответствии с правилами техники безопасности.
- После завершения пользования оборудованием обязательно убедитесь в том, что ручки управления установлены в положение «OFF» (выключено).
- 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.

5. Технические характеристики.

Размеры камер.



Модель	Внешние размеры, мм	Мощность, кВт	Напряжение питания	Диаметр загрузочного отверстия, мм	Высота камеры, мм
GHT310	530x530x670	1,2	220/1/50	310	500
GHT440	730x730x905	2,4	220/1/50	440	700

6. 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.

7. Установка оборудования.

- Электрическая безопасность Вашей печи неразрывно связана с квалифицированным подключением печи 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.
- В данном случае 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.

Внимательно прочтите следующие предупреждения:

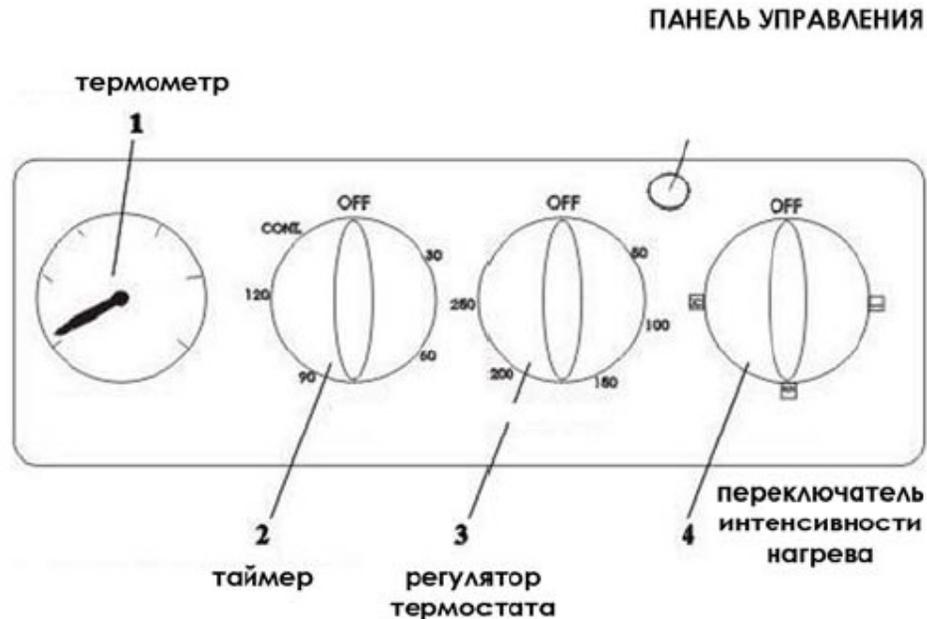
При использовании аппарата необходимо запомнить нижеследующие фундаментальные правила:

- помните, что лицевые панели печи, вынимаемые элементы, крышка 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;
- минимальное расстояние между печью и окружающими предметами (стеной, соседними аппаратами) должно составлять не меньше 300 мм.
- 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 печь детям, недееспособным лицам, лицам, находящимся в состоянии алкогольного и наркотического опьянения;
- запрещается блокировка или любой вид переделки датчиков защиты печи
- данная инструкция подлежит использованию исключительно с оригиналом инструкции по эксплуатации, содержащейся в упаковке печи;
- запрещается разбирать печь, чистить ее до момента полного остывания и отключения от электрической сети.
- В процессе работы камеру печи необходимо закрывать исключительно круглой крышкой, поставляемой в комплекте с аппаратом. Ни в коем случае не закрываете камеру прямоугольной крышкой, которая служит лишь декорирующим элементом.

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.

8. Правила эксплуатации.



- Для установки температуры используйте регулятор термостата.
- Для выбора времени приготовления используйте таймер.
- Значение температуры внутри камеры печи отображается на термометре.
- Для регулировки интенсивности работы печи воспользуйтесь соответствующим регулятором – с помощью него можно задействовать работу верхнего, нижнего или обоих ТЭНов одновременно.
- Для начала работы выберите необходимый режим работы с помощью переключателя интенсивности нагрева, установите необходимую температуру с помощью термостата, выберите необходимое время приготовления. Контроль за температурой внутри печи осуществляйте с помощью термометра на панели управления.

9. Обслуживание 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 с открытой крышкой на 1-2 часа.
- Запрещается использовать для очистки печи любые виды органических растворителей.
- Запрещается использовать для очистки печи прямые струи воды, душирующие устройства и т.п.
- Очистку печи необходимо производить ежедневно в конце рабочего дня.
- Ни в коем случае не используйте моющие средства для очистки внутренней камеры печи – пористая структура камеры мгновенно поглотит раствор моющего средства, в результате чего продукты могут приобретать неприятный запах.

10. 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 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 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 должно эксплуатироваться в соответствии с указаниями настоящей инструкции

Невыполнение 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 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.