TATRA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ



ФРИТЮРНИЦА

TEF.47 - TEF.87

TEF.49F - TEF.89F

СОДЕРЖАНИЕ

A	ОБШАЯ ИНФОРМАЦИЯ	3
A1	ОПИСАНИЕ	4
A2	ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ	5
A3	ПЕРЕВОЗКА	5
A4	РАСПАКОВКА	6
B	ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ	6
C	ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	7
D	ЭКСПЛУАТАЦИЯ	10
E	ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	12
F	ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ	15
G	УТИЛИЗАЦИЯ	15

A ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Перед установкой и использованием оборудования внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию.

Аппарат имеет производственно-техническое назначение, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использовано только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан). Покупатель/Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования квалифицированным техническим персоналом.

Срок гарантии на товар указывается Продавцом в отгрузочных документах и исчисляется с момента его продажи по товарной накладной при условии соблюдения пользователем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящей инструкцией.

Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данное оборудование.

При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.

Гарантия не распространяется:

- на периодическое обслуживание, наладку и настройку;
- на ремонт или замену частей в связи с их износом;
- на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата, указанной в настоящей инструкции;
- на неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием аппарата не по назначению или не в соответствии с инструкцией по эксплуатации;
- на неисправности, связанные с несвоевременной чисткой аппарата, недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом;
- на неисправности, связанные с механическими повреждениями при неправильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних

предметов, жидкости, дыма или пара, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети, неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата;

• на неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации;

• на неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;

• на неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия.

A1 ОПИСАНИЕ

Это профессиональное оборудование, обеспечивающее высокую эффективность, было разработано для использования на профессиональных кухнях.

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

Код	Размеры (мм)	Вес (кг)	Размеры упаковки (мм)
TEF.47	400x760x380	27	500x900x600
TEF.87	800x760x380	48	900x900x600
TEF.49F	400x930x915	50	500x1100x1050
TEF.89F	800x930x915	88	900x1100x1050

A2 ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Код	Модель	Подключение	Мощность (кВт)	Объем ванны (л)
TEF.47	Электрическая фритюрница настольная	400 V AC 3N PE	10,5	18
TEF.87	Электрическая фритюрница настольная	400 V AC 3N PE	21	2 x 18
TEF.49F	Электрическая фритюрница напольная	400 V AC 3N PE	18	24
TEF.89F	Электрическая фритюрница напольная	400 V AC 3N PE	36	2 x 24

A3 ПЕРЕВОЗКА

• Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
• При погрузке и транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
• Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
• После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
• Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
• Не допускайте тряски аппарата.
• Не храните аппарат в перевернутом виде.

A4 РАСПАКОВКА

Распаковка и уничтожение упаковочных материалов должно быть произведено в соответствии с нормами и законами страны пребывания.
Части оборудования, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами, произведенны из нержавеющей стали. Все пластиковые детали отмечаются значком материала.

После доставки следует немедленно проверить груз на предмет комплектности и повреждений при транспортировке.

B ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

• Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

• Предупреждение! Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлен.

• Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам. Помимо защиты от короткого замыкания и токовой перегрузки, должна присутствовать защита от утечек тока.

• Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.

• Аппарат поставляется без сетевого электрического кабеля. Подключение осуществляется через клеммную колодку под лицевой панелью самого аппарата. При подключении возможен перенос гермоввода для кабеля с фланца под задней панелью на саму заднюю панель, изменив таким образом направление вывода кабеля.

• Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.

• При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.

• Не допускайте нахождения кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовой кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.

• Неправильное подключение, неисправность вилки или розетки, или устройств защиты может привести к возгоранию.

• Аппарат устанавливается на огнеупорном устойчивом нескользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 200 мм от стен, пандусов, ступеней. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн и рукомойников, а также другого теплового оборудования, не предназначенного для установки в единую технологическую линию.

• Не следует устанавливать аппарат в непосредственной близости от легковоспламеняющихся материалов (деревянных и пластиковых панелей, емкостей с горючими жидкостями, газом и т.д.). Не допускайте контакта легковоспламеняющихся предметов с горячими поверхностями аппарата.

• Устройство должно эксплуатироваться под вытяжным зонтом в помещении с принудительной вентиляцией, в соответствии с действующими местными нормативными актами.

• Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, буклеты, пластиковые пакеты и т.п.

• Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктажа по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.

• Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

C ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

• Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.

• Использование масла, не предназначенного для фритюра, категорически запрещено.

• При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности и санитарные нормы в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.

• Используйте аппарат только в достаточно освещенном месте.

• Храните аппарат в недоступном для детей месте.

• Не допускается оставлять аппарат включенным без присмотра.

• Не допускается класть в кипящее масло мокрые пищевые продукты (только что вымытые или размороженные и не подсушенные).

• При обжаривании замороженных продуктов фритюрную корзину следует заполнять только наполовину и опускать в масло очень медленно.

• Приготовление чрезмерно влажного продукта, а также продуктов большого объема за один раз, может привести к несчастному случаю.

• Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными рукавицами.

• Крышка должна всегда находиться рядом с оборудованием в легкодоступном месте, поскольку в случае внезапного возгорания масла ванну следует немедленно закрыть.

• Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.

• При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность не должна превышать 85%.

• Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.

• Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку (в случае соответствующего подключения) и выключатель.

• Запрещено мыть поверхности аппарата, не дождавшись их остывания.

• Перед мойкой, перемещением, техническим обслуживанием или ремонтом аппарата сначала полностью обесточьте аппарат (переведите автомат защиты в положение «выкл»).

• Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.

• Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

• Не трогайте силовой кабель, розетку/вилку (при соответствующем подключении), автомат защиты мокрыми руками. При несоблюдении возможно поражение электрическим током.

• Не передвигайте аппарат во время его работы.

• В случае подключения аппарата через вилку/розетку при отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.

• Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Эксплуатация запрещена:

• при некорректной работе аппарата;

• при повреждении или падении;

• при повреждении питающего кабеля или вилки/розетки (в случае соответствующего подключения).

• Не используйте аппарат без загрузки. Уровень масла не должен быть ниже отметки min, иначе возможно воспламенение.

• Уровень масла не должен превышать отметки max, иначе перелившееся масло может привести к ожогам и воспламенению.

D ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- В зависимости от модели, фритюрница бывает двух видов: с 1-й и с 2-мя ваннами. Фритюрница с 2-мя ваннами может готовить два разных блюда одновременно без смешения запахов.

- Фритюрницы предназначены для жарки с использованием специальной сетчатой корзины следующих пищевых продуктов: чипсов, хвороста, рыбы, мяса, беляшей, пирожков, пончиков, овощей(лук), котлет по-киевски и других кулинарных изделий в большом количестве масла на предприятиях общественного питания.

- В конструкции фритюра присутствует микровыключатель, которые предотвращает включение нагревательных элементов, если блок установлен неправильно.

- Не допускается включение оборудования, если ванна не заполнена маслом. Уровень масла в ванне должен быть всегда выше минимальной отметки.

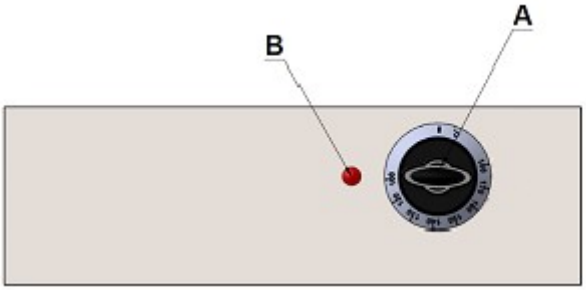
- Необходимо проводить своевременную замену масла. Использование отработанного масла приведёт к понижению точки кипения масла и вызовет избыточное кипение, сильное дымообразование и может привести к возгоранию масла в ванне.

- Фритюрница оборудована аварийным термостатом. В случае, если температура масла приближается к 230°C или уровень масла слишком низкий; когда температура поверхности ТЭНов слишком высока, произойдет отключение питания, которое потом не восстанавливается автоматически.

  В этом случае необходимо дать аппарату остыть и выполнить сброс защиты аварийного термостата. Для сброса защиты следует нажать кнопку RESET, расположенную под лицевой панелью аппарата. В некоторых моделях кнопка аварийного термостата находится на лицевой панели, и также закрыта пластиковой крышкой.

- При многократном повторном срабатывании аварийного термостата необходимо прекратить эксплуатацию аппарата и обратиться в сервисную службу.

Панель Управления:



A: Регулятор температуры (термостат)
B : Индикатор нагрева

Эксплуатация:

1. Установите перегородку для ТЭНа (металлический лист с перфорацией).

2. Убедитесь, что кран для слива масла закрыт.

3. Наполните ванну фритюра маслом. С внутренней стороны ванны для масла находится отметка уровня масла, Следует соблюдать требования к уровню масла. Отметка “MAX” указывает на максимальный уровень масла, а “MIN” – минимальный уровень масла в ванне. В процессе работы, пользователь должен регулировать объем масла, в соответствии со своими требованиями. Уровень масла всегда должен находиться между отметками “MIN” и “MAX”.

4. Включите электропитание аппарата.

5. Поверните ручку термостата в положение, соответствующее требуемому значению температуры. При этом должен загореться световой индикатор, оповещающий о том, что включены нагревательные элементы. При достижении заданной температуры термостат отключит нагревательные элементы и световой индикатор погаснет. Не рекомендуется устанавливать температуру на максимум, поскольку по окончанию нагрева подача напряжения на ТЭН прекращается, но сам ТЭН некоторое время продолжает нагревать масло по инерции, пока его температура не опустится. При снижении температуры масла, термостат автоматически возобновит подачу напряжения, загорится световой индикатор, снова активируется ТЭН, и

температура масла начнет расти. Этот процесс повторяется для постоянного поддержания заданной температуры.

6. У фритюрниц с 2 ваннами регулировка нагрева производится независимо для каждой ванны.

7. Нормальная рабочая температура фритюрного масла составляет 160-180°C.

8. Поместите продукты в корзину. После окончания нагрева погрузите корзину в масло. После завершения жарки, поднимите корзину, давая стечь маслу. При необходимости используйте крышку.

9. После завершения работы, поверните ручку термостата против часовой стрелки до исходного положения “0”.

10. Отключите электропитание.

11. Как только температура масла снизится до нормального уровня, слейте старое масло из ванны при помощи крана. При необходимости используйте удлинитель для крана из комплекта поставки.

E ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

➢ Очистка и обслуживание после каждого использования

• Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.

• Проводите очистку каждый раз после использования аппарата.

• Для очистки поверхности и корпуса используйте влажную мягкую губку или ткань. После очистки вытрите поверхность и корпус насухо.

• Периодически проводить замену отработанного масла. Не допускать оседание остатков крупных кусков пищи в ванне для масла. Для слива масла используйте кран на лицевой стороне аппарата (у настольных моделей) или внутри подставки (у напольных моделей). При необходимости используйте удлинитель для крана из комплекта поставки.

• Ванны, корзины и нагревательные элементы следует мыть теплым мыльным раствором, тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.

• Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

• Использование соды для очистки может привести к обесцвечиванию поверхностей из нержавеющей стали.

• Следите, чтобы при очистке аппарата вода не попала под лицевую панель и верхнюю часть корпуса в зоне вывода ТЭНов. Это может привести к повреждению аппарата.

• Для очистки ванны разблокируйте ТЭНы и поднимите их в вертикальное положение. Для этого потяните вбок фиксатор блока ТЭНов.

• Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

➢ Техническое обслуживание

ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ, ПУТЕМ ПЕРЕВОДА АВТОМАТА ЗАЩИТЫ В ПОЛОЖЕНИЕ «ВЫКЛ», С ПРИВЛЕЧЕНИЕМ КВАЛИФИЦИРОВАННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА.

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данной инструкции перечень работ носит рекомендательный характер.

При техническом обслуживании проделайте следующие работы:

• Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.

• Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.

• Произведите визуальную проверку состояния аппарата.

• Проверьте отсутствие оголенных проводов.

• Проверьте целостность линии заземления и цепи заземления самого аппарата (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).

• Выполните протяжку контактных токоведущих групп, датчиков, реле/контакторов, блокировочных микровыключателей, тепловой/токовой защиты и иных элементов аварийного отключения, нагревательных элементов, сигнальной арматуры, облицовок, крепежных элементов, подвижных узлов аппарата (если таковые есть).

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом.

Изменение конструкции аппарата запрещено.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода автомата защиты в положение «выкл» и обратиться в сервисную службу.

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.

С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

F ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

АППАРАТ НЕ РАБОТАЕТ	1. Проверьте, подключен ли аппарат к сети. 2. Проверьте электрические соединения и напряжение в сети. 3. Проверьте нагревательные элементы.
АППАРАТ НЕ ГОТОВИТ ДОЛЖНЫМ ОБРАЗОМ	1. Проверьте уровень масла. 2. Проверьте переключатель термостата. Если температура масла не достигает желаемой температуры, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
АППАРАТ ПЕРЕСТАЛ РАБОТАТЬ	1. Если температура масла достигает 230°C во время работы аппарата, ограничительный термостат отключит нагрев. В этой ситуации аппарат не будет работать. Дайте маслу остыть. Затем выполните сброс аварийного термостата, для чего нажмите красную кнопку на лицевой стороне аппарата. 2. Аппарат может перестать работать из-за низкого напряжения. В этой ситуации проверьте напряжение.

Если эти проблемы не исчезнут, обратитесь в авторизованную сервисную службу.

G УТИЛИЗАЦИЯ

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.
Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.