



Professional dishwashers
Cooking equipment

ЕЛЕКТРИЧНІ ФРИТЮРНИЦІ ТА МАРМІТИ ДО КАРТОПЛІ ФРІ

серій «EFG - EFE - ESP»

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



Модель:

Усі моделі серій

ЗМІСТ

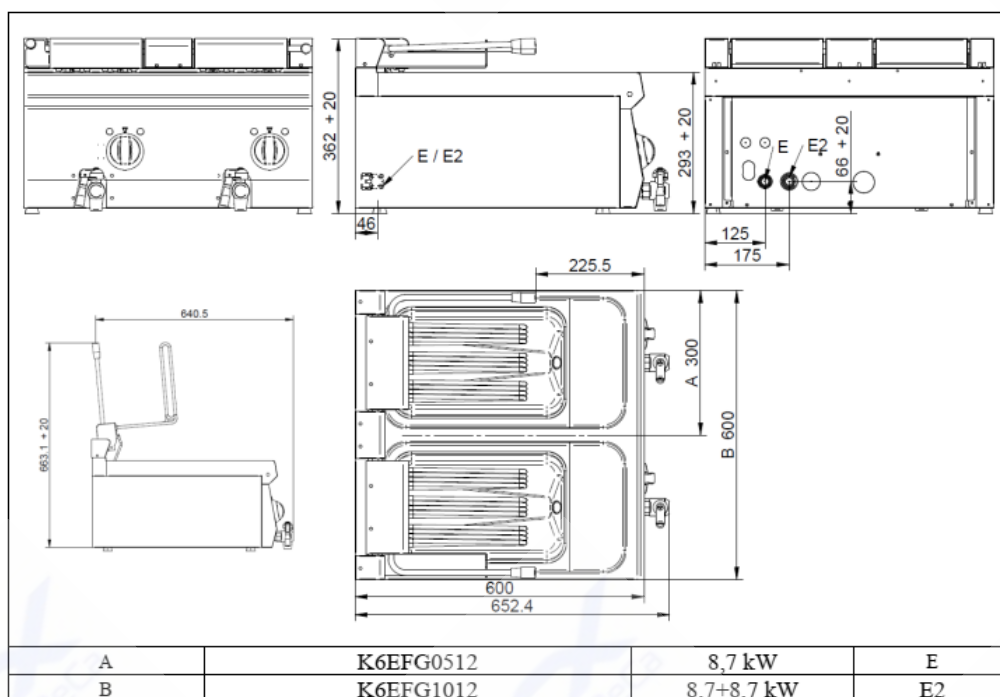
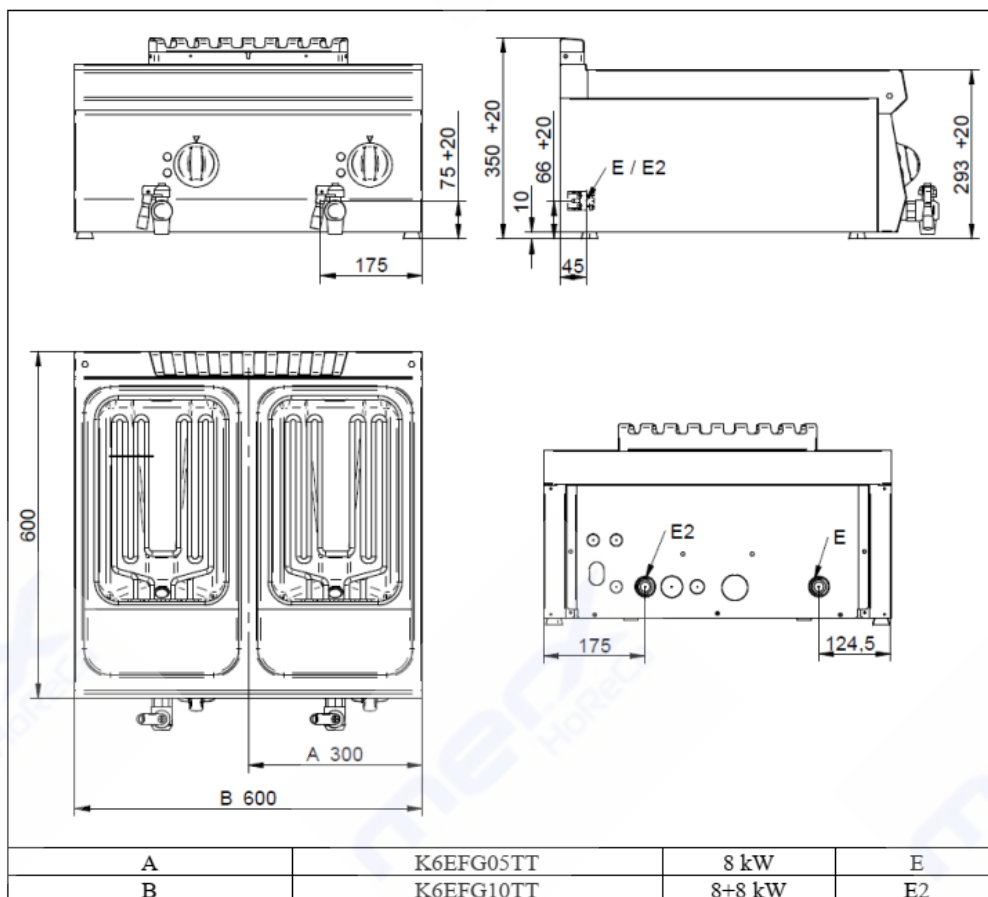
1. Технічні характеристики	3
2. Габаритні розміри	4
3. Застереження що до безпеки	9
3.1. Загальні вимоги	9
3.2. Вимоги до електричних фритюрниць	11
4. Заява про відповідність та технічні дані	12
5. Опис обладнання	12
6. Розміщення обладнання	13
6.1. Місце розміщення	13
6.2. Вказівки щодо розміщення	14
7. Порядок запуску	14
7.1. Попередні операції	14
7.2. Електричні під'єднання	14
8. Експлуатація	16
8.1. Електричні фритюрниці	16
8.2. Електричні марміти для картоплі фри	20
9. Догляд за обладнанням	21
10. Несправності та методи їх усунення	22
11. Заміна деталей	23
11.1. Електричні фритюрниці	24
11.2. Електричні марміти до картоплі фри	25
12. Утилізація	26

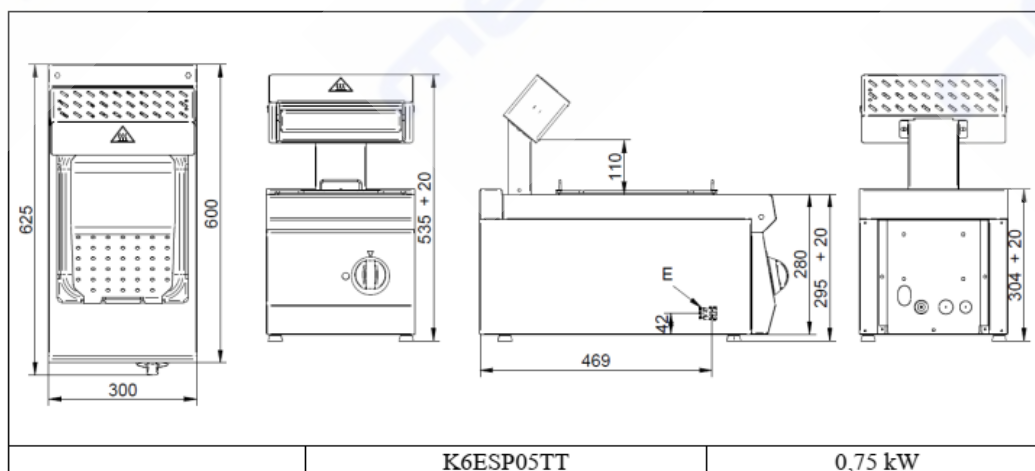
1. Технічні характеристики

Модель	Розміри (ДхШхВ), мм	Пот-сть, кВт	Напруга, В / Гц / Ф	Тип кабелю - H07 RN-F (кількість / перетин), од х мм2	Об'єм ємкості, л	Макс одноразов е заван-ння ємкості, кг	Макс прод- сть, кг/год					
Серія 600 K6												
K6EFG05TT	300x600x295	8,0	400/50-60/3	5x2,5	10	1,75	17,0					
K6EFG10TT	600x600x295	16,0		5x4	10+10	1,75+1,75	34,0					
K6EFG05I2	300x600x295	9,0		5x2,5	11,5	1,85	18,5					
K6EFG10I2	600x600x295	18,0		5x4	11,5+11,5	1,85+1,85	37,0					
K6ESP05TT	300x600x295	0,75	230/50-60/1	3x1	-	-	-					
Серія 700 C2 SOLUTION												
C2EFG05I0	400x700x850	8,0	400/50-60/3	5x2,5	10	1,75	17,0					
C2EFG10I0	800x700x850	16,0		5x4	10+10	1,75+1,75	34,0					
Серія 700 K7 PERFORMANCE												
K7EFG0507	400x700x850	15,0	400/50-60/3	5x4	9+9	1+1	18,0					
K7EFG0507H		15,2										
K7EFE0507												
K7EFE0507H												
K7EFG05TT	400x700x265	8,7		5x2,5	11,5	1,6	17,5					
K7EFG05I5	400x700x850	15,0		5x4	15,0	2	22,0					
K7EFG05I5H		15,1										
K7EFE05I5												
K7EFE05I5H												
K7EFG07TT	600x700x265	17,4		5x6	11,5+11,5	1,6+1,6	35,0					
K7EFG07I2	600x700x850	30,0										
K7EFG10I5	800x700x850											
K7EFG10I5H												
K7EFE10I5												
K7EFE10I5H												
K7ESP05TT	400x700x265	0,8	230/50-60/1	3x1	-	-	-					
K7ESP05VV	400x700x850											
Серія 900 K4 PERFORMANCE												
K4EFGP0520	400x900x850	18,0	400/50-60/3	5x6	20	3,75	38,0					
K4EFEP0520		18,1					40,0					
K4EFGP1020				36,0	5x16	20+20	3,75+3,75	76,0				
K4EFEP1020		800x900x850		36,2				80,0				

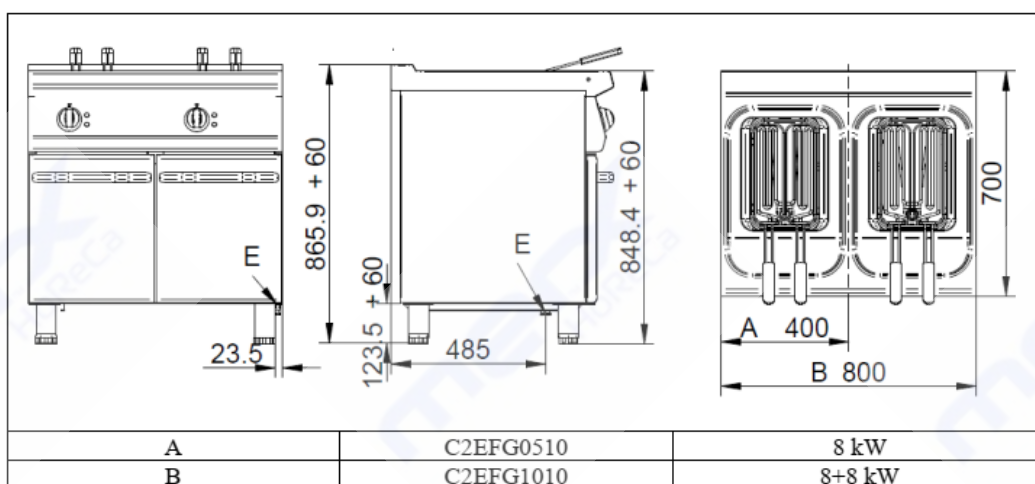
2. Габаритні розміри

СЕРІЯ 600 K6

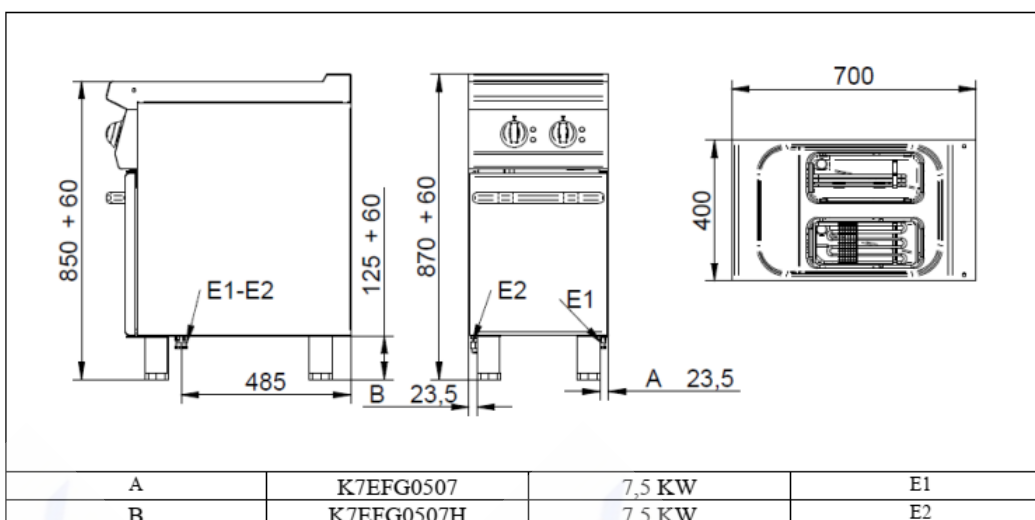


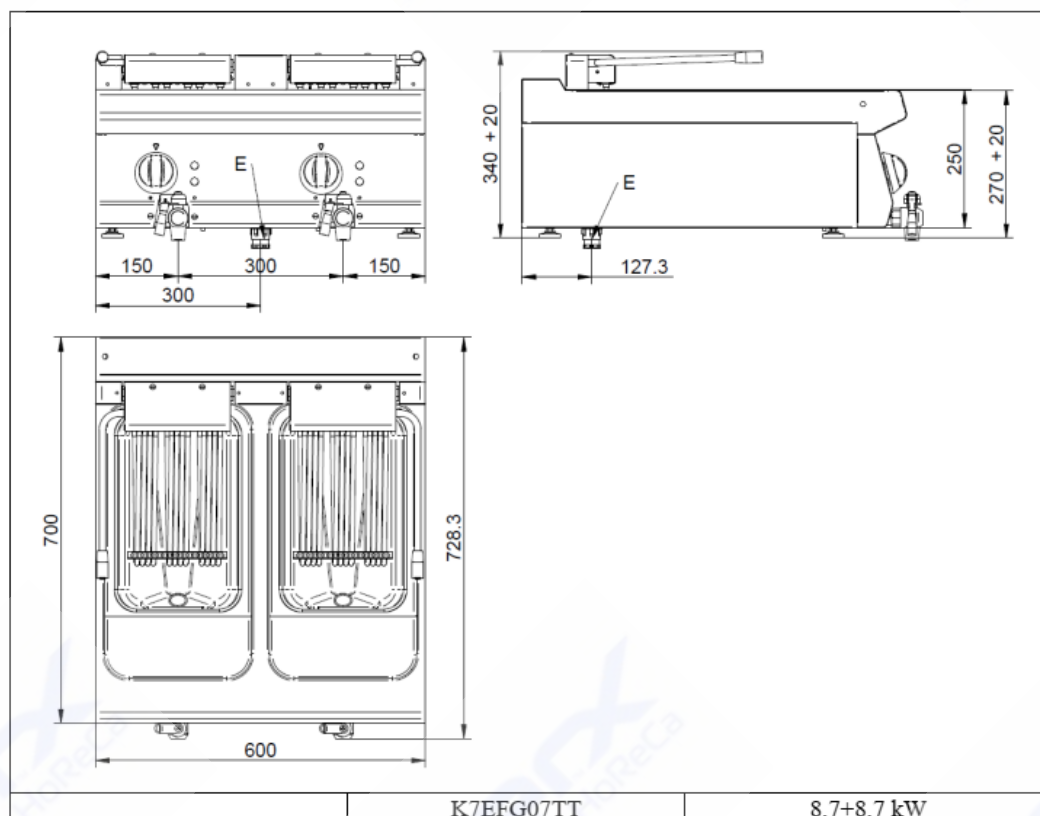
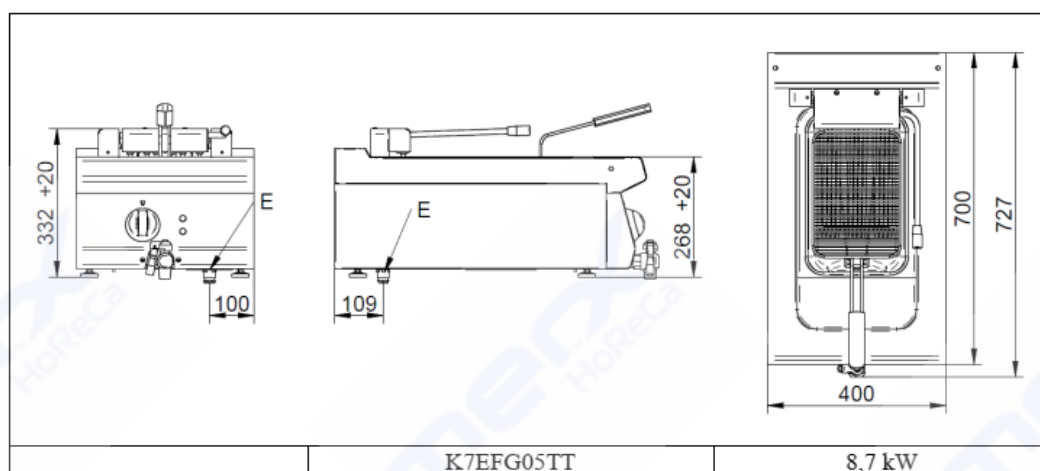
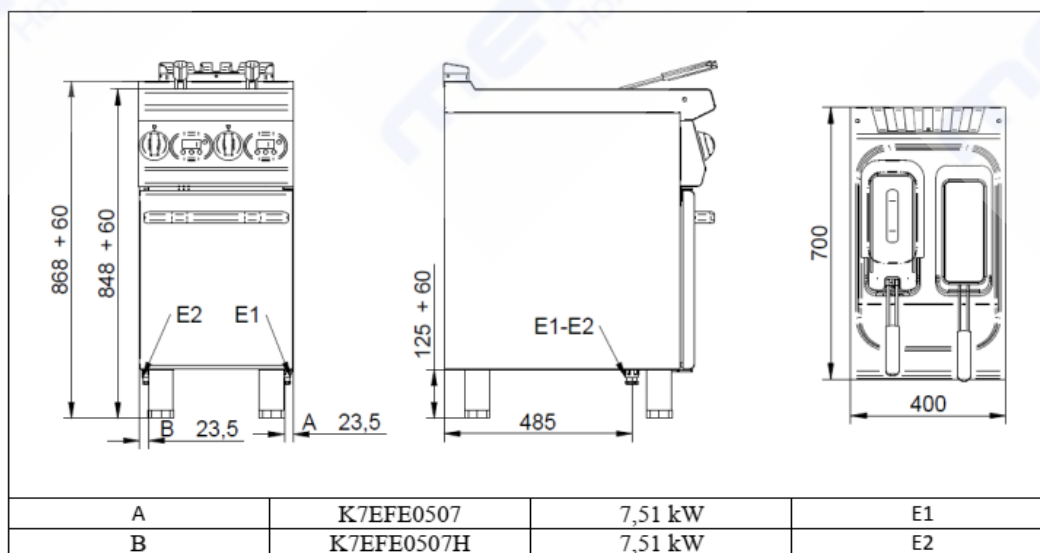


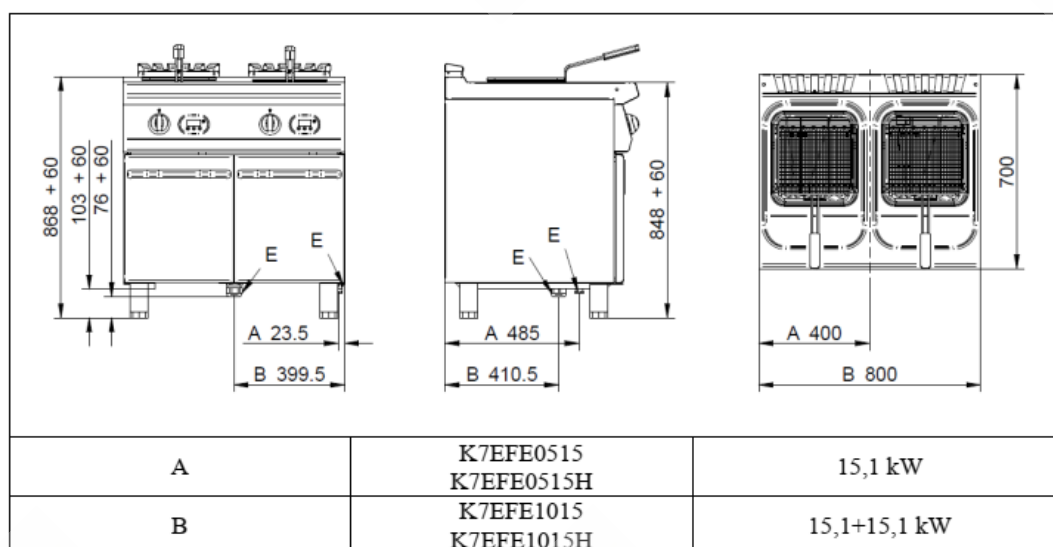
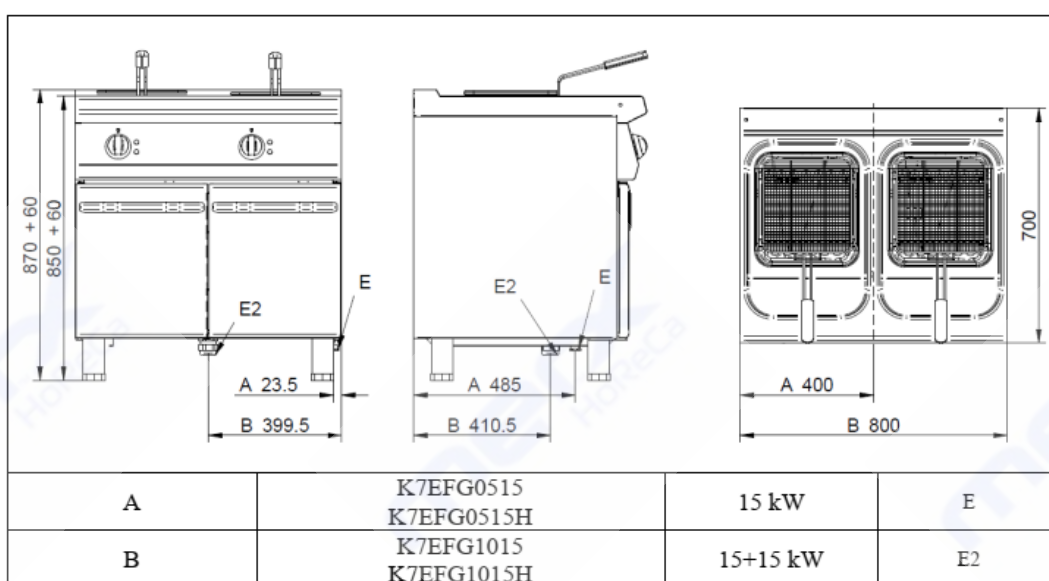
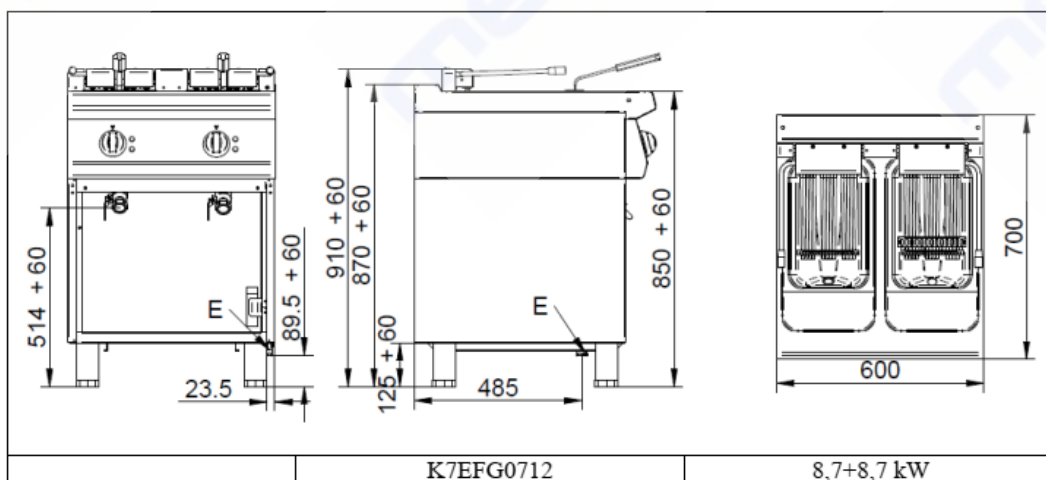
СЕРІЯ 700 C2 SOLUTION

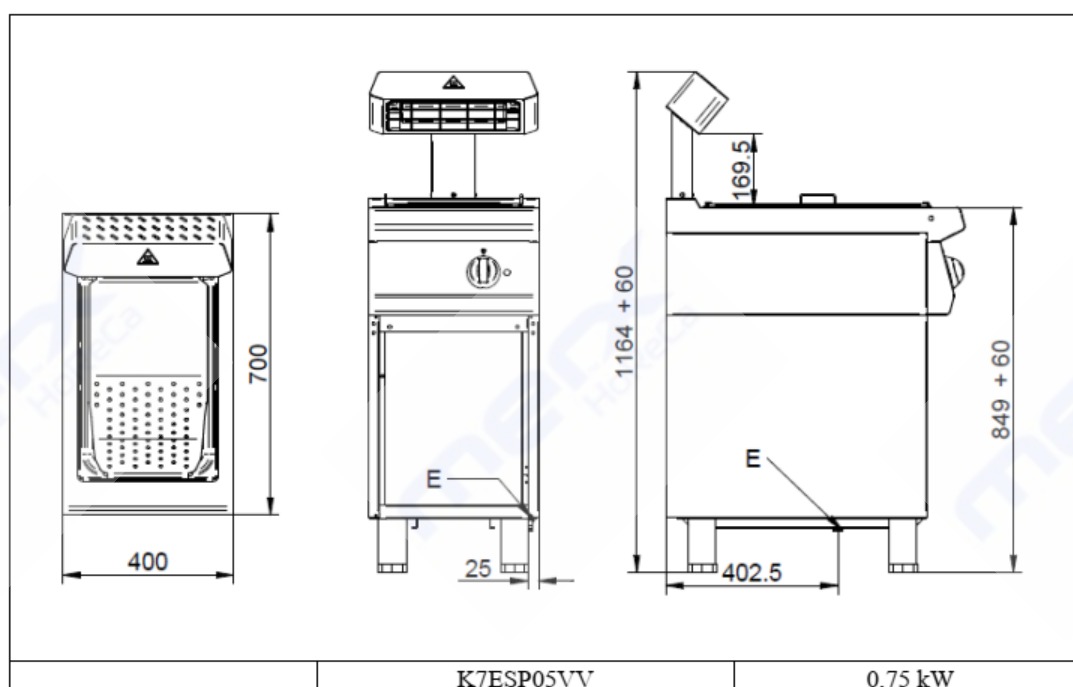
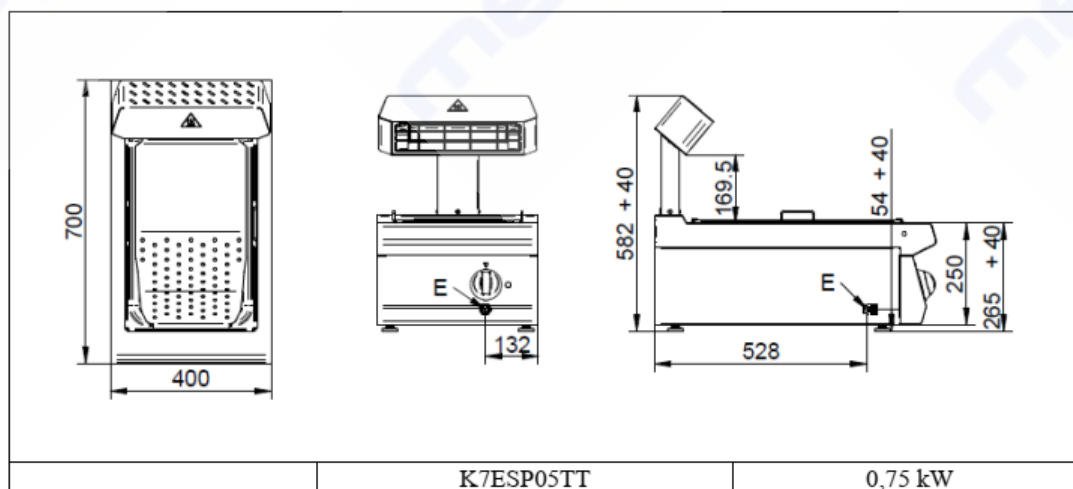


СЕРІЯ 700 K7 PERFORMANCE

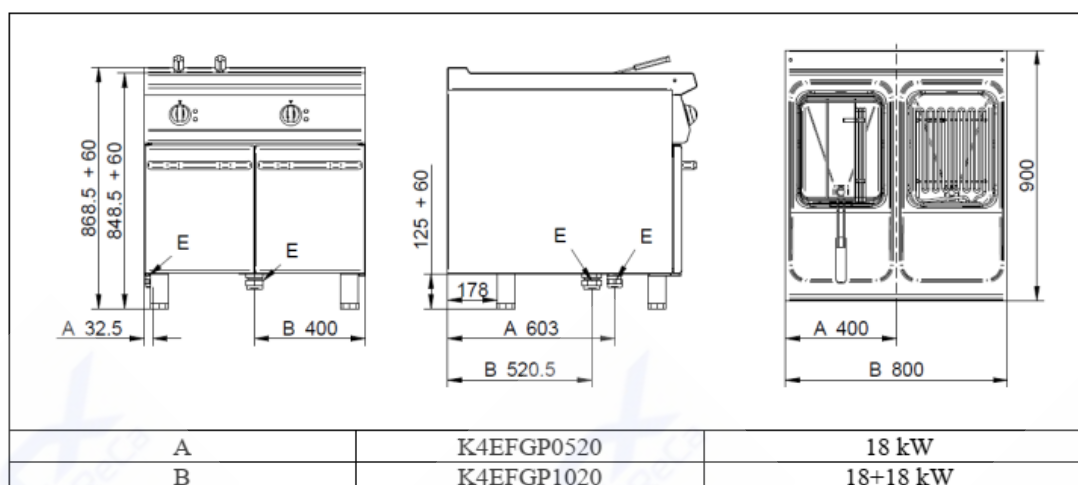


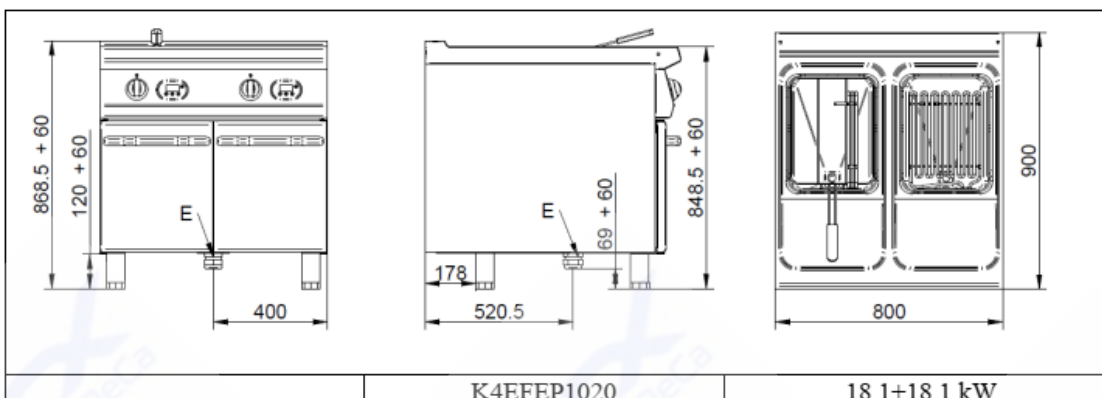
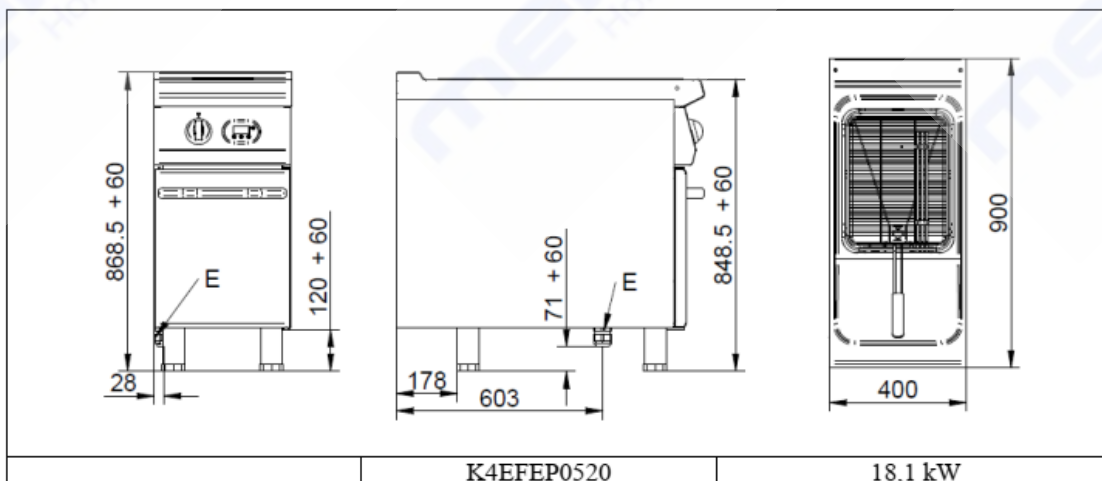






СЕРІЯ 900 K4 PERFORMANCE





E/E2 - підключення електрики

3. Застереження що до безпеки

3.1. Загальні вимоги

Перед встановленням, експлуатацією та обслуговуванням обладнання уважно прочитайте інструкції.

Встановлення повинне виконуватися кваліфікованим персоналом відповідно до інструкцій виробника, наведених у посібнику з встановлення.

Дане обладнання підходить тільки для приготування та обробки їжі на промислових кухнях, таких як ресторани, лікарні, їдальні, кулінарні центри, м'ясні цехи, підприємства з виробництва продуктів харчування, але не безперервного виробництва. Будь-який інший тип використання не відповідає призначенню та може становити небезпеку для людей та/або майна.

Обладнання повинне використовуватися тільки особами, які пройшли навчання з його експлуатації, призначатися лише для тих цілей, для яких воно було спеціально розроблене.

Температури, необхідні для приготування їжі, визначають той факт, що в залежності від принципу роботи різні ділянки панелі, а також посуд можуть нагріватися. Це не конструктивний дефект, а фізичне явище, обумовлене хіміко-фізичними властивостями матеріалів, що використовуються при виготовленні самих приладів.

У разі несправності або збою вимкніть обладнання та звертайтеся лише до авторизованого сервісного центру.

Запитуйте лише оригінальні запасні частини; інакше ви не несете жодної відповідальності.

Забороняється мити обладнання прямим струменем води під високим тиском, а також захаращувати отвори та жалюзі для відведення повітря, диму та тепла.

Діти повинні знаходитись під наглядом, щоб не грати з пристроєм.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад може використовуватися особами віком від 15 років та старшими, а також особами з обмеженими розумовими, фізичними або сенсорними здібностями або недостатнім досвідом та знаннями, тільки якщо вони знаходяться під наглядом або були належним чином проінструктовані про безпечне використання приладу та зрозуміли небезпеку.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** очищення та обслуговування не повинні проводитися неповнолітніми без нагляду.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ ДЛЯ НАСТІЛЬНИХ МОДЕЛЕЙ:** прилад не можна використовувати над посудомийною або сушильною машиною: пара може пошкодити електронні плати приладу.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ ДЛЯ НАСТІЛЬНИХ МОДЕЛЕЙ:** Температура під приладом може досягати +100°C. Не встановлюйте прилад на основи, що не витримують такої температури.

Під час використання прилад має відводити тепло. Не створюйте перешкод для проходження тепла між підставкою та основою приладу. Забезпечте максимальну свободу вентиляції під приладом.

Перед підключенням обладнання переконайтеся, що дані заводської таблички відповідають даним електромережі.

Вимикайте обладнання після використання.

Не вимикайте пристрій під час використання, виймаючи вилку з розетки.

Слідкуйте за приготуванням їжі з використанням жиру або олії: вони можуть легко спалахнути.

Слідкуйте за тим, щоб не обпектися під час або після використання пристрою.

Не кладіть на прилад жодних предметів. У разі ненавмисного займання або за наявності залишкового тепла після приготування їжі вони можуть розплавитися або навіть спалахнути.

Ніколи не накривайте прилад захисною тканиною або брезентом, оскільки він може перегрітися та згоріти.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека опіку! Рекомендується використовувати термостійкі рукавички або щипці.

Не торкайтеся внутрішніх частин пристрою.

Рекомендується завжди вимикати електроживлення приладу, якщо вона не використовується.



Після завершення встановлення фахівець із встановлення повинен пояснити та продемонструвати користувачеві роботу обладнання. Переконавшись, що все зрозуміло, він повинен передати користувачеві інструкцію, яка має зберігатись у нього.

3.2. Вимоги до електричних фритюрниць

Фритюрниця - це прилад, призначений для смаження продуктів шляхом занурення в масло.



УВАГА: не можна швидко охолоджувати резервуар (наприклад, льодом або холодною водою) - це може призвести до його поломки.



УВАГА: завжди звертайте увагу на стан і якість масла, пам'ятайте, що масло необхідно фільтрувати і циклічно замінювати, перш ніж воно стане шкідливим для здоров'я.



УВАГА: уважно стежте за типом масла, що використовується під час смаження. Ми рекомендуємо використовувати олію з високою точкою димлення (бажано вище +180 ° C).



УВАГА: якщо в процесі приготування використовуються тугоплавкі олії або тваринні жири, то для збереження приладу та жиру завжди рекомендується проводити попередній підігрів, повільно нагріваючи олію до постійної температури нижче 100°C.



УВАГА: небезпека займання, якщо рівень масла нижчий від зазначеного мінімального рівня.



УВАГА: використання старої олії має знижену температуру займання і підвищує її схильність до раптового закипання.



УВАГА: занадто волога їжа або занадто велике навантаження на сковороду можуть призвести до раптового та бурхливого кипіння.



УВАГА: під час відкриття зливного клапана вміст бака (масло та залишки фритюру) виллється у відсік приладу. Виконуйте цю операцію, коли машина холодна, або зачекайте, доки температура масла не стане нижче +45°C.



УВАГА: прилад повинен бути встановлений та експлуатуватися таким чином, щоб уникнути контакту води з харчовим жиром (олією).



УВАГА: компанія-виробник обладнання знімає з себе будь-яку відповідальність за шкоду, заподіяну внаслідок неправильної установки, порушення цілісності обладнання, неналежного використання, поганого догляду за обладнанням, встановлення неоригінальних запчастин, недотримання місцевих нормативів, невмілого використання та недотримання цієї інструкції.

Недотримання хоча б одного з наведених вище запобіжних заходів веде до негайного анулювання гарантії.

4. Заява про відповідність та технічні дані

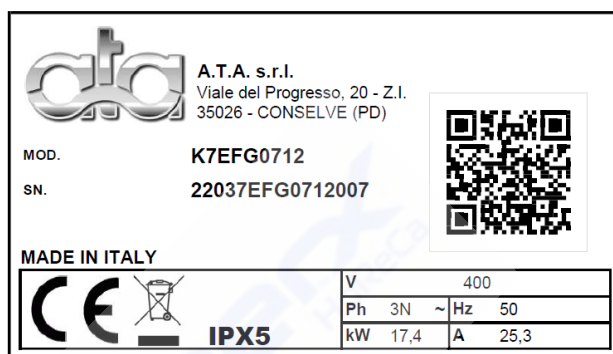
Виробник заявляє, що обладнання відповідає вищенаведеним директивам ЄЕС та вимагає, щоб встановлення відбувалося з дотриманням існуючих норм, особливо щодо димовідвідної системи та повітрообміну.

Вироби були перевірені згідно з наведеними нижче Європейськими директивами:

- 2014/35 UE - низький тиск (LVD);
- 2014/30 UE - електромагнітна сумісність (EMC);
- 2015/863 UE - Rohs (Обмеження вмісту шкідливих речовин);
- 1935/2004/UE - Матеріали, що контактують із їжею (MOCA).

та відповідність спеціальним еталонним нормам.

Паспортна табличка з усіма довідковими даними обладнання знаходиться унизу праворуч



5. Опис обладнання

Електричні фритюрниці

СЕРІЯ 600 K6

Міцна сталева рама розташована на чотирьох ніжках, які дозволяють регулювати висоту. Зовнішній корпус виготовлений із нержавіючої сталі.

Кожен резервуар оснащений термостатом, який дозволяє регулювати температуру в діапазоні +100...+190°C, безпека забезпечується запобіжним термостатом із ручним скиданням.

Бак повністю виготовлений із нержавіючої сталі. Нагрів здійснюється за допомогою нагрівальних елементів в оболонці з нержавіючої сталі, занурених у олію.

Кожен бак оснащений опорою для кошика та сталевим кошиком, покритим захисним шаром, а також спеціальним зливним клапаном, який безпечний для випадкового спрацювання.

СЕРІЯ 700 C2 SOLUTION - K7 PERFORMANCE - 900 K4 PERFORMANCE

Міцна сталева рама, розташована на чотирьох ніжках, що дозволяють регулювати висоту у версії шафи. Зовнішній корпус виготовлений із нержавіючої сталі.

Кожен резервуар оснащений термостатом, який дозволяє регулювати температуру в діапазоні +100...+190°C, безпека забезпечується запобіжним термостатом із ручним скиданням.

Бак повністю виготовлений із нержавіючої сталі.

Нагрів здійснюється за допомогою броньованих нагрівальних елементів з оболонкою з нержавіючої сталі, занурених у олію.

Кожен бак оснащений опорою для кошика та сталевим кошиком, покритим захисним шаром, а також спеціальним зливним клапаном, який безпечний для випадкового спрацювання.

СЕРІЯ K7 PERFORMANCE (з електронним керуванням)

Електронна серія відрізняється від аналогової тільки тим, що терморегулятором використовується не термостат, а електронна плата.

Електричні марміти до картоплі фри

Прилад повністю виготовлений з нержавіючої сталі та стоїть на чотирьох ніжках, які дозволяють регулювати висоту.

Бак (знімний), виготовлений з нержавіючої сталі, оснащений жолобом відповідної форми, що дозволяє мастилу стікати в бак; нагрівання здійснюється за допомогою спеціального інфрачервоного керамічного випромінювача, керованого регулятором енергії.

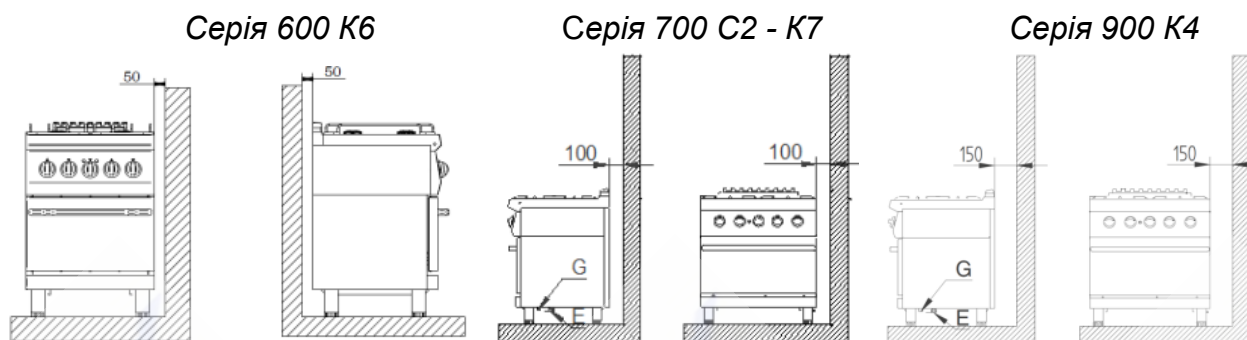
Цей регулятор енергії дозволяє регулювати робочу частоту нагрівального елемента.

Запобіжний термостат з автоматичним скиданням забезпечує відсутність перегріву металевих поверхонь контейнера нагрівального елемента.

6. Розміщення обладнання

6.1. Місце розміщення

Рекомендується встановлювати обладнання в приміщенні, що добре провітрюється або під витяжним зонтом. Устаткування може бути встановлене окремо або в один ряд з іншим. В обох випадках, якщо обладнання встановлено біля стіни із горючих матеріалів, необхідно забезпечити мінімальну відстань, як показано на малюнку, розмір якого залежить від серії обладнання. У разі неможливості дотримати дану відстань, необхідно забезпечити захист (наприклад, листи з вогнетривкого матеріалу), який забезпечить температуру стін у межах, передбачених нормами безпеки.



6.2. Вказівки що до розміщення

Операції з розміщення, можливі переробки під газ або електронапругу, відмінні від заданих, введення в експлуатацію комплексу обладнання та окремих виробів, вентиляція, димовідведення та можливі роботи з техобслуговування повинні виконуватися кваліфікованим персоналом згідно з інструкціями виробника та з дотриманням існуючих норм відповідно до наведених нижче положень:

- місцевим будівельним та протипожежним законодавством;
- чинними правилами техніки безпеки;
- приписами Міжнародної електротехнічної комісії (МЕК);
- приписами Пожежної охорони Італії (VVFF).

7. Порядок запуску

7.1. Попередні операції

Витягти обладнання з пакування, переконатися у його цілості, у разі сумнівів, не використовувати та звернутися до кваліфікованих професіоналів.

Матеріали, використані для пакування, відповідають природоохоронним нормам. Вони можуть безпечно зберігатися або бути перероблені відповідно до чинних нормативів тієї країни, для якої призначене обладнання, зокрема нейлоновий мішок та полістирол.

Переконавшись у цілості обладнання, можна знімати захисну пакувальну плівку.

Акуратно очистити зовнішні частини машини теплою водою з миючим засобом за допомогою ганчірки, щоб видалити всі залишки клею, а потім витерти насухо все м'якою тканиною. Якщо після цього залишаться залишки клею, видалити відповідними розчинниками (напр., ацетоном). Ніколи не використовувати абразивні матеріали. Устаткування після встановлення повинно бути вирівняне за допомогою допустимого регулювання ніжок.



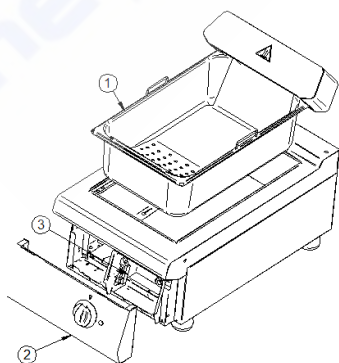
УВАГА! відсутність вентиляції може призвести до пошкодження пристрою.



УВАГА! прилад повинен бути встановлений та експлуатуватися таким чином, щоб уникнути контакту води з харчовим жиром (олією).

7.2. Електричні під'єднання

Перш ніж підключити обладнання, необхідно перевірити відповідність між встановленою для нього напругою та напругою в мережі живлення, щоб переконатися в їхньому збігу. Якщо значення напруги не відповідають один одному, то якщо передбачена зміна напруги, потрібно змінити схему підключення, як показано на електричній схемі.



Клемник знаходиться за верхньою передньою панеллю, доступ до нього відкривається при ослабленні двох гвинтів, якими закріплена панель.

Не забудьте спочатку пропустити кабель через кабельний сальник.

Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений службою техдопомоги або хоча б працівником з аналогічною кваліфікацією, щоб передбачити всі ризики.

Крім того, слід перевірити ефективність заземлення, щоб кабель заземлення з боку підключення був довшим за інших провідників, щоб кабель підключення мав переріз, що відповідає споживаній потужності обладнання, і щоб він був не менш ніж типу H07 RN-F.

Відповідно до міжнародних норм перед обладнанням у мережі електроживлення повинен бути встановлений багатополюсний блокуючий пристрій, що забезпечує відключення від мережі, з відстанню між контактами, що забезпечує повне відключення в умовах перенапруги категорії III відповідно до правил монтажу.

Пристрій повинен бути встановлений у безпосередній близькості від підведення електромережі, яка повинна бути схвалена за типом та мати потужність, що відповідає вимогам обладнання.



Устаткування має бути підключене до системи РІВНЯННЯ ПОТЕНЦІАЛІВ. Клема для підключення знаходиться поряд із входом силового кабелю та позначена символом, показаним на малюнку.

При використанні автоматичного вимикача залишкового струму необхідно дотримуватися наступного:

- згідно з діючими нормативами, розсіяний струм для апаратури такого роду може мати значення 1mA без обмеження максимуму на кожний кВт встановленої потужності.

Також необхідно відмітити, що всі аварійні вимикачі для струмів пошкодження, що є на ринку, мають допустиме відхилення струму спрацювання менше 50%, тобто потрібно вибрати відповідний вимикач;

- під'єднувати лише один апарат до кожного вимикача;
- у деяких випадках може бути, що обладнання після тривалого простою на складі, бездіяльності або у разі повторного встановлення викликає спрацювання аварійного вимикача під час пуску. Основна причина зводиться до вологості ізоляції. Проблема вирішується нетривалим сухим нагріванням в обхід аварійного вимикача.

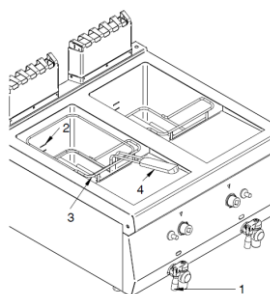


УВАГА! Усі частини, захищені та опечатані виробником, не можуть бути відрегульовані установником, за винятком випадків, коли це обумовлено особливо.

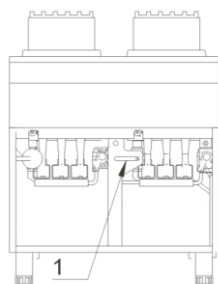
8. Експлуатація

8.1. Електричні фритюрниці

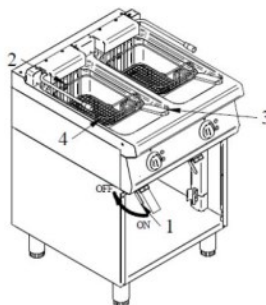
ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ (усі моделі серій)



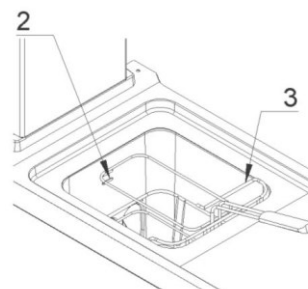
Серія 600 K6



Серія 700 C2



Серія 700 K7



Серія 900 K4

Спочатку ретельно очистіть резервуар у місцях контакту з маслом, дотримуючись інструкцій у пункті "Догляд за обладнанням". Після цього переконайтеся, що зливний кран (1) добре закритий, залийте масло до рівня між мінімальною та максимальною відмітками (2), цей рівень повинен завжди підтримуватись під час приготування. На цьому етапі ви можете увімкнути та встановити бажану температуру для використання фритюрниці.

Якщо використовується тугоплавкий жир, його необхідно розтоплювати поступово, інакше він перегріється у місцях контакту з нагрівальним елементом та створить небезпечні ситуації.

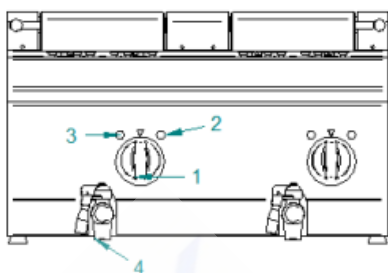
Спочатку необхідно зняти кошики та нижній екран (3), потім ввести твердий жир, після чого фритюрниця працює протягом однієї хвилини з інтервалом приблизно три хвилини до розрідження. Тільки коли весь жир стане рідким та буде присутній у потрібній кількості, можна встановити бажану температуру для використання фритюрниці.

ПРИГОТУВАННЯ

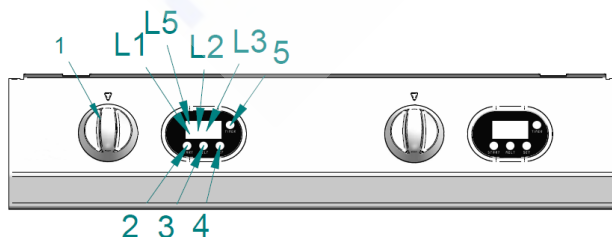
Усі моделі з аналоговим управлінням

Щоб увімкнути фритюрницю, виконайте такі дії:

- зверніть увагу, щоб випускний клапан (4) для серії K6 знаходився в закритому положенні;
- поверніть ручку термостата (1) у положення, що відповідає бажаній температурі приготування, при цьому загоряться дві індикаторні лампи: зелена (3) горітиме весь час, вказуючи на наявність напруги, а помаранчева (2) згасне, як тільки масло досягне температури;
- щоб вимкнути фритюрницю, поверніть ручку у положення 0.



Усі моделі з цифровим управлінням



Якщо обладнання справне - у стані спокою пристрій відображає температуру, зафіксовану зондом.

Контроль температури смаження:

- натисніть на ручку (1), світлодіод L3 блимає;
- поверніть ручку (1) протягом 15сек та встановіть бажану температуру;
- натисніть кнопку (1) для підтвердження та виходу з процедури.



УВАГА! Діапазон температур встановлюється на заводі та становить 0...+195°C.

Попередній нагрів

Для роботи фритюрниці натисніть кнопку START (2). Під час нагрівання загоряється та блимає світлодіод L1. При наближенні до заданої температури подача газу припиняється (світлодіод L1 постійно блимає) для перевірки теплової гістерези. Потім слідує ще одна фаза нагріву, щоб переконатися, що задана температура досягнута.

Коли бажаної температури досягнуто, світлодіод L1 фіксується.

Налаштування таймера:

- натисніть кнопку ТАЙМЕР (5), світлодіод min (на дисплеї) блимає, значення на дисплеї блимає;
- поверніть ручку (1) протягом 15сек та встановіть бажаний час;
- натисніть кнопку (1) для підтвердження та виходу з процедури.



УВАГА! Значення таймера можна встановити в діапазоні 0...99хв. Регулювання в діапазоні секунд неможливе.

Запуск таймера:

- встановіть бажаний час;
- натисніть кнопку ТАЙМЕР (5) та утримуйте її не менше 1сек, світлодіод min (на дисплеї) почне блимати;
- відображається рахунок у хвилинах;
- коли залишається 1хв, лічильник відображається в секундах;
- за 10сек до закінчення відліку включається зумер, що повідомляє про закінчення циклу;
- після закінчення циклу звуковий сигнал припиняється, а на дисплеї відображається температура олії в резервуарі.

Попередній нагрів (плавлення робочого жиру)

Перед активацією функції встановіть бажану робочу температуру, як описано в пункті вище, потім почніть попереднє нагрівання, натиснувши кнопку MELT (3) не менше ніж на 1сек; засвітиться світлодіод L2. Потім натисніть кнопку START (2) та утримуйте її не менше 1сек; в цей момент світлодіод L1 блимає, поки значення температури не наблизиться до значення, встановленого для попереднього нагріву, після чого світлодіод продовжує горіти.

Зверніть увагу, що якщо світлодіод MELT (3) блимає, це означає, що прилад налаштований на автоматичний перехід до фази "консервації" після закінчення попереднього нагрівання.

При досягненні заданої температури автоматично вмикається функція "консервація", після чого лунає звуковий сигнал.

Також можна переключитися на функцію попереднього нагрівання після початку нагрівання масла/жиру за допомогою кнопки START (2), натиснувши кнопку MELT (3) не менше ніж на 1сек; при досягненні заданої температури автоматично вмикається функція "консервація", що супроводжується звуковим сигналом.

Функція може бути вимкнена натисканням кнопки START (2) протягом щонайменше однієї секунди, що переводить машину в стан "STOP", або натисканням кнопки MELT (3) протягом щонайменше однієї секунди, що переводить машину в нормальний режим роботи.

Утримання робочого стану

Ця функція дозволяє підтримувати постійну температуру на порозі "MELT", щоб запобігти повторному нагріванню жиру перед наступним обсмажуванням.

Це можна зробити, натиснувши кнопку MELT (3) щонайменше на 1сек під час стану "СТОП" або під час функції попереднього нагріву; після закінчення останньої фази контролер автоматично переключиться на функцію "зберігання"; або натиснувши кнопку MELT (3) під час фази нормальної роботи, яка спочатку активує фазу попереднього нагріву, а потім фазу "зберігання".

Коли контролер перемикається з фази попереднього нагрівання на фазу "зберігання", кожні 5сек лунає звуковий сигнал. Як тільки зонд виявляє температуру, що перевищує температуру попереднього нагріву, світлодіод L2 залишається горіти протягом всього часу фази "зберігання".

Щоб вийти з фази збереження, просто натисніть кнопку MELT (3) та утримуйте її не менше 1сек.

Зумер

Зумер подає звуковий сигнал:

- помилка температурного зонда;
- сигнал тривоги при перегріві;
- сигнал тривоги за температурою плати;
- кінець відліку таймера;
- досягнення температури MELT (за встановленої функції MELT);
- температура олії в баку встановлена.

Звуковий сигнал можна вимкнути будь-якої миті, натиснувши на ручку (1).

Режим використання

Щоб масло не стало небезпечним, його слід часто міняти; не продовжуйте його використання, коли воно набуває коричневого кольору та підвищується його в'язкість.

Ніколи не завантажуйте кошик більш ніж на 50% від його корисного об'єму, щоб забезпечити швидке приготування та низьке вбирання олії продуктами.

Якщо в резервуар потрапляє кошик з неякісно злиплім продуктом, це може призвести до різкого кипіння олії, внаслідок чого утворюється рясна піна через емульсію олії з водою, що міститься в продукті; підніміть кошик та встановіть його на місце, щоб дати можливість піні сконденсуватися.

ПЕРІОДИЧНА ФІЛЬТРАЦІЯ ОЛІЇ

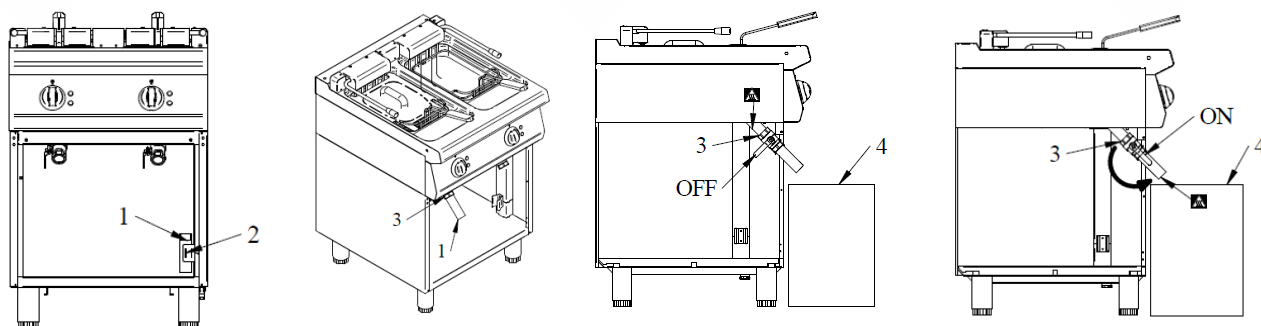
⚠ УВАГА! при відкритті зливного клапана вміст бака (жир та залишки смаження) виллється назад у відсік приладу. Виконуйте цю операцію, коли прилад холодний або зачекайте доки температура жиру не стане нижче +45°C.

Серія 600 K6 - 700 C2 Solution

Під час приготування їжі з неї злітають частки різного розміру, більші затримуються в нижньому ситі, інші ж опускаються в холодну зону на дні резервуара.

Щоб ці залишки не горіли й не забруднювали олію, отже їжу, їх необхідно періодично видаляти. Давши охолонути жиру, зніміть нижній екран, повільно піднімаючи його, щоб великі залишки, що осіли в ньому, не потрапили до олії. Після цього підставте під зливну трубу металеву ємність, придатну для контакту з жиром при високих температурах, має достатній об'єм, відкрийте зливний кран, подбавши про те, щоб підставити під зливну трубу фільтр, злийте всю олію. На цьому етапі бак очищається, зливний кран закривається та олія заливається.

Модель K7EFG0712

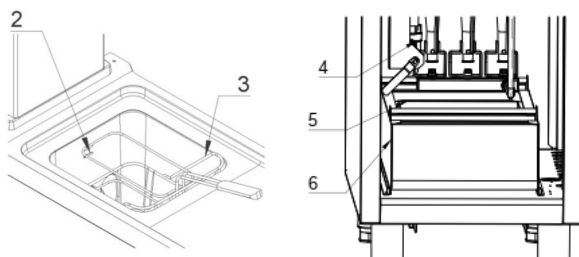


Під час приготування їжі з неї злітають частки різного розміру, великі з яких затримуються в нижньому ситі (3), інші ж потрапляють у холодну зону на дні резервуара. Щоб ці залишки не горіли й не забруднювали олію, отже продукти, їх необхідно періодично видаляти. Давши олії охолонути, зніміть нижню сітку, повільно піднімаючи її, щоб великі залишки, що осіли в ній, не потрапили в олію. Встановіть зливну втулку (1), розташовану у відсіку (2), на зливний клапан (3), закрутіть до кінця ходу. Під час цієї операції переконайтеся, що зливний клапан знаходиться у положенні OFF. Потім встановіть металеву ємність (4), придатну для контакту з олією при високій температурі, помістіть металевий фільтр над горловиною ємності, в якій буде олія, після чого відкрийте зливальний клапан (ON). Тепер очистіть бак, закрийте кран та заповніть його олією.



УВАГА! якщо не дотримуватись правил безпеки та не дати олії належним чином охолонути (температура нижче +45°C), зливна втулка (1) та контейнер (4) можуть мати високу температуру та становити небезпеку для користувача. Працюйте з цими предметами у відповідних рукавичках.

Серія K7 - 900 K4 Performance



Під час приготування їжі з неї злітають частки різного розміру, великі з яких затримуються в нижньому ситі (3), інші ж потрапляють у холодну зону на дні резервуара. Щоб ці залишки не горіли й не забруднювали олію, отже продукти, їх необхідно періодично видаляти. Після того, як масло охолоне, необхідно зняти нижню сітку, повільно піднімаючи її, щоб великі залишки, що осіли в ній, не потрапили в масло. Після цього відкрийте зливальний кран (4), переконавшись, що сітка (5) на резервуарі (6) знаходиться під зливною трубою, дайте стекти одії. Якщо після закінчення цієї операції олія недостатньо очищена, її необхідно знову профільтрувати. Тепер очистіть резервуар, закрийте зливний кран та залийте олію.



УВАГА! використовуйте прилад лише під наглядом. Ніколи не допускайте, щоб фритюрниця працювала вхолосту. Якщо приготування передбачає використання жирів або олій, побоюйтеся їх перегріву, тому ця операція завжди повинна виконуватись під наглядом.

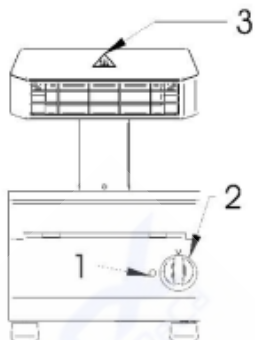
Якщо кришка використовується, будьте обережні при її знятті: існує небезпека обпектись паром, що утворюється всередині ємності для приготування їжі.

Рекомендується, щоб персонал використовував відповідні засоби захисту від опіків, коли проливає гарячу їжу.



УВАГА! підлога в безпосередній близькості від пристрою може бути слизькою!

8.2. Електричні марміти до картоплі фрі



Щоб увімкнути, виконайте такі дії:

- поверніть ручку (1) регулятора;
- одночасно спалахує контрольна лампа (2), що вказує на наявність напруги;
- в залежності від положення, в яке ми поміщаємо ручку, обігрівач виконує цикл увімкнення/вимкнення для підтримки постійної температури випромінювання. У міру збільшення площі на ручці час увімкнення збільшується в порівнянні з часом вимикання. Між межею максимальної зони та індикатором нагрівач завжди працює на максимальній потужності;
- щоб вимкнути, поверніть ручку (1) назад у положення 0.

Для запобігання небезпечного та неконтрольованого підвищення температури, нагрівач оснащений автоматичним обмежувачем температури, який спрацьовує при досягненні заданої температури.

 **УВАГА!** використовуйте прилад лише під наглядом. Ніколи не залишайте нагрівач, якщо прилад порожній.

 **УВАГА!** при нормальній роботі температура в зоні, що містить нагрівальний елемент (3), може досягати високих значень. Ця зона позначена наклейкою на передній частині головки радіатора.

 **УВАГА!** при нормальній роботі ні в якому разі не торкайтеся випромінюючої голівки.

9. Догляд за обладнанням

 **УВАГА!** *Перш ніж розпочати будь-які операції з догляду за обладнанням або з його ремонту, переконайтеся, що обладнання від'єднано від електромережі. Під час проведення операцій з очищення обладнання уникати миття прямим струменем води або під тиском. Очищення повинно проводитись на холодному устаткуванні.*

Очищення сталевих частин може проводитись теплою водою та нейтральним миючим засобом з використанням ганчірки; миючий засіб повинен бути рекомендований для чищення нержавіючої сталі та не повинен містити абразивних чи корозійних речовин.

Не використовувати звичайну сталеву вату тощо, яка, залишаючи частинки заліза, може викликати утворення іржі, також уникати будь-яких контактів нержавіючої сталі з елементами на залізній основі. Добре також уникати застосування наждакового або шліфувального паперу. Тільки при забрудненнях з утворенням кірки допустимо використовувати порошок пемзи, але краще синтетичну абразивну губку або сталеву вату з нержавіючої сталі, якою слід працювати в напрямку полірування.

Після закінчення миття висушити все м'якою тканиною.

Для очищення слід уникати абразивних порошків будь-якого типу, миючих засобів на основі хлору та миючих засобів, що відбілюють. Також уникати потрапляння холодних рідин на нагріте обладнання, що може призвести до утворення тріщин, що спричиняють деформацію або поломку обладнання.

Бажано не допускати контакту нержавіючої сталі з концентрованими кислотними середовищами протягом тривалого часу (оцет, приправи, суміші спецій, заправки, концентрована кухонна сіль ...), так як можуть утворитися такі хіміко-фізичні умови, які призведуть до руйнування поверхневої протравки сталі, тому рекомендується видаляти водою.

Для очищення кошиків та робочої ємкості (з аустенітної нержавіючої сталі), а також для збереження їх властивостей та характеристик протягом тривалого часу, необхідно дотримуватись певних запобіжних заходів:

- ніколи не залишайте їх сохнути після використання, ретельно не промивши їх чистою теплою водою;

- не кидайте сіль прямо в них;
- не використовуйте абразивні засоби та приладдя (губки тощо);
- при миття особливу увагу приділяйте місцям, де є зазори (зварні шви, стики тощо), тому що сольовий розчин може застоюватись у цих місцях, що згодом може призвести до корозії;

- не використовуйте для прання засоби, що містять хлор або його похідні.

Якщо обладнання не використовується протягом тривалого часу, рекомендується відключити електроживлення за його наявності та обробити всі сталеві поверхні тканиною, просоченою вазеліновим маслом, щоб створити захисний шар, а також час від часу провітрювати приміщення.



УВАГА! Ніколи не використовувати матеріали, миючі засоби та розчини з вмістом хлору та його похідних. Для зняття можливих слідів накипу не використовувати засоби з вмістом солі або сірчаної кислоти, у продажу є відповідні засоби, або, як альтернатива, можна застосовувати розведений розчин оцтової есенції. Не використовувати для чищення обладнання горючих рідин.

10. Несправності та методи їх усунення

Якщо з якоїсь причини обладнання не вмикається або вимикається під час роботи, переконайтеся, що живлення та органи управління перебувають у правильному положенні, якщо все гаразд, викликати допомогу.



УВАГА! Перед початком будь-яких робіт із заміни частин переконайтеся, що обладнання відключено від електромережі.

Перед звертанням у сервіс-центр перевірте наступне:

- правильність роботи всіх пристроїв керування та безпеки;
- стан мережі електроживлення.

Деякі несправності та їх можливі рішення їх усунення на місці (усі моделі)

Тип несправності	Можливі причини
Відсутність нагріву	- перевірте напругу живлення; - перевірте стан ТЕНу; - перевірте термостат; - переконайтеся, що запобіжний термостат не спрацював
Відсутність світової індикації	- перевірте напругу живлення; - перевірте стан лампочки; - переконайтеся, що запобіжний термостат не спрацював
Повільний та/або недостатній розігрів	- перевірте налаштування термостата; - перевірте стан ТЕНів; - перевірте кількість продуктів, що готуються

Деякі несправності та їх можливі рішення їх усунення на місці (моделі з електронним управлінням)

Сигналізація	Причина	Метод усунення
Блимання Ht , звуковий сигнал та попереджувальний трикутник на дисплеї	Перегрів	- перевірте напругу живлення; - переконайтеся, що машина не експлуатувалася без олії всередині
PF , що чергується зі значенням температури та звуковим сигналом	Недовге падіння напруги	натисніть кнопку START/STOP
Блимання EO та звуковий сигнал	Неправильний датчик Дефект зонда Температура виявлена вище меж	Перевірте температуру в ємності для приготування їжі. Переконайтеся, що машина не експлуатувалася без олії всередині. Перевірте стан температурного зонда
Блимання E2 та звуковий сигнал	Помилка у конфігурації	Спробуйте вимкнути та ввімкнути прилад. Перевірте напругу живлення
Блимання EOC та звуковий сигнал	Дефект ланцюга електромережі	Перевірте проводку
AL1 із чергуванням значення температури та звукового сигналу	Виявлена температура надто низька	Перевірте підключення температурного зонда. Перевірте стан температурного зонда. Переконайтеся, що температура олії не нижче +10°C

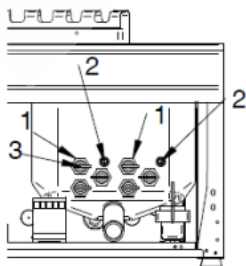
11. Заміна деталей

 **УВАГА!** ДЛЯ ЗАМІНИ ПОВИННІ ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ ВИКЛЮЧНО ОРИГІНАЛЬНІ ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ, ПОСТАВЛЕНІ ВИРОБНИКОМ. ДАНА ОПЕРАЦІЯ ПОВИННА ВИКОНУВАТИСЯ АВТОРИЗОВАНИМ ПЕРСОНАЛОМ.

 **УВАГА!** Перед початком будь-яких робіт із заміни частин переконайтеся, що обладнання відключено від електромережі.

11.1. Електричні фритюрниці

Моделі серії 600 K6

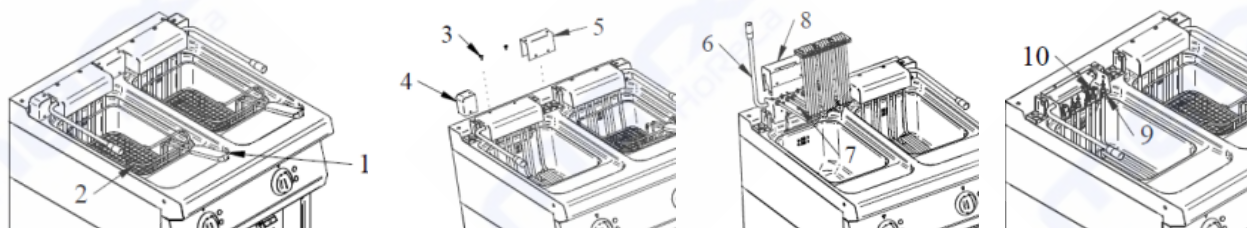


Щоб замінити ТЕНи, зніміть панель приладів, відкрутіть фітинги, що кріплять капіляри термостата (2), зніміть пружини, що кріплять їх уздовж резистора; від'єднайте несправний резистор від контактора, відкрутіть фітинги кріплення (1) до бака та витягніть його зсередини бака. Для складання виконайте дії у зворотному порядку.

Моделі серій 700 C7 SOLUTION

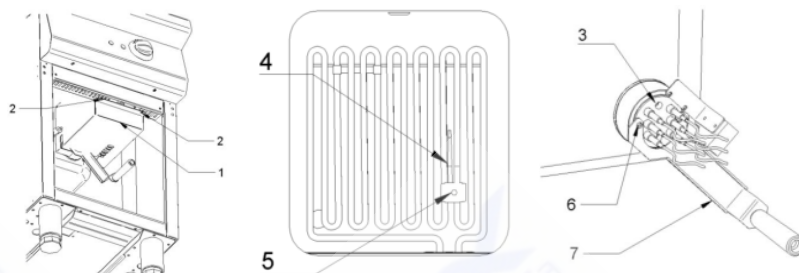
Для заміни ТЕНів відчиніть двері відсіку; після цього зніміть їх захист, відкрутивши гвинти кріплення, потім відкрутіть фітинги, що кріплять капіляри термостата, зніміть пружини, що фіксують їх уздовж ТАНів, зніміть опори ламп; потім вийміть несправний ТЕН, від'єднавши його. Для складання виконайте дії у зворотному порядку.

Моделі серії 600 K6 та 700 K7 PERFORMANCE (об'ємом 12л)



Щоб замінити ТЕНи, необхідно зняти корзину (1) та опору корзини (2). Потім викрутіть гвинти (3), що кріплять кришки (4) та (5) у задній частині приладу. Потім за допомогою важеля (6) підніміть нагрівальну головку в крайнє положення та відкрутіть гвинти (7), розташовані в нижній частині кришки (8). Потім встановіть нагрівальний блок у положення нагрівання, від'єднайте несправний нагрівальний елемент і відкрутіть гайки (9) на самому нагрівальному елементі (10). Починайте заміну. Для складання виконайте дії у зворотному порядку.

Моделі серій 700 K7 та 900 K4 PERFORMANCE



Щоб замінити ТЕНи, відчиніть двері відсіку; після цього зніміть захист ТЕНу (1), відкрутивши гвинти кріплення (2), потім відкрутіть фітинги, що фіксують капіляри

термостата (3), зніміть пружини (4), що фіксують їх уздовж ТЕНа, зніміть опори ламп (5); потім зніміть усі. Після цього викрутіть гвинти (6), що кріплять ручку (7) для повороту ТЕНу, від'єднавши її, витягніть з бака.

Моделі серій 700 K7 PERFORMANCE (електронне управління)

Робоча термopapa

Щоб замінити робочу термopapу, необхідно зняти панель приладів та попрацювати з платою індикації в задній частині. Робоча термopapa з'єднана кабелем із двома клемами-фастфонами. Зніміть з'єднання та замінить деталь.

Дисплейна картка

Для заміни плати дисплея необхідно зняти панель приладів. Компонент видно ззаду. Від'єднайте фастонні з'єднання термopapi та плоске з'єднання плати. Потім відкрутіть гайки, що кріплять плату до панелі приладів, замінить деталь.

Плата управління

Щоб замінити плату, відкрийте двері відсіку. Дійте з коробкою, розташованою під баком, таким чином: відкрутіть гвинти кріплення та зніміть верхню кришку, повернувши її назад та вправо, звернувши увагу на наявні дроти. Зніміть плоске з'єднання з платою дисплея та вийміть компонент із кронштейна, на якому він закріплений.

Усі моделі серій

Захисний термостат

Для заміни термостата необхідно зняти панель приладів, потім відкрити двері відсіку. Вийміть лампочку з трубки зліва від бачка та відкрутіть регулятор від пластини для кріплення. Потім замінить деталь.

Для моделей об'ємом 12 літрів

Для заміни термостата необхідно зняти панель приладів, потім звільнити область блоку ТЕНів, як описано в попередніх пунктах. На цьому етапі можна приступити до вилучення лампи з її корпусу в блоці нагрівачів, витягнувши з фітинга в блоці коромисел, а потім повністю витягти її. Під час встановлення нового термостата проведіть колбу через різні елементи з великою обережністю, намагаючись не погнути колбу термостата (для полегшення цієї операції може знадобитися демонтаж мікроперемикача), а потім встановіть його в те саме положення, також як деталь, що замінюється.

11.2. Електричні марміти для картоплі фри

Робочий термостат

Щоб замінити компонент, необхідно зняти ручку та панель приладів. Термостат кріпиться 2 гвинтами до панелі приладів та розташований в задній частині панелі приладів. Зніміть та замінить деталь.

ТЕНи



Для заміни радіального ТЕНу необхідно зняти захисну решітку (1), яка кріпиться до корпусу радіальної головки за допомогою 2 гайок. Потім починайте зняття ТЕНу (2). Від'єднайте наявну проводку. Зніміть та замініть деталь. Потім відновіть електричні з'єднання та будьте обережні при встановленні ТЕНу, оскільки його покриття крихке.

12. Утилізація



Устаткування, на якому нанесено символ , згідно з директивами ЄЕС не може бути перероблене разом із звичайними побутовими відходами.

Для знищення устаткування, що відпрацювало, слід користуватися системами роздільного збору відходів, що є в різних країнах, де використовується обладнання, або зв'язатися з дилером у разі купівлі аналогічної продукції.

Активно використовуючи служби зі збирання відходів, ви можете зробити свій внесок у повторне використання, переробку та утилізацію відпрацьованого електричного/електронного обладнання, зберігаючи довкілля та здоров'я.

Незаконна утилізація виробу спричиняє адміністративні санкції, передбачені чинним законодавством.

Елементи пакування (пластикові мішки, полістирол, картон тощо) повинні бути зібрані, відсортовані за типом матеріалу (наприклад, картон, дерево, пластмаси тощо) та перероблені відповідно до чинних норм.

ВИРОБНИК ЗАЛИШАЄ ЗА СЕБЕЮ ПРАВО БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЗМІНЯТИ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБЛАДНАННЯ, ПРЕДСТАВЛЕНОГО В ДАНОМУ КЕРІВНИЦТВІ.