

RUS

Bartscher

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ФРИТЮРНИЦЫ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СЕРИЯ 70

286917

2859251

286925

2859171

286922

2859271

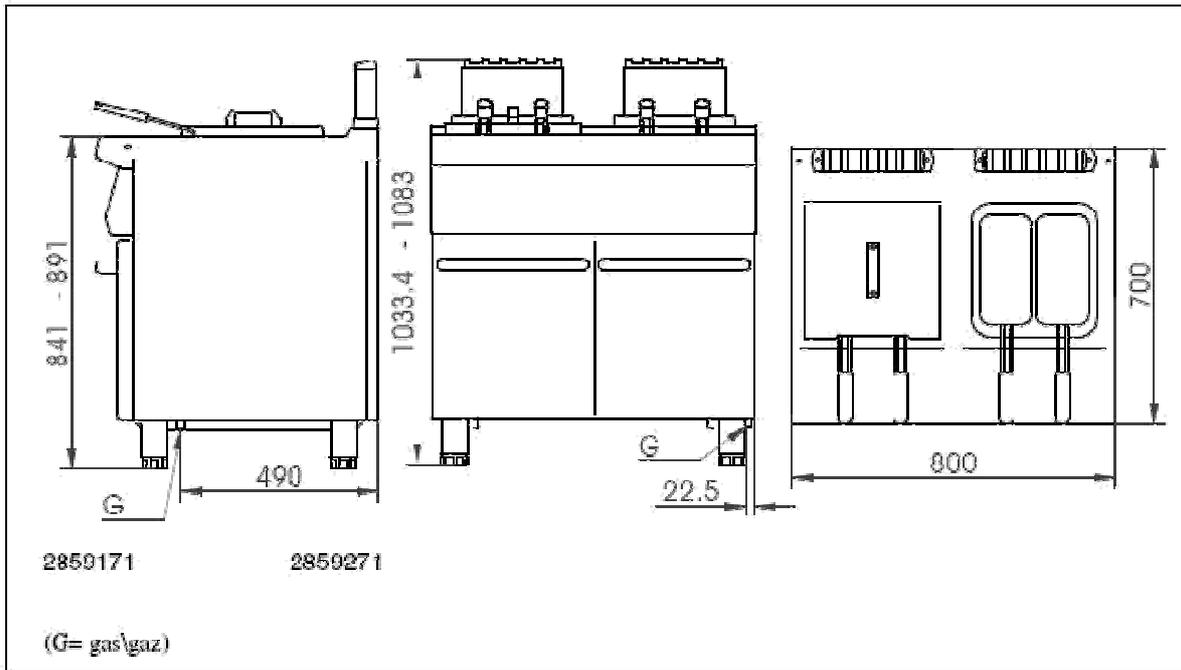


Рис. 1: Размеры – пространство, необходимое для установки

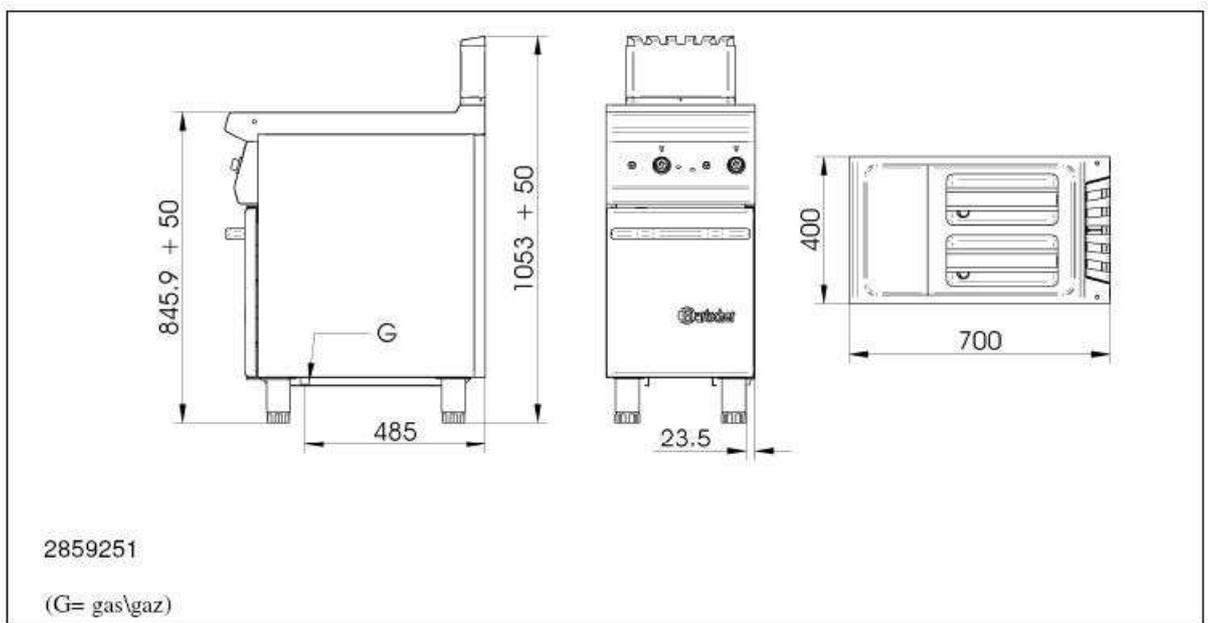


Рис. 2: Размеры – пространство, необходимое для установки

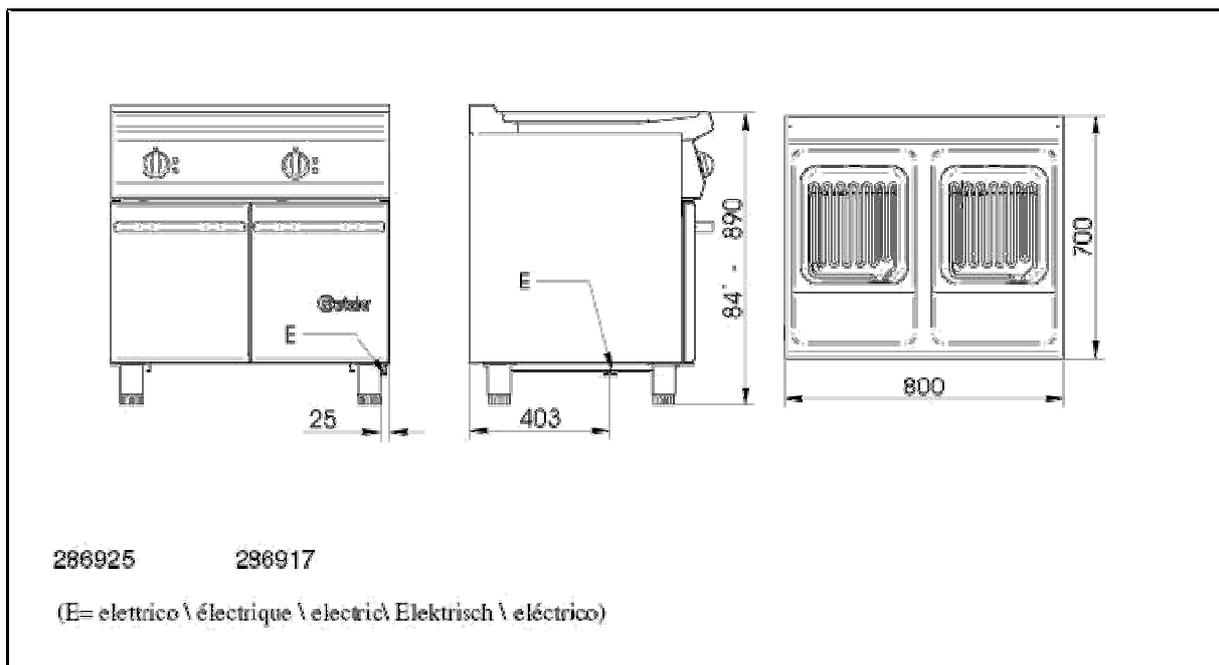


Рис. 3: Размеры – пространство, необходимое для установки

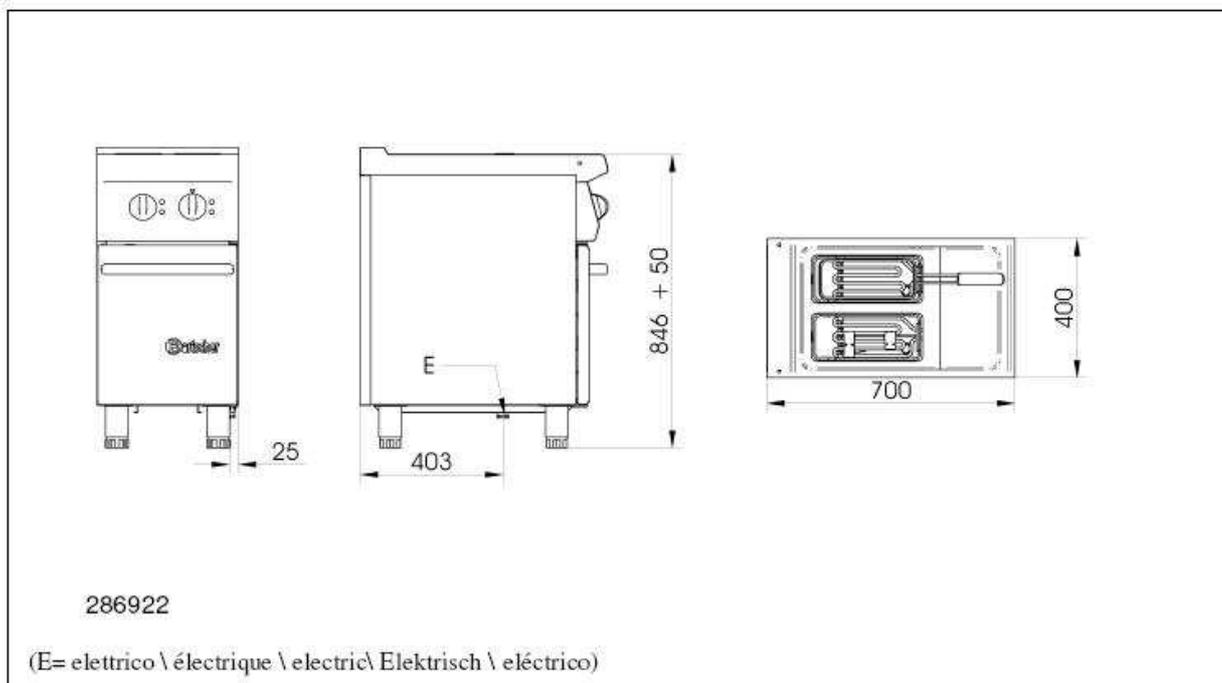


Рис. 4: Размеры – пространство, необходимое для установки

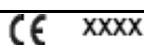
		CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	<i>Made in E.U.</i>				
		I2H	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	LV				
		I3P	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	-	IS <input type="checkbox"/>			
		I3B/P	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	-	CY <input type="checkbox"/> MT <input type="checkbox"/>			
		II2E+3P	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	-	LU <input type="checkbox"/>			
		II2E+3+	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	-	FR <input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/>			
 XXXX	Nr.	II2H3+	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT <input type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/> GR <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/>				
		II2H3+	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES <input type="checkbox"/> IE <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/>				
TIPO/TYP	A	II2E3P	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL <input type="checkbox"/>				
MOD.		II2ELL3B/P	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE <input type="checkbox"/>				
ART.		II2H3B/P	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> CZ <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/>				
N°:		II2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> BG <input type="checkbox"/>				
kW	B	II2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> RO <input type="checkbox"/>				
		II2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> HR <input type="checkbox"/> TR <input type="checkbox"/>				
ΣQn	m³/h	II2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	HU <input type="checkbox"/>				
kg/h	D	II2HS3B/P	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	NL <input type="checkbox"/>				
kW	E	II2L3B/P	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	SE <input type="checkbox"/>				
		III1ab2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	DK <input type="checkbox"/>				
Hz	G	III1a2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-					
Заводские настройки для газа											G20 20mbar (H)				

Рис. 5: Заводская табличка

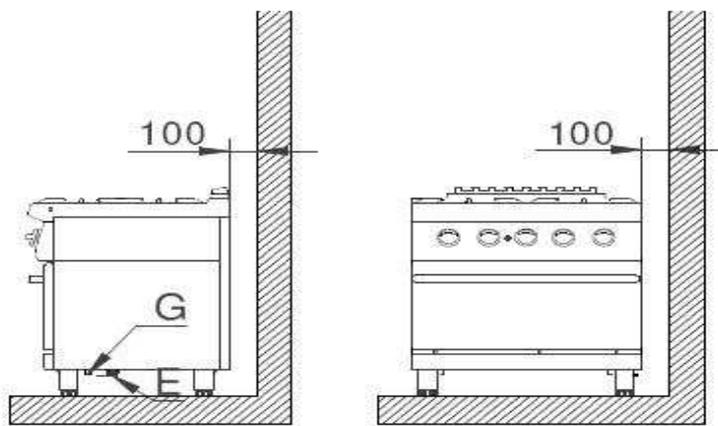


Рис. 6: Место установки

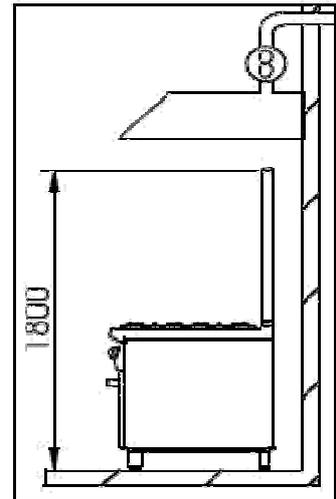
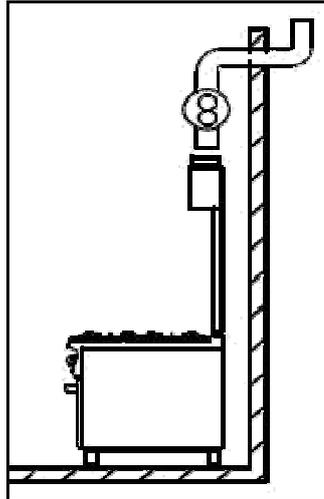
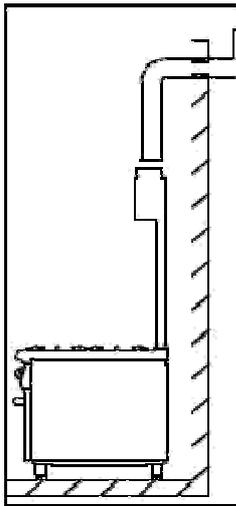


Рис. 7,8,9: Вытяжной зонт для дыма

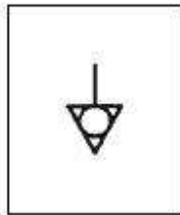


Рис. 10: Символ урвненного потенциала

Рис. 11: Контроль плотности и давления газа

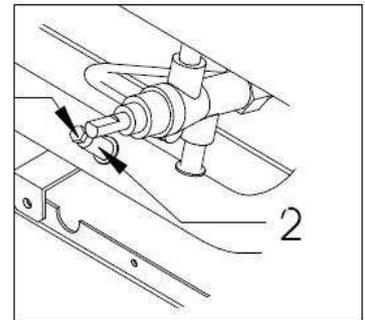
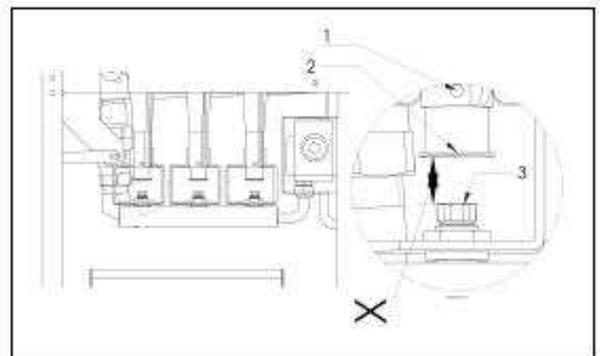


Рис. 12: Замена сопел главной горелки – регуляция первичного воздуха



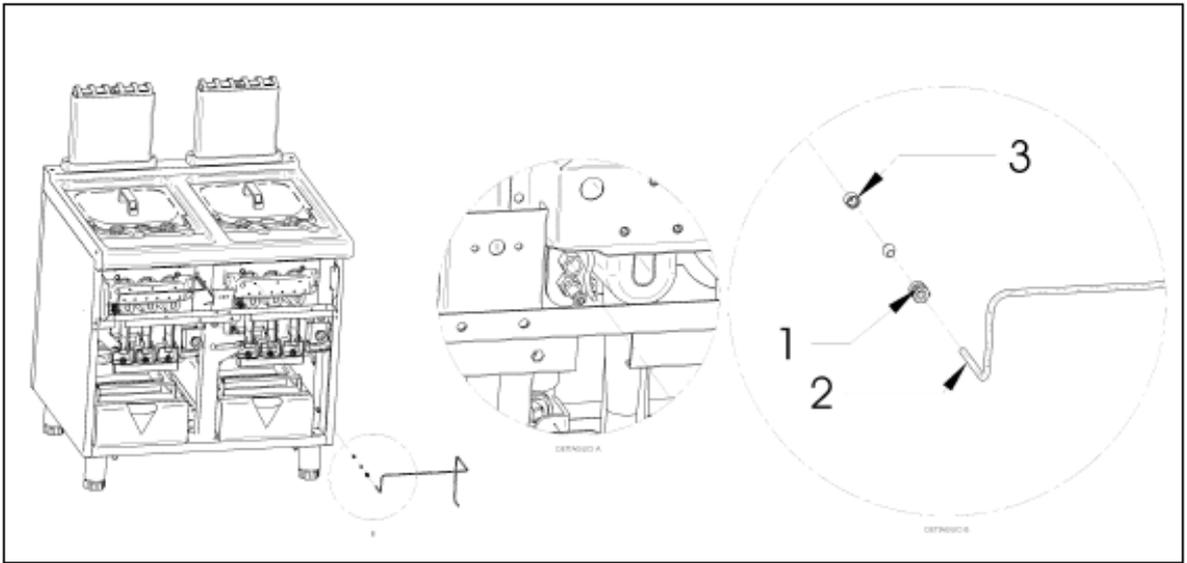


Рис. 13: Замена сопла зажигательной горелки

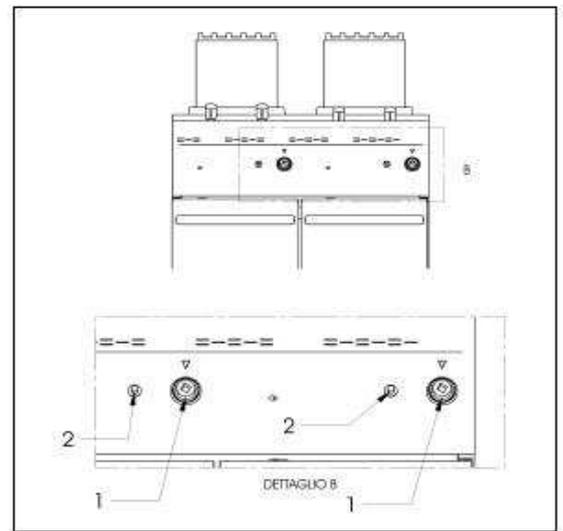
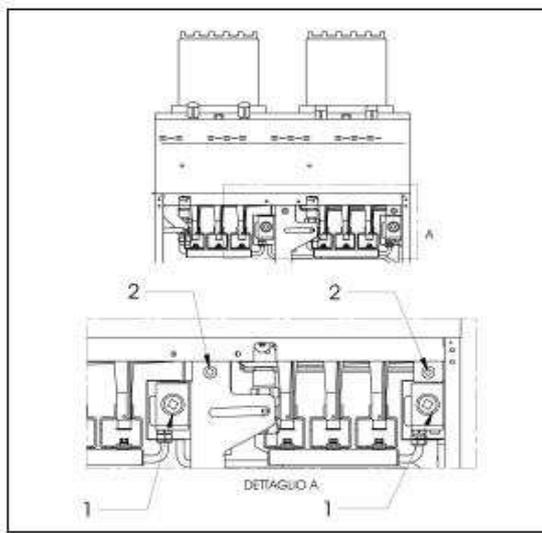


Рис. 14,15: Поворотные регуляторы

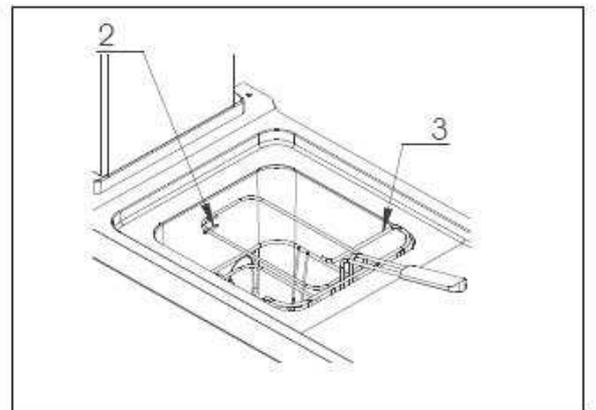
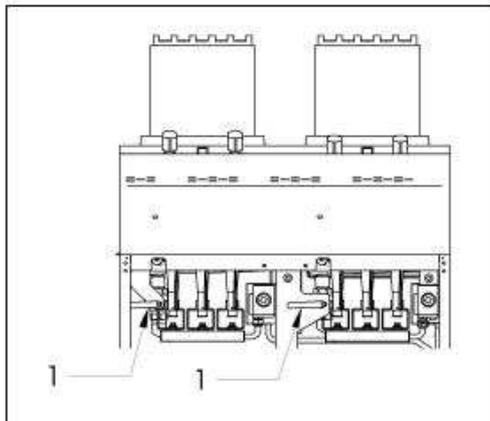


Рис. 16,17: Подготовка к процессу жарки во фритюре

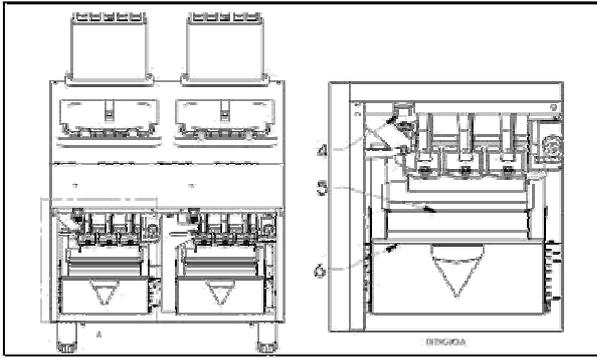


Рис. 18: Регулярное фильтрование масла

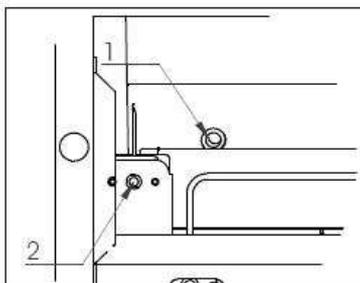


Рис. 19: Замена термостата безопасности

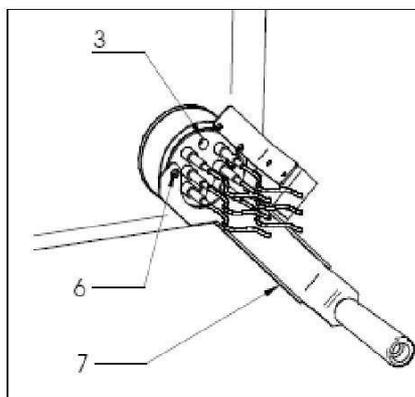
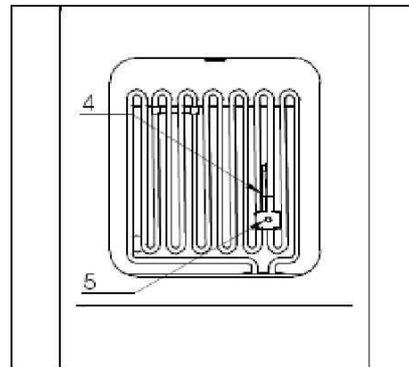
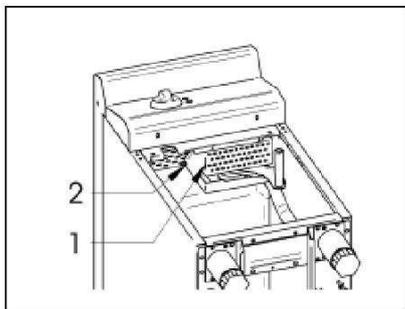


Рис. 20,21,22: Замена грелок

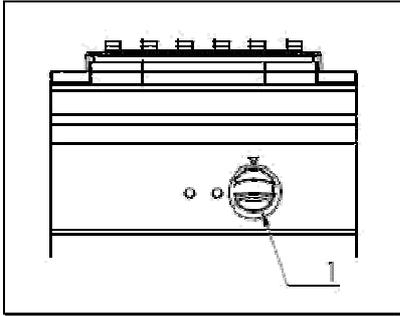


Рис. 23: Поворотные регуляторы

(ТАБЛИЦА 1) ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (DE-AT-CN)

Модель	Описание	Размеры (ш.х гл.х выс.)	Мощность газа (B) [кВт]	Тип А	Расход жидкий газ (G30) (D) [кг/ч]	Расход метан (G20) (C) [м3/ч]	Воздух для сжигани я [м3/ч]	Присоединение газа	Мощность электр. (E) [кВт]	Напряжение (F) [В]	Частота (G) [Гц]	Тип провода H07 RN-F [мм2]	Наполнение резервуара масла [л]	Макс. наполнение резервуара G [кг]	Производи- тельность макс / ч. [кг/ч]
2859171	Фритюрница газовая Модуль 1/2	400x700x850	15	A1 / B11	1.182	1.544	30	UNI-ISO 7/1 R 1/2	-	-	-	-	23	2	20
2859251	Фритюрница газовая Модуль 1/2 с блокада на панели обслуживания.	400x700x850	11	A1	0.867	1.164	22	UNI-ISO 7/1 R 1/2	-	-	-	-	7+7	1+1	18
2859271	Фритюрница газовая Модуль 1 с блокадой на панели обслуживания.	800x700x850	30	A1 / B11	2.365	3.089	60	UNI-ISO 7/1 R 1/2	-	-	-	-	23 + 23	2+2	40
286917	Фритюрница электрическая Модуль 1/2	400x700x850	-	-	-	-	-	-	15	400 - 3+N	50	5 x 4	23	2	22
286922	Фритюрница электрическая Модуль 1/2	800x700x850	-	-	-	-	-	-	30	400 - 3+N	50	5 x 10	23 + 23	2+2	44
286925	Фритюрница электрическая Модуль 1	400x700x850	-	-	-	-	-	-	15	400 - 3+N	50	5 x 4	9 + 9	1,25+1,25	25

**(Таблица 2) ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОРЕЛОК (DE, AT, CH – КАТ.
Π2ELL3B/P, Π2H3B/P)**

Вид газа	Номинальная мощность [кВт]	Редуцированная мощность [кВт]	Диаметр гл. инжектора [1/100мм]	Диаметр обводные каналы [1/100мм]	Инжектор зажигательной горелки [N°]	Регуляция воздуха „x” [мм]
ГОРЕЛКА ФРИТЮРНИЦЫ МОДУЛЬ ½ (7It)						
Жидкий газ GPL (G30-G31)	5.5 x 2	-	110 x 2	-	30 x 2	открыто
Природный газ (G20)	5.5 x 2	-	170 x 2	-	51 x 2	открыто
Природные газы (G25)	5.5 x 2	-	185 x 2	-	51 x 2	открыто
ГОРЕЛКА ФРИТЮРНИЦЫ МОДУЛЬ ½						
Жидкий газ GPL (G30-G31)	15.00	-	100 x 3	-	30	открыто
Природный газ (G20)	14.60	-	170 x 3	-	51	открыто
Природные газы (G25)	14.60	-	185 x 3	-	51	открыто
ГОРЕЛКА ФРИТЮРНИЦЫ МОДУЛЬ 1						
Жидкий газ GPL (G30-G31)	15,00 x 2	-	100 x 3 x 2	-	30 x 2	открыто
Природный газ (G20)	14,60 x 2	-	170 x 3 x 2	-	51 x 2	открыто
Природные газы (G25)	14,60 x 2	-	160 x 3 x 2	-	51 x 2	открыто

РЕКОМЕНДАЦИИ

Общие

- *Перед установкой, эксплуатацией и техобслуживанием следует внимательно ознакомиться с данными рекомендациями и указаниями.*
- *Установка должна быть выполнена квалифицированным персоналом в соответствии с указаниями, содержащимися в данном руководстве производителя.*
- *Прибор могут обслуживать только специально подготовленные для этого лица и только с целью, для которой этот прибор был предназначен.*
- *В случае повреждения или неправильной работы прибор следует выключить и обратиться в авторизованный пункт обслуживания клиента.*

- Допускается использование только оригинальных запчастей; в противном случае производитель не берет на себя никакой ответственности.
- Очистка прибора с помощью непосредственной струи воды под давлением запрещена. Запрещается также закрывать входные или выходные отверстия или щели для воздуха и дыма.

ВНИМАНИЕ! Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате неправильной установки прибора, преднамеренных повреждений, неправильной эксплуатации, недостаточного техобслуживания, монтажа неоригинальных частей, несоблюдения местных предписаний и указаний, содержащихся в данном руководстве производителя.

Для техника/установщика:

- Пользователю прибора следует объяснить принципы работы прибора, а также продемонстрировать их. Убедившись в том, что были выяснены все вопросы, связанные с эксплуатацией прибора, пользователю следует передать инструкцию по обслуживанию.
- Пользователю следует объяснить, что после проведения изменений в конструкции или проведения ремонтов, которые могут повлиять на сжигание и подачу воздуха, требуется проведение повторной проверки прибора на предмет правильности работы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Представленные ниже рекомендации на тему первого введения прибора в действие относятся к приборам, работающим на газе, а также комбинированным приборам, относящимся к категории П₂ELLЗВ/Р, П₂НЗВ/Р, и имеют присоединительную мощность 50 мбар при газе пропан/бутан (G30- G31) и 20 мбар при природном газе (G20). Номинальный щиток (рис. 4) со всеми параметрами данного прибора находится, в зависимости от модели, на внутренней стороне правой или левой боковой стенки или на внутренней стороне панели обслуживания.

Все приборы прошли проверку на предмет соответствия следующим директивам Европейского сообщества:

2006/95/ЕС – Директива по низкому напряжению (LVD)

СЕЕ 2004/108 – Электромагнитная совместимость (EMC)

90/396/СЕЕ – Директива по газовому оборудованию

98/37/ЕС – Директива по оборудованию,

а также соответствующим предписаниям кас. указанных выше директив

Заявление о соответствии

Настоящим производитель заявляет, что произведенные им приборы соответствуют перечисленным выше директивам СЕЕ и ясно подчеркивает, что установка, особенно если речь идет о выведении дыма и воздухообмене, может выполняться исключительно при соблюдении действующих предписаний.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Фритюрницы газовые

Солидная конструкция из благородной стали, на четырех ногах с возможностью регулировки по высоте, что дает возможность оптимальной установки прибора. Внешний корпус из нержавеющей хромово-никелевой стали 18-10.

Каждая камера оснащена газовым клапаном безопасности, который управляется посредством термостата и дает возможность установить температуру в диапазоне 100°C - 190°C; безопасность прибора обеспечена посредством термозлемента, который достигает своей эффективности благодаря зажигательному пламени горелки.

Камера полностью выполнена из благородной стали.

Разжигание происходит посредством горелки в форме трубы из нержавеющей благородной стали, специально приспособленной к высоким температурам.

Фритюрницы электрические

Солидная конструкция из благородной стали, на четырех ногах с возможностью регулировки по высоте, что дает возможность оптимальной установки прибора. Внешний корпус из нержавеющей хромово-никелевой стали 18-10.

Каждая камера оснащена термостатом, который дает возможность установить температуру в диапазоне 100°C и 190°C; безопасность прибора обеспечена благодаря термостату, который можно регулировать вручную.

Камера полностью выполнена из благородной стали.

Нагревание происходит путем погружения во фритюре укрепленных нагревательных прутьев.

ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ

(Рис. 6 стр. 4)

Установку прибора рекомендуется выполнять в хорошо вентилируемом помещении или под вытяжным зонтом. Прибор может быть установлен отдельно или в непосредственном соседстве с другими приборами. В обоих случаях при установке следует сохранить минимальное расстояние от стены из горючего материала, 100 мм от боковых стен и от задней стены.

Если сохранение такого расстояния невозможно, необходимо применить предохранительные средства (напр. пленку из жароупорного материала), благодаря которым можно сохранить температуру стены в пределах безопасности.

Установка

Работы по установке, возможные модификации газа или подключение к току с параметрами, отличающимися от заводских настроек, установка аппаратуры и приборов, вентиляция, вытяжной зонт дыма и возможные работы по техобслуживанию должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом в соответствии с указаниями производителя, а также действующими предписаниями. Следует также учесть представленные ниже предписания:

- UNI-Норма CIG 8723
- локальные строительные и противопожарные предписания
- действующие законы в области предупреждения несчастных случаев
- предписания организации-поставщика газа
- действующие предписания CEI (Итальянское Предприятие Электроэнергии)
- все действующие предписания в области противопожарной защиты

Вытяжной зонт для дыма

Приборы делятся на два типа (см. таблица 1, стр. 10):

Приборы, питаемые газом типа “A1”

В случае каналов образующихся при сжигании выхлопных газов для этого типа приборов не требуется непосредственное соединение с вытяжной трубой. Эти выхлопные газы должны выводиться посредством предназначенных для этого вытяжных зонтов или подобных устройств, подсоединенных к достаточно производительной дымоходной трубе или вытяжному отверстию непосредственно наружу. В случае отсутствия указанных выше устройств допускается применение систем всасывания воздуха, соединенных непосредственно с внешним пространством (свежий воздух), производительность которых не может быть ниже значений, представленных в таблице 1. Эти значения обеспечивают необходимый для хорошего самочувствия работников воздухообмен, который соответствует действующим предписаниям (всего ок. 35 м³/ч на кВт установленной мощности газа)

Приборы, питаемые газом типа “B11”

Подсоединение этих устройств следует выполнять одним из следующих способов:

· Естественный отвод (рис.7 стр. 5)

Подсоединение к производительному дымоходному каналу с естественной вытяжкой и установленной запорной задвижкой, через которую выхлопные газы выводятся непосредственно наружу.

· *Непосредственный вынужденный отвод (рис. 8, стр. 5)*

Подсоединение к трубе с вынужденной вытяжкой и установленной запорной задвижкой, через которую выхлопные газы выводятся непосредственно наружу. Подача газа в прибор должна контролироваться вынужденной системой отвода, и в случае снижения производительности ниже рекомендованных значений в действующих предписаниях, должна быть немедленно прекращена. Повторная подача газа должна быть выполнена исключительно ручным способом.

· *Вынужденный отвод под вытяжным зонтом (рис. 9, стр. 5)*

В этом случае вытяжка дыма прибора должна находиться 1,8 м над полом, а диаметр выходного отверстия вытяжной трубы выхлопных газов должен соответствовать (помещаться) основной окружности вытяжного зонта. Подача газа в прибор должна контролироваться вынужденной системой отвода, и в случае снижения производительности ниже рекомендованных значений в действующих предписаниях, должна быть немедленно прекращена. Повторная подача газа должна быть выполнена исключительно ручным способом (см. рисунок рядом).

УСТАНОВКА

Предварительные действия

Вынуть прибор из упаковки, проверить его на предмет ненарушенного состояния, а в случае сомнений перед началом эксплуатации обратиться с вопросами к специалисту. После подтверждения безукоризненного состояния прибора можно удалить защитный материал. Внешние части прибора тщательно очистить от возможных остатков клея с помощью летней воды и чистящего средства, в завершение, вытереть насухо с помощью мягкой салфетки. Если по-прежнему видны остатки клея, можно использовать соответствующий растворитель (например, ацетон). Ни в коем случае нельзя использовать грубозернистых чистящих средств. После установки прибора ему следует придать строго горизонтальное положение с помощью регулируемых по высоте ножек.

Подсоединение газа

Перед подсоединением прибора следует проверить, соответствует ли доступный газ виду газа, предусмотренного для данного прибора. Если виды газа отличаются, следует поступать согласно разделу „Подача вида газа с параметрами, отличающимися от заводских настроек”. Подсоединение к расположенной на дне прибора установочной муфте диаметром 1/2 дюйма можно выполнить фиксированным или подвижным способом, используя нормализованное быстроразъемное соединение. В случае применения эластичных проводов, они должны быть выполнены из нержавеющей благородной стали и отвечать требованиям действующих предписаний.

Все прокладки винтовых соединений должны быть выполнены из материалов, сертифицированных для применения с газом. Над каждым отдельно установленным прибором в легкодоступном месте должен быть установлен запорный клапан, с помощью которого по окончании работы можно перекрыть подачу газа. После выполнения присоединения следует проверить его плотность с помощью спрея для обнаружения утечки газа.

Электрическое подсоединение

Перед присоединением прибора следует проверить, соответствует ли доступное сетевое напряжение напряжению, предусмотренному для прибора. Если параметры отличаются и необходимо изменение напряжения, присоединение должно быть изменено в соответствии с электрической схемой. Зажимные планки находятся, в зависимости от версии, за панелью обслуживания спереди или за панелью обслуживания фритюрницы, причем к последним доступ возможен после освобождения двух винтов, крепящих ручку и изъятия панели обслуживания с зажимной планкой. Далее следует проверить эффективность заземления и убедиться, что заземляющий провод со стороны присоединения, длиннее, чем другие провода. Присоединительный провод должен иметь сечение, соответствующее для потребляемого прибором напряжения и отвечать как минимум типу H05 RN-F. **Согласно международным предписаниям над прибором должно быть установлено многополюсное устройство с контактным отверстием с шириной как минимум 3 мм, которое, однако, не может прерывать желто-зеленый заземляющий провод.** Устройство должно иметь допуск, и прикреплено в непосредственной близости с прибором, а также иметь соответствующие для прибора параметры теплостойкости (см. технические характеристики).

Далее прибор должен быть подключен к эквипотенциальной системе. Зажимная планка для подсоединения находится вблизи отверстия провода питания и обозначена этикеткой с символом, как на рис. 10 стр. 5

Контроль плотности и давления питания (рис. 11, стр. 5)

Перед началом проверки давления следует проверить плотность газовой инсталляции вплоть до сопла с помощью предназначенного для этого спрея. Таким образом, можно убедиться, что прибор не был поврежден во время транспорта. В завершение следует проверить предварительное давление с помощью манометра - „U”- трубки или электрического манометра с минимальным делением шкалы 0,1 мбар. Для того чтобы провести измерение следует удалить закрывающий винт (1) с напорного присоединения (2) и соединить его с трубками манометра. Открыть клапан подачи газа, проверить подаваемое давление и повторно закрыть клапан. Удалить трубку, а закрывающий винт тщательно прикрутить к напорному присоединению. Параметр давления должен находиться в пределах представленных ниже минимальных и максимальных значений:

Вид газа	P _n [мбар]	P _{min} [мбар]	P _{max} [мбар]
G20 (газ метановый)	20	17	25
G25 (газ метановый)	20	17	25
G30 (бутан)	50	42,5	57,5
G31 (пропан)	50	42,5	57,5

Если измеренное давление выходит за пределы граничных значений, указанных в таблице, следует найти причину этого явления. После устранения проблемы следует повторно измерить давление.

Контроль мощности

Обычно достаточно проверить, соответствуют ли установленные сопла указаниям и правильно ли работают горелки. Если дополнительно есть необходимость проверки потребляемой мощности, то для этого можно использовать „волюметрический метод”. С помощью хронометра и счетчика можно считывать количество газа, выслаемого в прибор за определенную единицу времени. Соответствующее сравнительное количество [Е] можно рассчитать с помощью представленной ниже формулы в литрах/ ч. (л/ч) или литрах/мин. (л/мин.), деля указанную в таблице характеристик горелок номинальную и минимальную мощность на указанную ниже теплотворную способность установленного вида газа; эта величина указана в таблице норм или ее можно узнать в местном пункте газоснабжения.

$$E = \frac{\text{мощность}}{\text{теплотворная способность}}$$

Измерение должно быть выполнено на работающем приборе.

Контроль зажигательной горелки

Следует проверить пламя зажигательной горелки, которое не должно быть слишком высоким или слишком низким, должно окружать термоэлемент и иметь острые контуры; в противном случае следует проверить количество сопел в зависимости от вида зажигательной горелки; более подробная информация на эту тему содержится в следующих разделах.

Проверка регуляции первичного воздуха

Все главные горелки оснащены регуляцией первичного воздуха. Проверку следует провести, ссылаясь на величины, указанные в рубрике „Регуляция воздуха” в таблице, определяющей характеристики горелок.

Для того чтобы провести регулировку следует действовать согласно информации, содержащейся в следующих разделах.

ВНИМАНИЕ! Все предохраненные производителем закрытые части могут регулироваться техником только в случаях, когда это отчетливо рекомендуется.

НАСТРОЙКИ И ЗАМЕНА В СЛУЧАЕ ВИДОВ ГАЗА, ОТЛИЧАЮЩИХСЯ ОТ ПАРАМЕТРОВ ЗАВОДСКИХ НАСТРОЕК

Питание газом, отличающимся от параметров заводских настроек

Для того чтобы переставить прибор на другой вид газа, необходима замена сопел главной и зажигательной горелки с соблюдением указаний, содержащихся в следующих разделах. Вид сопел, которые должны быть установлены, следует проверить в таблице 2 стр. 11. Сопла главной и зажигательной горелки, которые обозначены номером, находятся в прозрачной упаковке и прилагаются к руководству. По окончании перестановки следует проверить плотность соединений и убедиться, что зажигательная и главная горелка, как в самом высоком, так и самом низком диапазоне, действуют правильно. Можно также проверить производительность.

Замена сопла главной горелки (рис.12, стр. 5)

Для того чтобы заменить сопла главной горелки сначала следует открыть двери нижнего шкафа. С помощью отвертки освободить винт, который блокирует регулировку первичного воздуха (1) и полностью открыть регулировку (2). Сопло (3) выкрутить с помощью ключа и заменить его соплом, приспособленным к данному виду газа (см. таблицу 2). Хорошо прикрутить сопло и провести регулировку первичного воздуха согласно рекомендациям в разделах ниже.

Регуляция первичного воздуха главной горелки (рис. 12, стр. 5)

После замены сопла главной горелки следует выполнить регулировку первичного воздуха: освободить винт (1), крепящий дугу регулировки (2), установить значение „x” согласно данным таблицы № 2, повторно прикрутить винт (1) и проверить правильность значений „x”.

Замена сопла зажигательной горелки (рис. 13, стр. 6)

Для того чтобы заменить сопло зажигательной горелки следует открыть двери нижнего шкафа, удалить ограничитель, выкрутить соединение, крепящее провод подачи газа зажигательной горелки и удалить сопло (3). Сопло заменить соплом, приспособленным к данному виду газа (см. таблица 2, стр. 11). После установки нового сопла следует повторно прикрепить провод и до конца вернуть соединение.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Фритюрницы газовые (рис. 14,15 - стр. 6)

Зажигая горелки фритюрниц, следует действовать следующим способом:

- поворотный переключатель переставить (1) из закрытого положения ● в положение зажигания ★
- переключатель нажать до конца;
- нажать кнопку пьезоэлектрической зажигалки (2)★, чтобы зажечь зажигательную горелку;
 - придержать нажатый переключатель до момента, пока термоэлемент не разогреется и не удержит пламя зажигательной горелки; этот процесс можно контролировать через отверстие в камере зажигания;
 - зажечь главную горелку, установить в одном из 7 доступных положений, выбирая то, которое необходимо для запланированного процесса жарки во фритюре.
 - Просьба обратить внимание на позиции, указанные в таблице ниже с относящимися к ним температурами.

Для того чтобы выключить главную горелку, поворотный переключатель следует повернуть вправо до положения „зажигание” ★, чтобы выключить также зажигательную горелку, переключатель следует повернуть дальше до положения „закрыто” ●.

Фритюрницы электрические (рис. 23 - стр. 8)

Для того чтобы разогреть фритюрницу следует действовать следующим способом:

- Поворотный переключатель термостата (1) установить в положении, соответствующем температуре печения; загорятся обе контрольные лампочки. Зеленая контрольная лампочка указывает на приток тока, поэтому светится постоянно, тогда как оранжевая контрольная лампочка по достижении установленной температуры масла гаснет.

Для того чтобы выключить прибор поворотный переключатель следует повторно установить в положении 0.

Подготовка к процессу жарки во фритюре (рис. 16-17 – стр. 6)

В первую очередь все поверхности камеры, которые будут иметь контакт с маслом, должны быть тщательно очищены, согласно рекомендациям, представленным в разделе „Очистка”. В завершение проверить, хорошо ли закрыт сливной кран (1) и наполнить камеру фритюром. Уровень масла должен находиться между зарубками, которые означают

минимальное и максимальное состояние (2) и должен быть всегда сохранен также во время процесса жарки во фритюре. Теперь можно включить фритюрницу и установить соответствующую температуру.

В случае использования твердых жиров их следует медленно растапливать по одному куску, поскольку в противном случае они могут сильно разогреться в зоне обогревательного элемента и стать причиной опасных ситуаций. Сначала следует снять корзины и проволочное сито дна (3), после чего вложить в камеру твердый жир и включить фритюрницу на 1 минуту. Далее подождать 3 минуты и продолжать процесс, пока жир не станет жидким. Только после того, как жир станет жидким и будет достигнуто его соответствующее количество, можно установить температуру фритюрницы, необходимую для данного процесса.

Эксплуатация прибора

Следует регулярно менять масло, не рекомендуется применять темное и вязкое масло. Корзины наполнять всегда только до 50 % их действительной вместимости, чтобы обеспечить быстрый процесс жарки во фритюре и небольшое поглощение жира продуктом.

Если находящиеся в корзине продукты питания не были достаточно хорошо осушены, это может привести к внезапному вспениванию масла и возникновению избыточной пены, которая является результатом смешивания воды с маслом. В таком случае следует вынуть корзину и подождать пока пена исчезнет.

Регулярное фильтрование масла (рис. 18 - стр. 7)

Во время процесса жарки во фритюре всегда отделяются разной величины кусочки продуктов питания. Большие куски откладываются на дне сита корзины (3), тогда как меньшие кусочки падают в холодную зону на дне камеры. Во избежание загрязнения масла, и тем самым продуктов питания, эти остатки следует регулярно удалять. После охлаждения масла проволочное сито дна следует осторожно поднять так, чтобы лежащие на нем остатки не попали в масло. Потом открыть сливной краник (4) обращая внимание, чтобы проволочное сито (5) находилось на ванне (6) под сливной трубой. Теперь выпустить все масло. Если после этого процесса масло по-прежнему недостаточно чисто, процесс фильтрования следует повторить. Теперь очистить камеру, закрыть сливной краник, заново наполнить камеру маслом.

ВНИМАНИЕ! Прибор может работать только под присмотром. Никогда не включать фритюрницу без масла. Убедиться, что горелки перед опорожнением масла были выключены.

Помехи в работе

Если прибор по какой-либо причине не включается или отключается во время работы, следует проверить приток энергии и соответствующую настройку функций работы. Если здесь нет никаких ошибок, следует обратиться в пункт Обслуживания Клиента.

УХОД ЗА ПРИБОРОМ И ЕГО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Очистка

ВНИМАНИЕ! Перед началом очистки следует убедиться, что прибор был отсоединен от сети питания, а также закрыт клапан подачи газа.

Во время очистки не следует использовать непосредственную струю воды или струю воды под давлением. Очистительные работы можно проводить только на охлажденных приборах.

Части из благородной стали следует мыть летней водой с нейтральным моющим средством, используя для этого салфетку; очистительное средство должно быть пригодным для очистки нержавеющей стали и не может содержать едких и химически агрессивных субстанций. Не пользоваться стальной ватой и т.п., поскольку в результате откладывания железа могут образоваться пятна ржавчины. Запрещается также применение абразивной или наждачной бумаги. Только в случае сильных осадков загрязнений можно применить пемзу в форме порошка, хотя лучше в этом случае воспользоваться синтетической абразивной губкой или нержавеющей стальной ватой. После мытья прибор следует осушить мягкой салфеткой.

Если прибор не будет использоваться в течение длительного промежутка времени, рекомендуется закрыть краник газа, отключить прибор от сети электропитания и протереть все внешние поверхности намоченной в вазелине салфеткой, нанося, таким образом, защитный слой. Время от времени необходимо проветрить помещение.

Техобслуживание

ВНИМАНИЕ! Перед началом любых действий по техобслуживанию или ремонтных работ следует убедиться, что прибор был отключен от сети электропитания, а клапан газа закрыт.

По крайней мере, раз в году квалифицированный персонал должен провести следующие работы по техобслуживанию прибора. Поэтому рекомендуется подписание соглашения на работы по техобслуживанию.

- Проконтролировать правильность работы всех контрольных и предохранительных механизмов.
- Проконтролировать соответствующее зажигание горелок и правильную работу также при самом маленьком пламени.
- Проконтролировать плотность газовых проводов.
- Проконтролировать состояние электрического провода.
- Очистить сливную трубу приборов типа ' В' согласно предписаниям, действующим в данной стране.

ЗАМЕНА ЧАСТЕЙ

ВНИМАНИЕ! Перед каждой заменой следует убедиться, что прибор был отключен от сети электропитания, а клапан газа закрыт.

Предохранительный клапан

Для того чтобы заменить клапан безопасности, следует снять поворотный переключатель и панель обслуживания, после чего по очереди вывернуть патрубок, провод горелки, патрубок канала зажигательной горелки, термоэлемент и патрубок раппы. В завершение следует вывернуть оба закрепительных винта держщей пластинки: последняя должна быть использована для закрепления нового клапана. Теперь можно заменить часть. В электрических фритюрницах клапан безопасности находится в специальном гнезде безопасности под камерой. При возможном нарушении следует снять несколько винтов, а также верхнюю разделительную крышку; при этом следует обращать внимание на проводку.

Термоэлемент

Для того чтобы заменить термоэлемент фритюрницы, следует снять поворотный переключатель и панель обслуживания, а также открыть двери внутреннего шкафа. Далее открутить элемент, крепящий термоэлемент к крану и к зажигательной горелке и заменить часть.

Термостат безопасности (рис. 19 – стр. 7)

Для того чтобы заменить термостат безопасности следует открыть двери и вывернуть панель. После этого можно снять шарик термометра из трубы, которая находится по левой стороне ванны.

Открутить управление от держщей пластины. Далее заменить часть.

Обогревательные резисторы (рис. 20,21,22 - стр. 7)

Для того чтобы заменить обогревательные резисторы, следует открыть двери внутреннего шкафа и снять защитный механизм резисторов (1) путем открытия закрепительных винтов (2).

Теперь открутить соединители, которые крепят капилляр термостата (3), шипы (4), которые удерживают ее вдоль резисторов, удалить, демонтировать крепления шарика термостата (5) и все вынуть. В завершение этих работ можно освободить винты (6), крепящие держатель (7) вращения резистора, а резистор можно вынуть из внутренней части камеры после удаления соединителя.

**ДЛЯ ЗАМЕНЫ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО
ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЧАСТИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ. РАБОТЫ ДОЛЖНЫ
ВЫПОЛНЯТЬСЯ АВТОРИЗОВАННЫМИ СЕРВИСНЫМИ СЛУЖБАМИ.**

ВНИМАНИЕ! Если заменяются газовые части, следует проверить их на предмет плотности и правильной работы отдельных элементов.

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВВОДИТЬ
ТЕХНИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ В ОПИСАННЫХ В ДАННОМ
РУКОВОДСТВЕ ПРИБОРАХ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.**