KOGAST GROSUPLJE d.d.
Adamičeva c. 36, SI-1290 Grosuplje, Slovenija
Tel.: +386 (0)1/78 66 300 N.C., fax: +386 (0)1/78 66 310
E-mail: info@kogast.si, http://www.kogast.si

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, МОНТАЖУ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

Электрофритюрница

ТИП	*ШИФР*
EF-T7/14	*55862*
EF-T7/28	*55863*
EF-T9/14	*55918*
EF-T9/28	*55919*

шифр инструкции: 86041

Содержание

1. НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА 3
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 3
3. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ 4
4. ПОСТАНОВЛЕНИЯ, ТЕХНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ И ДИРЕКТИВЫ 6
5. МОНТАЖ 6
5.1 Особенные требования при проектировании электрического прибора 6
5.2 Установка прибора 6
5.3 Подключение прибора 7
5.3.1 Электрическое подсоединение 7
5.3.2 Присоединение для выравнивания потенциала 8
5.4 Контроль работы 8
5.5 Конечная проверка прибора и выпуск в эксплуатацию 8
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА 8
6.1 Подготовка прибора перед первой эксплуатацией 8
6.2 Ежедневная эксплуатация 8
7. ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ 9
7.1 Очистка 9
7.2 Техобслуживание 10
7.3 Процесс подготовки прибора перед дальнейшим прекращением эксплуатации 10
8. ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ДЕФЕКТА 10
9. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ 11
10. ДРУГОЕ 11

1. НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Электрофритюрница предназначена для приготовления мясных, рыбных, кондитерских (пончиков) и других кулинарных изделий во фритюре (кипящем масле). Кулинарные изделия обжариваются в горячей части бассейна, в то время как их остатки падают на дно в холодную часть бассейна. Настоящий прибор предназначен для применения только в больших кухонных цехах, а его применение для других целей – запрещается.

Предупреждения!

- **Данная инструкция по монтажу, эксплуатации и обслуживанию содержит все необходимые предупреждения для правильного и безопасного применения прибора.**
- **Перед первой эксплуатацией необходимо внимательно прочесть инструкцию по монтажу, эксплуатации и обслуживанию.**
- **Инструкциию по монтажу, эксплуатации и обслуживанию прибора следует обязательно сохранить.**
- **Прибор должен применяться только квалифицированным и профессионально обученным лицом.**
- **Работа электрического прибора должна всегда находиться под контролем.**
- **Прибор предназначен только для применения в больших кухнях и не должен применяться для других намерений.**
- **Во время работы электрического прибора внешняя поверхность может очень нагреться, поэтому осторожность при применении прибора необходима (опасность ожогов)!**
- **Прибор нельзя применять для обогревания помещений.**
- **Под прибором или в приборе нельзя сохранять предметы, чувствительные к температуре (напр. моющие средства, распылители).**
- **Изготовитель прибора не берет на себя никакой ответственности или гарантийных обязательств в случае появления повреждений из-за несоблюдения данной инструкции, технических нормативов, нормативов о безопасности или в случае несоответствия подключения, указанного в инструкции.**
- **При неправильном применении прибора ответственность носит пользователь.**
- **Если прибор из-за реконструкции технически изменится, то мы не можем гарантировать безопасность прибора, и гарантийные условия не будут действительны.**
- **Предупреждения, указанные в данной инструкции, не возмещают никаких нормативов и не влияют на действительность законодательства.**

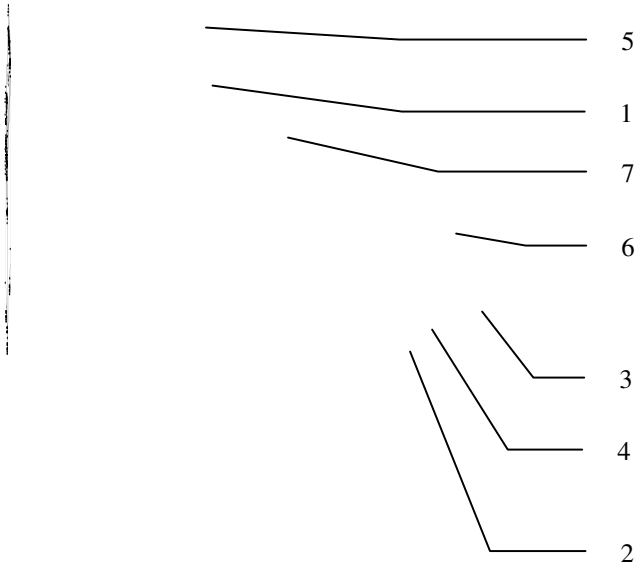
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Прибор:	EF-T7/14	EF-T9/14	EF-T7/28	EF-T9/28
Размеры элемента: Ширина Глубина Высота	 400 мм 700 мм 900 мм	 400 мм 900 мм 900 мм	 800 мм 700 мм 900 мм	 800 мм 900 мм 900 мм
Размеры корзины:	230 x 405 x 120		(2x) 230 x 405 x 120	
Кол-во масла в бассейне:	13-15 л		(2x) 13-15 л	
Номинальная мощность:	11,1 кВт		22,2 кВт	
Электроподводка:	400В 3N 50Гц			
Сила тока:	16,7 А		32,1 А	
Масса:	40 кг	43,5 кг	67,5 кг	75 кг

Таблица 1: Технические данные

Уровень звука создаваемый прибором - не более 70 дБ (А).

3. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ



ОПИСАНИЕ:

1. Трубный нагреватель
2. Кнопка гл. выключателя
3. Кнопка термостата
4. Контрольная лампочка
5. Шкафчик с нагревателями
6. Корзина фритюрницы
7. Крышка фритюрницы

Рис. 1: Электрофритюрница

ОПИСАНИЕ:

G_{1-3}	-	Нагреватель
K	-	Контактор
S_g	-	Выключвательь
Th	-	Термостат
L	-	Контрольная лампочка
Tv	-	Термический предохранитель
Ms	-	Конечный выключатель

Рис. 2a: Схема электросоединений; приборы EF-T7/14 и EF-T9/14

ОПИСАНИЕ:

G_{1-6}	-	Нагреватель	L_1, L_2	-	Контрольная лампочка
K	-	Контактор	Tv1, Tv2	-	Термический предохранитель
Sg_1, Sg_2	-	Выключватель	Ms_1, Ms_2	-	Конечный выключатель
Th_1, Th_2	-	Термостат			

Рис. 2б: Схема электросоединений; приборы EF-T7/28 и EF-T9/28

Наружные поверхности и ванна изготовлены из нержавеющей стали AiSi304. Верхняя поверхность и ванна изготовлены из более толстого материала, для удобства эксплуатации обслуживания углы имеют округлую конфигурацию.

В каждой ванне раздельно можно установить температуру масла от 100 до 190 ºC.

- Ванны имеют под нагревателями холодную зону, за счет которой продлевается срок использования масла.
- Нагреватели имеют большую мощность и обеспечивают быструю и надежную жарку даже замороженных продуктов.
- Масло во фритюрницах сливают из ванн с помощью шаровых кранов непосредственно в нержавеющие емкости для фильтрации и хранения масла.
- В комплект фритюрниц входят крышки и корзины из хромированной стальной проволоки.
- Емкости для фильтрации и хранения масла заказываются дополнительно.

Масло нагревают очень мощные трубчатые нагреватели, которые находятся во внутренней части ванны. Изготовлены из нержавеющей стали и имеют маленькую площадь тепловой нагрузки.
Работу электрических нагревателей регулирует тепловой термостат, очень чувствительный на перепады температур и способствующий быстрому включению нагревателей. Даже при загрузке в ванну замороженные продукты, сохраняется равномерная рабочая температура масла. Электрические нагреватели легко снимаются и чистятся. В электрическую цепь соединен специальный переключатель, который отключает работу нагревателей при недостаточном уровне масла в ванне.

4. ПОСТАНОВЛЕНИЯ, ТЕХНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ И ДИРЕКТИВЫ

Во время подключения прибора следует учитывать:
- Действительные постановления, технические нормативы и директивы;
- Санитетно-гигиенические нормативы для кухонь;
- Нормативы о строительстве объектов и противопожарной безопасности;
- Директивы для предупреждения несчастных случаев;
- Нормативы для электрических подключений и электрических приборов в больших кухнях; требования о безопасности;
- Требования или правила ответственного за электрическую сеть;
- Другие нормативы.

5. МОНТАЖ

5.1 Особенные требования при проектировании электрического прибора

Прибор устанавливается на предусмотренное место в хорошо проветриваемом помещении.
На месте установки прибора должно быть предусмотрено электрическое присоединение.

В постоянное электрооборудование должен быть установлен главный выключатель, который разделяет все поля от сети посредством 3-х мм расстояния между открытыми контактами, а также имеет возможность блокировки в выключенном положении.
Плавкие предохранители в электрической установке должны быть предусмотрены для соответствующей силы тока (см. таблицу 2).

Прибор	Плавкие предохранители
EF-T7/14	20 A
EF-T7/28	35 A
EF-T9/14	20 A
EF-T9/28	35 A

Таблица 2: Плавкие предохранители

Предупреждение!
- **Центральный электрический выключатель должен быть вмонтирован в близи прибора и свободно доступен!**

5.2 Установка прибора

Прибор следует установить на предусмотренное место, при помощи ручного вилочного погрузчика. Электрическую фритюрницу нельзя тащить по полу. Пол должен обладать соответствующей грузоподъемностью.
Когда упаковка устранена, следует прибор осмотреть. Если на приборе заметны повреждения, покупатель должен об этом немедленно сообщить продавцу. Поврежденный прибор не допускается подключать к электрической сети.
Затем удалить защитную ПВХ пленку с поверхности. При быстром удалении защитной пленки на поверхности могут остаться следы клея.

Предупреждение!
Упаковку следует удалить в соответствии с действующими нормативами.

Упаковочные остатки обычно разделяются и их получают местные центры для собирания мусора.

Прибор можно поставить отдельно или в блоке кухонных элементов в сочетании с другими приборами.
Электрическая фритюрница устанавливается в хорошо проветриваемом помещении, а если имеется возможность - то под кухонным воздухоочистителем.
Прибор устанавливается на эргономической высоте в 900 мм от уровня пола. При помощи регулировочных ножек прибор можно отрегулировать в горизонтальное и стабильное положение!

Предупреждение!
Установка прибора в непосредственной близости стен, перегородок, кухонной мебели, декоративной облицовки и т.д. выполняется с условием, что они изготовлены из негорючего материала. При отсутствии данного условия перечисленные элементы необходимо обшить негорючим термоизоляционным материалом.
Необходимо обеспечить также выполнение всех требований по противопожарной защите.

5.3 Подключение прибора



ОПИСАНИЕ:
E - Электроподключение

Рис. 3: Расположение подводки на приборе

5.3.1 Электрическое подсоединение

Электрофритюрница подключается к электросети посредством изоляционного энергопровода 245 IEC 57 (гармонизированное обозначение: H07 RN-F) 5G6 мм^2.
Электроподводка: 380 В 3N 50 Гц

Подключение прибора к электросети должно быть выполнено согласно действующих правил и нормативов .

Предупреждения!
- **Подключение прибора допускается выполнять только уполномоченным и квалифицированным лицам согласно действующего законодательства, нормативов, рекомендаций и обозначений на наклеенной табличке, а также при учете указаний по технике безопасности распространяющихся на ток утечки (1 мА/кВт).**
- **Перед началом подключения прибора квалифированный специалист должен проверить соответствие электрического подсоединения техническим данным, указанных на этикетке.**

Электрофритюрница подключается к электросети посредством постоянного подключения при помощи заземляющего зажима.

Во время подключения прибора к системе заземления необходимо учитывать технические нормативы, распространяющиеся на электрооборудование в здании.
Монтаж и подключение должны быть произведены так, что бы после завершения работ по монтажу и подключению, доступ к токоподводящим частям без употребления инструмента, был невозможен!
Плавкие предохранители в электрической установке должны быть предусмотрены для соответствующей силы тока (см. таблицу 2). В постоянное электрооборудование должен быть установлен главный выключатель, который разделяет все поля от сети посредством 3 мм расстояния между открытыми контактами, а также имеет возможность блокировки в выключенном положении.

5.3.2Присоединение для выравнивания потенциала

Присоединительные места для выравнивания потенциалов соединяются проводом, сечение которого составляет 10 мм^2. Присоединения находятся на нижней левой и правой стороне, и они обозначены соответствующей этикеткой.

5.4 Контроль работы

Электрофритюрница прменяется по назначению так как это изложено в инструкции по эксплуатации (п.6).

После подключения прибора, сервисер должен проверить следующее:
- работу электронагревателей;
- правильную работу термостатов;
- работу выключателей;
- работу конечных (магнитных) выключателей.

5.5 Конечная проверка прибора и выпуск в эксплуатацию

Процесс:
1. Защитную ПВХ пленку следует устранить с внешних стен электрического прибора.
2. При установке и подключении прибора следует учитывать все нормативы о безопасности, постановления, технические нормативы и директивы.
3. Электрический прибор должен работать в соответствии с описанием в инструкции.
4. Проверить работу электрического прибора, как указано в пункте 5.4.

Квалифицированное и уполномоченное лицо должно ознакомить пользователя с работой и эксплуатацией настоящей электрической сфритюрницы.
Перед пуском прибора в эксплуатацию, уполномоченный сервисный персонал должен соблюдать протокол о подключении. Во время пуска прибора в эксплуатацию, протокол подписывается сервисным работником и потребителем. С этого момента начинается гарантийный срок.

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

6.1 Подготовка прибора перед первой эксплуатацией

Перед первой эксплуатацией необходимо при помощи моющего средства для нержавеющей стали, удалить защитное покрытие с поверхностей прибора. Потом поверхности очистить мокрой салфеткой и протереть еще сухой. Внутренность емкости очистить водой и жидким моющим средством.

6.2 Ежедневная эксплуатация

Внимание!
Электрофритюрница выключена, когда все кнопки (рис. 1; поз. 2 и 3) находятся в положении "0".

Предупреждения!

- **В горячую жидкость в ванне нельзя опускать пальцы или другие части тела!**
- **Применять только те масла, которые допускается нагревать до 200°C.**
- **В связи с тем, что качество масла при многократном употреблении снижается, то рекомендуется ежедневный слив масла через сливной вентиль прибора и его тщательное фильтрование. После этого следует также очистить бассейн от остатков кулинарных изделий.**
- **Употребление старого масла представляет собой опасность, так как может воспламениться и вызвать пожар в кухне. Старое масло имеет сниженную точку воспламенения и сильно кипит.**
- **Если на поверхность из нержавеющей стали разольется жидкость или упадут капли едких веществ (напр., уксус, сок кислоты), следует жидкость или капли немедленно вытереть сухой салфеткой. Едкие жидкости могут вызвать пятна.**
- **Куски пищи, содержащие агрессивные вещества, нельзя оставлять на поверхности прибора (напр., кусочки цитрусов).**

Сливной вентиль должен быть перекрыт. Бассейн фритюрницы наполняется маслом. Нижняя отметка указывает на минимальный уровень количества масла 13 л, а верхняя отметка – максимальный уровень количества масла 15 л. Оптимальное количество масла – 14 л.
Для включения прибора необходимо кнопку главного выключателя (рис. 1; поз. 2) установить в поз. 1, а также кнопку термостата повернуть на заданную температуру (рис. 1; поз. 3). После того, как достигается заданная температура масла в бассейне, происходит автоматическое отключение нагревателей (рис.1; поз. 1). Включение и выключение нагревателей сигнализируется контрольной лампочкой (рис.1; поз.4). В разогретое масло постепенно опускается корзина (рис. 1; поз. 6) с сухим кулинарным изделием (осушенным), благодаря чему масло не вспенивается и не перекипает. После готовности кулинарного изделия следует поднять корзину над бассейном и закрепить ее на шкафчике с нагревателями (рис. 1; поз.5), затем оставить до осушения изделия. Таким образом масло сливается обратно в бассейн прибора. После этого опорожнить корзину.

0	-	Прибор выключен	0	-	Термостат выключен
1	-	Прибор подготовлен к работе	50 °C	-	Мин. температура
			190°C	-	Макс. температура

Рис.4: Кнопка главного выключателя Рис. 5: Кнопка термостата

После применения прибора перекрываем кнопки главного выключателя и термостата в положение «0».

Кроме термостата в электроконтур встроен также термический предохранитель, который при перегреве (360^{o}) выключает нагреватели. После того, как терм.предохранитель выключит электроконтур и температура на плите в определенном промежутке времени снизится ниже 360^{o}C, нагреватели больше не включаются. В таком случае поступаем с прибором так, как изложено в инструкции в случае обнаружения неисправности на приборе (п. 8).

7. ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

7.1 Очистка

Ежедненая очистка электрической фритюрницы выполняется ежедневно в следующем порядке:

1. Выключить прибор и оставить до полного охлаждения.
2. Слить масло из бассейна.
3. Охлажденные нагреватели поднять в верхнее положение.
4. Бассейн и другие поверхности очистить влажной тряпкой, смоченной перед этим в теплой воде или в моющем растворе.Таким же образом очистить другие поверхности прибора. Следует применять доступные на рынке средства для чистки, предлагаемые местными поставщиками.

5. Во время очистки стойких пятен на нержавеющей поверхности, можно в виде исключения применить кухонную губку из нержавеющей стали для полировки, но производить чистку щеткой можно только в направлении жести.
6. После этого поверхности прибора полностью осушить.

Предупреждения!

- **Очистка прибора водяной струей или применение моющей машины под высоким давлением не допускается.**
- **Во время очистки фритюрницы не допускается применение проволочных губок, проволочных щеток либо других абразивных приспособлений!**
- **Удалять все винтовые соединения во время очистки ЗАПРЕЩАЕТСЯ!**
- **Очистка прибора применеием хлористоводородной кислоты и других мощных химических средств для чистки не допускается.**
- **Пол и керамическую плитку в помещении, где находится кухонное оборудование, никогда не допускается чистить применением средств для чистки, содержащих хлористоводородную (соляную) кислоту.**

7.2 Техобслуживание

Предупреждения!

- **Присоединительные и обслуживающие работы на приборе могут осуществляться только уполномоченным специалистом.**
- **Следует учитывать предписанные сроки для регулярного обслуживания прибора.**
- **Во время техобслуживания и сервисного обслуживания рекомендуется применение защитных перчаток.**

Периодическую проверку и осмотр изделия следует выполнять каждый второй год. Рекомендуется подписание контракта об обслуживании, с уполномоченным специалистом.
В программе сервиса для обслуживания рекомендуется замена использованных частей. Этим способом предупреждаются дефекты или необычная работа прибора.
Также рекомендуется и после истечения гарантийного срока в прибор встраивать оригинальные запасные части.

7.3 Процесс подготовки прибора перед дальнейшим прекращением эксплуатации

1. Убедится, выключен ли центральный электрический выключатель.
2. Перед дальнейшим прекращением эксплуатации (напр., каникулы, конец сезонной работы) следует тшательно очистить прибор. Потом поверхности прибора осушить.
3. Рекомендуется смазка поверхности защищающими средствами для нержавеющей стали, получаемыми на рынке.
4. Позаботится о достаточном проветривании помещения.
5. Перед повторной эксплуатацией открыть главный выключатель в электроустановке перед прибором и следовать порядку, описанному в п.6.

8. ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ДЕФЕКТА

В случае неисправности или необычной работы прибора следует выключить все кнопки на панеле управления (Рис.1; поз. 2 и 3), главный выключатель в электроустановке перед прибором, а также вызвать уполномоченного сервисного работника.

Предупреждения!

- **Электрический прибор должен ремонтироваться только уполномоченным специалистом.**
- **Все важные данные, необходимые для обслуживания прибора, находятся на этикетках.**
- **Во время заказа сервисных услуг, заказчику рекомендуется сообщить тип прибора, серийный номер и описание неисправности.**

9. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Предупреждение!
Нижеуказанные запасные части не поставляются вместе с прибором, их можно заказать дополнительно.

Деталь	Код	Шифр
Нагреватель	TS-1381	72076
Главный выключатель	TS-1087	73458
Термостат	TS-1364	72553
Термический предохранитель	TS-1365	72577
Конечный (магнитный) выключатель	TS-1363	72439
Магнит	TS-1080	45613
Контактор DILM7-10, 230В	TS-1521	73112
Контрольная лампочка	TS-1093	76575
Стекло контр.лампочки	TS-1096/2	76577
Шариковый вентиль ¾″	TS-0438/4	42340
Кнопка	TS-1156/4	83353
Пластина кнопки (главный выключатель)	TS-1155/2	46201
Пластина кнопки (термостат)	TS-1155/6	46205
Рессора кнопки	280.2.118	47582
Подстилка кнопки	TS-1593	83330
Двойная крышка для покрывания винтовых соединений (между двух прыборов)	TS-1596	83333
Одиночная крышка для покрывания винтовых соединений	TS-1597	83334

Таблица 3: Запасные части

10. ДРУГОЕ

Сохраняем за собой право на внесение изменений, связанных с техническими усовершествованиями!

Когда прибор отслужит и будет лишним, следует позаботиться и о окружающей среде. Рекомендуется отдать его уполномоченным собирателям использованного электрического и электронного оборудования.