

КОСАТЕQ



Korean Catering
Equipment Manufacturing
Company Inc.

ПРАКТИКА

ФРИТЮРНЫЙ АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

МОДЕЛИ: PFE450, PFE600

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

Раздел	Страница
Раздел 1 ВВЕДЕНИЕ	
1-1 Фритюрный аппарат	4
1-2 Правильный уход	4
1-3 Техническая поддержка	5
1-4 Варианты моделей	5
1-5 Безопасность	5
Раздел 2 УСТАНОВКА	
2-1 Введение	7
2-2 Распаковка.....	7
2-3 Монтаж патрубка, выпускающего пар.....	11
2-4 Размещение фритюрного аппарата	11
2-5 Выравнивание фритюрного аппарата	12
2-6 Вентиляция фритюрных аппаратов	12
2-7 Требования при подключении к электрической сети	12
Раздел 3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ	
3-1 Подготовка	13
3-2 Стартовые процедуры.....	14
3-3 Наполнение или добавление масла	16
3-4 Уход за маслом	16
3-5 Управление аппаратом.....	17
3-6 Одностадийное приготовление продуктов.....	18
3-7 Ежедневное обслуживание	22
3-8 Фильтрация масла	23
3-9 Предотвращение проблем, связанных с насосом фильтра	27
3-10 Замена фильтровального конверта	28
3-11 Замена угольного фильтра (опция).....	31
3-12 Очистка котла	32
3-13 Очистка рабочего клапана	35
3-14 Очистка выпускной трубы (рабочий клапан)	36
3-15 Подготовка к ночному перерыву	36
3-16 Сезонное отключение	37
3-17 Рецепты приготовления пищи	37
3-18 Нарезанная жареная курица	37
3-19 Куриные четверти	37
3-20 Целиком приготовленная курица в соусе барбекю	38
3-21 Жареные свиные отбивные / телячьи котлеты	38
3-22 Свиная отбивная в соусе барбекю	38
3-23 Ребрышки в соусе барбекю	38
3-24 Мясное филе и филе миньон	39
3-25 Рыбное филе	39
3-26 Лягушачьи лапки	39
3-27 Устрицы	39

3-28	Креветки	39
3-29	Задняя часть омара	40
3-30	Картофель	40
3-31	Кукурузный початок	40
3-32	Цветная капуста	40
Раздел 4	ВЫЯВЛЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	
4-1	Введение	42
4-2	Выявление неисправностей	42
Раздел 5	УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ.....	54

РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ

1-1. ФРИТЮРНЫЙ АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Фритюрный аппарат для приготовления продуктов под давлением корпорации Kocateq является базовой моделью оборудования для обработки пищевой продукции, нашедшей широкое применение в коммерческих и некоммерческих предприятиях питания.

Д-Н-В

Автоматически управляемое сочетание Давления, Нагрева и Времени приготовления для достижения оптимальных условий производства вкусных и привлекательных продуктов.

ДАВЛЕНИЕ

Давление является основой этого метода приготовления пищи. Давление создается за счет естественной влаги, содержащейся в пище. Герметически закрытая крышка удерживает эту влагу и позволяет использовать ее в виде пара. Так как пар образуется быстро, подавляющая часть натуральных соков остается внутри пищи. Единственный рабочий клапан выпускает излишний пар из котла и поддерживает постоянное давление пара.

НАГРЕВ

Нагрев - это другая важная особенность фритюрного аппарата для приготовления продуктов под давлением. Нормальная рекомендуемая температура приготовления – 157-163°C (315-325°F). Это экономит электроэнергию и удлиняет жизнь масла. Экономия электроэнергии осуществляется вследствие сокращения времени приготовления, низкой температуры, и удержания тепла в котле из нержавеющей стали.

ВРЕМЯ

Время является важным фактором, так как сокращение времени приготовления дает дополнительную экономию пользователю. Продукты готовы за меньшее время, чем потребовалось бы при приготовлении их в фритюрном аппарате открытого типа.

1-2. ПРАВИЛЬНЫЙ УХОД

Как и любое другое пищевое оборудование, фритюрный аппарат для приготовления продуктов под давлением корпорации Kocateq требует правильного ухода и обслуживания. Рекомендации по обслуживанию и очистке, содержащиеся в настоящем руководстве, должны соблюдаться регулярно в течение всего времени эксплуатации аппарата.

1-2. ПРАВИЛЬНЫЙ УХОД (продолжение)

Для Вашего удобства эта инструкция состоит из следующих разделов:

- Содержание
- Введение
- Установка
- Эксплуатация
- Выявление неисправностей
- Техническое обслуживание
- Электрические схемы
- Иллюстрированный список запасных частей
- Список дистрибьюторов

Аккуратное выполнение рекомендованных эксплуатационных процедур в совокупности с регулярным техническим обслуживанием позволит Вам ограничиться незначительным числом ремонтов. Если подобные ремонты потребуются, они могут быть выполнены в соответствии с пошаговыми ремонтными инструкциями, содержащимся в настоящем руководстве.

1-3. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Если Вам потребуется какое-либо содействие, достаточно связаться с дилером корпорации Kosateq, у которого Вы приобрели оборудование или с московским офисом корпорации по телефонам: (495) 921-3986.

1-4. ВАРИАНТЫ МОДЕЛЕЙ

Эта инструкция охватывает электрические и газовые модели. В ней говорится о различных опциях и главных аксессуарах. Информация, относящаяся только к одной модели, помечена.

1-5. БЕЗОПАСНОСТЬ

В конструкции фритюрного аппарата корпорации Kosateq для приготовления продуктов под давлением предусмотрены многочисленные меры безопасности. Тем не менее, единственным способом обеспечить безопасную эксплуатацию является полное понимание всех особенностей установки, эксплуатации и обслуживания. Инструкции, описанные в настоящем руководстве, подготовлены с целью помочь Вам в изучении этих особенностей. Места в тексте, содержащие информацию чрезвычайной важности, или информацию, связанную с.....

1-5. БЕЗОПАСНОСТЬ (продолжение)

безопасностью, выделяются терминами: ОПАСНО, ОСТОРОЖНО, ВНИМАНИЕ и ПРИМЕЧАНИЕ. Их использование описано ниже.



Термин ОПАСНО указывает на угрожающую опасность, которая может повлечь за собой серьезную травму, такую как ожог второй или третьей степени.

ОСТОРОЖНО

Термин ОСТОРОЖНО используется для предупреждения о том, что ошибка в выполнении отмеченной этим термином процедуры может повлечь за собой травму.

ВНИМАНИЕ

Термин ВНИМАНИЕ используется для предупреждения о том, что ошибка в выполнении отмеченной этим термином процедуры может привести к поломке фритюрного аппарата.

ПРИМЕЧАНИЕ

Термин ПРИМЕЧАНИЕ используется для выделения особенно важной информации.

РАЗДЕЛ 2. УСТАНОВКА

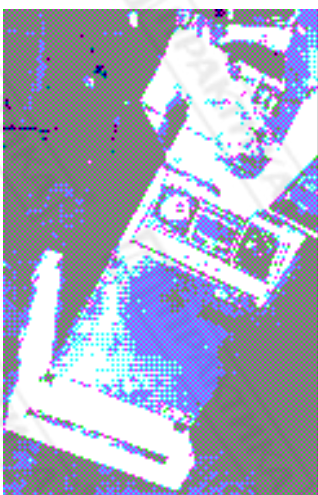
2-1. ВВЕДЕНИЕ

В этом разделе приведены инструкции по установке для электрических моделей фритюрного аппарата корпорации Kosateq.

2-2. РАСПАКОВКА

Фритюрный аппарат для транспортировки прикреплен к деревянной основе и упакован в картонный контейнер. Фритюрницы транспортируются полностью собранными. При заказе дополнительных колес, они упаковываются и транспортируются отдельно.

1. Разрежьте ленту, которая находится в нижней части картона.
2. Снимите картонную коробку с аппарата.
3. Откройте крышку аппарата и выньте из котла корзину и все аксессуары.



Шаг 4

4. Положите аппарат на бок на опору.

ОСТОРОЖНО

Аппарат весит примерно 136 кг (300 фунтов). Будьте внимательны при поднятии аппарата во избежание травм.

2-2. РАСПАКОВКА (продолжение)

5. Выверните четыре транспортировочных болта из деревянного основания, и удалите его.
6. Вкрутите транспортировочные болты обратно в ножки для выравнивания аппарата. Если заказано, можно установить колеса с блокировкой на передних. Ряд моделей поставляются с предустановленными ножками
7. Поставьте аппарат в вертикальное положение.



Шаг 8



ОСТОРОЖНО

Аппарат весит примерно 136 кг (300 фунтов). Будьте внимательны при поднятии аппарата во избежание травм.

8. Открутите колпачок с рабочего клапана.

ПРИМЕЧАНИЕ

Внутри корпуса рабочего клапана находится транспортировочный металлический упор для предохранения выходного отверстия клапана и груза во время транспортировки. Этот упор должен быть удален перед установкой и запуском.

9. Извлеките груз.
10. Снимите транспортировочный упор.
11. Протрите выходное отверстие клапана сухой тряпкой.
12. Поставьте на место груз и колпачок.

2-3. МОНТАЖ ПАТРУБКА, ВЫПУСКАЮЩЕГО ПАР (ТОЛЬКО ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МОДЕЛИ)

13. Удалите защитную бумагу из аппарата и промойте внутренность при помощи тряпки и моющего средства.

Ряд моделей могут поставляться без транспортировочного упора.

Извлеките патрубок, выпускающий пар, из картона и установите на фритюрный аппарат следующим образом:

1. Установите патрубок в задней части фритюрного аппарата. Используя гаечный ключ, затяните две гайки на передней части патрубка.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не перетяните гайки и не вращайте соленоидный клапан, рабочий клапан и клапан сброса давления.

2. Удалите транспортировочную ленту с водослива. В задней части аппарата соедините стыковочный фитинг с водосливом.
3. Ослабьте винт и поверните зажим трубы, чтобы прикрепить водослив.

2-4. РАЗМЕЩЕНИЕ ФРИТЮРНОГО АППАРАТА

Правильное размещение аппарата очень важная часть для эксплуатации, быстроты и удобства работы. Выберите место, которое обеспечит легкую загрузку и разгрузку, не мешая работе по комплектованию заказов блюдами. Известно, что приготовление пищи от сырого состояния до готовности, и выдержка в тепловом шкафу или витрине требует быстрой, непрерывной работы. Технологические столы следует располагать непосредственно возле фритюрного аппарата, по крайней мере, с одной стороны. Помните, что наибольшая эффективность будет достигнута при минимальных перемещениях продуктов, т.е. сырые продукты поступают с одной стороны, а готовые находятся с другой. Окончательное формирование заказа может выполняться в стороне при незначительных потерях в производительности.

Аппарат следует установить в месте, которое защитит от опрокидывания и перемещения аппарата, что может стать причиной разбрызгивания горячего масла. Этого можно достичь, разместив аппарат в выемке или закрепив его растяжками.

2-4. РАЗМЕЩЕНИЕ ФРИТЮРНОГО АППАРАТА (продолжение)

ДЕМОНСТРАЦИЯ ← СОХРАНЕНИЕ ← ПРИГОТОВЛЕНИЕ ← ПАНИРОВАНИЕ



2-5. ВЫРАВНИВАНИЕ ФРИТЮРНОГО АППАРАТА

Для правильной эксплуатации аппарат должен быть установлен по уровню в двух направлениях: от одной боковой стенки к другой и от фронтальной поверхности к задней стенке. Используя уровень, расположив его на плоскую поверхность на выступе котла, отрегулируйте выравнивающие болты или ролики до достижения уровня.



2-6. ВЕНТИЛЯЦИЯ ФРИТЮРНЫХ АППАРАТОВ

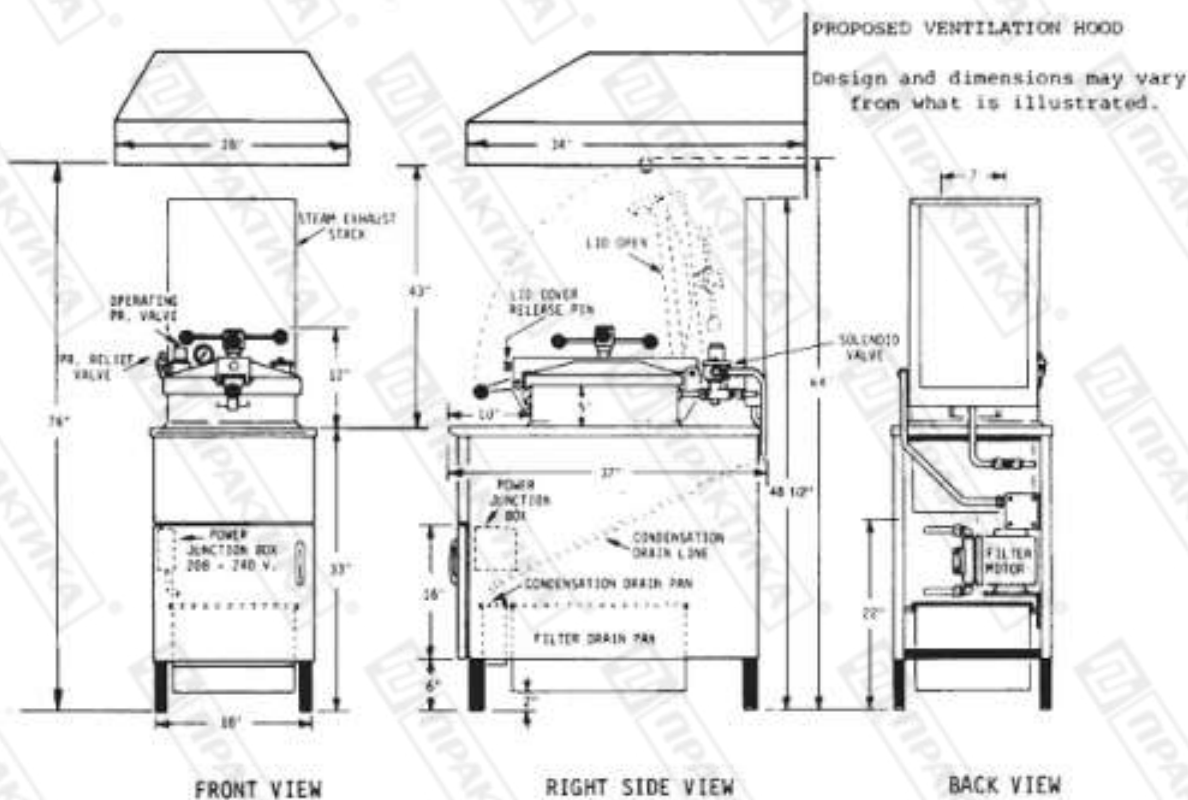
В месте установки аппарата должна быть обеспечена вентиляция в виде вытяжного зонта или какой-либо другой вентиляционной системы. Это необходимо для эффективного устранения запахов от жарки и пара. При проектировании вытяжного зонта должны быть приняты специальные меры предосторожности, для избежания помех при использовании аппарата. Убедитесь в том, что вытяжной зонт сконструирован достаточно высоко для того, чтобы позволить крышке фритюрного аппарата нормально открываться. Мы рекомендуем Вам проконсультироваться с местной вентиляционной или отопительной компанией в проектировании подходящей системы.

ПРИМЕЧАНИЕ

Вентиляционная система должна соответствовать местному, государственному и национальному кодексу. Проконсультируйтесь с вашим местным пожарным отделом или строительным управлением.

ОСТОРОЖНО

При установке газовых аппаратов не присоединяйте дополнительные насадки к патрубку выброса. Это может ухудшить работу горелки, в результате чего возможна неправильная работа и обратная тяга.



2-7. ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.

Электрический фритюрный аппарат поставляется с завода в следующих вариантах: 208, 220/240 В или 440/480 В, 380 В 1 или 3 фазы, 60 или 50 Гц. Надлежащий провод электропитания должен быть дополнительно заказан или доставлен при установке. Просмотрите табличку на внутренней стороне дверцы аппарата для того, чтобы определить правильные параметры энергоснабжения.

ОСТОРОЖНО

Аппарат должен быть правильно и безопасно заземлен.

Ознакомьтесь с местными электрическими нормативами для правильного заземления. При неправильном заземлении возможно поражение электрическим током.

Отдельный выключатель с подходящими по номинальному току предохранителями или прерывателями должен быть установлен в удобном месте между фритюрным аппаратом и источником питания. (Зона подводки к фритюрному аппарату должна быть размером, показанном на табличке данных.) Электрическое питание к фритюрному аппарату должно быть подведено изолированным медным проводом рассчитанным на 600 В и 90° С (194° F). Для расстояний больших, чем 15.3 м (50 футов) используйте следующий больший размер проводки.

Табличка данных

Электропроводка и предохранители для электрических аппаратов

Вольт	Фаза	КВт	А	Размер электро-проводки	Миним. Размер Предохран.
220/240	Одна	11.25	51/56	4/4	70/70
220/240	Одна	13.50	56/61	4/3	70/80
220/380	Три	11.25	51/29	10/10	50/50
220/380	Три	13.50	56/35	10/10	50/50

РАЗДЕЛ 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3-1. ПОДГОТОВКА

1. Первый шаг в использовании фритюрного аппарата корпорации Kosateq заключается в изучении панели управления.
2. Второй шаг заключается в определении установок времени и температуры. В параграфах 3-8 и 3-9 приведены различные продукты с рекомендуемыми установками времени и температуры. Все значения времени и температуры даны приблизительно и изменяются в зависимости от размера и количества сырого продукта.
3. Третий шаг заключается в использовании пищи самого высокого качества, правильной нарезки и удалении излишков жира. Всякий раз используйте свежие продукты.
4. Четвертый шаг заключается в выборе панировки, которая даст восхитительную, золотисто-коричневую корку.

3-2. СТАРТОВЫЕ ПРОЦЕДУРЫ

Для первоначального запуска фритюрного аппарата, а также каждый раз, когда фритюрный аппарат переносится на место эксплуатации, находясь перед этим на холоде или в выключенном состоянии, необходимо выполнить следующие процедуры.

1. Проверьте, чтобы все выключатели были выключены. Ручки управления (для модели PFE450) должны быть выставлены на ноль.
2. Убедитесь в том, что сливной клапан и клапан фильтра **ЗАКРЫТЫ**.
3. Удалите корзину из котла. Оставьте крышку в открытом положении.
4. Наполните котел маслом до уровня линии. См. параграф 3-3.
5. Подсоедините питание к аппарату.
6. Поставьте главный выключатель в положение POWER.
7. Установите температуру на 163°C (325°F). Загорится индикатор температуры.
8. Когда масло нагреется до 163°C (325°F), индикатор температуры погаснет.
9. Тщательно перемешайте масло для его равномерного нагрева. Убедитесь в том, что масло в нижней части котла размешано и равномерно нагрето.
10. После того, как температура масла стабилизируется, как минимум, в течение 30 минут, проверьте температуру масла, используя специальный термометр.
11. Если масло не было отфильтровано перед последним выключением, его следует отфильтровать сейчас, после того, как масло нагреется до температуры нужной для приготовления 163° C (325° F) и перед использованием аппарата. См. параграф 3-13.*

3-2. СТАРТОВЫЕ ПРОЦЕДУРЫ (продолжение)

12. Если масло не было отфильтровано перед последним выключением, его следует отфильтровать сейчас, после того, как масло нагреется до температуры нужной для приготовления 163° C (325° F) и перед использованием аппарата. См. параграф 3-8.*



Если температура масла превышает 215° C (420 F°) немедленно отключите питание на главном прерывателе и произведите ремонт аппарата. Если температура масла превысит температуру точки воспламенения, возникнет пожар, в результате чего будут тяжелые ожоги и/или поломка оборудования.

13. Опустите, пустую корзину в котел. (Пища будет добавлена позже.)
14. Установите термостат на выбранную Вами температуру приготовления.
15. Установите таймер на выбранное Вами время приготовления. Теперь Вы готовы к приготовлению.
16. При работе на модели с аналоговой панелью управления (PFE450) сначала масло доводится до заданной температуры, затем в масло опускается продукт, закрывается крышка и только потом выставляется необходимое время на таймере. Последнее действие запускает процесс приготовления. При включении нагревательных элементов на панели управления загорается световой индикатор. Индикатор гаснет при отключении нагревательных элементов.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не позволяйте фритюрному аппарату находиться при высокой температуре 163° C (325° F) или выше длительное время, потому что масло прослужит меньше времени. Когда фритюрный аппарат не используется, установите термостат на температуру 135°C (275°F) или ниже.

3-3. НАПОЛНЕНИЕ ИЛИ ДОБАВЛЕНИЕ МАСЛА

1. Во фритюрном аппарате для приготовления продуктов под давлением рекомендуется использовать жидкое высококачественное масло для жарки. Некоторые низкосортные масла имеют высокое содержание влаги, что приводит к вспениванию масла и накипи.
2. Если используется твердое масло, то оно должно быть сначала растоплено, а затем залито в котел. Попытки растопить твердое масло в котле могут привести к возгоранию или подгоранию свежего масла.

ОСТОРОЖНО

При наполнении маслом, во избежание серьезных ожогов, следует надеть перчатки и быть очень внимательным. Также добавление масла в уже находящееся в котле надо производить осторожно, чтобы избежать разбрызгивания масла и серьезных ожогов.

3. Аппарат рассчитан на 22 кг (48 фунтов) жидкого масла. На задней стенке котла находится индикатор уровня, указывающий нужный уровень нагретого масла.
4. Холодное масло следует наливать примерно на 1¼ см (½ дюйма) ниже линии уровня. Масло увеличится в объеме при нагревании.
5. Ни в коем случае не превышайте максимальный уровень масла.

3-4. УХОД ЗА МАСЛОМ

1. Для защиты масла, когда фритюрный аппарат не будет использоваться в ближайшее время, температуру следует понизить до 135°C (275°F) или ниже.
- 2.
3. При приготовлении панированных продуктов для того, чтобы масло было чистым, необходимо регулярно его фильтровать. Масло следует фильтровать каждые 3-6 циклов готовки. Для получения пищи высшего качества, КОЛИЧЕСТВО ЦИКЛОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗ ФИЛЬТРАЦИИ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ 6. См. параграф 3-8 для фильтрации.*
4. Поддерживайте количество масла на правильном уровне, по необходимости добавляйте свежее масло.
5. Ежедневно проверяйте холодное масло на наличие неприятных запахов. Масло, имеющее плохой вкус или, показывающее признаки вспенивания или пузырения, следует удалить. СОДЕРЖИТЕ КОТЕЛ В ЧИСТОТЕ.

*Только для модели PFE600. Модель PFE450 не комплектуется системой фильтрования и очистки масла.

3-5. УПРАВЛЕНИЕ АППАРАТОМ.

Модель PFE600

На дисплее аппарата отображаются все необходимые для управления машиной данные. Четыре цифры в правой части дисплея представляют время приготовления (минуты, секунды). На панели управления присутствуют десять кнопок (1-0), которые используются для сохранения программ приготовления в памяти аппарата. Для программирования выполните следующие действия:

- Нажмите кнопку «1».
- Нажмите на кнопку выбора температуры и, используя стрелки, выберите необходимую температуру приготовления.
- Нажмите на кнопку выбора времени и, используя стрелки, выберите необходимое время приготовления (минуты, а затем секунды).
- Для сохранения данных нажмите и удерживайте кнопку «1» в течение одной секунды.
- Остальные кнопки программируются таким же образом.

Модель PFE450.



- Подключите аппарат к основной электрической сети.
- Подставьте контейнер для сбора воды под трубку, через которую происходит сброс пара по окончании цикла приготовления.
- Заполните танк маслом (см. п.3-3).
- Нажмите кнопку «HEATING». При этом загорится световой индикатор, и включатся нагревательные элементы.
- Дождитесь, пока масло в аппарате достигнет заданной температуры, поместите панированный продукт в корзину и опустите корзину в танк аппарата.
- Плотно закройте крышку.
- Выберите необходимое время приготовления с помощью таймера. Данное действие запускает процесс приготовления. Нормальное рабочее давление в аппарате в процессе приготовления – 8 psi.
- По истечении заданного времени открывается клапан, сбрасывающий избыточное давление в аппарате. После этого можно открыть крышку извлечь корзину из аппарата.

3-6. ОДНОСТАДИЙНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ

Этот метод одностадийного приготовления рекомендуется для приготовления с использованием фритюрного аппарата корпорации Kosateq. В следующей таблице приведены советы по установке времени и температуры для одностадийного приготовления:

Продукт (размер каждого куска)	Температура	Время
Курица (1 кг (2¼ фунта), разрежьте на 8 или 9 кусков)	157°C (315°F)	10-11 Минут
Рыба (113 г (4 унции))	157°C (315°F)	3½ Минуты
Креветка	157°C (315°F)	2 Минуты
Форель (283-453 г (10-16 унций))	157°C (315°F)	5 Минут
Свинная отбивная (113-142 г (4-5 унций), 1.2-1.9 см (½ - ¾ дюйма) толщиной)	157°C (315°F)	5 Минут
Ребрышки (1.140 кг (2½фунта))	135°C (275°F)	14 Минут
Мясо кубиками (170-183 г (6-10 унций), 0.6-2.5 см (¼-1 дюйма) толщиной)	157°C (315°F)	5 Минут
Отбивная телячья котлета (113 г (4 унции))	157°C (315°F)	4 Минуты
Картофель (4.5 кг (10 фунтов), нарезка дольками)	157°C (315°F)	8 Минут

ПРИМЕЧАНИЕ

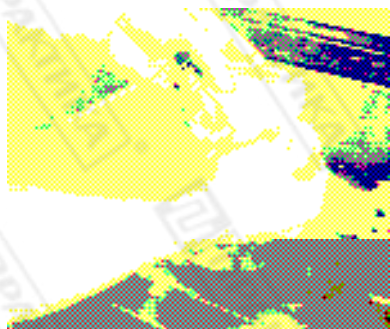
Все предложенные значения времени и температуры рассчитаны на загрузку в 4.5 кг (10 фунтов).



Шаг 1

1. Возьмите куриные части либо 4 или 5 разрезанных на куски куриц из холодильника, и положите их в раковину. Помойте курицу, и тут же выверните сустав в бедренной части (полочке).

3-6. ОДНОСТАДИЙНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ (продолжение)



Шаг 2



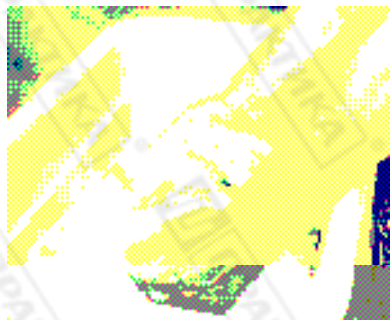
Шаг 4



Шаг 5

2. Удалите излишки жира от бедра.
3. Выньте курицу из воды и дайте слегка стечь воде, но так чтобы в кусках осталась влага.
4. При использовании панировочной машины наполните цилиндр примерно 3.6 – 4.5 кг (8 – 10 фунтов) панировочной смеси. Поместите слегка влажные куски на спускной желоб панировочной машины.
5. Позвольте панированным кускам падать на поднос по мере прохождения через панировочный цилиндр.

3-6. ОДНОСТАДИЙНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ (продолжение)

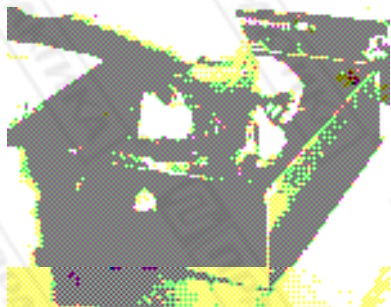


Шаг 6

6. Если панировочная машина не используется, пищу следует поместить в сухую смесь и обвалить, чтобы каждый кусок был покрыт смесью.
7. Стряхните лишнюю панировку и положите панированный продукт на поднос для хранения в холодильнике. Положите сверху на панированную пищу влажную тряпку для поддержания влажности. Панированная пища должна пролежать, как минимум 30 минут, перед приготовлением, для того, чтобы пища впитала специи из панировки и для улучшения прилипания панировки пищи.
8. Подготовьте фритюрный аппарат, в соответствии с параграфом 3-2.
9. Размешайте горячее масло.
10. Опустите пустую корзину для приготовления в масло.
11. Установите время и температуру, в соответствии с видом приготавливаемого продукта.
12. Установите термостат на нужную температуру.
13. Установите таймер, но пока не включайте (только для модели PFE600).
14. Для модели PFE450 следуйте стадиям, описанным в п.3-5.

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед помещением продукта в корзину убедитесь, что температура масла соответствует верной температуре приготовления данного вида продукта. Также убедитесь в том, что не горит индикатор ТЕМПЕРАТУРЫ.



Шаг 14

15. Поместите продукт в погруженную корзину, опуская сначала большие куски (бедрa и ножки). Это даст большим кускам несколько дополнительных секунд приготовления в масле. Оставьте крышку открытой.

3-6. ОДНОСТАДИЙНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ (продолжение)



Шаг 16



Шаг 17

16. Слегка приподнимите корзину и встряхните, чтобы части отделились друг от друга. Обрато опустите корзину в масло. Эти действия предотвратят появление белых пятен на приготовленном продукте.

17. Снимите захват с корзины и быстро закройте крышку. Заприте ее на защелку.

18. Закрутите шпindelь крышки по часовой стрелке, чтобы надежно закрепить и герметически закрыть крышку. Совместите красный шар на шпинделе с таким же на защелке.



Крышку нужно как следует запереть, и совместить красные шары, в противном случае возможны серьезные ожоги.

19. Запустите соответствующую программу приготовления.* Для модели PFE450 следуйте указаниям п. 3-5.

20. В течение нескольких минут стрелка манометра должна оказаться в рабочей зоне (operating zone). Если стрелка манометра не оказалась в рабочей зоне, перепроверьте процедуры и затем обратитесь к разделу выявления неисправностей.

21. В конце цикла приготовления (таймер дойдет до нуля) фритюрный аппарат автоматически сбросит давление и прозвучит сигнал, погаснет индикатор таймера.



Проверьте показания манометра. Не пытайтесь вращать шпindelь или открыть крышку до того момента, пока давление не упадет до нуля. Открывание крышки, когда котел находится под давлением, может повлечь утечку горячего масла и влаги из котла, в результате чего возможны тяжелые ожоги оператора.

3-6. ОДНОСТАДИЙНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ (продолжение)



Шаг 23

22. После того, как давление упало до нуля, поверните шпindel против часовой стрелки примерно на один поворот.

ВНИМАНИЕ

Не качайте и не изгибайте крестообразную ручку шпинделя при открывании, так как это может повредить крепление в поперечном стержне.

23. Аккуратно поднимите крышку, чтобы большая часть конденсата на крышке слилась вниз, а затем наружу через сливной канал и не попала в масло.

ВНИМАНИЕ

Не позволяйте крышке хлопнуть по ее заднему упору, так как это может повредить стержень.

24. Вставьте захват в корзину. Поднимите корзину и подвесьте ее на край котла, чтобы стекло масло. До того, как выгружать продукт на лоток, дайте ему стечь примерно 15 секунд.

25. Немедленно положите продукт в тепловую витрину.

26. Дайте маслу подогреться до начала следующей загрузки. (Ждите, пока не выключится индикатор ТЕМПЕРАТУРЫ.)

3-7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Как всякое пищевое оборудование, фритюрный аппарат корпорации Косатеq требует ухода и соответствующего технического обслуживания. Ниже в таблице кратко изложен план технического обслуживания. В нижеследующих параграфах приведены пошаговые действия технического обслуживания, которые выполняются оператором.

Действие	Параграф	Периодичность
Фильтрация масла*	3-8	Каждые 3-6 цикла приготовления
Замена масла	3-8	По требованию
Замена фильтровального конверта*	3-10	По требованию

Очистка рабочего клапана	3-13	Ежедневно
Очистка котла	3-12	По требованию
Очистка выпускных труб	3-14	Ежедневно
Проверка дополнительного шланга для промывки на износ	-	Еженедельно
Проверка дополнительной корзины, фильтрующей крошки	-	По требованию

3-8. ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА*

При приготовлении панированных продуктов требуется частая фильтрация. Пробуйте на вкус холодное масло каждый день. Следите за пенообразованием в масле во время циклов приготовления. Удаляйте масло при появлении первых признаков пенообразования. Осуществляйте очистку котла каждый раз после замены или фильтрации масла следующим образом:

1. Отключите аппарат от основной электрической сети. Достаньте и промойте корзину для приготовления в мыльном растворе. Тщательно прополощите.

ПРИМЕЧАНИЕ

Наилучший результат дает фильтрация, при которой температура масла соответствует нормальной температуре приготовления.

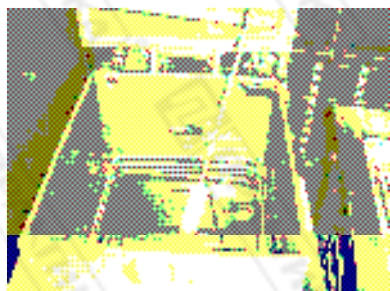
2. Используйте металлический шпатель для снятия накоплений на стенках котла. Не скоблите нагревательный элемент.



Шаг 2



Фильтр должен быть правильно установлен под сливным клапаном. Это предотвратит разбрызгивание горячего масла на пол. Разбрызгивание может повлечь за собой тяжелые ожоги. При использовании дополнительной корзины, задерживающей крошки, будьте осторожны во избежания разбрызгивания горячего масла. Корзина должна быть установлена



Шаг 4

непосредственно под сливным клапаном, и ее опорные ручки располагаются на сливном поддоне. В результате возможны тяжелые ожоги. По необходимости задерживающую корзину следует опорожнять. Невыполнение этих указаний может повлечь за собой разбрызгивание и тяжелые ожоги.

3. Очень медленно откройте сливной клапан, сначала на пол оборота, а затем медленно полностью откройте клапан. Это защитит от чрезмерного разбрызгивания горячего масла во время слива в сливной поддон.
4. В то время как масло сливается из котла, используйте щетки для очистки боковых стенок котла и нагревательных элементов. Если сливаемое масло содержит в себе панировочные крошки, используйте щетку для проталкивания крошек в поддон фильтра.

3-8. ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА (продолжение)

5. Когда все масло стечет в поддон, почистите щеткой боковые стенки и дно котла.
6. Помойте котел следующим образом:

А. Закройте сливной клапан.

Б. Откройте клапан фильтра.



Держите крышку котла закрытой для того, чтобы первая поступившая под напором порция масла не выплеснулась из котла наружу, это может стать причиной тяжелых ожогов.

- В. Поставьте выключатель в положение «PUMP» (насос). Осторожно откройте крышку котла с тем, чтобы проверить правильно ли масло поступает назад в котел. Заполните котел на 1/3 объема и затем выключите насос.



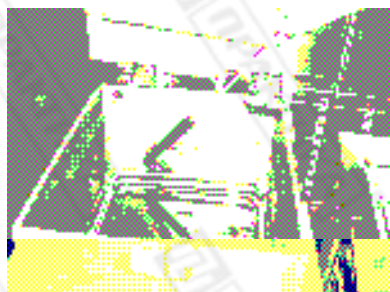
Если в масле возникают пузырьки воздуха, возможно, что соединение на трубке фильтра недостаточно затянуто. Если это так, то выключите насос. Используйте рукавицы, для затяжки соединения. Возможны серьезные ожоги.

- Г. Смойте и почистите стенки котла. Используйте L-образную щетку для очистки нагревательных элементов.

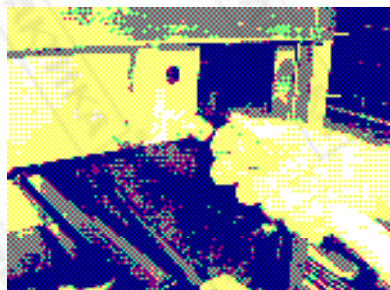
- Д. После того, как стенки и дно котла очищены, откройте сливной клапан.

7. При наличии на Вашем аппарате дополнительного шланга для промывки могут выполняться следующие действия.

- А. Соедините быстроразъемный соединитель шланга с соединителем «папа», расположенным за дверью рядом с ручкой клапана фильтра. Для этого, отведите назад пружину быстроразъемном соединителе «мама» и зафиксируйте этот соединитель на соединителе «папа».

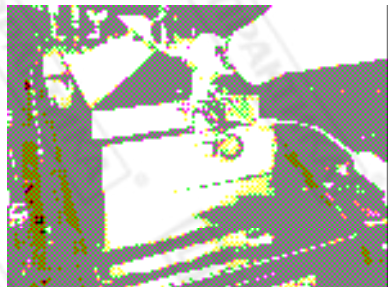


Шаг 6Г



Шаг 7А

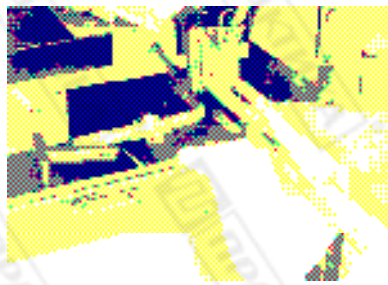
3-8. ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА (продолжение)



Шаг 7Б



Шаг 7В



Шаг 7Е

Б. Убедитесь в том, что наконечник шланга направлен вниз на дно котла. Опустите крышку поверх наконечника, закройте клапан фильтра и поставьте главный выключатель в положение PUMP (насос). Осторожно держите наконечник во избежание чрезмерного разбрызгивания.

ОСТОРОЖНО

Будьте осторожны, чтобы предотвратить ожоги от разбрызгивания горячего масла.

В. Промойте внутренность котла. Особенно промойте трудноочищаемые места, такие как дно котла. Промойте вокруг нагревательных элементов.

Г. После достаточного полоскания маслом, закройте сливной клапан.

Д. Поставьте главный выключатель питания в положение OFF.

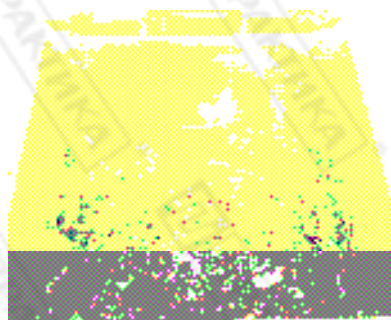
ОПАСНО

Подсоединяйте и отсоединяйте промывочный шланг только, когда главный выключатель питания находится в положении OFF. Также, используйте сухую тряпку или перчатку, чтобы избежать ожоги. Невыполнение этих указаний может привести к тяжелым ожогам от брызгов горячего масла из соединения «папа».

Е. Отсоедините шланг. На минуту поднимите вверх наконечник шланга, чтобы масло, оставшееся в шланге, слилось в котел.

8. Выкачайте все масло из поддона фильтровальной установки обратно в котел. Закройте крышку на время первой волны выкачивания.

3-8. ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА (продолжение)



Шаг 9



Шаг 11

3-9. ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ПРОБЛЕМ, СВЯЗАННЫХ С НАСОСОМ ФИЛЬТРА*

9. Когда насос выкачивает только воздух, в масле, которое в котле, появятся пузырьки воздуха. Сначала закройте клапан фильтра, и затем переключите главный выключатель питания из положения PUMP в положение OFF. Это защитит насос фильтра и трубопровод от наполнения маслом.

ПРИМЕЧАНИЕ

При появлении пузырьков воздуха, немедленно закройте клапан фильтра. Эти действия защитят от насыщения масла воздухом, следовательно, к увеличению срока использования масла.

10. Проверьте уровень масла в котле. При необходимости добавьте свежего масла до линии уровня на задней стенке котла.

ПРИМЕЧАНИЕ

Приблизительно можно выполнить 10-12 фильтраций, используя один угольный фильтр, в зависимости от нескольких условий; количество и вид приготовленного и отфильтрованного продукта, тип используемой панировки и количества крошек, накопившихся внутри сливного поддона. Когда фильтр засорился, и снизилась выкачиваемая скорость потока, прочистите фильтр и поменяйте угольный фильтр. (См. параграф 3-11 «Замена угольного фильтра».)

11. После завершения фильтрации опорожните и поставьте на место поддон для слива конденсата.
12. Если в данный момент Вы собираетесь продолжить приготовление пищи, поставьте главный выключатель питания обратно в позицию ON и подождите пока масло заново нагреется.

Эти действия помогут в предотвращении проблем, связанных с насосом фильтра:

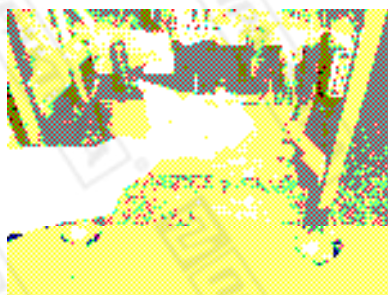
1. Удостоверьтесь, что угольный фильтр установлен гладкой стороной вниз и ручки на раме зажаты за выступы на внешней стороне рамы.

3-9. ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ПРОБЛЕМ, СВЯЗАННЫХ С НАСОСОМ ФИЛЬТРА (продолжение)

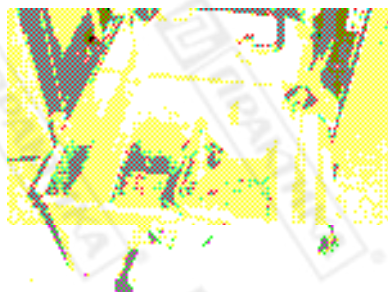
2. Удостоверьтесь, что клапан фильтра закрыт в течение всего времени приготовления.
3. Чтобы быть уверенными, что все масло покинуло трубопровод и помпу, позвольте мотору помпы работать пока в масле не появятся пузырьки воздуха.

3-10. ЗАМЕНА ФИЛЬТРОВАЛЬНО-ГО КОНВЕРТА*

Фильтровальный конверт должен заменяться после 10-12 фильтраций или всякий раз, как только он засорится крошками. Поступайте следующим образом:



Шаг 3



Шаг 4

1. Поставьте главный выключатель питания в положение OFF.
2. Извлеките и слейте сливной поддон конденсата.
3. Отсоедините накидную гайку и достаньте сливной поддон фильтра из-под котла.



Эта гайка будет горячей. Для избежания ожогов пользуйтесь защитными перчатками или тряпкой.

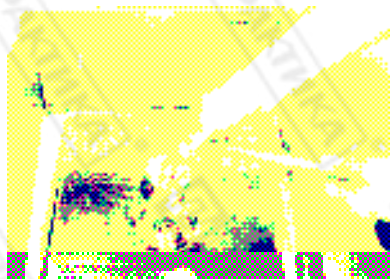
4. Для безопасного перемещения поддона фильтра с горячим маслом может использоваться специальная тележка

ОСТОРОЖНО

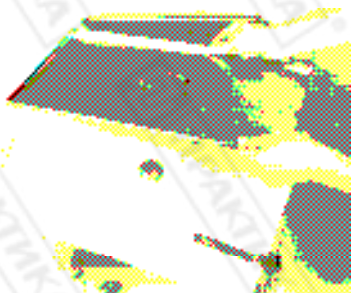
Будьте осторожны, чтобы предотвратить ожоги от брызг горячего масла.

5. Поднимите фильтровальные экраны из сливного поддона.
6. Смойте масло и крошки с поверхности сливного поддона. Вымойте сливной поддон мылом и водой. Тщательно промойте горячей водой.

3-10. ЗАМЕНА ФИЛЬТРОВАЛЬНО- ГО КОНВЕРТА (продолжение)



Шаг 7



Шаг 8



Шаг 9

7. Открутите всасывающий патрубок из экрана.

8. Снимите поднос, удерживающий крошки, и тщательно вымойте мылом и водой. Тщательно промойте горячей водой.

9. Снимите зажимы на фильтре и выбросьте использованный фильтровальный конверт.

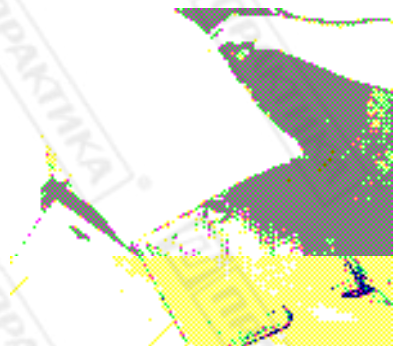
10. Вымойте мылом и водой верхний и нижний фильтровальные экраны. Тщательно промойте горячей водой.

ВНИМАНИЕ

Удостоверьтесь в том, что фильтровальные экраны, поднос, задерживающий крошки, зажимы фильтра и патрубок тщательно высушены перед сборкой фильтра с фильтровальным конвертом, так как вода размягчит фильтровальную бумагу.

11. Присоедините верхний экран фильтра к нижнему.

3-10. ЗАМЕНА ФИЛЬТРОВАЛЬНО- ГО КОНВЕРТА (продолжение)



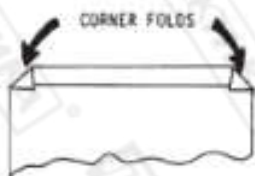
Шаг 12

12. Задвиньте экраны в чистый фильтровальный конверт.

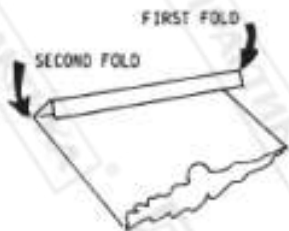
13. Загните углы и затем дважды согните открытый конец фильтровального конверта.

14. Зафиксируйте фильтровальный конверт двумя удерживающими зажимами.

15. Установите поднос, задерживающий крошки, поверх бумаги фильтра. Прикрутите патрубок.



16. Установите полностью собранный фильтр в сливной поддон и задвиньте поддон обратно под котел.



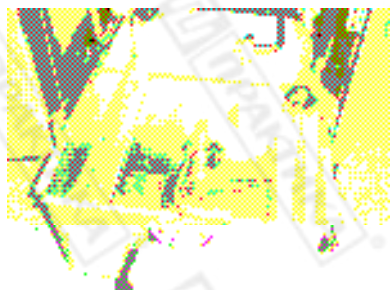
17. Присоедините накидную гайку вручную. Не используйте гаечный ключ для затягивания.

18. Задвиньте обратно поддон для конденсата. Теперь аппарат готов к работе.

3-11. ЗАМЕНА УГОЛЬНОГО ФИЛЬТРА (ОПЦИЯ)*



Шаг 3



Шаг 4

Машины комплектуются угольными фильтрами опционально. Уточняйте у вашего менеджера наличие угольного фильтра в машине.

Угольный фильтр **нужно** менять ежедневно или всякий раз при засорении крошками.

Выполните следующие шаги:

1. Поставьте главный выключатель питания в положение OFF.
2. Извлеките и слейте сливной поддон конденсата.
3. Отсоедините накидную гайку и достаньте сливной поддон фильтра из-под котла.



ОПАСНО

Эта гайка будет горячей. Для избежания ожогов пользуйтесь защитными перчатками или тряпкой.

4. Для безопасного перемещения поддона фильтра с горячим маслом может использоваться специальная тележка.

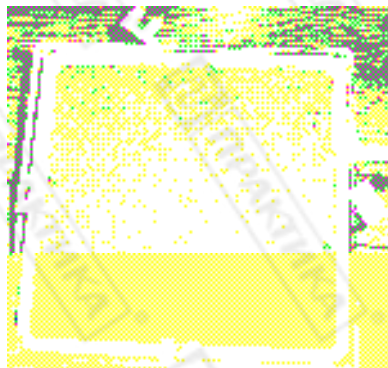


ОСТОРОЖНО

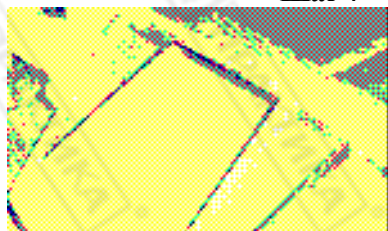
Будьте осторожны, чтобы предотвратить ожоги от брызг горячего масла.

5. Выбросьте масло или выкачайте его обратно в котел.
6. Поверните ручки внутри поддона фильтра, чтобы освободить раму фильтра.

3-11. ЗАМЕНА УГОЛЬНОГО ФИЛЬТРА (продолжение)



Шаг 7



Эти ручки будут горячими. Для избежания ожогов пользуйтесь защитными перчатками или тряпкой.

7. Снимите и выбросьте старую прокладку фильтра. Тщательно вымойте и высушите поддон, раму и решетку.
8. Установите решетку и новую угольную прокладку фильтра гладкой стороной вниз и закрепите ручками в поддоне. Убедитесь, что ручки прижимают выступы рамы, в противном случае фильтр может неправильно работать.
9. Задвиньте сливной поддон обратно под аппарат, и присоедините накидную гайку вручную. Не используйте гаечный ключ для затягивания.
10. Задвиньте обратно поддон для конденсата. Теперь аппарат готов к работе.

3-12. ОЧИСТКА КОТЛА

После первичной установки фритюрного аппарата, также как перед сменой масла, котел следует тщательно вымыть следующим образом:

1. Поставьте главный выключатель питания в положение OFF (ВЫКЛЮЧЕНО).



Сливной поддон фильтра должен находиться под сливным клапаном для предотвращения разбрызгивания или выброса горячих жидкостей. Ошибочные действия при выполнении этой процедуры могут привести к разбрызгиванию и серьезным ожогам.

3-12. ОЧИСТКА КОТЛА (продолжение)

2. Если горячее масло находится в котле, оно должно быть слито путем медленного открывания ручки сливного клапана на пол-оборота. Подождите несколько секунд и затем медленно полностью откройте клапан.
3. Закройте сливной клапан. Вылейте отработанное масло из поддона фильтра. Затем установите сливной поддон фильтра под котел без экранов фильтра.

ОСТОРОЖНО

Не рекомендуется перемещать котел или поддон фильтра, наполненные горячим маслом. Может выплеснуться горячее масло. В результате возможны тяжелые ожоги.

4. Наполните котел горячей водой до отметки уровня. Добавьте 114-170 г (4-6 унций) моющего средства для фритюрного аппарата в воду и тщательно перемешайте. Для очистки корзины для приготовления ее можно поместить в котел.

ОСТОРОЖНО



CHEMICAL
SPASH
GOGGLES



CHEMICAL
RESISTANT
GLOVES

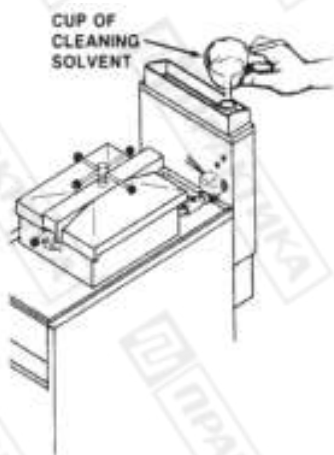
Всегда надевайте защитные очки или защитный щиток на лицо, а также резиновые перчатки во время мойки котла, так как моющий раствор - высоко щелочной. Избегайте брызг и других контактов раствора с глазами или кожей, чтобы избежать серьезных ожогов и слепоту. Внимательно читайте инструкции по мойке котла. Если моющий раствор попадет в глаза, промойте их холодной водой и немедленно обратитесь к врачу.

5. Установите температуру 91°C (195°F) и поставьте главный выключатель питания в положение POWER.

ОПАСНО

НИКОГДА НЕ СОЗДАВАЙТЕ ДАВЛЕНИЕ В КОТЛЕ ВО

3-12. ОЧИСТКА КОТЛА (продолжение)



ВРЕМЯ МОЙКИ. Оставьте крышку открытой. Вода под давлением окажется сверхперегретой и ее попадание на кожу может вызвать серьезные ожоги.

6. Когда погаснет лампочка нагрева и температура раствора достигнет 91°C (195°F), немедленно поставьте главный выключатель питания в положение OFF.

ВНИМАНИЕ

Постоянно следите, чтобы моющий раствор НЕ уходил через край, так как это станет причиной поломки системы управления.

ОСТОРОЖНО

Если моющий раствор в котле начал пениться и уходить за край, НЕ ПЫТАЙТЕСЬ СДЕРЖИВАТЬ ЕГО ЗАКРЫТИЕМ КРЫШКИ, так как можно получить серьезные ожоги.

ПРИМЕЧАНИЕ

Налейте чашку горячего моющего раствора (взятого из котла) в конденсационную башню, чтобы ее прочистить.

7. Дайте постоять моющему раствору 15-20 минут при выключенном термостате.

8. Используя щетку, никогда не используйте стальную стружку для чистки, очистите внутреннюю поверхность котла, резиновую прокладку и нижнюю сторону крышки.

ВНИМАНИЕ

Не используйте моющий раствор при очистке крышки или стержня крышки. Эти алюминиевые части заржавеют при воздействии на них моющего средства. Также, **не** используйте абразивные материалы, моющие средства, содержащие хлор, бром, йод, или аммиачные химикаты, так как они разрушают материал из нержавеющей стали.

9. После мойки отключите основной выключатель электропитания. Откройте сливной клапан, слейте моющий раствор из котла в сливной поддон. Вылейте моющий раствор из сливного поддона.

10. Установите пустой сливной поддон, закройте сливной клапан и залейте котел чистой горячей водой до надлежащего уровня.

11. Добавьте примерно 227 г (8 унций) дистиллированного уксуса и нагрейте раствор до 91°C (195°F).
12. Используя чистую щетку, очистите внутреннюю поверхность котла и прокладку крышки. Это нейтрализует щелочь, оставшуюся от моющей смеси.
13. Слейте уксусный раствор из котла и вылейте его из поддона.
14. Ополосните котел чистой горячей водой.
15. Тщательно высушите котел и внутренность сливного поддона.

ПРИМЕЧАНИЕ

Удостоверьтесь, что внутренняя поверхность котла, отверстие сливного клапана и все части, которые соприкоснутся с вновь залитым маслом, - сухие на сколько это возможно.

16. Установите чистые экраны в сливной поддон и поместите его под аппарат.
17. Заполните фритюрный аппарат свежим маслом.

3-13. ОЧИСТКА РАБОЧЕГО КЛАПАНА



Рабочий клапан надо чистить в конце каждого дня следующим образом:

1. Выключите главный выключатель питания. Удостоверьтесь, что все давление сбросилось, и откройте крышку.
2. Открутите и снимите колпачок клапана, выньте груз.

ОСТОРОЖНО

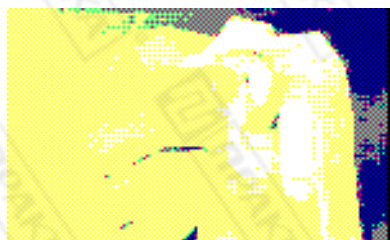
Используйте перчатки. Колпачок может быть очень горячим. Возможны ожоги.

3. Помойте колпачок и груз в горячей воде с моющим средством. Убедитесь в том, что внутренняя поверхность колпачка и груз тщательно вымыты.
4. Почистите выпускную трубу металлической щеточкой из нержавеющей стали.

3-13. ОЧИСТКА РАБОЧЕГО КЛАПАНА (продолжение)



Шаг 5



Шаг 6

5. Протрите отверстия и внутренность корпуса клапана чистой неволокнистой тряпкой.

6. Высушите груз и колпачок клапана.

7. Поставьте на место груз и колпачок клапана. Вручную затяните колпачок.

3-14. ОЧИСТКА ВЫПУСКНОЙ ТРУБЫ (РАБОЧИЙ КЛАПАН)

В конце каждого дня нужно очищать выпускные трубы аппарата. Об этом говорится в параграфе 3-11 шаг 4.

3-15. ПОДГОТОВКА К НОЧНОМУ ПЕРЕРЫВУ

В конце каждого дня или смены выполняйте следующие процедуры:

1. Осуществите фильтрацию масла в соответствии с параграфом 3-8.
2. Отключите аппарат от основной электрической сети.
3. Положите корзину для приготовления в раковину для очистки.
4. Очистите рабочий клапан в соответствии с параграфом 3-13.
5. Слейте воду из поддона для сбора конденсата

ВНИМАНИЕ

Если необходимо отсоединить удерживающий трос,

3-16. СЕЗОННОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ	обязательно заново подсоедините удерживающий трос, после того, как аппарат был возвращен в свое прежнее положение. 1. Слейте масло и помойте котел в соответствии с параграфом 3-12. 2. Выключите питание на главном прерывателе и, если возможно, отсоедините электрический провод. 3. Закройте крышку, но не затягивайте шпindel. 4. Удалите и помойте сливной поддон конденсата. 5. Очистите внутренность резервуара для выпуска пара.
3-17. РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	Пожалуйста, примите во внимание, что все значения времени в списке приблизительны и меняются в зависимости от размера и количества сырого продукта. После приготовления морепродуктов или свинины, следует осуществить фильтрацию масла и затем освежить его, приготовив и удалив несколько нарезанных картофелин, или можно слить содержимое котла, промыть его и добавить свежего масла.
3-18. НАРЕЗАННАЯ ЖАРЕНАЯ КУРИЦА	1. Разрежьте птиц чистым весом 1.1-1.2 кг (2½-2¾ фунта) на 8 или 9 частей. Девять частей позволят Вам сделать 3 трехкусковых блюда из каждой птицы. 2. Промойте части курицы и тщательно просушите. Выверните сустав в бедренной части (полочке) и удалите излишки жира от бедра. 3. Заранее обваляйте куски в панировке так, чтобы обваленная курица выдержалась, как минимум, 30 минут перед приготовлением. Предварительное панирование дает возможность панировке пропитать мясо и крепче прилипнуть к продукту. Куски можно панировать и хранить в холодильнике в течение 24 часов перед приготовлением. Это действие устраняет необходимость непрерывного панирования и экономит труд. 4. Для наилучших результатов температура приготовления – 160°C (320°F) на 10-11 минут.
3-19. КУРИНЫЕ ЧЕТВЕРТИ	Выполняйте действия в соответствии с предыдущем параграфом «Нарезанная жареная курица», увеличив время приготовления

	на 2-3 минуты. Для приготовления больших порций потребуется дополнительное время приготовления.
3-20. ЦЕЛИКОМ ПРИГОТОВЛЕННАЯ КУРИЦА В СОУСЕ БАРБЕКЮ	1. Целые или половинки (0.9-1 кг (2-2¼ фунта) без потрохов): Подготовьте птиц, помыв и тщательно высушив. 2. Поместите их в аппарат целиком или разрезанные на половины. 3. Для половинок температура приготовления - 154°C (310°F); время - 12 минут. Целых птиц следует готовить при температуре 154°C (310°F) в течение 15 минут. 4. После завершения приготовления положите половинки или целые курицы в емкость с теплым соусом барбекю. Для наилучших результатов оставьте птицу в соусе, как минимум, на 30 минут перед подачей.
3-21. ЖАРЕННЫЕ СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ / ТЕЛЯЧЬИ КОТЛЕТЫ	1. Тщательно промойте и высушите отбивные. 2. Произведите панировку свиных отбивных (порции по 110 г (4 унции), толщиной 1.2-1.9 см. (½-¾ дюйма)) используя Fryer Mix. 3. Приготовляйте при температуре 157°C (315°F) в течение 5 минут. При приготовлении отбивных большего размера, увеличьте время приготовления на 1 минуту при увеличении веса куска на 56 г (2 унции).
3-22. СВИНАЯ ОТБИВНАЯ В СОУСЕ БАРБЕКЮ	1. Приготовляйте отбивные (порции по 110 г (4 унции)) при температуре 152°C (305°F) в течение 5 минут. 2. После завершения приготовления поместите отбивные в теплый соус барбекю. 3. Отбивные следует оставить в соусе барбекю на 30 минут перед подачей при минимальной температуре 66°C (150°F).
3-23. РЕБРЫШКИ В СОУСЕ БАРБЕКЮ	1. Подготовьте ребрышки (ребрышки 1.1 кг (2½ фунта) и меньше), обрезав излишки жира. 2. Нарезьте ребрышки на соответствующие порции перед подготовкой. (Панирование ребрышек перед приготовлением в панировке дает дополнительный вкус.)

3-23. РЕБРЫШКИ В СОУСЕ БАРБЕКЮ (продолжение)	- Ребрышки следует готовить при температуре 135°C (275°F) в течение 13 минут. - Затем ребрышки следует тщательно обмазать с обеих сторон соусом барбекю или поместить в емкость с теплым соусом. - Чтобы ребрышки пропитались, выдержите их в соусе при температуре 66°C (150°F) в течение 30 минут. - При приготовлении ребрышек, размер которых превышает 1.1 кг (2½ фунта), следует увеличить время приготовления. Для приготовления 1.4 кг (3-х фунтовых) ребрышек Вам потребуется примерно 15 минут.
3-24. ЛУЧШИЙ СТЕЙК И ФИЛЕ МИНЬОН	- Чтобы получить поджаренный бифштекс с розовым мясом, его следует готовить при температуре 157°C (315°F) в течение 4 минут. - Чтобы получить поджаренный бифштекс без розового мяса, готовьте его при температуре 157°C (315°F) в течение 7-8 минут.
3-25. РЫБНОЕ ФИЛЕ	- Почистите, помойте и дайте стечь влаге. Готовьте куски весом 110 г (4 унции). - Замаринуйте или отпанируйте. - Готовить 3½ минуты при температуре 157°C (315°F).
3-26. ЛЯГУШАЧЬИ ЛАПКИ	- Почистите, помойте и дайте стечь влаге. - Замаринуйте или отпанируйте. - Готовить 7 минут при температуре 157°C (315°F).
3-27. УСТРИЦЫ	- Почистите, помойте и дайте стечь влаге. Удалите частицы скорлупы. - Отпанируйте. - Готовить 2 минуты при температуре 157°C (315°F).
3-28. КРЕВЕТКИ	Почистите, помойте и дайте стечь влаге.

3-29. ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ ОМАРА	2. Отпанируйте. 3. Готовить 3 минуты при температуре 157°C (315°F). 1. Почистите, помойте и дайте стечь влаге. 2. Готовить 6 минут при температуре 157°C (315°F).
3-30. КАРТОФЕЛЬ	1. Используйте сорт картофеля Айдахо №1, неочищенный. Помойте и нарежьте на 8 клинообразных кусков. Дайте стечь влаге и отпанируйте. 2. Готовить при температуре 157°C (315°F) 8 минут. При использовании более мелкого картофеля можно сократить время приготовления.
3-31. КУКУРУЗНЫЙ ПОЧАТОК	1. Почистите, помойте и дайте стечь влаге. 2. Готовить 4 минуты при температуре 157°C (315°F).
3-32. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	1. Почистите, помойте и дайте стечь влаге. 2. Нарежьте на 2.5 см (1 дюймовые) куски. 3. Отпанируйте. 3. Готовить 2 минуты при температуре 157°C (315°F).

*Только для модели PFE600. Модель PFE450 не комплектуется системой фильтрования и очистки масла.

РАЗДЕЛ 4. ВЫЯВЛЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.

4-1. ВВЕДЕНИЕ

В этом разделе приведена информация, обеспечивающая выявление неисправностей, в виде легко читаемой таблицы.

Если проблема имеет место на начальных этапах эксплуатации нового фритюрного аппарата, проверьте еще раз правильность установки в соответствии с разделом 2 настоящего руководства.

Перед тем, как приступить к выявлению неисправностей, проверьте еще раз правильность осуществляемой Вами эксплуатации в соответствии с разделом 3 настоящего руководства.

4-2. ВЫЯВЛЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Для выявления неисправности поступайте следующим образом:

1. Четко определите проблему (или симптом) и когда она возникает.
2. Найдите соответствующую проблему в таблице неисправностей.
3. Просмотрите все возможные причины. Затем раз за разом выполняйте процедуры, указанные в перечне неисправностей до тех пор, пока проблема не будет решена.

ОСТОРОЖНО

Смотрите раздел 5, где говорится о техническом обслуживании для того, чтобы произвести проверку и ремонт надежно и правильно. Неправильное выполнение процедур обслуживания может привести к травмам и/или к поломке оборудования.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ

БЛОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Цвет продукта не соответствует требуемому: А. Слишком темный.	• Температура слишком высокая. • Масло слишком старое. • Масло слишком темное. • Слишком крепкий раствор для продукта. • Промежуток времени между панированием и приготовлением продукта слишком длинный.	• Уменьшите установку термостата. • Проверьте калибровку термостата. • Удалите и замените неисправный термостат/термопару. • Замените масло. • Отфильтруйте масло. • Проверьте масло на вкус, см. параграф 3-7. • Замените масло. • Используйте подходящий раствор или сократите время пребывания продукта в растворе. • Сократите промежуток времени между панированием продукта и его приготовлением.
	Б. Слишком светлый • Температура слишком низкая. • Слишком водянистый раствор. • Фритюрный аппарат недостаточно прогрет. • Аппарат перегружен продуктом. • Медленный нагрев/восстановление	• Увеличьте температуру. • Проверьте калибровку термостата. • Удалите и замените неисправный термостат/термопару. • Используйте подходящий раствор. • Выдерживайте правильное время прогрева. См. параграф 3-5. • Помешайте масло перед загрузкой продукта в котел. • Уменьшите загрузку. • Смотрите параграф, где говорится о горелке или о нагревательных элементах в разделе

	температуры фритюрного аппарата.	технического обслуживания.
ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ

БЛОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ (продолжение)

В. Продукт сальный	• Старое масло. • Температура слишком низкая. • Аппарат перегружен. • Продукт не извлечен сразу же после сброса давления.	• Поменяйте масло. • Увеличьте установку термостата. • Температура не восстановилась, когда продукт загружался в корзину. • Если надо, замените термостат. • Уменьшите загрузку котла. • Извлекайте продукт сразу же после сброса давления.
Г. Продукт в пятнах	• Куски продукта не разделены должным образом. • Продукт неверно выдержан в растворе. • Панировка не покрывает продукт. • Подгоревшие частицы панировки на продукте. • Слипшиеся куски продукта.	• См. параграф 3-6, шаги 14 и 15. • Встряхивайте продукт во время его выдержки в растворе. • Регулярно просеивайте панировку. • Разделяйте куски продукта во время панировки. • См. параграф 3-6 шаги 4-6. • Чаще фильтруйте масло. • Разделяйте куски продукта перед приготовлением под давлением, см. параграф 3-6, шаг 14.
Д. Сухость продукта	• Потеря влажности продукта перед приготовлением. • Продукт передержан во время приготовления.	• Используйте свежий продукт. • Накрывайте продукт влажной тряпкой, чтобы уменьшить испарение влаги. • Сократите время приготовления. • Снизьте температуру приготовления.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
----------	---------	-------------

БЛОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ (продолжение)

Д. Сухость продукта (продолжение)	- Низкое рабочее давление. - Слишком маленькая загрузка продуктов.	- Проверьте показание манометра, проверьте, нет ли стравливания давления. - Увеличьте количество, чтобы получить правильное рабочее давление и соответственно качество продукта.
Качество пищи (Вкус): А. Солёный вкус	- Панировочная смесь слишком солёная. - Слишком концентрированный маринад. - Неправильный выбор панировки.	- Просеивайте панировку после каждого использования. - Неправильная смесь панировки. - Выбросьте старую панировку. - Уменьшите концентрацию маринада. - Используйте панировку, предназначенную для конкретного продукта.
Б. Подгоревший вкус	- Вкус подгоревшего масла. - Масло нуждается в фильтрации. - Плохо промыт котел.	- Замените масло. - Чаще фильтруйте масло. - Слейте масло и вымойте котел.
В. Невыразительный вкус	- Сырой продукт несвежий. - Неверно подобрана панировочная смесь для данного продукта (слишком низкое содержание специй). - Слишком высокая температура (отсутствует вкус специй).	- Используйте свежие сырые продукты. - Используйте панировочную смесь, предназначенную для выбранного продукта. - Используйте правильную температуру для отпанированного продукта.

	• Панировка не прилипает к продукту.	• Используйте подходящий раствор и панировку для продукта.
ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ

БЛОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ (продолжение)

Г. Прогорк - лый вкус	• Масло слишком старое. • В одном и том же масле готовились несовместимые продукты. • Редкая фильтрация. • Несвежий сырой продукт.	• Замените масло и выполняйте рекомендации по обращению с маслом и его использованию, параграф 3-4. • Замените масло. • Используйте совместимые продукты и выполняйте рекомендации по обращению с маслом и его использованию, параграф 3-4. • Замените масло и выполняйте рекомендации по обращению с маслом и его использованию, параграф 3-4. • Используйте свежий продукт.
Общие: А. Отделение мяса от костей	• Неправильная нарезка мяса. • Продукт передержан во время приготовления. • Сырой продукт содержит слишком много влаги. • Продукт не свежий.	• Правильно нарежьте мясо. • Уменьшите время приготовления. • Дайте стечь влаге после маринования. • Используйте свежий продукт.
Б. Цвет кости не соот - ветствует требуемо - му	• Использование замороженного продукта (черная кость). • Неправильная обработка продукта (черная кость). • Продукт не готов (красная кость).	• Используйте свежий продукт. • Правильно обрабатывайте продукт. • Увеличьте время приготовления.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
----------	---------	-------------

БЛОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ (продолжение)

В. Панировка спадает с продукта.	• Неправильно выполнена панировка. • Продукт был частично замороженным во время панирования. • Неправильное обращение с продуктом. • Чрезмерное размешивание продукта перед закрытием крышки.	• Правильно выполняйте панировку, параграф 3-6, шаги 4-6. • Полностью разморозьте продукт перед панированием. • Осторожно обращайтесь с готовым продуктом. • Разделяйте продукт в соответствии с параграфом 3-6, шаг 14.
	Г. Слипаются куски продукта.	• Слишком долгий промежуток времени между панировкой и приготовлением продукта. • Неправильные действия при разделении продукта перед закрытием крышки. • Котел перегружен продуктом. • Неправильная загрузка продуктом.

БЛОК ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Фритюрный аппарат полностью неработоспо- собен при включенном основном выключателе электропита- ния	• Разомкнутая цепь	• Проверьте, вставлена ли вилка в гнездо. • Проверьте прерыватель или предохранитель на распределительном щите. • Проверьте предохранители на панели управления. • Проверьте напряжение в настенной розетке. • Проверьте основной выключатель электропитания и, если он неисправен, замените его. • Проверьте шнур и вилку. • Проверьте прерыватель на однофазных
--	--	---

		аппаратах.
ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ

БЛОК ДАВЛЕНИЯ

Не происходит сброс давления в конце цикла приготовления	- Засорилась линия выпуска от соленоидного клапана к расширительному резервуару. - Засорился соленоидный клапан	- Сбросьте давление котла; очистите все линии давления, выпускные трубы и расширительный резервуар на газовых моделях. - Проверьте и прочистите соленоидный клапан.
Слишком высокое рабочее давление	- Засорился рабочий клапан. - Выпускная труба, ведущая к конденсационному резервуару, засорилась.	- Сбросьте давление в котле; удалите и почистите рабочий клапан. - Прочистите выпускную трубу, ведущую к конденсационному резервуару.
Не создается давление в котле.	- Недостаточное количество продукта или недостаточно влаги в продукте. - Не снят металлический транспортировочный упор с рабочего клапана. - Крышка котла открыта или не заперта. - Соленоидный клапан пропускает пар или не заперт. - Рабочий клапан пропускает пар. - Главный таймер не закрывает соленоидный клапан. - Переключатель Soft/Crisp. - Прокладка на крышке пропускает пар. - Аварийный клапан пропускает пар.	- Загрузите требуемое количество влажного продукта для образования пара. - Снимите транспортировочный упор в соответствии с параграфом 2-2. - Закройте и заперите крышку. - Проверьте или прочистите соленоидный клапан. - Отремонтируйте. - Проверьте главный таймер. - Только на моделях KFC переключатель Soft/Crisp должен быть в положении Soft. - Настройте стопор крышки. Если проблема осталась, переверните прокладку крышки. Если это не устранило проблему, замените прокладку крышки. - Проверьте и если необходимо, замените.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
----------	---------	-------------

БЛОК ФИЛЬТРОВАЛЬНОЙ СИСТЕМЫ

Мотор фильтра работает, но медленно выкачивает масло.	• Закрыт клапан фильтра. • Насос засорился. • Неправильно собрана конструкция фильтра. • Ослабли соединения в линии фильтра. • Затвердевшее масло в линии. • Засорился угольный фильтр.	• Откройте клапан фильтра. • Снимите и прочистите насос. • Туже затяните патрубков на фильтре. • Затяните все соединения. • Очистите все линии фильтра от затвердевшего масла. • Замените угольный фильтр.
--	--	---

Выключатель
насоса
включен, но
мотор не
работает

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Неисправный выключатель. • Неисправный мотор. • Сработала тепловая защита двигателя. | <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте/замените выключатель. • Проверьте/замените мотор. • Сбросьте тепловой переключатель. |
|--|--|

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
----------	---------	-------------

БЛОК ФИЛЬТРОВАЛЬНОЙ СИСТЕМЫ (продолжение)

Мотор гудит, но не выкачивает	Засорены линии или насос.	- Снимите и прочистите насос и линии. - Замените прокладку насоса, ротор и ролики.
-------------------------------	---	---

БЛОК НАГРЕВА МАСЛА

Масло не нагревается	- Перегорел предохранитель или отключены выключатели на распределительном щите или на панели управления. - Сгорел предохранитель на панели управления. - Неисправный главный выключатель. - Проверьте провод и вилку. Проверьте напряжение в розетке. - Неисправный контактор. - Разомкнут датчик предельной температуры. - Неисправный термостат. - Неисправный выключатель датчика предельной температуры.	- Включите выключатель или замените предохранитель. - Проверьте предохранитель. - Проверьте главный выключатель. - Проверьте провод, вилку и напряжение в настенной розетке. - Проверьте контактор. - Нажмите красную кнопку сброса датчика предельной температуры. - Проверьте термостат. - Проверьте датчик.
Нагрев масла происходит слишком медленно	- Низкое или неподходящее напряжение. - Ослабшие или выгоревшие элементы. - Плохие контакты на контакторе. - Потеря контакта в подводке. - Обгоревшее или обугленное соединение провода.	- Измерьте напряжение в настенной розетке и сравните полученное значение с табличкой данных на устройстве. - Проверьте нагревательные элементы. - Проверьте контактор. - Затяните соединения. - Замените провод и зачистите клеммы.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
----------	---------	-------------

БЛОК НАГРЕВА МАСЛА (продолжение)

Масло перегревается	• Проверьте термостат. • Проверьте контактор на не размыкание.	• Откалибруйте термостат. • Проверьте неисправный термостат. • Проверьте неисправный контактор.
---------------------	---	---

БЛОК ВСПЕНИВАНИЯ/СЛИВА МАСЛА

Вспенивание или кипение масла	• В масле содержится вода. • Засорилась трубка для слива конденсата. • неподходящее или плохое масло. • Неправильная фильтрация масла. • Неправильная промывка после очистки котла.	• В конце цикла приготовления слейте масло и вымойте котел. Добавьте свежее масло и проверьте действия при поднятии крышки. • Извлеките трубку для слива конденсата и прочистите ее. • Используйте рекомендованные сорта масла. • Ознакомьтесь с процедурой фильтрации масла. • Вымойте и нейтрализуйте внутреннюю поверхность котла. Промойте уксусом для удаления щелочи, а затем промойте горячей водой и высушите котел.
-------------------------------	---	--

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
----------	---------	-------------

БЛОК НАГРЕВА МАСЛА (продолжение)

Масло не сливается из котла	• Сливной клапан засорился крошками. • Сливной клапан не открывается при поворачивании ручки.	• Откройте клапан и просуньте щетку через сливное отверстие. • Замените шплинт в соединительной втулке клапана.
-----------------------------	--	--

БЛОК ОСНОВНОГО ТАЙМЕРА

Таймер не запускается	• Нет входного сигнала.	• Проверьте выключатель таймера. • Проверьте мотор таймера.
Гудок продолжает гудеть	• Таймер установлен на ноль. • Неисправный микровыключатель.	• Установите стрелку таймера на значение, отличное от нуля. • Проверьте и замените неисправный микровыключатель.
Гудок не гудит	• Возможно неисправный гудок. • Стрелка таймера не возвращается к нулю.	• Проверьте гудок в соответствии с параграфом 5-20. Замените гудок, если он неисправный. • Замените таймер.
Таймер не сбрасывается	• Неисправный таймер.	• Замените таймер.
Не горит индикатор таймера	• Неисправная лампа.	• Замените лампу.

БЛОК КРЫШКИ

Прокладка вылезает из-под крышки	• Крошки под прокладкой.	• Снимите прокладку и помойте. • Помойте обод котла. • Замените изношенную ил поврежденную прокладку.
При открытой крышке шпindel не поворачивается или поворачивается с трудом	• Высох шпindel. • Изношенная верхняя гайка.	• Смажьте шпindel. • Замените верхнюю гайку.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
----------	---------	-------------

БЛОК КРЫШКИ (продолжение)

Крышка не
отпирается в
закрытом
положении

- Прокладка крышки не на месте или гайка не отрегулирована.

- Для устранения проблемы выполните следующие действия:

1. Выпустите давление из котла.
2. Выключите главный выключатель.
3. Слейте масло из котла.

ВНИМАНИЕ

При выполнении следующей операции держите крышку в закрытом положении, пока защелка не будет отсоединена от поперечного стержня. Если не держать крышку, она резко откроется, что может привести к повреждению стержня.

4. Снимите изогнутое кольцо. Вытащите штырь защелки. Крышка свободна.
5. Медленно поднимите крышку.
6. Заново установите защелку.
7. Отрегулируйте гайку.
8. Прокладку крышки следует правильно установить в облицовку крышки.

РАЗДЕЛ 5. 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 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.