KOCATEQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

ПРАКТИКА

ФРИТЮРНИЦА НАПОЛЬНАЯ АВТОМАТИЧЕСКАЯ

МОДЕЛЬ: EF132ALF

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Изготовитель: “*Kocateq*” (Южная Корея)

НЕСМОТРЯ НА ТО, ЧТО 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. Краткое описание оборудования 4
3. Техника безопасности 4
4. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования 5
5. Транспортировка и хранение 6
6. Технические характеристики 6
7. Установка и подключение 6
8. Эксплуатация 8
9. Очистка оборудования 14
10. Тревожные сигналы и возможные неисправности 19
11. Условия гарантии 23
12. Электрическая схема 25

Вы приобрели высококачественную автоматическую 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 аппарат или машина.

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 установке 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: ожогам, электрическим травмам.
- 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.

ВНИМАНИЕ!
Эксплуатация фритюрницы может осуществляться Вашим персоналом, имеющим соответствующую квалификацию и опыт. Любые последствия невыполнения вашим персоналом требований местных норм и правил работы с электроустановками до 1000В и положений, описанных в данном руководстве, лежат на вашей компании. Данная инструкция и оригинал инструкции по эксплуатации являются составными частями машины и должны находиться в месте установки фритюрницы, доступном для обслуживающего и рабочего персонала.

2. Краткое описание оборудования.

Фритюрница **EF132ALF** предназначены для обжаривания продуктов в глубоком слое растительного или животного жира. Особенности предлагаемой фритюрницы следующие:

- Фритюрница электрическая напольная с автоматическим подъемом корзин, 2 ванны, 2 корзины, объем масла 13+13л.
- Программируемый 12-канальный контроллер с полностью автоматическим режимом работы (6 программ для каждой ванны).
- Подъем корзин сопровождается акустическим сигналом.
- Цифровой контроллер температуры фритюра (текущей и заданной) и времени, оставшегося до окончания цикла приготовления.
- Температура фритюра от 90-190 градусов Цельсия.
- LED индикатор с отображением режима работы, индикацией ошибок, температуры, времени жарки (поддерживается прямой и обратный отсчет).
- Таймер 0-59 мин.
- Защитный термостат.
- Размер корзины 16,5x33x15см (ШхГхВ).
- Корпус из нержавеющей стали AISI304.
- Встроенная система фильтрации для каждой ванны.
- Замена масла путем слива через кран в емкость, расположенную в закрытом стенде.
- Устанавливается на колесах.

3. Техника безопасности.

- Сразу после монтажа проведите краткий осмотр оборудования. Если оборудование не действует, то отключите фритюрницу от основной электрической сети 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 оборудование самостоятельно. Все виды ремонта следует поручать техническим специалистам, имеющим соответствующие полномочия, или уполномоченному центру послепродажного обслуживания. В случае неисправности отключите фритюрницу от основной электрической сети и свяжитесь с авторизованным сервисным центром для консультации.
- Когда потребуется выбросить данное оборудование, сдайте его в центр по сбору рециклируемых отходов.
- Не перемещайте оборудование в процессе работы.
- 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.

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 фритюрницой 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 ваннах 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.

4. 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.

5. Транспортировка и хранение.

Разрешается перевозить машину исключительно в заводской упаковке на крытом транспорте или в контейнере. Заводская упаковка машины включает в себя картонный или деревянный ящик, закрывающий корпус машины.

Перемещение машины к месту установки.
Перемещение машины к месту установки должно осуществляться исключительно в упакованном виде.

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 0 - +70°С. Место хранения должно быть защищено от вибрации. При хранении машина должна осматриваться не реже 1 раза в течение 3 месяцев на предмет отсутствия влияния вредных факторов.
В случае если Вы собираетесь законсервировать машину на продолжительный период времени (например, на зимний период), Вы обязаны полностью очистить машину от остатков пищи и произвести дезинфекцию всех емкостей машины. Хранение машины, бывшей в эксплуатации, без ее предварительной очистки может привести к ее серьезным повреждениям. Все связанные с этим последствия лежат на вашей организации.

6. Технические характеристики.

Модель	EF132ALF
Напряжение питания	380/3/50
Мощность, кВт	8,5+8,5
Количество ванн	2
Объем ванны, л	13+13
Функция автоподъема корзин	да
Диапазон температур	50~190°С
Установка	напольная
Объем ванны, л	11-15
Габаритные размеры, мм	470x935x1205

7. Установка и подключение.

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.). Минимальные расстояния между машиной и окружающими предметами должно составлять 200мм.

- Место установки фритюрницы не должно состоять из легковоспламеняющихся материалов. Машина должна быть размещена вдали от легковоспламеняющихся материалов и материалов, способных деформироваться под воздействием высокой температуры.

Окружающая среда.

Допустимые значения температуры окружающей среды:
- хранение от -20°C до +70°C.
- эксплуатация от +05°C до 35°C.

Допустимые значения влажности окружающей среды:
- хранение от 10% до 90%
- эксплуатация от 30% до 90%

Проверка после установки.

Чтобы убедиться, что Вы полностью разобрались в особенностях эксплуатации данного оборудования необходимо выполнить проверку в момент окончательного ввода машины в эксплуатацию. А именно, все операторы должны понимать каким образом включается, выключается и безопасно эксплуатируется машина.

Несмотря на то, что все оборудование проходит тщательную проверку на заводе. Необходимо убедиться в том, что все защитные и рабочие элементы корректно функционируют.
Рабочие термостаты откалиброваны и опечатаны на заводе. Дополнительная калибровка термостатов не требуется. Самостоятельная калибровка термостатов категорически запрещена и ведет к аннулированию гарантийных обязательств завода-изготовителя.

Подключение к электрической сети.

- Электрическая безопасность вашей фритюрницы неразрывно связана с ее квалифицированным подключением к электрической сети и заземлением. Обратите внимание, что для подключения фритюрницы 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 лежит на вашей организации. Примите во внимание, подключение фритюрницы происходит к существующим электрическим сетям, поэтому проверьте соответствие параметров вашей электрической сети требованиям выше (пользуйтесь услугами только квалифицированных электриков из электрической сервисной компании).
- 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 фритюрницы, указанным на ее информационной табличке). Автоматический выключатель и розетку рекомендуется размещать на высоте 900 мм от уровня пола в хорошо освещенном месте непосредственно у фритюрницы, где обеспечен легкий доступ к ним.
- В случае подключения фритюрницы 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 фритюрницу к дизель генератору и аккумуляторам.

- 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 фритюрницы. В случае возникновения неисправности в гарантийный период эксплуатации оборудования, предоставление акта подключения фритюрницы обязательно при рассмотрении заявки на гарантийный ремонт оборудования.*

  Установка оборудования специалистами, не имеющими соответствующих разрешительных документов, приводит к аннулированию гарантийных обязательств.

- 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 фритюрницы. Убедитесь в правильном подключении оборудования к сети питания.

8. Эксплуатация.

Эксплуатация оборудования разрешена только обученному персоналу. Категорически запрещается допускать неквалифицированный персонал, детей к машине.

Всегда используйте сухие продукты или продукты, содержащие незначительное количество влаги, при приготовлении во фритюрнице. **Вода ни в коем случае не должна попадать в масло**.

Перед первым использованием фритюрницы проведите тщательную очистку ванн.

Тщательно высушите ванны перед началом эксплуатации.

Рекомендации по маслу.

Всегда следите за тем, чтобы уровень масла в емкости фритюрницы находился между минимальным и максимальным значениями, обозначенными на стенке емкости. Рекомендуется использовать растительное масло высокого качества. Допускается использование животного жира, но предварительно его необходимо растопить. Животный жир обладает более низкими дымообразованием и температурой возгорания чем растительное масло и имеет способность передавать свой вкус продуктам, которые жарятся в нем. Этого не происходит, если использовать растительное масло.

Регулярное фильтрование масла и жира для жарки значительно продлевает срок их использования – частики не удаленных из масла продуктов с течением времени прогоркают и снижают качество масла/жира для жарки.

Растительное масло и жир несовместимы – т.е. если в растительном масле обжариваются, например, сосиски с большим содержанием жира, масло будет иметь тенденцию густеть и быстро портиться.

Срок службы масла и жира для жарки может быть также увеличен, если в периоды простоя фритюрницы она будет отключаться либо переводиться в режим ожидания («**Free Time**»). В противном случае масло/жир будут постоянно подвергаться ненужной термообработке, что значительно сокращает срок их службы.

Первый признак бывшего в эксплуатации масла – изменение цвета (потемнение). Следующим признаком является образование желтой пены на поверхности масла. И наконец одно из самых серьезных последствий слишком долгого использования масла – его способность закипать и увеличиваться в объеме, что может привести к повреждению обслуживающего персонала. Будьте благоразумны, всегда работайте на свежем масле/животном жире.

Также имейте в виду, что бывшее в эксплуатации масло имеет более низкую точку воспламенения. В связи с чем длительное использование одного и того же масла существенно повышает риск возникновения пожара. Всегда следите за тем, чтобы масло не переливалось через край емкости в процессе работы.

Со временем масло/жир могут оставлять сложноудаляемые отложения на поверхности рабочих емкостей. Количество этих отложений можно минимизировать регулярной очисткой емкостей. В случае, если регулярная очистка не позволяет полностью избавиться от этих остатков можно воспользоваться специальными средствами, такими как, например, "Carb 'n' off" (Lincat, Великобритания) или его аналоги, которые могут позволить легко удалить сложные загрязнения после ночной обработки. Средство "Carb 'n' off" доступно к заказу под артикулом FCB01.

Если не предполагается использовать фритюрницу в течение длительного периода времени, слейте масло и проведите тщательную очистку машины (см. п. 9). Нанесите на поверхности машины тонкий слой растительного масла.

Внимание! Перед тем как слить масло дождитесь его остывания.

Рекомендации по времени жарки для разных продуктов.

Тип продукта	Время жарки	Температура
Рыба	3-4 мин.	170°C
Чипсы бланшированные	3-4 мин.	160°C
Чипсы браунинг	2-3 мин.	190°C
Курица	9-12 мин.	160°C
Оладьи	4-5 мин.	180°C
Креветки	4-5 мин.	180°C
Грибы	2-3 мин.	180°C

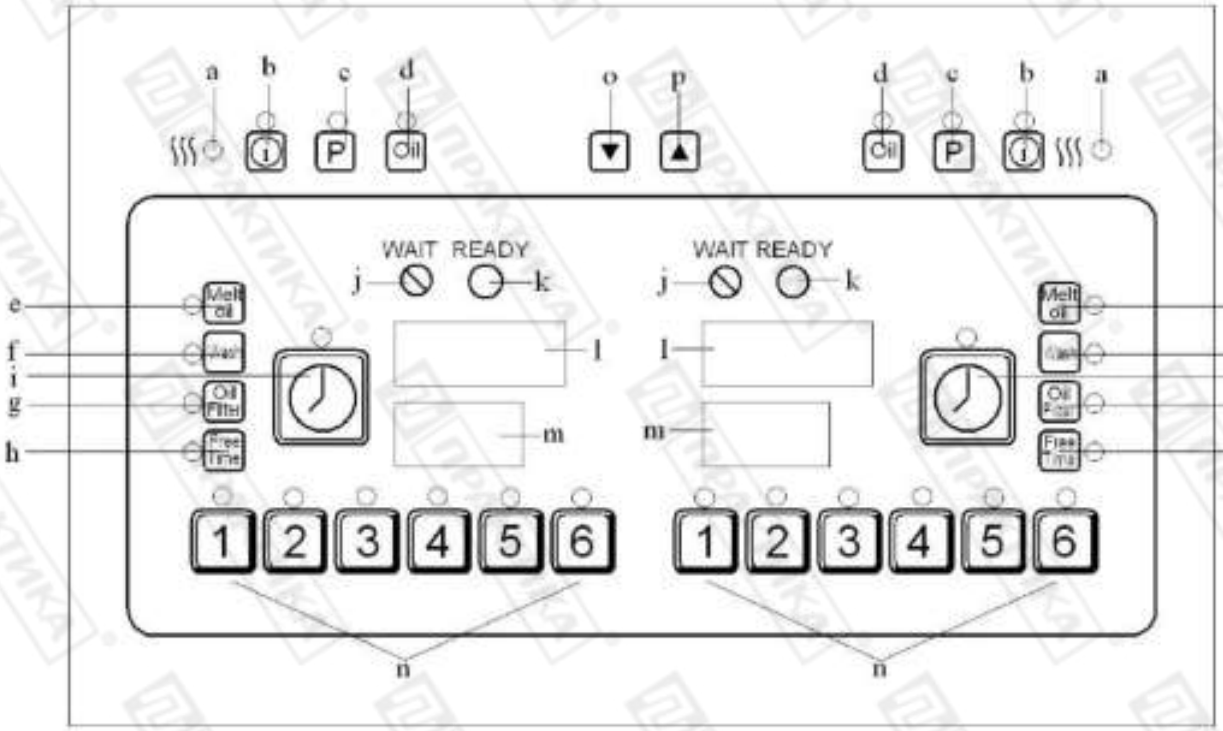
Замороженные продукты.
Замороженные продукты рекомендуется разморозить прежде, чем использовать для жарки во фритюрнице. Если для жарки используется сразу замороженные продукты, то время восстановления температуры до рабочего значения значительно увеличивается, снижая выход

продукта. Предварительное размораживание продуктов также предотвращает попадание избытка влаги в масло.

Рекомендации по приготовлению.

1) Всегда используйте растительное масло или жир для жарки хорошего качества. Предпочтительно использование масла с высоким порогом термического разложения, например, чистое растительное масло.
2) Старайтесь не превышать температуру приготовления определенных продуктов.
3) Всегда следите за тем, чтобы уровень масла в емкости фритюрницы находился между минимальным и максимальным значениями, обозначенными на стенке емкости.
4) Всегда используйте чистой масло. Ежедневно производите его фильтрацию.
5) В процессе жарки убирайте остатки продуктов, плавающие на поверхности масла, иначе их карбонизация приведет к контаминации масла и ухудшению его качества.
6) Всегда содержите емкости для масла в чистоте.
7) Не перегружайте корзины продуктом.

Описание панели управления.



a	Индикатор нагрева. Индикатор загорается при включении нагревательных элементов. Индикатор гаснет при выключении нагревательных элементов.
b	Кнопка информации. Однократное нажатие на кнопку позволяет вывести на дисплей (**m**) информацию по заданной температуре приготовления. Двукратное нажатие на кнопку позволяет вывести на дисплей (**l**) информацию по заданному времени приготовления. Трёхкратное нажатие на кнопку позволяет вывести на дисплей (**l**) информацию по количеству актов фильтрации масла.
c	Кнопка настройки параметров. Однократное нажатие на кнопку позволяет перейти в режим настройки температуры. Двукратное нажатие на кнопку позволяет перейти в режим настройки времени приготовления. Трехкратное нажатие на кнопку позволяет перейти в режим настройки счетчика циклов фильтрации масла (рекомендуется установить значение

	1 для этого параметра – счетчик актов фильтрации масла включен). Для изменения значения настраиваемых параметров используйте кнопки «**o**» и «**p**».
d	Кнопка выбора типа используемой среды для приготовления. Нажмите кнопку при использовании жира для жарки, при этом загорится световой индикатор над кнопкой. При использовании растительного масла нажимать на кнопку не требуется, световой индикатор над кнопкой погашен.
e	Кнопка плавления жира для жарки. Нажмите на кнопку для начала плавления жира, помещенного в ванну, при этом загорится световой индикатор над кнопкой.
f	Кнопка очистки фритюрницы. После нажатия на кнопку загорается соответствующий световой индикатор и запускается процесс очистки.
g	Кнопка подготовки масла к фильтрации. Нажатие на кнопку позволяет перейти в режим доведения температуры масла до заданного значения для начала процесса фильтрации. Когда температура масла достигнет заданного значения на дисплее загорится индикация «**FIL**».
h	Кнопка простоя фритюрницы. Нажатие на кнопку позволяет сократить энергопотребление в периоды простоя аппарата.
i	Кнопка запуска таймера. Нажатие на кнопку приводит к опусканию корзины в масло и запуску таймера. Повторное нажатие на кнопку приводит к остановке таймера и поднятию корзины с готовым продуктом.
j	Индикатор WAIT. Индикатор горит, пока температура в ванне фритюрницы не достигла заданного значения.
k	Индикатор READY. Индикатор загорается, когда температура в ванне фритюрницы достигает заданного значения. Индикатор «**j**» при этом гаснет.
l	Дисплей. Отображает значение времени, статус сливного клапана (если сливной клапан открыт на дисплее отображается индикация «**OPEN**»), тип масла (индикация «**LI**» означает жидкое масло, индикация «**SO**» означает твердое масло) Отображает параметры в процессе программирования работы машины.
m	Дисплей. Отображает значение температуры, показывает статус машины (включена - On, выключена - Off). Отображает номер программы IO-X, где X – номер программы в процессе программирования работы машины.
n	Программы приготовления. Нажмите номер соответствующей программы для ее активации.
o	Кнопка уменьшения настраиваемого параметра. Используйте кнопку для уменьшения значения настраиваемого параметра.
p	Кнопка увеличения настраиваемого параметра. Используйте кнопку для увеличения значения настраиваемого параметра.

Плавление жира для жарки (кнопка «**e**»).

Поместите жир для жарки в танк фритюрницы. Запустите программу плавления жира нажатием кнопки «**e**», при этом загорится соответствующий световой индикатор. Остановить программу плавления жира можно повторным нажатием кнопки «**e**». Программа плавления жира автоматически прекратит работу, когда температура жира в танке достигнет значения 110°C.

Функция очистки (кнопка «**f**»).

Нажмите кнопку «**f**» для запуска программы очистки фритюрницы. По окончании очистки на дисплее «**l**» отобразится индикация «**end**». Диапазон времени программы очистки: 0 ~ 59:59. Диапазон температуры программы очистки: 40 ~ 90°C.

Программа простоя фритюрницы (кнопка «**h**»).
Для входа в режим простоя фритюрницы нажмите кнопку «**h**». Диапазон температур режима простоя: 90 ~ 190°C.

Фильтрация.
Периодичность времени фильтрации масла устанавливается пользователем. Как только будет достигнуто заданное время периодичности фильтрации, необходимо открыть сливной кран (на дисплее «**l**» отобразится индикация «**OPEN**»). Сливной кран необходимо держать открытым до полного слива масла в бункер (~ 25 секунд). По окончании слива масла необходимо закрыть сливной клапан и произвести фильтрацию масла.
Диапазон температур фильтрации масла: 120 ~ 190°C.
Настройка программы фильтрации: диапазон значений 0 ~ 1. 0 – подсчет циклов фильтрации масла отключен. 1 - подсчет циклов фильтрации масла включен.

Порядок работы на машине.

- Подключите машину к основной электрической сети.
- Налейте в ванну чистое масло для фритюрниц. Уровень масла должен быть между минимальным и максимальным значениями уровня, указанными на стенке ванны. При использовании твердого жира для жарки его необходимо предварительно растопить.
- Включите машину нажатием основного выключателя «**POWER**» на лицевой панели. При этом на дисплеях (m) отобразится индикация «**oFF**».
- Для активации панели управления нажмите желтую кнопку на лицевой панели аппарата. При этом на дисплее (**l**) отобразится индикация «**Lb-C**», где «**C**» обозначает градусы Цельсия.
- Подождите 5 секунд, пока машина проводит диагностику внутренних систем.
- При использовании жира для жарки предварительно растопите его следующим образом:
  - Нажмите кнопку (**d**), при этом над кнопкой загорится световой индикатор, на дисплее (**l**) появится индикация «**So**». Зажженный световой индикатор над кнопкой «**d**» говорит о том, что в ванне твердый жир. Погашенный световой индикатор говорит о том, что в ванне жидкое масло.
  - Нажмите кнопку (**e**) для запуска процесса плавления жира, который завершается, когда температура жира в ванне, регистрируемая датчиком температуры, достигнет 110°C. По окончании процесса плавления жира автоматически запустится процесс нагрева масла до заданной программой приготовления температуры.
  - Для ручного выхода из режима плавления жира нажмите кнопку (**e**) еще раз. Индикация «**LI**» на дисплее (**l**) свидетельствует о том, что в ванне находится жидкое масло.
- Выберите необходимую программу приготовления нажатием соответствующей кнопки (1-6). Над кнопкой с выбранной программой загорится индикаторная лампа. На дисплее (**l**) будет отображаться заданное время приготовления. На дисплее (**m**) отображается текущая температура масла в ванне.
- Для изменения настроек программы приготовления нажмите кнопку (**c**). Однократное нажатие на кнопку позволяет перейти в режим настройки температуры. Двукратное нажатие на кнопку позволяет перейти в режим настройки времени приготовления. Трехкратное нажатие на кнопку позволяет перейти в режим настройки счетчика циклов фильтрации масла (рекомендуется установить значение 1 для этого параметра – счетчик актов фильтрации масла включен). Для изменения значения настраиваемых параметров используйте кнопки «**o**» и «**p**». Четырехкратное нажатие на кнопку (**c**) приводит к сохранению заданных параметров и выходу из программы настройки. Аналогичные настройки можно выполнить для остальных программ приготовления. Для этого нажмите кнопку соответствующей программы (1-6) и выполните этапы настройки, описанные выше.

- Выберите необходимую программу приготовления нажатием одной из кнопок ряда (**n**). Если температура масла в ванне не достигла заданного значения, на панели управления будет мигать индикаторная лампа «**WAIT**» (**j**). По достижении температуры заданного значения на панели управления загорается индикаторная лампа «**READY**» (**k**).
- Поместите продукт в корзину и закрепите ее на специальной каретке.
- Запустите процесс приготовления нажатием кнопки (**i**). При этом корзина с продуктом опустится в ванну с маслом, и запустится обратный отсчет времени, отображаемый на дисплее (**l**).
- По истечении времени приготовления на дисплее (**l**) отобразится индикация «**End**», раздастся звуковой сигнал, и корзина автоматически поднимется из масла. Отключить звуковой сигнал можно нажатием кнопки (**i**).
- Для экономии электроэнергии в периоды простоя машины нажмите кнопку (**h**).

Фильтрация масла.

При достижении заданного количества циклов приготовления машина потребует произвести фильтрацию масла.

Описание процесса фильтрации масла смотрите в разделе 9 данного руководства.

Программирование параметров работы машины.

Для входа в режим программирования параметров в режиме ожидания (на дисплее «**m**» отображается индикация «**Off**») нажмите и удерживайте нажатой кнопку «**c**» до тех пор, пока индикация на дисплее «m» не сменится на «**In**». Используя кнопки «**o**» и «**p**», наберите пароль «5». Подтвердите пароль нажатием кнопки «**c**». Теперь на дисплее «**m**» отображается настраиваемый параметр, на дисплее «**l**» отображается значение настраиваемого параметра.

Параметры.

- **l01** (диапазон значений – 99 + 99) корректировка показаний термостата левой ванны.
- **l01** (диапазон значений – 99 + 99) корректировка показаний термостата правой ванны.
- **l03** (диапазон значений 0 ~ + 99) порог включения PD регулятора левой ванны. Рекомендованное значение 15.

Например: в программе выбрана температура жарки + 180°C. При нагревании, если температура масла не достигла 180 – 15 = +165°C, ТЭНы постоянно включены. По достижении + 165°C включается PD регулятор. Т.е. ТЭН включается и отключается с изменяемым промежутком времени, что приводит к снижению мощности (количества Ватт в единицу времени). PD регулятор работает до достижения температуры масла заданного значения. Эта функция позволяет достигать заданного значения температуры без перегрева масла.

- **l04** (диапазон значений 0 ~ + 99) порог включения PD регулятора правой ванны. Рекомендованное значение 15.

Например: в программе выбрана температура жарки + 180°C. При нагревании, если температура масла не достигла 180 – 15 = +165°C, ТЭНы постоянно включены. По достижении + 165°C включается PD регулятор. Т.е. ТЭН включается и отключается с изменяемым промежутком времени, что приводит к снижению мощности (количества Ватт в единицу времени). PD регулятор работает до достижения температуры масла заданной. Эта функция позволяет достигать заданного значения температуры без перегрева масла.

- **l05** (диапазон значений 0 ~ 9.9) порог включения нагрева при падении температуры в левой ванне. Рекомендованное значение: 2.0.

Например: в программе задана температура + 180°С. При падении температуры до +178°С включиться нагрев с использованием PD регулятора.

- **l06** (диапазон значений 0 ~ 9.9) порог включения нагрева при падении температуры в правой ванне. Рекомендованное значение: 2.0.

Например: в программе задана температура + 180°С. При падении температуры до +178°С включиться нагрев с использованием PD регулятора.

- **l07** способ расчета динамики нагрева (выбор из 2-х значений: 0 = PD, 1 = PID). Рекомендовано использовать PD.
- **l08** (диапазон значений 0 ~ 99). Блокировка работы с целью принудительного фильтрования масла по прошествии заданного числа циклов жарки левой ванны. Значение по умолчанию: 10.
- **l09** (диапазон значений 0 ~ 99). Блокировка работы с целью принудительного фильтрования масла по прошествии заданного числа циклов жарки правой ванны. Значение по умолчанию: 10.
- **l10** переключения отображаемой температурной шкалы Градусы Цельсия - Градусы Фаренгейта (выбор из 2-х значений: 0 = Градусы Цельсия, 1 = Градусы Фаренгейта).

9. Очистка и обслуживание оборудования.

ВНИМАНИЕ!

Перед проведением любых процедур, связанных с мойкой и очисткой оборудования, отключите машину от основной электрической сети и дождитесь полного остывания машины.

Ни в коем случае не лейте воду непосредственно в горячее масло.

- Запрещается использовать для очистки фритюрницы любые виды органических растворителей.
- 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.
- Ни в коем случае не допускайте попадания воды в разогретое масло, это может привести к активному разбрызгиванию горячего масла и, в итоге, получению обслуживающим персоналом термических ожогов.
- Запрещается погружать фритюрницу в воду.

Фильтрация масла.

При приготовлении панированных продуктов требуется частая фильтрация. Пробуйте на вкус холодное масло каждый день. Следите за пенообразованием в масле во время циклов приготовления. Удаляйте масло при появлении первых признаков пенообразования. Осуществляйте очистку ванны каждый раз после замены или фильтрации масла следующим образом:

- Отключите аппарат от основной электрической сети. Достаньте и промойте корзину для приготовления в мыльном растворе. Тщательно прополоскайте.

Внимание! Наилучший результат дает фильтрация, при которой температура масла соответствует нормальной температуре приготовления.
Для программирования температуры, при которой будет происходить процесс фильтрации нажмите кнопку (**g**). На дисплее (**l**) отобразится значение температуры масла, при достижении которой аппарат даст сигнал о готовности машины к фильтрации. Данное значение температуры может меняться в диапазоне 120-190°C. Когда температура масла достигнет заданного значения на дисплее загорится индикация «**FIL**». После этого можно приступить к процессу фильтрации.

- Используйте металлический шпатель для снятия отложений на стенках ванны. Не скоблите нагревательный элемент.
- Фильтр должен быть правильно установлен под сливным клапаном. Это предотвратит разбрызгивание горячего масла на пол. Разбрызгивание может повлечь за собой тяжелые ожоги. Танк для слива должен быть установлен непосредственно под сливным клапаном. Проследите за тем, чтобы отверстия в крышке танка находились непосредственно под сливными патрубками. Невыполнение этого указания может повлечь за собой разбрызгивание масла и стать причиной тяжелых ожогов.
- Установите фильтровальный конверт на фильтровальный экран. Закрепите его концы с помощью специальных зажимов и установите патрубок, который затем необходимо соединить с системой трубопроводов машины с помощью накидной гайки.
- Очень медленно откройте сливной клапан (черная рукоятка), сначала на пол оборота, а затем медленно полностью откройте клапан. Это защитит от чрезмерного разбрызгивания горячего масла во время слива масла в танк. Обратите внимание на то, что в процессе слива клапан фильтра (синяя рукоятка) должен быть перекрыт во избежание попадания нефильтрованного масла в помпу.
- В то время как масло сливается из ванны, используйте щетку (не входит в комплект поставки) для очистки боковых стенок ванны и нагревательных элементов. Если сливаемое масло содержит в себе панировочные крошки, используйте щетку для проталкивания крошек в танк.
- Когда все масло стечет в поддон, произведите очистку боковых стенок и дна ванны с помощью щетки.
- Промойте ванну следующим образом:
  – Закройте сливной клапан (черная рукоятка).
  – Откройте клапан фильтра (синяя рукоятка).

  Внимание! Держите крышку ванны закрытой для того, чтобы первая поступившая под напором порция масла не выплеснулась из ванны наружу, это может стать причиной тяжелых ожогов.

  – Включите помпу нажатием выключателя «**PUMP**» на фронтальной панели фритюрницы. Осторожно откройте крышку ванны, чтобы проверить правильно ли масло поступает назад в ванную. Заполните ванну на 1/3 объема и затем выключите помпу.

  Внимание! Если в масле возникают пузырьки воздуха, возможно, что соединение на трубке фильтра недостаточно затянуто. Если это так, то выключите помпу. Используйте рукавицы, для затяжки соединения. Возможны серьезные ожоги.

  – Смойте и почистите стенки котла. Используйте L-образную щетку (не входит в комплект поставки) для очистки нагревательных элементов.
  – После того, как стенки и дно котла очищены, откройте сливной клапан и дождитесь пока все масло сольется в танк.

– Перекройте сливной клапан.

- Проведите фильтрацию масла. Для этого откройте клапан фильтра, нажмите кнопку «**PUMP**» на фронтальной панели фритюрницы. Закройте крышку на время первой волны выкачивания.
- Когда практически все масло перекачено из танка в ванну, будет наблюдаться появление пузырьков воздуха в масле, так как помпа начнет качать из танка воздух. В этот момент сначала закройте клапан фильтра, а затем выключите помпу нажатием кнопки «**PUMP**» на фронтальной панели фритюрницы. Это защитит насос фильтра и трубопровод от заполнения маслом.

Примечание. При появлении пузырьков воздуха в масле, немедленно закройте клапан фильтра. Эти действия защитят масло от насыщения воздухом, следовательно, к увеличению срока использования масла.

- Проверьте уровень масла в ванне. При необходимости добавьте свежего масла до линии уровня на стенке ванны.

Примечание. Количество фильтраций одного и того же масла зависит от ряда условий: количество и вид приготовленного и отфильтрованного продукта, тип используемой панировки и количества крошек, накопившихся внутри танка и т.п. Когда фильтр засорился, а, следовательно, снизилась выкачиваемая скорость потока, произведите замену фильтра.

- После завершения фильтрации опорожните и поставьте на место танк для слива масла.
- Если в данный момент Вы собираетесь продолжить приготовление пищи, включите необходимую программу приготовления и подготовьте продукт.

Предотвращение проблем, связанных с помпой.
Эти действия помогут в предотвращении проблем, связанных с насосом фильтра:
- Убедитесь в том, что клапан фильтра закрыт в течение всего времени приготовления.
- Чтобы быть уверенными, что все масло покинуло трубопровод и помпу, позвольте мотору помпы работать пока в масле не появятся пузырьки воздуха.

Замена фильтровального конверта.
Фильтровальный конверт должен заменяться после 10-12 фильтраций или всякий раз, как только он засорится крошками. Для замены фильтровального конверта выполните следующие действия:
- Переведите основной выключатель машины в положение «**OFF**» (Выключено).
- Отсоедините накидную гайку и извлеките танк для слива масла.

Внимание! Накидная гайка может быть очень горячей. Во избежание ожогов пользуйтесь защитными рукавицами или тряпкой.
Будьте осторожны, чтобы предотвратить ожоги от брызг горячего масла.

- Извлеките фильтровальный экран из танка.
- Слейте масло и крошки из танка. Вымойте танк мыльным раствором воды. Тщательно промойте горячей водой и высушите.
- Открутите всасывающий патрубок от экрана.
- Снимите экран, удерживающий крошки, и тщательно вымойте мыльным раствором воды. Тщательно промойте горячей водой и высушите.

- Снимите зажимы на фильтре и выбросите использованный фильтровальный конверт.
- Вымойте мыльным раствором воды верхний и нижний фильтровальные экраны. Тщательно промойте горячей водой.

Внимание! Удостоверьтесь в том, что фильтровальные экраны, зажимы фильтра и патрубок тщательно высушены перед сборкой фильтра с фильтровальным конвертом, так как вода может размягчить фильтровальную бумагу.

- Присоедините верхний экран фильтра к нижнему.
- Задвиньте экраны в чистый фильтровальный конверт.
- Загните углы и затем дважды согните открытый конец фильтровального конверта.
- Зафиксируйте фильтровальный конверт двумя удерживающими зажимами.
- Прикрутите патрубок.
- Установите полностью собранный фильтр в танк и задвиньте танк обратно под ванну.
- Присоедините накидную гайку вручную. Не используйте гаечный ключ для затягивания.
- Аппарат готов к работе.

Очистка ванны.

Перед первым включением аппарата, также, как и перед сменой масла, ванну следует тщательно вымыть следующим образом:

- Переведите основной выключатель машины в положение «**OFF**» (Выключено).

Внимание! Танк должен находиться под сливным клапаном для предотвращения разбрызгивания или выброса горячих жидкостей. Ошибочные действия при выполнении этой процедуры могут привести к разбрызгиванию и серьезным ожогам.

- Если горячее масло находится в ванне, оно должно быть слито путем медленного открывания ручки сливного клапана на пол-оборота. Подождите несколько секунд и затем медленно полностью откройте клапан.
- Закройте сливной клапан. Вылейте отработанное масло из танка. Затем установите танк под ванну. Не устанавливайте фильтровальные экраны.

Внимание! Не рекомендуется перемещать фритюрницу или танк, наполненные горячим маслом. Масло может выплеснуться в процессе перемещения. В результате возможны тяжелые ожоги.

- Заполните ванну горячей водой до отметки уровня. Добавьте 114-170 г специального моющего средства для фритюрниц (допускается использование средства для мытья посуды) в воду и тщательно перемешайте. Для очистки корзины для приготовления ее можно поместить в ванну.

Внимание! Всегда надевайте защитные очки или защитный щиток на лицо, а также резиновые перчатки во время мойки ванны, так как моющий раствор может быть высоко щелочным. Избегайте брызг и других контактов раствора с глазами или кожей, чтобы избежать серьезных ожогов и слепоты. Внимательно читайте инструкции по мойке ванны. Если моющий раствор попадет в глаза, промойте их холодной водой и немедленно обратитесь к врачу.

- Нажмите кнопку «**f**» на панели управления, при этом запустится программа очистки в соответствии с заданными параметрами времени и температуры. Диапазон температур

программы очистки: 40-90°C, диапазон времени программы очистки: 0-59:59. Изменить значения параметров программ очистки можно с помощью кнопок (**c**) – выбор параметра и (**o**) и (**p**) – изменение параметра.

- Для очистки поверхностей ванны используя щетку, никогда не используйте абразивные материалы для очистки.
- По истечении времени очистки на дисплее загорится индикация «**end**».
- По окончании мойки отключите машину нажатием желтой кнопки – на дисплее появится индикация «**Off**» (Выключено). Откройте сливной клапан, слейте моющий раствор из котла в танк. Вылейте моющий раствор из танка.
- Установите пустой танк на место, закройте сливной клапан и залейте в ванну чистой горячей воды до надлежащего уровня.
- Добавьте примерно 227 г дистиллированного уксуса и нагрейте раствор до 91ºC.
- Используя чистую щетку, очистите внутреннюю поверхность ванны. Это нейтрализует щелочь, оставшуюся от моющей смеси (при условии использования специального средства для очистки фритюрниц).
- Слейте уксусный раствор из ванны и вылейте его из танка.
- Ополосните ванну чистой горячей водой.
- Тщательно просушите ванну и танк.

Внимание! Удостоверьтесь, что внутренняя поверхность ванны, отверстие сливного клапана и все части, которые соприкасаются с вновь залитым маслом, тщательно высушены.

- Установите чистые фильтровальные экраны в танк и поместите его на место.
- Заполните фритюрный аппарат свежим маслом.

Защитный термостат.

Каждая ванна фритюрницы снабжена защитным термостатом, который срабатывает, если температура масла превышает 230°C. Срабатывание защитного термостата приводит к выключению аппарата. Для включения аппарата после срабатывания защитного термостата необходимо выполнить следующие действия:

- Дождаться остывания масла до температуры ниже 150°C.
- Устранить причину срабатывания защитного термостата.
- Нажать кнопку ввода защитного термостата в работу. Расположение кнопки представлено на рисунке.



Внимание! Категорически запрещено эксплуатировать фритюрницу без защитных термостатов. Перегретое масло может послужить причиной возникновения пожара.

10. Тревожные сигналы и возможные неисправности.

Тревожные сигналы.

- По окончании процесса приготовления на дисплее возникает индикация «**End**».
- Когда температура масла достигла заданной температуры для начала процесса фильтрации, на дисплее возникает индикация «**FIL**».
- Если текущая температура в ванне превышает значение 210°C, на дисплее возникает индикация «**Hot**».
- В случае неисправности датчика температуры или его неправильного подключения на дисплее возникает индикация «**Err**».

Возможные неисправности.

Качество продукта.		
Продукт слишком темный.	Температура слишком высокая	Уменьшите температуру приготовления.
		Проверьте калибровку контроллера.
		Откалибруйте температуру.
		Замените неисправный датчик температуры.
	Масло слишком старое.	Замените масло.
	Масло слишком темное.	Отфильтруйте масло.
		Замените масло.
	Промежуток времени между панировкой и приготовлением продукта слишком длинный.	Сократите промежуток времени между панировкой продукта и его приготовлением.
Продукт слишком светлый.	Температура слишком низкая.	Увеличьте температуру.
		Проверьте калибровку контроллера.
		Откалибруйте температуру.
		Замените неисправный датчик температуры.
	Масло недостаточно прогрето.	Дождитесь нагрева масла до заданной температуры (индикатор «**k**» должен загореться).
		Перемешайте масло перед загрузкой продукта в ванну.
	Аппарат перегружен продуктом.	Уменьшите загрузку.
	Медленный нагрев/восстановление температуры.	Проверьте в работоспособности ТЭНов. При необходимости произведите их замену.
Продукт сальный.	Старое масло.	Поменяйте масло.
	Температура слишком низкая.	Увеличьте температуру.
		Температура не восстановилась, когда продукт загружался в корзину (возможно, используется замороженный продукт).
		Замените датчик температуры при необходимости.
	Аппарат перегружен.	Уменьшите загрузку аппарата.
Продукт в пятнах.	Куски продукта не разделены должным образом.	При использовании панировки старайтесь, чтобы каждый кусок был полностью покрыт панировкой.
	Подгоревшие частицы панировки на продукте.	Чаще фильтруйте масло.
	Слипшиеся куски продукта.	Разделяйте куски продукта перед приготовлением.
Продукт получается сухим.	Потеря влажности продукта перед приготовлением.	Используйте свежий продукт.
		Накрывайте продукт влажной тряпкой, чтобы уменьшить испарение влаги.
	Продукт передержан во время приготовления.	Сократите время приготовления.
		Снизьте температуру приготовления.
	Слишком маленькая загрузка продукта.	Увеличьте количество продукта.

Продукт получается слишком соленым.	Панировочная смесь слишком соленая.	Просеивайте панировку после каждого использования.
		Неправильная смесь панировки.
		Выбросите старую панировку.
	Слишком концентрированный маринад.	Уменьшите концентрацию маринада.
	Неправильный выбор панировки.	Используйте панировку, предназначенную для конкретного продукта.
Продукт обладает подгоревшим вкусом.	Вкус подгоревшего масла.	Замените масло.
	Масло нуждается в фильтрации.	Чаще фильтруйте масло.
	Ванна плохо промыта.	Слейте масло и проведите очистку ванны.
Продукт обладает невыразительным вкусом.	Используется несвежий продукт.	Используйте свежие сырые продукты.
	Неверно подобрана панировочная смесь для данного продукта (слишком низкое содержание специй).	Используйте панировочную смесь, предназначенную для выбранного продукта.
	Слишком высокая температура (отсутствует вкус специй).	Используйте правильную температуру для отпанированного продукта.
	Панировка не прилипает к продукту.	Используйте подходящий раствор и панировку для продукта.
Продукт обладает прогорклым вкусом.	Масло слишком старое.	Замените масло.
	В одном и том же масле готовились несовместимые продукты.	Замените масло.
		Используйте совместимые продукты.
	Редкая фильтрация.	Замените масло. Чаще выполняйте фильтрацию масла.
	Используется несвежий продукт.	Используйте свежие сырые продукты.
Происходит отделение мяса от костей.	Неправильная нарезка мяса.	Правильно нарезайте мясо.
	Продукт передержан во время приготовления.	Уменьшите время приготовления.
	Сырой продукт содержит слишком много влаги.	Дайте стечь влаге после маринования.
	Используется несвежий продукт.	Используйте свежие сырые продукты.
Цвет кости не соответствует требуемому.	Использование замороженного продукта (черная кость).	Используйте свежие сырые продукты.
	Неправильная обработка продукта (черная кость).	Правильно обрабатывайте продукт.
	Продукт не готов (красная кость).	Увеличьте время приготовления.
Панировка отпадает от продукта.	Неправильно выполнена панировка.	Правильно выполняйте панировку.

	Продукт был частично замороженным во время панирования.	Полностью разморозьте продукт перед панированием.
	Неправильное обращение с продуктом.	Осторожно обращайтесь с готовым продуктом.
Куски продукта слипаются.	Слишком большой промежуток времени между панировкой и приготовлением продукта.	Уменьшите период времени между окончанием панировки и началом приготовления.
	Корзина перегружена продуктом.	Уменьшите загрузку корзины.
Блок электропитания.		
Фритюрный аппарат полностью неработоспособен при включенном основном выключателе электропитания.	Разомкнутая цепь	Проверьте, подключен ли аппарат к основной электрической сети.
		Проверьте автомат.
		Проверьте предохранители панели управления аппаратом.
		Проверьте напряжение сети питания.
		Проверьте основной выключатель электропитания. Замените его при необходимости.
		Проверьте шнур и вилку.
Блок фильтровальной системы.		
Помпа работает, но медленно выкачивает масло.	Закрыт клапан фильтра.	Откройте клапан фильтра.
	Насос засорился.	Снимите и прочистите насос.
	Неправильно собрана конструкция фильтра.	Туже затяните патрубок на фильтре.
	Ослабли соединения в линии фильтра.	Затяните все соединения.
	Затвердевшее масло в линии.	Очистите все линии фильтра от затвердевшего масла.
Выключатель помпы включен, но помпа не работает.	Неисправный выключатель.	Проверьте/замените выключатель.
	Помпа неисправна.	Проверьте/замените помпу.
	Сработала тепловая защита двигателя.	Дождитесь полного остывания помпы и заново запустите ее. Устраните причину срабатывания тепловой защиты.
Помпа гудит, но не выкачивает масло.	Засорены линии или помпа.	Снимите и прочистите помпу и лини.
		Замените прокладку помпы, ротор и ролики.
Блок нагрева масла.		
Масло не нагревается.	Перегорел предохранитель или отключен автомат.	Включите автомат или замените предохранитель.
	Сгорел предохранитель на панели управления.	Проверьте и замените предохранитель. Устраните причину перегорания предохранителя.
	Неисправен основной выключатель.	Проверьте основной выключатель.

	Неисправный контактор.	Проверьте контактор.
	Неисправный датчик температуры.	Проверьте датчик температуры.
	Сработал защитный термостат.	Устраните причину срабатывания защитного термостата и восстановите его работу.
Нагрев масла происходит слишком медленно.	Низкое напряжение в сети.	Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на информационной табличке аппарата.
	Неисправны нагревательные элементы.	Проверьте и замените при необходимости нагревательные элементы.
	Неисправен контактор.	Проверьте контактор. Замените при необходимости.
Масло не сливается из ванны.	Сливной клапан засорился.	Откройте клапан и очистите сливное отверстие.
	Сливной клапан не открывается при повороте ручки.	Замените шплинт в соединительной втулке клапана.
Блок вспенивания масла.		
Происходит Вспенивание или кипение масла.	В масле содержится вода.	Тщательно высушивайте ванну после ее очистки.
		Используйте продукты с небольшим содержанием влаги.
	Неподходящее или плохое масло.	Замените масло. Используйте рекомендованные сорта масла.
	Неправильная фильтрация масла.	Ознакомьтесь с процедурой фильтрации масла.
	Неправильная промывка после очистки ванны.	Внимательно прочитайте раздел, посвященный очистке ванны.

11. Условия гарантии.

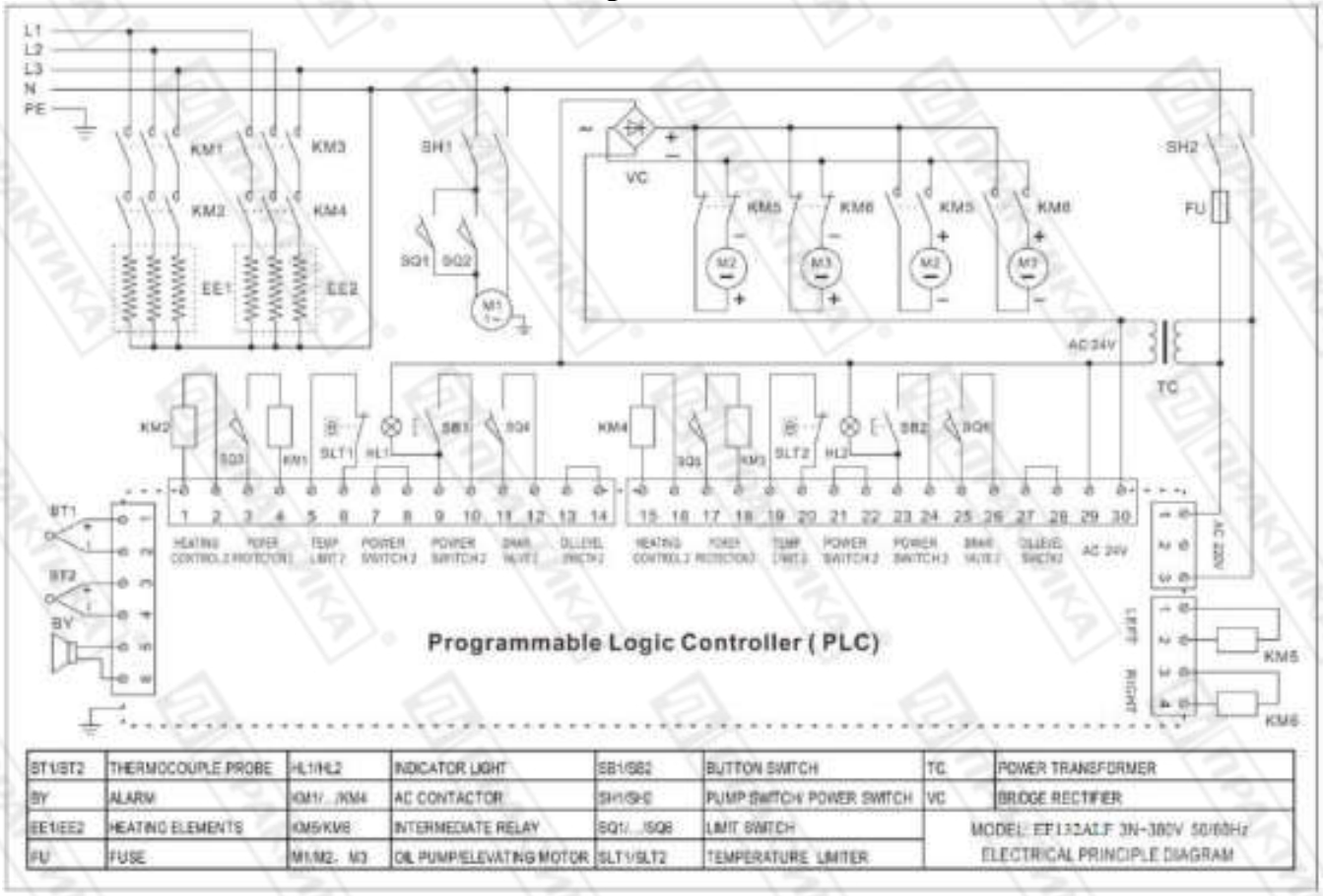
На Ваше оборудование распространяются гарантийные условия, указанные ниже, действующие один год с момента покупки. Момент покупки определяется по дате, указанной на нашей накладной. Накладная должна быть подписана и заверена печатью нашей организации. Рекомендуется хранить копию этой накладной вместе 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;
  - 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.

12. Электрическая схема.



BT1/BT2	THERMOCOUPLE PROBE	HL1/HL2	INDICATOR LIGHT	SB1/SB2	BUTTON SWITCH	TC	POWER TRANSFORMER
BV	ALARM	KM1/.../KM4	AC CONTACTOR	SH1/SH2	PUMP SWITCH/ POWER SWITCH	VC	BRIDGE RECTIFIER
EE1/EE2	HEATING ELEMENTS	KM5/KM6	INTERMEDIATE RELAY	SQ1/.../SQ6	LIMIT SWITCH	MODEL: EF132ALF 3N~380V 50/60Hz ELECTRICAL PRINCIPLE DIAGRAM	
FU	FUSE	M1/M2/.../M3	OIL PUMP/ELEVATING MOTOR	SLT1/SLT2	TEMPERATURE LIMITER		