МОДУЛИ ДЛЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ЛИНИЙ ДЛЯ МАЛЫХ КУХОНЬ KAYMAN

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАСТОЛЬНЫЙ
KAYMAN МЭ-С-01 А_____

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАСТОЛЬНЫЙ
KAYMAN МЭ-С-02 А_____

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ KAYMAN ФЭ-300 А_____

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ KAYMAN ФЭ-600 А_____

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ KAYMAN ПЭ-1К А_____

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ KAYMAN ПЭ-2К А_____



Руководство по эксплуатации

Техническое описание

Модули Kayman гастрономических линий (далее «линий») для малых кухонь предназначена для приготовления и хранения горячих и холодных блюд в условиях малой кухни.

Полный комплект линии включает в себя следующие модули:

- МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАСТОЛЬНЫЙ KAYMAN МЭ-С-01 А
- МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАСТОЛЬНЫЙ KAYMAN МЭ-С-02 А
- ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ KAYMAN ФЭ-300 А
- ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ KAYMAN ФЭ-600 А
- ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ KAYMAN ПЭ-1К А
- ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ KAYMAN ПЭ-2К А

Модули выпускаются двух размеров. Ширина модулей может быть 300 мм и 600 мм.

Все элементы линии изготовлены из пищевой нержавеющей стали. Конструкция продумана таким образом, чтобы легко осуществлять тщательную санитарную обработку всех поверхностей и узлов, контактирующих с пищевыми продуктами в процессе эксплуатации линии.

Модули линии могут устанавливаться либо в прямолинейном, либо в островном варианте. Если не желаете покупать полный комплект линии, то можете выбрать по собственному усмотрению необходимые Вам модули.

Неоспоримыми достоинствами модулей является компактность, а также взаимозаменяемость модулей.

В условиях ограниченного пространства малой кухни иметь возможность готовить широкий ассортимент блюд, обеспечивая потребности малого кафе, ресторана или закусочной.

Приобретая модули Kayman, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это позволит Вам успешно ее использовать и делать свой бизнес.

Торговая марка KAYMAN постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия мо-

гут отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств.

Руководство по эксплуатации

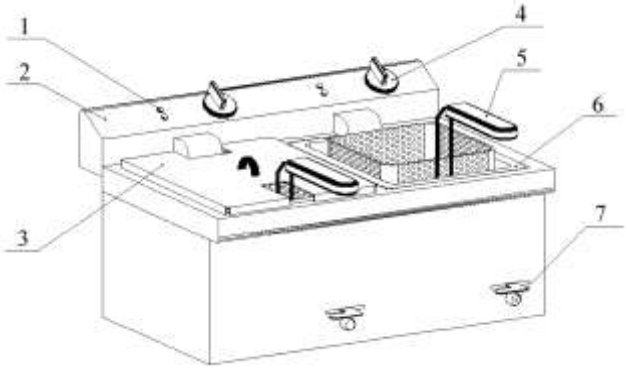
1. Общие указания

1.1. Кухонные модули KAYMAN работают от электрической сети напряжением 220 В±10% переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода.
1.2. Кухонные модули KAYMAN устанавливаются на ровном, горизонтальном, твердом полу (кафель, мрамор, керамика и т.п.).
1.3. При установке должен быть обеспечен подвод воздуха к задним стенкам модулей для вентиляции.
1.4. Модули подключаются к сети самостоятельно.
1.5. Оберегайте модули от небрежного отношения, ударов. Регулярно, в конце рабочего дня проводите санитарную обработку рабочих поверхностей линии.

2. Технические характеристики

№	Наименование модуля	Габаритные размеры (длина х ширина х высота), мм	Номинальная мощность, кВт	Рабочая температура, ºС	Ток нагрузки, А, (не более)
1	Модуль KAYMAN ФЭ-300 А	300х440х330	4,0	50-190°С	18,2
	Модуль KAYMAN ФЭ-600 А	600х440х330	8,0	50-190°С	36,4
2	Модуль KAYMAN МЭ-С-01 А	300х440х330	0,27	30-80°С	1,3
	Модуль KAYMAN МЭ-С-02 А	600х440х330	0,54	30-80°С	2,6
3	Модуль KAYMAN ПЭ-1К А	300х440х330	2,0	На поверхности 20-400°С	9,1
4	Модуль KAYMAN ПЭ-2К А	600х440х330	4,0	На поверхности 20-400°С	18,2

2.1. Модуль фритюрница электрическая KAYMAN ФЭ-300 А (ФЭ-600 А)



1	Сигнальная лампа	5	Садка
2	Блок управления	6	Ванна фритюрная
3	Крышка	7	Сливной кран
4	Ручка регулятора температуры		

Модули «фритюрницы электрические» предназначены для приготовления различных продуктов во фритюре.

Масло или кулинарный жир в ванне фритюрной разогревается ТЭНом в диапазоне температур от 50 до 190ºС.

Для включения фритюрницы нужно установить ручку терморегулятора на нужную температуру.

Модуль **ФЭ-300 А** имеет одну ванну фритюрную, у модуля **ФЭ-600 А** - две ванны фритюрные.

Внимание! Температура фритюра достигает значения 190ºС. Не допускается попадание воды на разогретую поверхность фритюрницы. Это может привести к выплеску горячего фритюра.

Перед загрузкой продуктов в ванну с горячим фритюром необходимо дать время для стекания воды с продуктов.

Внимание! Используемый для фритюрницы ТЭН рассчитан на нагрев масла или жира. Не включать нагрев ТЭНа без заливки в ванну масла.

2.2. Модуль мармит электрический настольный KAYMAN МЭ-С-01 А (МЭ-С-02 А)



Модуль мармит предназначен для поддержания в горячем состоянии любых продуктов питания и готовых блюд, хранение которых возможно в стандартных гастроёмкостях GN 1/2 и GN 1/4. Регулятор температуры мармита позволяет устанавливать температуру в пределах 30÷80°С.

Для включения мармита нужно установить ручку терморегулятора на нужную температуру.

В комплект модуля **МЭ-С-01 А** входят две гастроемкости GN 1/4 (Н=150 мм).

В комплект модуля **МЭ-С-02 А** входят две гастроемкости GN 1/4 (Н=150 мм) и одна гастроемкость GN 1/2 (Н=150 мм).

2.3. Модуль плита электрическая KAYMAN ПЭ-1К А(ПЭ-2К А)



Модуль электроплита предназначен для приготовления и разогрева емкостей с различными продуктами питания.

Модуль **ПЭ-1К А** имеет одну конфорку,
у модуля **ПЭ-2К А** - две конфорки.

Выпускаются электроплиты с конфорками диаметром 180 мм, мощностью 2,0 кВт.

Ступенчатый регулятор температуры электроплиты позволяет устанавливать температуру в пределах 100÷500°С.

Для включения электроплиты нужно установить ручку терморегулятора в соответствующую позицию (от 1 до 6).

№ позиции	Т°С
1	110
2	185
3	290
4	380
5	465
6	515

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Модули выполнены с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ 27570.0, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP33.
3.2. Внимание! Поверхность плиты имеет высокую температуру. Не допускать прикосновения открытыми участками тела к электрическим конфоркам.
3.3. Внимание! При работе фритюрницы температура масла достигает 200° С. Не допускать попадания воды на поверхность разогретого масла, что может привести к выплеску фритюра.
3.4. Запрещается работать на линии с неисправными электрическими элементами.
3.5. Запрещается держать вблизи включённой электроплиты легковоспламеняющиеся вещества.
3.6. Запрещается эксплуатация модулей с включёнными нагревательными элементами без нагрузки.

4. Подготовка к работе и порядок работы

4.1. Проверить прямолинейность установки модулей линии. Задние стенки должны стыковаться друг с другом без ступенек.
4.2. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние модулей. Все поверхности должны иметь чистый вид, полки и гастроемкости вымыты и просушены.
4.3. Управление модулями осуществляется с панели управления соответствующих модулей.
4.4. Включить фритюрницу, мармит, электроплиту соответствующими электрическими выключателями. Время выхода на режим не более 20 минут.
4.5. После выхода на режим всех модулей, произвести закладку продуктов. Линия готова к работе.
4.6. Порядок отключения. После окончания работы установите выключатели модулей в положение «0» («Выключено»). Освободите

гастроемкости от продуктов, слейте масло из ванны фритюрницы. Произведите очистку модулей.

4.7. Внимание! Для того, чтобы конфорки электрической плиты служили долго, не оставляйте их во включенном состоянии без установленных на них емкостей, во избежание их перегрева.

5. Обслуживание модулей для кухонной линии

5.1. Все работы по обслуживанию выполняются при отключенных от сети модулей.
5.2. Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами, имеющими допуск для работы с электрооборудованием.
5.3. Ежедневно в конце работы необходимо произвести тщательную очистку модулей от остатков пищи, конденсата, жира и др. Очистку модулей производить после остывания до безопасной температуры нагретых поверхностей. Используйте для этого стандартные средства очистки. После очистки линии протрите все поверхности сухими тканями. Произведите сушку гастроемкостей, входящих в состав линии. Установите гастроемкости на место. Обращайте внимание не только на чистоту модулей, но и на состояние пола вокруг них, т.к. наличие жидкости или жира на полу – путь к травматизму.

6. Гарантийные обязательства

6.1. Производитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи оборудования первому конечному пользователю, при условии соблюдения правил пользования, изложенных в руководстве по эксплуатации.
6.2. Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

- при наличии в оборудовании механических повреждений;
- при использовании оборудования в целях, непредусмотренных руководствами по эксплуатации (паспортами) на оборудование;

- при повреждениях, возникших из-за несоблюдения правил монтажа, установки, настройки и эксплуатации оборудования;
- при нарушении правил проведения, или не проведении технического обслуживания, предусмотренного руководством по эксплуатации (паспортом) на оборудование;
- при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями потребителя, либо небрежным обращением с оборудованием;
- при повреждениях, вызванных обстоятельствами непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и т. п.);
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь оборудования посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов;
- при доработке оборудования, внесении в него конструктивных изменений или проведении самостоятельного ремонта;
- при повреждениях оборудования вследствие неправильной транспортировки и хранения;
- при повреждениях, вызванных использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов и комплектующих частей;
- при повреждениях, вызванных превышением допустимых значений питающего напряжения на входах оборудования, или использованием источников питания, не удовлетворяющим требованиям, которые описаны в руководстве по эксплуатации.

6.3. Гарантийный срок хранения — 12 месяцев со дня изготовления. В случае превышения срока хранения должна быть проведена предпродажная подготовка изделия в соответствии с регламентом предприятия-изготовителя, за счет владельца оборудования. Для проведения предпродажной подготовки необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

6.4. Срок службы изделия — 10 лет со дня изготовления.

6.5. По всем вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта, а также технического обслуживания оборудования, Вы можете обращаться в ближайшие авторизованные сервисные центры, адреса которых находятся на сайте компании в разделе СЕРВИС: http://atesy.ru/service/

7. Сведения о приемке

Модуль для гастрономической
линии_____

заводской номер_____, соответствует техническим условиям и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска_____ 20____г.

Принято ОТК. МП