KOCATEQ

EAC

자동 데스크톱 프라이팬

(ФРИТЮРНИЦА НАСТОЛЬНАЯ АВТОМАТИЧЕСКАЯ)

МОДЕЛЬ: EF8LC10

사용 설명서

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.

1. Важные положения и предупреждения 3
2. Описание оборудования 4
3. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования 5
4. Техника безопасности 5
5. Сведения о квалификации обслуживающего персонала 7
6. Транспортировка и хранение 8
7. Технические характеристики 9
8. Установка, размещение и подключение оборудования 11
9. Требования к помещению и электропитанию 13
10. Эксплуатация 14
11. Очистка и обслуживание оборудования 17
12. Критерии предельных состояний 18
13. Условия гарантии 19
14. Электрическая схема 21
15. Акт пуска оборудования в эксплуатацию 22
16. Учет выполнения тех обслуживания и текущего ремонта 23
17. Акт-рекламация 24
18. Талон на гарантийное обслуживание 26

Вы приобрели профессиональную высококачественную фритюрницу фирмы "Kocateq" (Южная Корея), сертифицированную на соответствие требованиям директив и нормативов безопасности Европейского сообщества (знак соответствия CE).
Благодарим за Ваш выбор и надеемся, что приобретенное Вами оборудование удовлетворит Ваши запросы и ожидания.
Приглашаем Вас внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации перед включением и использованием фритюрницы, именуемой в дальнейшем машина или оборудование.

1. Важные положения и предупреждения.

Эта инструкция является составляющей частью Вашей фритюрницы и должна храниться в нормальных условиях. **Обязательно ознакомьте менеджера и персонал, отвечающий за оборудование, с содержанием этой инструкции, при смене персонала не забывайте ознакамливать новых работников с требованиями, содержащимися в этой инструкции (не забывайте выполнять эту просьбу также при передаче этой машины в другую организацию или при повторной установкой машины в другом подразделении Вашей организации).**
На момент включения машины Вам следует выделить лицо, ответственное за машину. Наш персонал проведет подробный инструктаж по правилам техники безопасности, корректной эксплуатации машины. Пожалуйста, строго следуйте предписаниям нашего персонала особенно при установке машины - это позволит Вам использовать в дальнейшем машину с наиболее высокой производительностью, позволит избежать выходов машины из строя.
Перед установкой и использованием машины, внимательно изучите все положения этой инструкции. **Игнорирование или невыполнение установок и указаний, содержащихся в этой инструкции, приводит к преждевременным поломкам машины, ее неудовлетворительной работе, аннулированию гарантийных обязательств.**

- Перед проведением процедур, связанных с переустановкой, обслуживанием, очисткой машины, обязательно отключите машину от основной электрической сети.
- В случае если необходима переделка Вашей электрической сети, или Вы не уверены в параметрах электрической сети, Вам следует обратиться к квалифицированному электрику из сервисной службы для проведения соответствующих работ или консультаций.
- Устройство машины, материалы, применяемые при ее изготовлении, позволяют использовать ее на протяжении многих лет без каких-либо затруднений.
- Машина является источником повышенной опасности, неквалифицированное использование машины может привести к тяжелым последствиям: порезам, электрическим травмам и т.п.
- Машина предназначена для использования предварительно проинструктированными пользователями, не допускайте неквалифицированный персонал, детей к машине, не позволяйте им играть с ней, разбирать ее.
- Машина предназначена для эксплуатации исключительно в закрытом помещении.

Предупреждения:

- Не разрешается оставлять упаковочные материалы без присмотра в домашних условиях. Рассортируйте упаковочные материалы и сдайте их в ближайший центр по сбору рециклируемых отходов.
- В том случае, когда Вы будете выбрасывать само оборудование, сдайте его в ближайший центр по сбору рециклируемых отходов.
- Не затрудняйте доступ к вентиляционным отверстиям и к прорезям, предназначенным для отвода тепла.
- Табличка данных, на которой приведены технические данные, регистрационный номер и торговая марка, находится на видном месте на стенке оборудования.

Не разрешается снимать эту табличку.

- Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям или предметам из-за несоблюдения приведенных выше указаний или из-за вмешательства в какую-либо часть оборудования, или из-за применения запасных частей, не являющихся оригинальными.
- Фритюрница предназначена для обжаривания свежих и замороженных продуктов в глубоком слое масла. Любое другое применение рассматривается как ненадлежащее. **Изготовитель не несет никакой ответственности в случае ненадлежащего применения оборудования.**

2. Описание оборудования.

Главной проблемой для сетевых предприятий fast-food являются единые стандарты качества приготовления пищи. Использование широкого спектра полуфабрикатов в какой-то степени решает эту проблему, но не исключает главной причины отклонения качества готовых блюд от желаемого результата. Речь идет о человеческом факторе. Большая текучесть персонала затрудняет процесс обучения. При жарке блюд во фритюре оператор должен учесть множество факторов:

- Тип продукта.
- Масса загруженного продукта.
- Текущая температура фритюра (которая может упасть при последовательной жарке нескольких порций).

Первые два фактора напрямую влияют на время жарки и требуют повышенного внимания со стороны персонала т.к. по окончании цикла приготовления корзины с продуктом должны быть немедленно извлечены. Короткая передержка, как и недодержка продукта, имеет печальные последствия для кулинарных качеств блюд. Начало жарки во фритюре, температура которого не достигла установленной величины, требует от повара ювелирной корректировки времени приготовления. Не один владелец сети фаст-фуд не может питать никаких иллюзий относительно квалификации поваров, зарплата которых соответствует денежному потоку подобных заведений. Опыт и квалификация повара не только стоят дорого, но и неизбежно, приносят авторский оттенок каждой приготовленной порции, что не оправдывает затраты оператора сети на содержание штата высококвалифицированных поваров.

Настольная фритюрница с автоматическим опусканием и подъемом корзин EF8LC10 позволяет минимизировать влияние человеческого фактора на качество готового продукта.

Основные преимущества по сравнению с традиционными фритюрницами.

- 10 программ**,** для каждой из которых можно запрограммировать температуру фритюра и время жарки;
- автоматическое опускание корзины в ванну при достижении фритюром запрограммированной температуры (корзина не опустится, пока фритюр не будет нагрет);
- автоматический подъем корзины по окончании цикла приготовления, громкий акустический сигнал напомнит повару несколько раз о необходимости забрать готовый продукт;
- возможность корректировки времени жарки в зависимости от количества обжариваемых порций (2 кнопки с произвольно программируемым увеличением времени жарки);
- отображение текущей и заданной температуры, времени оставшегося до окончания цикла приготовления;
- простая панель управления на русском языке, возможность использования персоналом с начальной квалификацией.

Технические особенности.

- конструкция из нержавеющей стали AISI304;
- простое подключение к сети переменного тока 220/1/50;

- система автоматического подъем и опускания корзины;
- наклоняемый вверх блок нагревательных элементов;
- простая очистка;
- замена масла путем слива из извлекаемой емкости, возможность покупки дополнительной емкости для быстрой перезарядки фритюрницы чистым маслом;
- цифровой контроллер температуры фритюра минимизирует явления гистерезиса при жарке;
- программируемый 10 канальный контроллер с полностью автоматическим и ручным режимами работы (задается время жарки, температура, запрет/разрешение начала цикла жарки в случае не достижения фритюром заданной температуры);
- акустический сигнал по окончании цикла жарки с функцией напоминания;
  панель управления в углублении фронтальной поверхности, расположена под углом для облегчения визуального контроля, защищена от брызг и механических повреждений.

3. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования.

Упаковочные материалы, применяемые в нашем производстве, не загрязняют окружающую среду, являются экологически дружественными и допускают рециклирование. Поэтому при выбрасывании упаковочных материалов ими следует распорядиться соответствующим образом. Обратитесь к вашему дилеру или к компетентным местным властям, которые смогут указать Вам адреса местных предприятий, занимающихся рециклированием, или центров по сбору отходов упаковки. Не выбрасывайте упаковочные материалы или детали упаковки в окружающую среду. В детских руках упаковочные материалы могут привести к удушению, в особенности, пластмассовые пакеты.
Даже когда Вы выбрасываете старое оборудование, делайте это соответствующим образом!
Важно! Доставьте оборудование в местный уполномоченный центр по сбору выбрасываемого электрооборудования. Это позволяет восстановить ощутимое количество ценных материалов.

4. Техника безопасности.

Оператор оборудования в производстве пищевой продукции должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты в соответствии с действующими нормами выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты (СИЗ). Выдаваемая специальная одежда, специальная обувь и другие СИЗ должны соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда, иметь сертификат соответствия. Оператор оборудования в пищевом производстве должен знать и соблюдать правила личной гигиены. Запрещается проводить работы на пищевом оборудовании без средств индивидуальной защиты Оператора.

- Электрические соединения: В интересах безопасности законодательство требует, чтобы монтаж и обслуживания электрооборудования выполнялись компетентными лицами в соответствии с действующими нормами и правилами. Демонтаж электрооборудования следует поручать только квалифицированному электрику.
- При подключении к источнику электрической энергии с помощью вилки и розетки убедитесь в том, что они соответствуют друг другу и что используемый электрический силовой кабель соответствует установленным нормам и правилам.
- После размещения оборудования доступ к розетке источника электрической энергии должен оставаться свободным.
  НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ тянуть за кабель при отключении вилки от розетки.
- Необходимо, чтобы электрооборудование было заземлено в соответствии с правилами техники безопасности.
- Сразу после монтажа проведите краткий осмотр оборудования. Если оборудование не действует, то отсоедините его от источника электрической энергии и обратитесь в ближайший

центр послепродажного обслуживания. Не разрешается пытаться самостоятельно ремонтировать оборудование.

- **Данное оборудование предназначено для профессионального применения обученным персоналом.** Не разрешайте детям находиться вблизи данного оборудования или играть с ним.
- Не пытайтесь ремонтировать электрооборудование самостоятельно. Все виды ремонта следует поручать техническим специалистам, имеющим соответствующие полномочия, или уполномоченному центру послепродажного обслуживания. В случае неисправности отсоедините неисправное электрооборудование от источника электрической энергии.
- Когда потребуется выбросить данное электрооборудование, сдайте его в центр по сбору рециклируемых отходов.
- Не перемещайте оборудование в процессе работы. Не перемещайте фритюрницу с маслом в ванне.
- Будьте очень внимательны при помещении продуктов в машину и извлечении из нее. Существует риск получения ожога от непосредственного контакта с нагретыми до высоких температур поверхностями машины. Мы рекомендуем использовать защитные перчатки при работе с машиной.
- Перед любыми процедурами, связанными с очисткой или перемещением машины, дождитесь ее полного остывания.
- Не оставляйте горючие материалы рядом с оборудованием.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям или предметам из-за несоблюдения приведенных выше указаний или из-за вмешательства в какую-либо часть оборудования, или из-за применения запасных частей, не являющихся оригинальными.

Внимательно прочтите следующие предупреждения:

При использовании фритюрницы необходимо запомнить нижеследующие фундаментальные правила:

- Не прикасайтесь к фритюрнице руками, если они и/или ноги влажные/мокрые.
- Не используйте фритюрницу, если Вы без обуви (босиком).
- Запрещается устанавливать фритюрницу в душевой или ванной комнате.
- При отключении фритюрницы из сети не тяните за шнур, аккуратно, не прилагая излишних усилий, вытяните вилку из розетки.
- Не позволяйте пользоваться фритюрницей детям, недееспособным лицам, лицам, находящимся в состоянии алкогольного и наркотического опьянения.
- **Помните, что металлические панели фритюрницы могут нагреваться до очень высоких температур. Будьте очень внимательны при работе.**
- **Помните, что масло нагревается до очень высоких температур. Существует риск получения ожога. Будьте очень внимательны при работе.**
- **Следите за тем, чтобы вода не попадала в разогретое масло. Это может привести к разбрызгиванию горячего масла, что несет риск получения ожогов оператором машины.**

- Перед проведением любых операций по очистке и обслуживанию фритюрницы, убедитесь в том, что она отключена от основной сети.
- В случае если в процессе работы Вы заметили какие-либо функциональные неполадки, немедленно произведите отключение фритюрницы от основной электрической сети. Пожалуйста, не предпринимайте попыток самостоятельно отремонтировать фритюрницу. Пожалуйста, немедленно звоните в сервисную службу.
- В случае повреждения электрического кабеля обратитесь к сервисной организации для его замены.

- Запрещено осуществлять хранение любых предметов в ванне фритюрницы.

Неправомочная модификация оборудования и использование запасных частей.
Любые самостоятельные изменения в конструкции оборудования или попытки его модификации запрещены и очень опасны. Для ремонта оборудования используйте только оригинальные запасные части и принадлежности, рекомендованные изготовителем. Самостоятельные изменения в конструкции оборудования и использование не оригинальных запасных частей ведет к аннулированию гарантии.

Неправильные методы эксплуатации оборудования.

- Эксплуатационная надежность оборудования гарантируется только при его правильном использовании. Предельные значения эксплуатационных параметров оборудования не могут быть превышены в любом случае.

5. Сведения о квалификации обслуживающего персонала.

К работе на данном оборудовании допускаются лица, прошедшие обучение по программе технического минимума и инструктаж по технике безопасности, изучившие настоящее руководство по эксплуатации и региональные правила безопасности, а также ознакомленные с принципом действия оборудования, его конструкцией и получившие навыки для обеспечения нормальной работы оборудования.
Руководство по эксплуатации предназначено для обслуживающего персонала и работников ремонтных предприятий в целях изучения конструкции оборудования, правил эксплуатации, технического обслуживания, условий монтажа, регулирования и обкатки.
Персонал, ответственный за эксплуатацию, обслуживание, контроль и сборку должен иметь соответствующую квалификацию. Если технический персонал не владеет необходимыми знаниями, он должен пройти обучение и инструктаж.
К эксплуатации и обслуживанию оборудования допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие обучение безопасным методам работы, изучившие руководство по эксплуатации, технические материалы и результаты анализа риска.

Пользователь должен знать:

- Руководство по эксплуатации оборудования завода-изготовителя.
- Устройство оборудования, технические характеристики, назначение механизмов и устройств безопасности.
- Значение предельных нагрузок на узлы оборудования, отказ которых может повлечь за собой опасность.
- Порядок действий, в случае возникновения аварийной ситуации.
- Возможные неисправности оборудования и методы их устранения.
- Соответствующие должностные инструкции.
- Особенности эксплуатации оборудования и технологической оснастки.
- Методы и средства контроля параметров технологического процесса.
- Правила техники безопасности и промышленной санитарии.
- Основные средства предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте.

Персонал, обслуживающий оборудование, должен уметь:

- Управлять работой всех основных узлов оборудования
- Осуществлять наладку и регулирование работы всех основных узлов оборудования, а также проверку и наладку их в зависимости от функционального назначения.
- Предупреждать возникновение аварийных ситуаций при эксплуатации оборудования.

Запрещается осуществлять эксплуатацию и работы по техническому обслуживанию оборудования будучи усталым или нездоровым, а также в условиях заторможенности реакции, вызванной употреблением медикаментозных препаратов. Категорически запрещается работа в алкогольном или наркотическом опьянении.
Оператор несёт ответственность за безопасность окружающих, находящихся в зоне применения оборудования.
При эксплуатации оборудования сотрудник персонала должен иметь средства индивидуальной защиты.
Проведение всех видов инструктажа и результаты проверки знаний оператора регистрируются в журналах и карточках по установленной форме.
При нарушении оператором требований действующих норм, правил по охране труда, а также при изменении условий работы проводится внеплановый инструктаж.
На некоторых этапах работы может потребоваться помощь одного или нескольких помощников. В данных случаях такие лица должны быть соответствующим образом подготовлены и проинформированы.

6. Транспортировка и хранение.

- Данное оборудование 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 оборудование нельзя кантовать и подвергать ударам.
- Разрешается перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка оборудования железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться по группе условий хранения 8 ГОСТ 15150-69 в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки оборудование должно быть работоспособным и не иметь повреждений.
- Оборудование должно храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений. Условия хранения упакованного оборудования должны соответствовать группе Л по ГОСТ 15150-69.
- Хранение оборудования в транспортной упаковке должно обеспечивать его сохранность в течении гарантийного срока.
- Хранение на открытых площадках не допускается. Срок хранения с момента изготовления без переконсервации — 12 месяцев.

Хранение машины.
Допускается длительное хранение новой машины в закрытом складском помещении, предотвращающем прямое попадание на части и корпус машины влаги, корродирующих веществ, абразивных материалов. Допустимая температура хранения -40 - +60 Градусов Цельсия. Место хранения должно быть защищено от вибрации.
В случае если Вы собираетесь законсервировать машину на продолжительный период времени (например, на зимний период), Вы обязаны полностью очистить машину от остатков пищи, произвести дезинфекцию всех емкостей машины и вызвать представителя сервисной организации для проведения работ, связанных с консервацией машины (данная услуга оплачивается дополнительно). Хранение машины, бывшей в эксплуатации, без ее предварительной очистки и консервации может привести (особенно в зимний период при отрицательных температурах) к серьезным повреждениям машины, все последствия, связанные с этим, лежат на вашей организации.

Назначенный срок хранения оборудования не более 24 месяцев со дня изготовления при соблюдении условий хранения. При превышении назначенного срока хранения требуется произвести распаковывание оборудования для оценки технического состояния (производится либо изготовителем – при хранении на заводе-изготовителе, либо организацией, владеющей данным оборудованием). После проведения оценки технического состояния составляется акт и принимается решение о направлении в ремонт или вводе в эксплуатацию, о списании, либо установки нового назначенного срока хранения равного предыдущему.

Установленный (назначенный) срок службы 24 месяца со дня продажи эксплуатирующему предприятию (индивидуальному предпринимателю, пользователю).
По истечении назначенного срока службы оборудование необходимо вывести из эксплуатации для проведения анализа технического состояния. После чего принимается решение о ремонте, списании, либо установлении нового назначенного срока службы.
Анализ технического состояния оборудования и принятие решения о ремонте, списании, установлении нового назначенного срока службы принимает организация, эксплуатирующая оборудования.
Для предотвращения использования не по назначению должна быть установлена краткая инструкция по использованию с указанием предназначенных для переработки продуктов и режимов работы. Она должна устанавливается (подвешивается) в удобочитаемом месте в непосредственной близости с оборудованием.

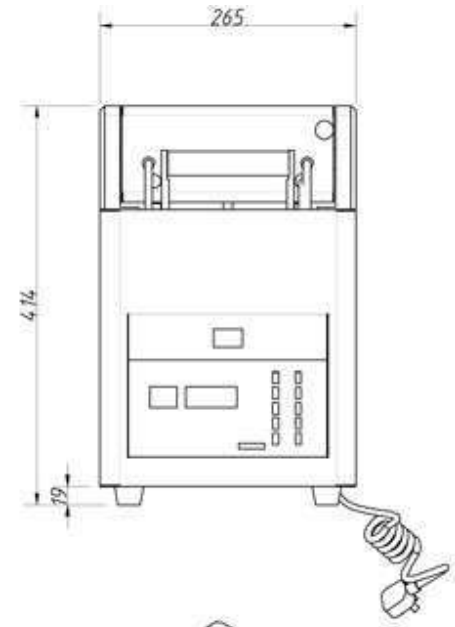
Консервация.
Консервация оборудования допускается с использованием штатной упаковки, либо должна производится в соответствии с ГОСТ 9.014-78 по варианту защиты ВЗ-1 с применением упаковочных средств УМ-1, внутренней упаковки ВУ-1. Консервация должна обеспечивать сохранность оборудования при транспортировке и в течение гарантийного срока. По истечении гарантийного срока потребитель должен произвести переконсервацию оборудования.

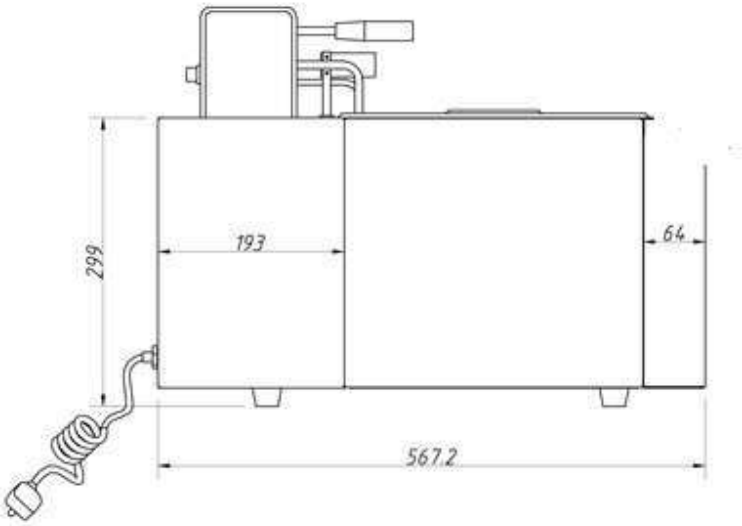
7. Технические характеристики.

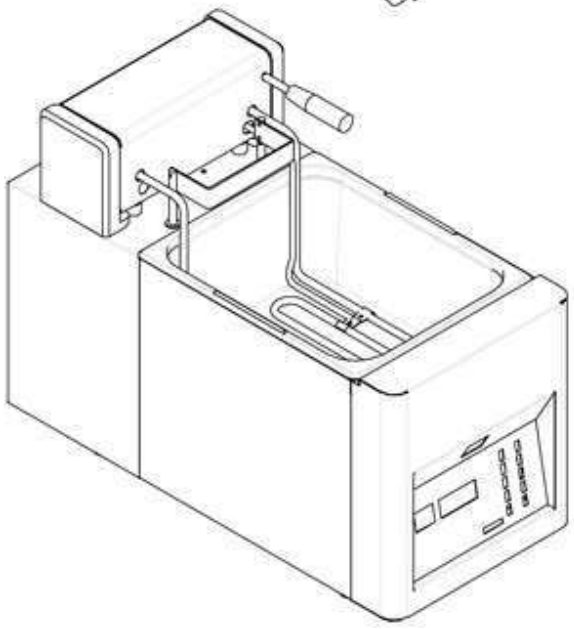
Модель	EF8LC10
Габаритные размеры, мм	265x567x415
Объем ванны, л	8
Мощность, кВт	3,0
Напряжение питания	220/1/50
Число программ	10, программа 0 открыта для произвольного изменения параметров варки
Диапазон температур, °С	50-200
Режимы работы	PR-1 (начало исполнения программы вне зависимости от текущей температуры масла), PR-2 (начало исполнения программы только при достижении маслом запрограммированной температуры)
Функция увеличения порции	2 кнопки, работают применительно к любой программе, увеличивая время жарки при увеличении закладки.

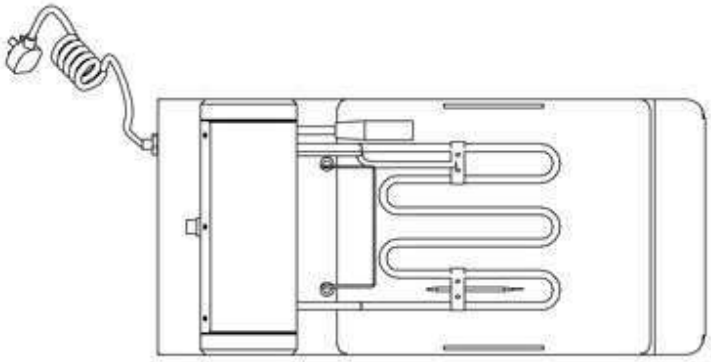
Параметры напряженности электрического поля.
Предельно допустимый уровень напряженности электрического поля, создаваемый оборудованием на рабочем месте в производственном помещении, не превышает 5 кВ/м согласно

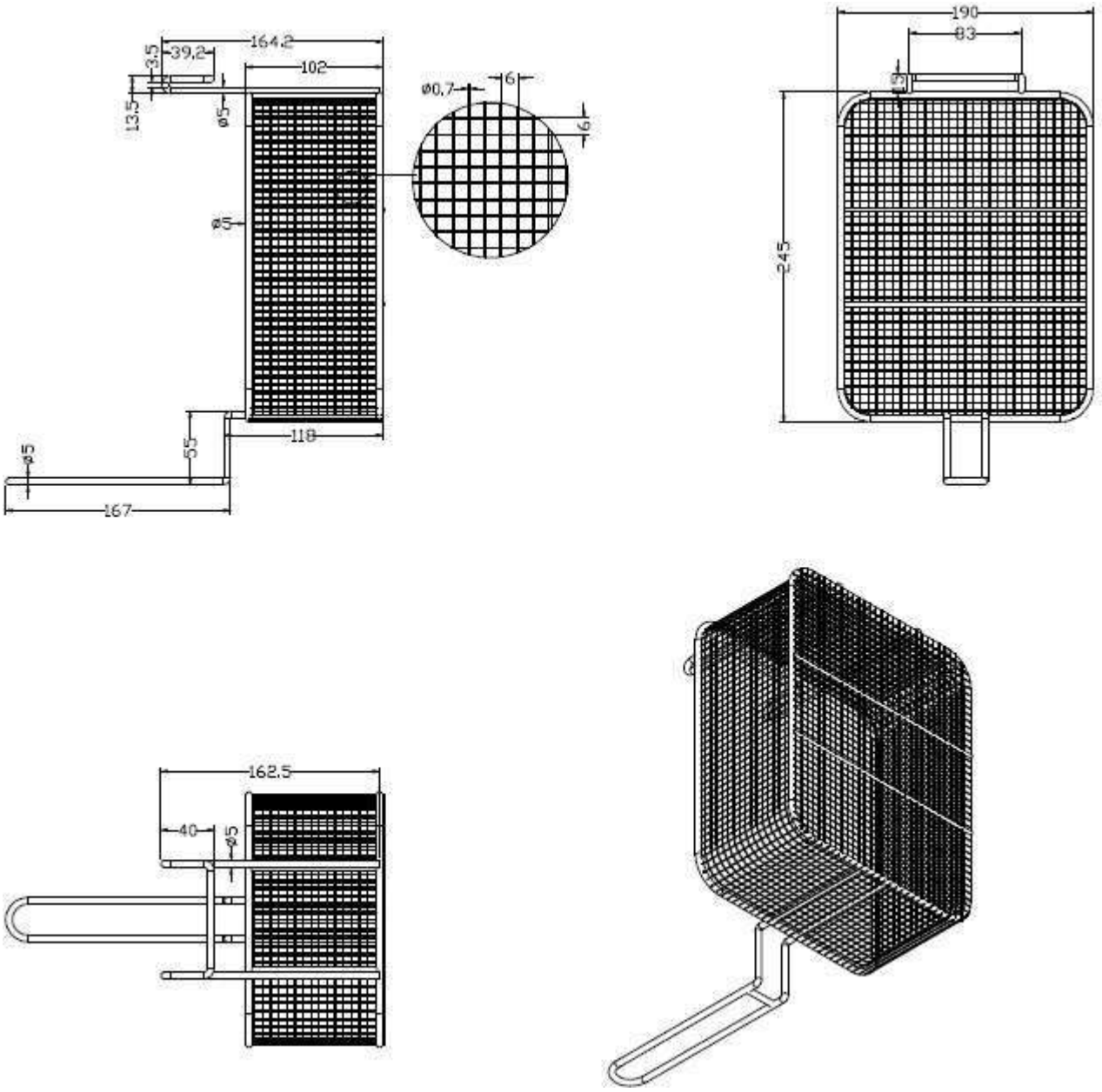
ГОСТ 12.1.002-84 и СанПин 2.2.4.1191-03 «Санитарные нормы и правила выполнения работ в условиях воздействия электрических полей промышленной частоты (50 Гц)».











8. Установка, размещение и подключение оборудования.

Удаление упаковки и установка машины в месте эксплуатации.

- Все машины, поставляемые компанией «Kocateq», проходят тщательную проверку на соответствие заявленным стандартам и отсутствие механических повреждений перед отгрузкой.
- При получении машины удалите упаковку и проверьте целостность машины и аксессуаров. В случае если Вы обнаружили повреждения, немедленно свяжитесь с компанией-продавцом и оформите официальную претензию компании перевозчику, осуществлявшей доставку оборудования.
- Установите машину на месте ее предполагаемой эксплуатации в соответствии с предварительно официально утвержденными и согласованными планировками размещения оборудования на вашем объекте.
- Сразу после монтажа проведите краткий осмотр оборудования. Убедитесь в том, что все фиксирующие винты хорошо затянуты. Если оборудование не действует, то отсоедините его

от источника электрической энергии и обратитесь в ближайший центр послепродажного обслуживания. **Не разрешается пытаться самостоятельно ремонтировать оборудование**.

Рекомендации по установке.

- Оборудование должно быть размещено на ровной твердой поверхности вдали от источников воды, тепла и нагрева.
- Место установки должно быть обеспечено достаточной вентиляцией.
- Приток и отток воздуха около оборудования не должен быть затруднен рядом стоящим оборудованием/посторонними предметами. Обратите особое внимание на то, чтобы воздушные потоки не были блокированы какими-либо предметами или объектами, расположенными около оборудования (стена, ткань и т.д.). Минимальное расстояние между аппаратом и окружающими предметами должно составлять 50 см
- Место установки не должно состоять из легковоспламеняющихся материалов.
- Оборудование должно быть размещено так, чтобы розетка электрической сети была легкодоступна, и в случае необходимости можно было бы легко отключить оборудование от электрической сети.

Окружающая среда.

Допустимые значения температуры окружающей среды:

- хранение от -20°C до +70°C.
- эксплуатация от 0°C до 40°C.

Допустимые значения влажности окружающей среды:

- хранение от 10% до 85%
- эксплуатация от 30% до 85%

Подключение к электрической сети.

- Электрическая безопасность вашего аппарата неразрывно связана с его квалифицированным подключением к электрической сети и заземлением. Обратите внимание, что для подключения аппарата к вашей электрической сети должен быть предусмотрен контур заземления, изолированный от нулевого провода. При использовании соединенных вместе контура заземления и нулевого провода гарантия аннулируется, вся ответственность за возможные последствия такого подключения аппарата лежит на вашей организации. Примите во внимание, что специалисты подключают аппарат к существующим электрическим сетям, поэтому перед вызовом проверьте соответствие параметров вашей электрической сети этому требованию (пользуйтесь услугами только квалифицированных электриков из вашей электрической сервисной компании).
- Аппарат должен быть заземлен согласно «Правил устройства электроустановок» (ПУЭ), «Правил техники безопасности при эксплуатации электроустановок потребителей» (ПТБ), «Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей» (ПТЭ). Внутри провода электропитания находится желто-зеленый двухцветный провод заземления, этот провод, во избежание аварии и поражения током, необходимо присоединить к надежному заземлению, соединить заземление с внешним контуром заземления помещения. Заземление осуществляется электропроводом, проложенным в трубах и сечением для меди не менее 2,5 мм^2, для алюминия 4 мм^2.

  Произвести подключение заземления к винту заземления (при наличии) на изделии и блоке управления с помощью гибкого медного оголенного провода сечением не менее 10 мм² по ГОСТ Р МЭК 60204-1-07.
- При монтаже розетки, рекомендуется использовать розетки с соответствующим сечением подводящего провода, основная сеть должна подключаться к розетке через автоматический выключатель (в комплект поставки не входит), обеспечивающий защиту сети от короткого

замыкания (параметры автоматического выключателя должны соответствовать параметрам аппарата, указанным на его информационной табличке). Автоматический выключатель и розетку рекомендуется размещать на высоте 900 мм от уровня пола в хорошо освещенном месте непосредственно у аппарата, где обеспечен легкий доступ к ним.

- В случае подключения аппарата к электрической сети без розетки и вилки схема подключения должна содержать прямой выключатель (в комплект поставки не входит), обеспечивающий видимый разрыв в электрической цепи (зазор между разорванными контактами должен быть не менее 3 мм) и автоматический выключатель.
- Максимально допустимые отклонения параметров электрической сети от тех, на которые рассчитан аппарат, составляют +/-10%.
- Запрещено подключать аппарат к дизель генератору и аккумуляторам.
- Перед установкой розетки или проведением сетевого провода убедитесь, что длина провода, выходящего из аппарата, достаточна для этого, убедитесь, что провод не скручен, не имеет узлов, видимых механических повреждений. Длина провода не должна превышать 10 метров.
- Проверьте и убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует напряжению оборудования, указанному на информационной табличке.
- Подключение к электрической сети должно быть выполнено в соответствии с требованиями местных норм по установке. При установке оборудования необходимо строго следовать требованиям действующих на момент установки изделия нормативных документов, регламентирующих подключение и эксплуатацию этого оборудования. Этими документами устанавливается порядок устройства электрической сети в месте установки изделия, подключения к сети. Помимо этого, примите к сведению рекомендованный изготовителем порядок установки оборудования.
- *Установка, обслуживание, осмотр оборудования и подготовка его к работе должны быть произведены высококвалифицированными специалистами, имеющими соответствующий допуск. Квалификация специалистов должна быть отражена в акте подключения аппарата. В случае возникновения неисправности в гарантийный период эксплуатации оборудования, предоставление акта подключения аппарата обязательно при рассмотрении заявки на гарантийный ремонт оборудования.*
- Для подключения к электрической сети оборудование укомплектовано электрическим кабелем, соответствующим государственным нормам (положениям, инструкциям).

ВНИМАНИЕ!
Неправильное подключение оборудования к электрической сети может привести к повреждению аппарата. Убедитесь в правильном подключении оборудования к сети питания.

9. Требования к помещению и электропитанию.

В месте, где оборудование хранится и/или эксплуатируется должно соответствовать действующим нормам законодательства и находится в защищённом от ударов, повреждений, порчи и неблагоприятных атмосферных явлений, местах. Доступ к оборудованию должен соответствовать размерам и характеристикам, необходимым для обеспечения к нему свободного доступа, не подвергая рискам нанесения травм/повреждений персоналу и самому оборудованию. Настил пола, несущие конструкции и стены должны соответствовать характеристикам, указанным в действующем законодательстве, учитывая общую нагрузку и соответствующие коэффициенты безопасности; необходимо предоставить свободный доступ к окружающим структурам для облегчения ухода за ними и поведения дезинфекции. Пол должен быть ровным, без наклона, компактный, без выбоин и шероховатостей.
Поверхность пола должна быть ровной и не скользкой.

Электрическая проводка и система защиты должны соответствовать действующим законодательным нормам; быть установленными, и как предусмотрено законом, проконтролированы уполномоченным техническим персоналом, прошедшим профессиональную подготовку и имеющим, право выдавать сертификаты соответствия.
На верхнем щитке питания должны быть предвидены защитные механизмы против перегрузки напряжения, замыканий и неисправностей фаза-фаза, фаза-ноль, (если необходимо), фаза-земля.
Помещение, где устанавливается оборудование, должно быть оборудовано внешним контуром заземления, иметь подвод переменного тока соответствующего напряжения, частотой 50Гц с рабочей нейтралью и провод заземления, соединенным с общим контуром заземления помещения (1NPE ~50Гц 220В или 380В (в зависимости от подключения), 50Гц – один провод фазы плюс рабочая нейтраль, плюс защитный провод заземления), рассчитанным на максимальную нагрузку (мощность) оборудования.

Перед вводом в эксплуатацию проверить:
1. Уровни звуковой мощности, работающей оборудованием, не превышают значений, установленных ГОСТ 12.1.003-76.
2. Качество электрической энергии, подводимой к оборудованию, должно соответствовать нормам ГОСТ 21144-2013.
3. Условия эксплуатации оборудования должны соответствовать климатическому исполнению УХЛ 4.2. ГОСТ 15150-69.

10. Эксплуатация.

Описание панели управления.



НАГРЕВ ОТМЕНА	Находясь в режиме ожидания, нажатие кнопки приводит к переходу в режим нагрева. Нажатие кнопки в режиме исполнения любой программы, приводит к ее отмене и переходу в режим ожидания.
ВЫБОР	Находясь в режиме ожидания, нажатие и удержание кнопки в течение 3 секунд приводит к переходу в режим выбора параметров программы (PROG); Если вы находитесь в режиме выбора параметров программы (PROG), повторное нажатие приведет к выходу.

	Изменение единицы измерения температуры.
	Во время выполнения цикла приготовления нажмите кнопку для подъема корзины. Если вы находитесь в режиме выбора параметров программы (PROG), нажмите эту кнопку для настройки параметров подъема корзины.
	Во время выполнения цикла приготовления нажмите кнопку для опускания корзины. Если вы находитесь в режиме выбора параметров программы (PROG), нажмите эту кнопку для настройки параметров опускания корзины.
	Во время нахождения в режиме ожидания нажмите эту кнопку для начала выполнения соответствующей программы. Если вы находитесь в режиме выбора параметров программы (PROG), нажмите эту кнопку для выбора номера программы, параметры которой вы планируете программировать. Имеется возможность задавать параметры для программ от 1 до 9 без возможности их модификации оператором в процессе цикла приготовления.
	Нажмите эту кнопку для произвольного изменения параметров цикла приготовления в ее процессе.
	Нажатие кнопки для пропорционального увеличения времени приготовления.*
	Нажатие кнопки для пропорционального увеличения времени приготовления.*

*Увеличение времени приготовления в процентах можно произвольно программировать для обеих кнопок.

Работа на машине.

- Подключите фритюрницу к основной электрической сети. Для включения машины нажмите основной выключатель. Машина перейдет в режим ожидания.
- Заполните емкость машины маслом до уровня, обозначенного маркировкой «MIN».
- Поместите продукт в корзину и закрепите ее на раме машины.
- Выберите программу приготовления нажатием соответствующей кнопки. Когда температура масла достигнет заданной, корзина с продуктом автоматически опустится в ванну машины. По истечении времени приготовления корзина автоматически поднимется из ванны. При этом прозвучит звуковой сигнал, сообщая о завершении процесса приготовления.

Выбор температуры и времени приготовления.

Время и температура приготовления выбираются в соответствии с требованиями, предъявляемыми как к особенностям приготавливаемого продукта, так и к его вкусовым качествам.

- Нажмите и удерживайте кнопку «**Выбор**» до тех пор, пока на дисплее не появится индикация «**PROG**».
- Нажмите и удерживайте кнопку, соответствующую определенной программе приготовления (например, ) до тех пор, пока на дисплее не появится мигающее значение температуры.

- Используя стрелки, выберите необходимую температуру приготовления.
- Снова нажмите кнопку с те же номером программы (1) и удерживайте ее до тех пор, пока на дисплее не появится мигающее значение времени приготовления.
- Используя стрелки, выберите необходимое время приготовления.
- Для сохранения выбранных параметров нажмите кнопку (1) еще раз. Для выхода из режима программирования нажмите кнопку «**Выбор**».

Выбор температуры приготовления (кнопка «Нагрев»).

Используется при ручном управлении процессом приготовления.

- Нажмите и удерживайте кнопку «**Выбор**» до тех пор, пока на дисплее не появится индикация «**PROG**».
- Нажмите и удерживайте кнопку «**Нагрев**» до тех пор, пока на дисплее не появится мигающее значение температуры.
- Используя стрелки, выберите необходимую температуру приготовления.
- Для сохранения выбранного параметра нажмите кнопку «**Нагрев**».
- Для выхода из режима программирования нажмите кнопку «**Выбор**».

Функция пропорционального увеличения времени приготовления.

Данная функция используется при приготовлении не одной, а нескольких порций продукта одновременно. При этом нажатие на кнопку приводит к увеличению времени приготовления на 10%, что соответствует 2-3 порциям. Нажатие на кнопку , приводит к увеличению времени приготовления на 30%, что соответствует 4-5 порциям.

Для активации функции нажмите соответствующую кнопку в процессе работы машины в автоматическом режиме. При этом время приготовления будет пропорционально увеличено на 10 или 30% в зависимости от нажатой кнопки.

Например, выбранное время приготовления в 8 минут будет увеличено на 48 секунд при нажатии кнопки .

Программа «0».

Данная программа используется для программирования температуры и времени приготовления без занесения этих параметров в память машины.

- В режиме ожидания нажмите кнопку 0. При этом на дисплее появится мигающее значение температуры.
- Используя стрелки, выберите необходимую температуру приготовления.
- Нажмите кнопку 0 еще раз. При этом на дисплее появится мигающее значение времени.
- Используя стрелки, выберите необходимое время приготовления.
- Нажмите кнопку 0 в третий раз. При этом запустится режим приготовления.

Выбор режима приготовления (режим работы для продвинутых пользователей).

1. Программа «**Pr-1**».

Вне зависимости от температуры масла в машине, корзина автоматически опускается в емкость и начинается обратный отсчет времени. Данная функция используется только продвинутыми пользователями.

2. Программа «**Pr-2**».

Процесс приготовления начинается только после того, как температура масла в ванне достигнет заданной. Данная программа рассчитана на обыкновенных пользователей и выполняется по умолчанию.

- Нажмите и удерживайте кнопку «**Выбор**» до тех пор, пока на дисплее не появится индикация «**PROG**».

- Нажмите и удерживайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится мигающее значение режима приготовления («**Pr-1**» или «**Pr-2**»).
- Выберите необходимый режим приготовления с помощью стрелок.

Для сохранения выбранного параметра нажмите кнопку «**Выбор**».

11. Очистка и обслуживание оборудования.

ВНИМАНИЕ!

Перед проведением любых процедур, связанных с мойкой, очисткой и обслуживанием оборудования, отключите машину от основной электрической сети (должен быть обеспечен видимый разрыв цепи), дождитесь полного остывания машины и вывесите табличку: «НЕ ВКЛЮЧАТЬ – РАБОТАЮТ ЛЮДИ!».

Принятая система технического обслуживания оборудования направлена на поддержание его в постоянной готовности, обеспечение бесперебойной его эксплуатации, восстановление работоспособности.

Администрации предприятия, эксплуатирующего оборудование, необходимо:

- Осуществлять контроль за эксплуатацией и техническим обслуживанием оборудования.
- Организовать учет технического состояния.
- Осуществлять контроль за соблюдением санитарно- технических требований.

Техническое обслуживание производится строго по графику ППР во время плановой остановки оборудования. Оно планируется в промежутках между всеми текущими ремонтами и проводится независимо от состояния оборудования.

В случае отсутствия другой информации, каждое вмешательство в механизм оборудования, о котором речь идёт в этом руководстве, считается техническим обслуживанием; любое другое вмешательство в механизм оборудования считается внеочередными/чрезвычайными ремонтными работами в случае возникновения сомнений необходимо обращаться в компанию-продавца данного оборудования.

- До начала и после работы необходимо проводить внешний осмотр, обтирку, чистку оборудования от остатков продукта, грязи и пыли, для сохранения покрытия запрещается производить чистку металлическими предметами.
- В начале каждого рабочего дня или смены убедиться в эффективности защитных механизмов и систем безопасности.

Очистку оборудования нужно производить в конце каждой смены в следующей последовательности.

1. Отключить оборудование от электросети.
2. Удалить остатки продукта.
3. Произвести, при необходимости, неполную разборку оборудования.
4. Ополоснуть теплой (40-45°С) водой рабочие поверхности и снятые детали для удаления остатков продукта. Обезжирить их теплым (45-50°С) щелочным раствором. Вновь ополоснуть их теплой (40-45°С) водой до полного удаления остатков моющего раствора. Обработать поверхности оборудования и снятые детали раствором дезинфектанта с помощью щеток. Ополоснуть водопроводной водой до полного удаления запаха дезинфектанта. По окончании мойки и дезинфекции оборудование и снятые детали вытереть насухо. Дезинфекцию деталей можно провести также, помещая детали в горячую (90 - 95°С) воду на 10-15 минут.

Особенности обслуживания машины.

- Запрещается использовать для очистки фритюрницы любые виды органических растворителей, моющих средств, вызывающих коррозию.
- Запрещается использовать для очистки фритюрницы прямые струи воды, душирующие устройства и т.п.
- Запрещается использовать абразивные материалы для очистки поверхностей фритюрницы.
- Очистку фритюрницы необходимо производить ежедневно в конце рабочего дня.
- Загрязнения необходимо удалять влажной тканью, смоченной мыльным раствором. После очистки, увлаженные поверхности фритюрницы необходимо вытереть сухой тканью.
- Не используйте металлически щетки для очистки поверхности фритюрницы.
- Очистку фритюрницы необходимо проводить каждый раз в конце рабочего дня.
- Замену масла необходимо выполнять при поднятом нагревательном элементе.

Рекомендуемые моющие и дезинфицирующие растворы.

Моющие растворы:

- Раствор ТМС «Триас-А» (ТУ38-4071-75) - 0,3-0,5 %.
- Раствор ТМС «Дезмол» (МРТУ 18/225-68) - 1,8-2,3 %.
- Раствор ТМС «Фарфорин» (ТУ6-15-860-74) - 0,3-0,5 %.
- Раствор кальцинированной соды - 1,0-1,5 %.

Дезинфицирующие растворы:

- Раствор хлорной извести - 150-200 мг/л.
- Хлорамин - 150-200 мг/л.
- Гипохлорит натрия - 150-200 мг/л.
- Гипохлорит калия - 150-200 мг/л.

Ремонт.

Ремонт оборудования должен осуществляться специалистами, изучившими настоящее руководство по эксплуатации, региональные правила безопасности, производственную инструкцию по технике безопасности, прошедшие обучение правилам безопасности на рабочем месте и имеющим допуск к проведению данных работ или специалистами сервисных центров, с использование запасных частей, выпущенных предприятием-изготовителем.
Изменение конструкции, оборудования запрещено.

12. Критерии предельных состояний.

Критерии предельных состояний оборудования, при наличии которых потребителем должно быть принято решение о нецелесообразности или недопустимости дальнейшей эксплуатации или невозможности, или нецелесообразности восстановления до работоспособного состояния:

- Отказ одной или нескольких составных частей, восстановление или замена которых невозможна на месте эксплуатации (должны выполняться на предприятии изготовителе).
- Предельные состояния составных частей оборудования, которые приводят к прекращению (полному или частичному) функционированию оборудования или выходу ее показателей качества за установленные нормы.
- Повышение установленного уровня текущих (суммарных) затрат на техническое обслуживание и ремонт и другие признаки, определяющие экономическую целесообразность дальнейшей эксплуатации.

Ток утечки при нормальной эксплуатации не должен превышать 3,5 мА. В противном случае необходимо проверить электрический монтаж, устранить неисправность, повторно замерить токи утечки, убедиться в исправности изделия, после чего оборудование заземлить.

13. Условия гарантии.

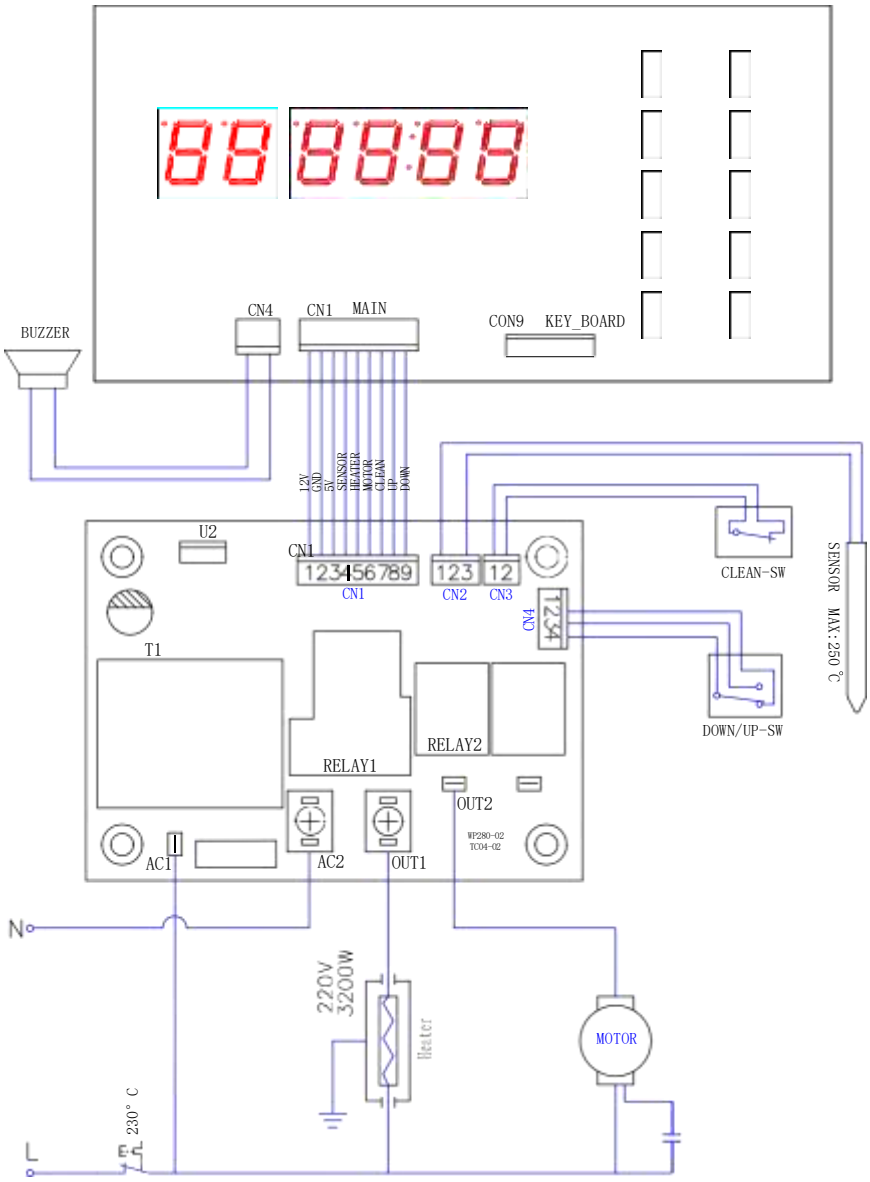
На Ваше оборудование распространяются гарантийные условия, указанные ниже, действующие один год с момента покупки. Момент покупки определяется по дате, указанной на нашей накладной. Накладная должна быть подписана и заверена печатью нашей организации. Рекомендуется хранить копию этой накладной вместе с инструкцией на изделие. Данная инструкция и копия накладной должна быть предъявлена нашему персоналу перед проведением любых работ, связанных с установкой, ремонтом, обслуживанием оборудование. 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;
  - запасных частей, которые являются расходными материалами, таких как нагревательные элементы, индикаторные лампы и т.п.;
  - 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.

Потребителю!!!

Для повышения качества и совершенствования оборудования, наша компания будет стремиться своевременно применять новые комплектующие, технологии и материалы, при этом мы не будем отдельно извещать потребителей об этом, за что приносим свои извинения. Наша компания оставляет за собой право изменять конструкцию и паспорт в соответствии с вышеописанными изменениями.

14. Электрическая схема.



АКТ

пуска оборудования в эксплуатацию.

Настоящий акт составлен в
городе_____
дата_____
владельцем Оборудования модели_____
_____
(должность, Ф.И.О. владельца)

Заводской номер оборудования_____
В том, что Оборудование модели_____
дата выпуска _____
пущен в эксплуатацию _____
в _____
(наименование, почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

Механиком _____
(Ф.И.О. механика, наименование монтажной организации, печать или штамп)

и передано на обслуживание механику _____
_____
(Ф.И.О. механика)

_____
(почтовый адрес организации, осуществляющей ТО и ремонт, печать или штамп)

УЧЕТ
выполнения тех. обслуживания и текущего ремонта

Дата	Наименование предприятия выполнившее ТО, ТР	Вид технического обслуживания	Краткое содержание выполненных работ	Должность, фамилия и подпись	
				выполнившего работу	проверившего работу

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий акт составлен _____

(дата, город)

Владельцем Оборудования модели_____

_____

(должность, Ф.И.О. владельца)

Представителем завода или незаинтересованной стороны _____

_____

Независимый представитель _____

Наименование оборудования, марка, тип _____

_____

Предприятие-поставщик _____

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

Дата пуска в эксплуатацию _____

Эксплуатирующее предприятие _____

И его почтовый адрес _____

Комплектность оборудования (да, нет) _____

Что отсутствует _____

Данные об отказе оборудования_____

Дата отказа _____

Внешние проявления отказа_____

Предполагаемые причины отказа _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Условия эксплуатации в момент отказа (нужное подчеркнуть)	1 Нормальные 2 Не соответствующие нормам
Условия выявления (нужное подчеркнуть)	1 При монтаже 2 При включении 3 При эксплуатации 4 При ТО и Р 5 При хранении 6 При транспортировке
Последствия отказа (нужное подчеркнуть)	1 Полная потеря работоспособности 2 Частичная

Адресные данные об отказавшей сборочной единице или детали:

Наименование, марка, тип, номер рисунка, позиция_____

_____

_____

Для устранения причин отказа необходимо:

Способ устранения (нужное подчеркнуть)	1 Замена детали 2 Ремонт детали 3 Регулировка изделия 4 Замена изделия 5 Укомплектование ЗИП

Владелец _____

М.П.

Представитель или незаинтересованная сторона_____

М.П.

Независимый представитель_____

Талон №1 на гарантийное обслуживание

Дата изготовления _____

Место продажи _____

Дата продажи _____

Выполненные работы _____

_____

_____

Исполнитель: _____

М.П.

Владелец: _____

М.П.

Талон №2 на гарантийное обслуживание

Дата изготовления _____

Место продажи _____

Дата продажи _____

Выполненные работы _____

_____

_____

Исполнитель: _____

М.П.

Владелец: _____

М.П.