



KOGAST GROSUPLJE d.d.

Adamičeva c. 36, SI-1290 Grosuplje, Slovenija

Tel.: +386 (0)1/78 66 300 N.C., fax: +386 (0)1/78 66 310

E-mail: info@kogast.si, <http://www.kogast.si>

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, МОНТАЖУ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

Газовая фритюрница

ТИП	ШИФР
<i>PF-T7/14</i>	<i>55864</i>
<i>PF-T7/28</i>	<i>55865</i>
<i>PF-T9/14</i>	<i>55920</i>
<i>PF-T9/28</i>	<i>55921</i>

Содержание

1.	НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА	3
2.	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	4
3.	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ.....	4
4.	ПОСТАНОВЛЕНИЯ, ТЕХНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ И ДИРЕКТИВЫ	5
5.	МОНТАЖ.....	5
5.1	Особенные требования при проектировании газового прибора.....	5
5.2	Установка прибора	5
5.3	Подключение прибора.....	6
5.3.1	Газовое подключение.....	6
5.3.2	Присоединение для выравнивания потенциала	7
5.4	Осуществление контроля работы газового прибора.....	7
5.4.1	Контроль давления газа у входа в газовый прибор	7
5.4.2	Контроль регуляции первичного воздуха	8
5.4.3	Контроль работы запального факела.....	8
5.4.4	Порядок контроля работы газового прибора.....	8
5.5	Конечная проверка прибора и выпуск в эксплуатацию.....	8
5.6	Подготовка прибора на другой вид газа	8
5.6.1	Настройка главных горелок	9
5.6.2	Регулировка запального факела.....	9
6.	ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	9
6.1	Подготовка прибора перед первой эксплуатацией	9
6.2	Ежедневная эксплуатация	9
7.	ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	11
7.1	Очистка.....	11
7.2	Техобслуживание.....	11
7.3	Процесс подготовки прибора перед дальнейшим прекращением эксплуатации	11
8.	ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ДЕФЕКТА	12
9.	ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ.....	12
10.	ДРУГОЕ	12

1. НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Газовая фритюрница предназначена для приготовления пищи (наприм., картофеля, мяса, рыбы, пончиков и т.д.) в кипящем масле. Пища жарится в кипящей части емкости, в то время как остатки пищи падают на дно в холодную часть.

Предупреждения!

- Данная инструкция по монтажу, эксплуатации и обслуживанию содержит все необходимые предупреждения для правильного и безопасного применения прибора.
- Перед первой эксплуатацией необходимо внимательно прочесть инструкцию по монтажу, эксплуатации и обслуживанию.
- Инструкцию обязательно сохраните для возможных пояснений, в которых вы можете нуждаться в будущем.
- Прибор должен применяться только квалифицированным и профессионально обученным лицом.
- Работа газового прибора должна всегда находиться под контролем.
- Прибор предназначен только для применения в больших кухнях и не должен применяться для других намерений.
- Во время работы газового прибора внешние поверхности могут очень нагреться, поэтому осторожность при применении прибора необходима (опасность ожогов)!
- Прибор нельзя применять для обогрева помещений.
- Под прибором или в приборе нельзя сохранять предметы, чувствительные к температуре (напр. моющие средства, распылители).
- Изготовитель прибора не берет на себя никакой ответственности или гарантийных обязательств в случае появления повреждений из-за несоблюдения данной инструкции, технических нормативов, нормативов о безопасности или в случае несоответствия подключения, указанного в инструкции.
- При неправильном применении прибора ответственность носит пользователь.
- Неправильная эксплуатация прибора может вызвать дефекты в работе прибора, поэтому лица, использующие прибор, должны быть обучены.
- Если прибор из-за реконструкции технически изменится, то мы не можем гарантировать безопасность прибора, и гарантийные условия не будут действительны.
- Предупреждения, указанные в данной инструкции, не возмещают никаких нормативов и не влияют на действительность законодательства.
- Закрытие отверстий для притока сгорающего воздуха и отвода дымных газов не допускается.

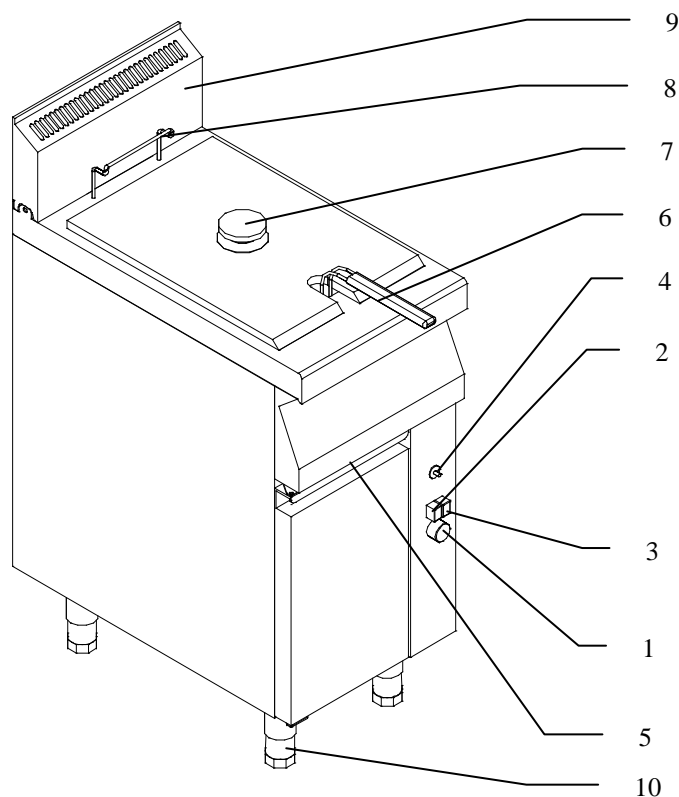
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Прибор:	PF-T7/14	PF-T9/14	PF-T7/28	PF-T9/28
Размеры:				
ширина	400 мм	400 мм	800 мм	800 мм
глубина	700 мм	900 мм	700 мм	900 мм
высота	900 мм	900 мм	900 мм	900 мм
Размеры корзины	230 x 345 x 120 мм		(2x) 230 x 345 x 120 мм	
Количество масла в бассейне	13 - 15 л		(2x) 13 - 15 л	
Потребляемая мощность:	11,2 кВт		22,4 кВт	
Регулирование мощности:	Термостатическое регулирование температуры; включение и выключение			
Штуцер вых.для газа:	ISO 7-1; R ¾			
Расход:				
Прир. газ G20 ; 20 мбар ($N_i=9,45 \text{ кВт} \cdot \text{ч} / \text{м}^3$)	1,18 м³/ч		2,36 м³/ч	
Сжиженный нефтян.газ G30/G31; 30 мбар ($N_{iG30}=12,68 \text{ кВт} \cdot \text{ч} / \text{кг}$; $N_{iG31}=12,87 \text{ кВт} \cdot \text{ч} / \text{кг}$)	0,88 кг/ч		1,76 кг/ч	
Категория:	II2H3B/P			
Вид прибора:	A ₁			
Масса:	51 кг	96 кг	96 кг	104 кг

Таблица 1: Технические данные

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

3. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ



ОПИСАНИЕ:

1. Кнопка терморегуляционного клапана
2. Кнопка для выключения фритюрницы
3. Кнопка для включения запального факела
4. Пьезозажигалка
5. Отверстие для контроля пламени
6. Корзина фритюрницы
7. Крышка фритюрницы
8. Кронштейн корзины
9. Дымовая труба
10. Регулировочная ножка

Рис 1: Газовая фритюрница

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

В каждой ванне отдельно можно установить температуру масла от 100 до 190 °С.

- Ванна с холодной зоной и наклонным дном продлевают срок использования масла, они легко чистятся.
- Масло во фритюрницах сливают из ванн с помощью шаровых кранов непосредственно в нержавеющей емкости для фильтрации и хранения масла.
- В комплект фритюрниц входят крышки и корзины из хромированной стальной проволоки.
- Емкости для фильтрации и хранения масла заказываются дополнительно.

Масло в глубокой ванне нагревают горелки установленные на наклонном дне ванны. Горелки зажигаются с помощью пьезо-зажигалки, которая в свою очередь поджигает запальную горелку. Работу горелок регулирует газовый регулятор давления. Для повышения безопасности эксплуатации, в фритюрнице установлен термический предохранитель, выключающий работу горелок в случаях, если температура масла превышает максимально допустимый уровень.

4. ПОСТАНОВЛЕНИЯ, ТЕХНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ И ДИРЕКТИВЫ

Во время подключения прибора следует учитывать:

- Действительные постановления, технические нормативы и директивы,
- Санитетно-гигиенические нормативы для кухонь,
- Нормативы о строительстве объектов и противопожарной безопасности,
- Директивы для предупреждения несчастных случаев,
- Нормативы по применению газового топлива,
- Нормативы по применению сжиженных нефтяных газов,
- Нормативы по газовым установкам и газовым приборам в больших кухнях; требования по безопасности,
- Требования или устав поставщика газа,
- Другие нормативы.

5. МОНТАЖ

5.1 Особенности требования при проектировании газового прибора

Во время проектирования следует газовый прибор поставить на предусмотренное место в хорошо проветриваемом помещении и по возможности под кухонным воздухоочистителем.

В помещении, в котором будет находится газовый прибор, должен быть достаточный приток свежего воздуха. Хотя согласно типу прибора А₁, прибор не нужно подключать непосредственно к трубе или к системе для отвода дымовых газов, в помещении должен быть обеспечен соответствующий отвод дымовых газов в зависимости от мощности газовых приборов.

В подводящую газовую установку должен быть встроен главный газовый запорный вентиль, обеспечивающий быстрое и простое закрытие притока газа.

Предупреждения!

- **Газовый запорный вентиль должен быть установлен вблизи прибора и свободно доступен!**
- **Отвод дымовых газов должен быть в соответствии с законодательством.**
- **Газовая установка от запорного вентиля до прибора должна быть изготовлена из материала, устойчивого к температуре.**

5.2 Установка прибора

Прибор следует установить на предусмотренное место, при помощи ручного вилочного погрузчика. Газовую фритюрницу нельзя тащить по полу. Пол должен обладать соответствующей грузоподъемностью.

Когда упаковка устранена, следует прибор осмотреть. Если на приборе заметны повреждения, покупатель должен об этом немедленно сообщить продавцу. Поврежденный прибор не допускается подключать к газовой сети.

Затем удалить защитную ПВХ пленку с поверхности. При быстром удалении защитной пленки на поверхности могут остаться следы клея.

Предупреждение!

Упаковку следует удалить в соответствии с действующими нормативами.

Упаковочные остатки обычно разделяются и их получают местные центры для собирания мусора. Фритюрницу можно поставить отдельно или в блоке кухонных элементов в сочетании с другими приборами.

Прибор устанавливается в хорошо проветриваемом помещении, по возможности под кухонным воздухоочистителем.

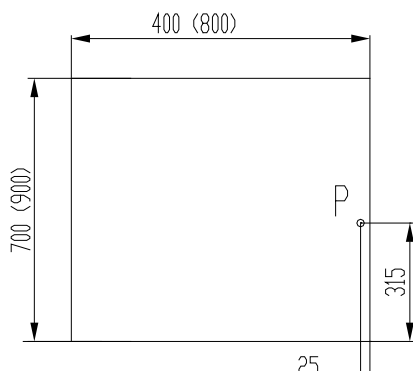
Предупреждение!

Установка прибора в непосредственной близости стен, перегородок, кухонной мебели, декоративной облицовки и т.д. выполняется с условием, что они изготовлены из негорючего материала. При отсутствии данного условия перечисленные элементы необходимо обшить негорючим термоизоляционным материалом.

Необходимо обеспечить также выполнение всех требований по противопожарной защите.

Прибор устанавливается в горизонтальном положении (для выравнивания предусмотрены регулировочные ножки) и эргономической высоте в 900 мм. Если прибор не установлен в горизонтальное положение, его функционирование может ухудшиться.

5.3 Подключение прибора



ОПИСАНИЕ:

P - Газовая подводка R 3/4"

Рис. 2: Размещение подводок на приборе

5.3.1 Газовое подключение

Предупреждения!

- **Подключение прибора выполняет только уполномоченное и квалифицированное лицо, согласно действующему законодательству, нормативам, рекомендациям и маркировке на наклейке с надписями, а также с учетом мер безопасности.**
- **Перед началом подключения прибора квалифицированный специалист должен проверить соответствие газовой подводки техническим данным, указанным на этикетке.**
- **Газовая установка от запорного вентиля до прибора должна быть изготовлена из материала, устойчивого к температуре.**

На контрольной панели находится этикетка, содержащая технические данные и информацию, к какому виду газа и давлению адаптирован прибор.

Перед подключением газового прибора следует убедиться, адаптирован ли газовый прибор к соответствующему виду газа. Когда прибор не подготовлен для соответствующего вида газа, следует учитывать п. 5.6 *Подготовка прибора на другой вид газа*.

Перед прибором в газовое подключение необходимо встроить газовый запорный вентиль и регулятор давления. Между встроенным регулятором давления и газовым подключением на приборе диаметр подводящих газовых труб не должен уменьшиться. Газовое подключение должно быть изготовлено из стали, а присоединительная труба может быть твердой или гибкой.

В случае, когда при подключении применяется гибкая газовая труба, она должна быть двухслойной. Внешний слой должен быть изготовлен из нержавеющей стали, а внутренний слой из тефлона или из пластмассы, устойчивой к высоким температурам и нечувствительной к старению. Газовая труба должна обладать соответствующим сертификатом. Во время соединения газовой установки следует применять только подключения, установленные нормативами о газовых установках и протестированные с этой целью. При гибкой металлической присоединительной газовой трубе следует быть внимательным, чтобы труба не касалась горячих частей прибора и не была бы скручена.

В газовую установку рекомендуется перед регулятором давления встроить газовый фильтр.

В отношении вида газа и давления на газовом подключении, в газовый прибор должны быть встроены форсунки с соответствующим диаметром. Подключение газового прибора должно производиться согласно действующему законодательству и нормативам.

Газовое подключение находится внизу, что показано на схеме подключения, находящейся на рис. 2.

Сразу после подключения газового прибора, необходимо произвести испытание на газовую герметичность всех соединений на газовой установке. Рекомендуется применение измерителя давления, распылителя для контроля герметичности (спрэя) или газовой сигнализации. Во время испытания на газовую герметичность с помощью распылителя не должны появиться пузыри. Распылитель не должен вызывать коррозии на газовом соединении.

Предупреждение!

Контроль герметичности газовой установки при открытом пламени строго запрещается.

5.3.2 Присоединение для выравнивания потенциала

Присоединительные места для выравнивания потенциалов соединяются проводом, сечение которого составляет 10 мм². Присоединения находятся на нижней левой и правой стороне и они обозначены соответствующей этикеткой.

5.4 Осуществление контроля работы газового прибора

Газовый прибор работает на указанной номинальной (максимальной) мощности, если газ в газовом подключении имеет указанное давление, указанную удельную теплоту газа и, если встроены в прибор указанные газовые форсунки и форсунки запального факела. Низшая удельная теплота сгорания (Н_i), добавляемая поставщиком газа, должна соответствовать теплоте, указанной в табл. 1. Предназначенные газовые форсунки центральной горелки указаны в табл. 2. Входное давление газа в прибор должно находиться в пределах границы, определяемой допустимым давлением для подключения газа в табл. 2. Когда входное давление газа в прибор меньше или больше допустимого давления для подключения газа, прибор нельзя выпускать в эксплуатацию. Следует проконсультироваться с исполнителем газовых установок для устранения возникшей неисправности.

Газ	Сжиженный нефтян.газ G 30/G31; 30 мбар	Природный газ G 20; 20 мбар
Диаметр отверстия на форсунке	Ø 1,20 мм	Ø 2,00 мм
Обозначение форсунки	120	200
Допустимое давление газа на входе прибора	25-35 мбар	17-25 мбар

Таблица 2: Регулирование газовой фритюрницы

5.4.1 Контроль давления газа у входа в газовый прибор

Давление газа у входа в газовый прибор контролируется с помощью измерителя давления (электронный манометр или U труба). Измеритель газа должен обеспечивать точность измерения не менее 0,1 мбар.

Порядок:

- а. Проконтролировать, закрыт ли приток газа.
- б. Открыть двери, отвинтить четыре винта и снять переднюю защиту (под панелью управления).
- в. Отвинтить уплотнительную шайбу и винт на измерительном подключении.

- г. К измерительному подключению подключить измерительный инструмент, открыть приток газа и измерить давление.
- д. Если измеренное давление не находится в диапазоне допускаемого давления для подключения газа (табл. 2), прибора нельзя выпускать в эксплуатацию. Следует проконсультироваться с производителем газовых установок для устранения возникшей неисправности.
- е. Закрывать газовый вентиль для притока газа на газовой установке. Снять присоединительную трубу измерительного инструмента из измерительного подключения.
- ж. Измерительное подключение закрыть при помощи уплотнительной шайбы и винта. Открыть приток газа и проконтролировать герметичность соединения.
- з. Под панелью управления поместить переднюю защиту и закрыть двери.

5.4.2 Контроль регуляции первичного воздуха

Первичный воздух на газовом приборе должен быть настроен так, чтобы размер пламени был соответствующим без отхождения пламени в сторону (нестабильное пламя). Пламя должно быть темно-синего цвета, без желтых кончиков.

5.4.3 Контроль работы запального факела

Запальный факел зажигается способом, указанным в инструкции по эксплуатации (смотреть п. 6). Пламя на факеле зажигания (рис. 3; поз. 1) должно быть темно-синего цвета, без желтых кончиков и такого размера, чтобы при горении термозлемент (рис. 3; поз. 2) после определенного времени (прибл. 10 сек.) достаточно нагрелся, чтобы пламя после выпуска газового крана остановилось и во время зажигания центральной горелки пламя стабильно загорелось.

5.4.4 Порядок контроля работы газового прибора

Порядок:

- а) Проверить, герметично ли газовое подключение;
- б) Включить прибор, как указано в инструкции по эксплуатации (смотреть п. 6) ;
- в) Контролировать работу газового прибора;
- г) Контролировать сгорание газа между зажиганием и гашением пламени;
- д) Контролировать процесс зажигания запального факела и главных горелок.

5.5 Конечная проверка прибора и выпуск в эксплуатацию

Порядок:

- а. Защитную ПВХ пленку следует устранить с внешних стен газового прибора;
- б. При установке и подключении прибора следует учитывать все нормативы о безопасности, постановления, технические нормативы и директивы;
- в. Проверить, герметично ли газовое подключение;
- г. Проверить, герметизирована ли газовая установка в приборе (газовые соединения);
- д. Работа газового прибора должна быть в соответствии с инструкциями (смотреть п. 5.4.4);
- е. Дымовая труба (рис. 1; поз.9) не должна быть заткнутой или накрытой. Отвод дымовых газов должен осуществляться без помех.

Квалифицированное и уполномоченное лицо должно ознакомить пользователя с работой и эксплуатацией настоящего прибора.

Перед выпуском прибора в эксплуатацию, уполномоченный сервисный работник должен соблюдать протокол о подключении. Во время выпуска прибора в эксплуатацию, протокол подписывается сервисным работником и потребителем. С этого момента начинается гарантийный срок.

5.6 Подготовка прибора на другой вид газа

Когда газовый прибор надо подготовить на другой вид газа, следует поменять форсунки главных горелок, настроить регулятор первичного воздуха и факел зажигания. Форсунки находятся в сетке, прилагаемой газовому прибору во время поставки.

5.6.1 Настройка главных горелок

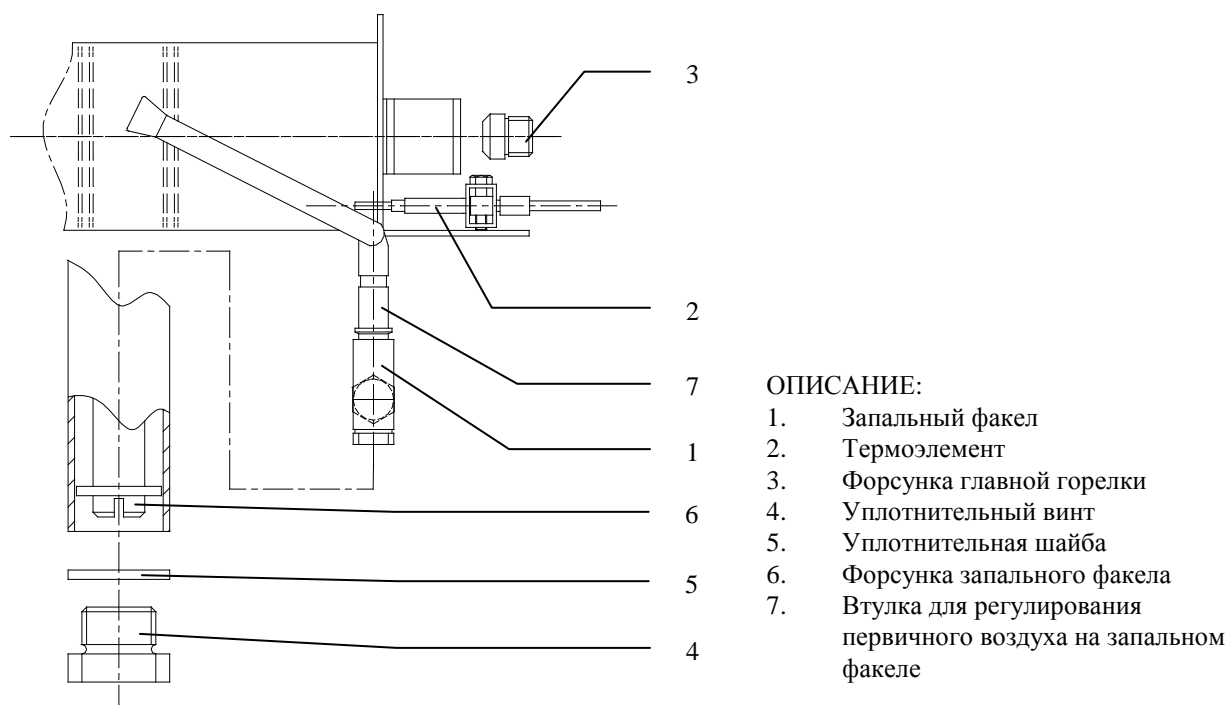


Рис. 3: Горелка

Порядок:

- Открыть двери, отвинтить четыре винта и снять переднюю защиту (под панелью управления).
- На распределительной газовой трубе при помощи ключа 12 отвернуть форсунки (рис 3; поз. 3).
- Заменить форсунками предусмотренными для соответствующего вида газа (согласно таблице №2).
- Под панелью управления поместить переднюю защиту и закрыть двери.

5.6.2 Регулировка запального факела

Зажечь запальный факел, отвернуть уплотнительный винт (рис.3; поз.4), и посредством вращения форсунки (рис.3; поз.6) отрегулировать сгорание. Более точная регулировка запального факела достигается еще посредством регулировки втулки (рис.3; поз.7). Настройка окончена в том случае, если пламя темно-синего цвета, без желтых верхушек, а сгорание стабильное и равномерное.

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

6.1 Подготовка прибора перед первой эксплуатацией

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

6.2 Ежедневная эксплуатация

Предупреждение!

Когда кнопка терморегуляционного клапана (рис. 1; поз.1) в положении »*«, то главная горелка выключена, а запальный факел еще горит. Посредством нажатия на кнопку выключения фритюрницы (рис. 1; поз. 2) гасится также запальный факел и, таким образом, полностью прибор.

Предупреждения!

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

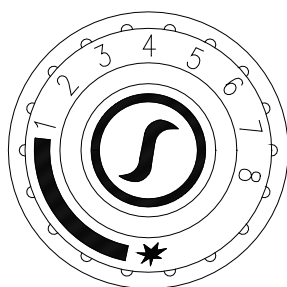
Сливной вентиль должен быть перекрыт. Бассейн фритюрницы наполняется маслом. Нижняя отметка указывает на минимальный уровень количества масла 13 л, а верхняя отметка – максимальный уровень количества масла 15 л. Оптимальное количество масла – 14 л.

Кнопку терморегулировочного клапана (рис. 1; поз. 1) повернем на поз. »*«, нажмем на кнопку для включения запального факела (рис. 1; поз. 3) и удерживаем ее в данном положении. Затем несколько раз нажмем на кнопку пьезозажигалки (рис. 1; поз. 4), которая воспламенит запальный факел. Сгорание запального факела можно проверить через смотровое отверстие для контроля пламени (рис. 1; поз. 5).

После воспламенения запального факела нажимаем на кнопку (рис. 1; поз. 3) еще около 20 секунд, что необходимо для нагревания датчика термоэлемента.

Затем следует повернуть кнопку терморегулировочного клапана (рис. 1; поз. 1) на одно из положений: от 1 до 8. В это время загораются главные горелки.

Кнопка имеет 8 положений.



Положение	Температура масла	Положение	Температура масла
1	110°C	5	155°C
2	120°C	6	165°C
3	135°C	7	175°C
4	145°C	8	190°C

Таблица 3: Положения кнопки

Рис. 4: Кнопка терморегулировочного клапана

После того, как температура масла в емкости достигнет заданную величину, происходит автоматическое отключение горелок. В нагретое масло медленно опускается корзина в сухой пищи (осушенной) таким образом, чтобы масло как можно меньше кипело.

После того, как блюдо готово, следует вынуть корзину и закрепить ее над емкостью на кронштейн (рис. 1; поз. 5), который находится на дымовой трубе и подождать чтобы масло слилось в емкость прибора. Только после этого вынуть пищу из корзины.

После готовности пищи повернем кнопку терморегулировочного клапана (рис. 1; поз. 1) на поз. »*«. Пламя на главных горелках гасится а запальный факел еще горит. Посредством нажатия на кнопку для выключения фритюрницы (рис. 1; поз. 2) гасится также запальный факел и, таким образом, полностью прибор.

Кроме терморегулировочного газового клапана в контур фритюрницы встроен также термический предохранитель, который при перегреве масла (230°C) выключает обе горелки. После того, как термический предохранитель выключит контур, а температура в емкости через некоторое время будет ниже 230°C, горелки больше не включаются. В данном случае необходимо сделать так, как это указано в инструкции в случае неисправности прибора (п. 8).

7. ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

7.1 Очистка

Ежедневная очистка газовой фритюрницы выполняется согласно следующего порядка:

- а. Фритюрницу следует выключить и оставить ее до охлаждения.
- б. Слить масло из ванн.
- в. Ванны и другие поверхности очистить влажной тряпкой, смоченной перед этим в теплой воде или в моющем растворе. Следует применять доступные на рынке средства для чистки, предлагаемые местными поставщиками.
- г. Во время очистки стойких пятен на нержавеющей поверхности, можно в виде исключения применить кухонную губку из нержавеющей стали для полировки, но производить чистку щеткой можно только в направлении жести.
- д. После этого ванны и поверхности прибора полностью осушить.

Предупреждения!

- **Очистка фритюрницы с применением водяной струи или высоконапорной чистящей машины запрещается.**
- **Во время очистки фритюрницы не допускается употребление проволочных губок, проволочных щеток и других абразивных приспособлений.**
- **Удалять все винтовые соединения во время очистки ЗАПРЕЩАЕТСЯ!**
- **Очистка прибора применением хлористоводородной кислоты и других мощных химических средств для чистки не допускается.**
- **Пол и керамическую плитку в помещении, где находится кухонное оборудование, никогда не допускается чистить применением средств для чистки, содержащих хлористоводородную (соляную) кислоту.**

7.2 Техобслуживание

Предупреждения!

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

Периодическую проверку и осмотр прибора следует выполнять каждый год. Рекомендуется подписание контракта об обслуживании, с уполномоченным специалистом.

В программе сервиса для обслуживания рекомендуется замена использованных частей. Этим способом предупреждаются дефекты или необычная работа прибора.

Также рекомендуется и после истечения гарантийного срока в прибор встраивать оригинальные запасные части.

7.3 Процесс подготовки прибора перед дальнейшим прекращением эксплуатации

- а. Убедится, закрыты ли запорный вентиль в подводящей газовой установке.
- б. Перед дальнейшим прекращением эксплуатации (напр., каникулы, конец сезонной работы) следует тщательно очистить фритюрницу и проследить, чтобы в ваннах не было остатков пищи. Потом фритюрницу осушить.
- в. Рекомендуется смазка поверхности защищающими средствами для нержавеющей стали, получаемыми на рынке.
- г. Крышку ванны оставить несколько открытой, чтобы ванна проветривалась.
- д. Позаботится о достаточном проветривании помещения.
- е. Перед повторной эксплуатацией открыть запорный вентиль в газовой установке и следовать порядку, описанному в п.6

8. ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ДЕФЕКТА

В случае неисправности или необычной работы фритюрницы необходимо повернуть все кнопки терморегулировочных клапанов (рис. 1; поз. 1) на поз. »*«, нажать на кнопки для выключения фритюрницы (рис. 1; поз. 2), закрыть запорный вентиль в газовой установке и вызвать уполномоченный сервис.

Предупреждения!

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

9. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Предупреждение!

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

Деталь	Код	Шифр
Горелка	371.2.040	15352
Терморегулировочный клапан	TS-1064	46432
Запальный факел	371.1.054	02392
Пьезозажигалка	TS-0567	46328
Свеча пьезозажигалки	TS-0636	44820
Канатик пьезозажигалки	TS-0570/1	47474
Термический предохранитель 1 п.230°C	TS-1058	72582
Термоэлемент	TS-1130/4	47033
Форсунка Ø1,2 мм; Сжиженный нефтян.газ G 30/G31; 30 мбар	108.2.455	20044
Форсунка Ø2,0 мм; Природный газ G 20; 20 мбар;	108.2.464	22387
Шариковый вентиль	TS-0438/5	42350
Двойная крышка для покрывания винтовых соединений (между двух приборов)	TS-1596	83333
Одиночная крышка для покрывания винтовых соединений	TS-1597	83334

Таблица 4: Запасные части

Запасные части можете приобрести в уполномоченной сервисной службе.

10. ДРУГОЕ

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