



T A T R A



КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ



ФРИТЮРНИЦЯ

TEF.47 - TEF.87

TEF.49F - TEF.89F



T A T R A



КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

ЗМІСТ

A	ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	3
A1	ОПИС	4
A2	ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ	5
A3	ПЕРЕВЕЗЕННЯ	5
A4	РОЗПАКУВАННЯ	6
B	ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ	6
C	ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	7
D	ЕКСПЛУАТАЦІЯ	10
E	ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	12
F	МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ	15
G	УТИЛІЗАЦІЯ	15



TATRA



КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

A ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Перед встановленням і використанням обладнання уважно прочитайте посібник з експлуатації та технічного обслуговування.

Апарат має виробничо-технічне призначення, підлягає обов'язковому технічному обслуговуванню, може бути використаний тільки за прямим призначенням, і не підпадає під дію Закону про захист прав споживачів (РФ, Білорусь, Казахстан). Покупець/Користувач зобов'язаний забезпечити технічне обслуговування обладнання кваліфікованим технічним персоналом.

Термін гарантії на товар вказується Продавцем у відвантажувальних документах і обчислюється з моменту його продажу за товарною накладною за умови дотримання користувачем правил експлуатації, догляду та технічного обслуговування, передбачених цією інструкцією.

Умови надання гарантії встановлюються Договором купівлі-продажу між Продавцем і Покупцем, а також чинними нормативними актами тієї країни, де використовується дане обладнання.

У разі виявлення виробничих дефектів апарата слід звернутися до компанії, що здійснила продаж апарата.

Гарантія не поширюється:

- на періодичне обслуговування, налагодження та налаштування;
- на ремонт або заміну частин у зв'язку з їхнім зносом;
- на будь-які зміни з метою вдосконалення та розширення звичайної сфери застосування апарата, зазначеної в цій інструкції;
- на несправності, спричинені неправильною експлуатацією, використанням апарата не за призначенням або не відповідно до інструкції з експлуатації;
- на несправності, пов'язані з несвоєчасним чищенням апарата, недостатньою кваліфікацією обслуговуючого персоналу або некоректним технологічним процесом;
- на несправності, пов'язані з механічними пошкодженнями під час неправильного транспортування, потраплянням всередину виробу або в механізми сторонніх

**T A T R A**

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

предметів, рідини, диму або пари, нещасним випадком, стихійним лихом, впливом тварин, гризунів, комах, коливаннями напруги і частоти в електричній мережі, неправильним підключенням пристроїв електрозахисту апарата;

- на несправності, спричинені втручанням або ремонтом особами, які не мають достатньої кваліфікації;
- на несправності, спричинені використанням нестандартних або неякісних витратних матеріалів і запчастин;
- на несправності, пов'язані з експлуатацією виробу в області температур, вологості, вентиляції та вібрації, що не рекомендовані для цього виробу.

A1 ОПИС

Це професійне обладнання, що забезпечує високу ефективність, було розроблено для використання на професійних кухнях.

Виробник залишає за собою право змінювати зовнішній вигляд і конструкцію апарата для поліпшення його експлуатаційних характеристик, залишаючи без зміни технічні характеристики.

Код	Розміри (мм)	Вага (кг)	Розміри упаковки (мм)
TEF.47	400x760x380	27	500x900x600
TEF.87	800x760x380	48	900x900x600
TEF.49F	400x930x915	50	500x1100x1050
TEF.89F	800x930x915	88	900x1100x1050

**A2 ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ**

Код	Модель	Підключення	Потужність (кВт)	Об'єм ванни (л)
TEF.47	Електрична фритюрниця настільна	400 V AC 3N PE	10,5	18
TEF.87	Електрична фритюрниця настільна	400 V AC 3N PE	21	2 x 18
TEF.49F	Електрична фритюрниця настільна	400 V AC 3N PE	18	24
TEF.89F	Електрична фритюрниця настільна	400 V AC 3N PE	36	2 x 24

A3 ПЕРЕВЕЗЕННЯ

- Цей апарат можна транспортувати будь-яким видом транспорту відповідно до попереджувальних написів на тарі, а також до правил, що діють на конкретному виді транспорту.
- Під час навантаження і транспортування апарат не можна кантувати і піддавати ударам. Переміщати транспортну тару по похилій поверхні, дотримуючись вимог «ВЕРХ» під кутом не більше 15%.
- Транспортування апарата залізничним і автомобільним транспортом має здійснюватися в критих транспортних засобах.
- Після транспортування апарат повинен бути працездатним і не мати пошкоджень.
- Апарат повинен зберігатися в транспортній упаковці в складських приміщеннях, що забезпечують захист від впливу атмосферних опадів і механічних пошкоджень.
- Не допускайте трясіння апарата.
- Не зберігайте апарат у перевернутому вигляді.



T A T R A



КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

A4 РОЗПАКУВАННЯ

Розпакування і знищення пакувальних матеріалів повинно бути зроблено відповідно до норм і законів країни перебування.

Частини обладнання, що перебувають у контакті з харчовими продуктами, виготовлені з нержавіючої сталі. Усі пластикові деталі позначаються значком матеріалу.

Після доставки слід негайно перевірити вантаж на предмет комплектності та пошкоджень під час транспортування.

B ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ

- Увага! Усі роботи з монтажу та пусконаладжувальних робіт повинні бути проведені кваліфікованим персоналом, який має спеціальний дозвіл відповідно до нормативних актів тієї країни, де використовується цей апарат.
- Попередження! Для вашої безпеки апарат має бути заземлений.
- Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає робочій напрузі апарата, перевірте установку пристроїв захисту та відповідність їхнього номіналу за потужністю і характеристиками. Крім захисту від короткого замикання і струмового перевантаження, має бути присутнім захист від витоків струму.
- Пристрої захисту повинні знаходитися в безпосередній близькості від апарату або в розподільному щиті, якщо він знаходиться в прямому доступі. Розетка повинна відповідати вимогам безпеки і мати надійне заземлення.
- Апарат постачається без мережевого електричного кабелю. Підключення здійснюється через клемну колодку під лицьовою панеллю самого апарата. Під час підключення можливе перенесення гермовводу для кабелю з фланця під задньою панеллю на саму задню панель, змінивши в такий спосіб напрямок виведення кабелю.
- Електропроводка повинна відповідати номінальній потужності апарата. Невідповідність може призвести до загоряння.
- Під час транспортування апарата може статися ослаблення кріплення деталей, електричних з'єднань і рухомих механізмів, тому перед першим запуском слід провести їхню перевірку.



T A T R A



КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Не допускайте знаходження кабелю між предметами та меблями, які можуть чинити тиск і пошкодити силовий кабель. Не допускайте вигину та заплутування кабелю.
- Неправильне підключення, несправність вилок або розетки, чи пристроїв захисту може призвести до загоряння.
- Апарат встановлюється на вогнетривкій стійкій нековзній горизонтальній основі, на відстані щонайменше 200 мм від стін, пандусів, сходинок. Не допускається встановлення апарата поблизу мийних ванн і рукомийників, а також іншого теплового обладнання, не призначеного для встановлення в єдину технологічну лінію.
- Не слід встановлювати апарат у безпосередній близькості від легкозаймистих матеріалів (дерев'яних і пластикових панелей, ємностей із горючими рідинами, газом тощо). Не допускайте контакту легкозаймистих предметів із гарячими поверхнями апарата.
- Пристрій має експлуатуватися під витяжною парасолькою в приміщенні з примусовою вентиляцією, відповідно до чинних місцевих нормативних актів.
- Перед першим використанням виробу видаліть з його поверхні всі пакувальні матеріали, буклети, пластикові пакети тощо.
- Не допускайте персонал, який не ознайомлений з цією інструкцією і не пройшов інструктажу з техніки безпеки, до апарата, що працює, оскільки це може призвести до травм і летальних наслідків.
- Вживіть заходів щодо захисту обладнання від дощу і вологи.

C **ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

- Увага! Допуск до роботи на даному обладнанні можливий тільки після ознайомлення з цим посібником з експлуатації та проходження інструктажу з техніки безпеки.
- Використання олії, не призначеної для фритюру, категорично заборонено.



T A T R A



КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Під час монтажу, підготовки до роботи, експлуатації, технічного обслуговування та ремонту, поряд із дотриманням вимог безпеки, викладених у цій інструкції, необхідно суворо дотримуватися правил техніки безпеки, пожежної безпеки та санітарних норм відповідно до нормативних актів тієї країни, де експлуатується цей апарат.
- Використовуйте апарат тільки в достатньо освітленому місці.
- Зберігайте апарат у недоступному для дітей місці.
- Не допускається залишати апарат увімкненим без нагляду.
- Не допускається класти в киплячу олію мокрі харчові продукти (щойно вимиті або розморожені та не підсушені).
- Під час обсмажування заморожених продуктів фритюрний кошик слід заповнювати тільки наполовину й опускати в олію дуже повільно.
- Приготування надмірно вологого продукту, а також продуктів великого об'єму за один раз, може призвести до нещасного випадку.
- Під час роботи з обладнанням, щоб уникнути опіків, слід дотримуватися обережності та користуватися захисними рукавицями.
- Кришка повинна завжди перебувати поруч з обладнанням у легкодоступному місці, оскільки в разі раптового загоряння олії ванну слід негайно закрити.
- Не зберігайте вогнебезпечні предмети в безпосередній близькості від апарата.
- Під час зберігання апарата температура довкілля має бути нижчою за 45°C, вологість не повинна перевищувати 85%.
- Якщо апарат не використовується або використовується за несприятливих погодних умов, відключайте апарат від джерела живлення, щоб запобігти аварійним ситуаціям.
- Суворо заборонено мити апарат відкритим джерелом води. Недотримання цього правила може призвести до пошкодження обладнання та людських травм, можливо з летальним результатом. Не допускайте потрапляння води на розетку (у разі відповідного підключення) і вимикач.
- Заборонено мити поверхні апарата, не дочекавшись їх охолодження.



TATRA



КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед миттям, переміщенням, технічним обслуговуванням або ремонтом апарата спочатку повністю знеструмте апарат (переведіть автомат захисту в положення «вимк»).
- Проведення технічного обслуговування або ремонтних робіт допускається тільки після відключення апарата від джерела живлення.
- Якщо ви помітили пошкодження силового кабелю, негайно проведіть його заміну. В іншому разі це може призвести до ураження електричним струмом або загоряння.
- Не торкайтеся силового кабелю, розетки/вилки (за відповідного підключення), автомата захисту мокрими руками. При недотриманні можливе ураження електричним струмом.
- Не пересувайте апарат під час його роботи.
- У разі підключення апарата через вилку/розетку під час вимкнення електроживлення не тягніть за кабель, завжди беріться за вилку.
- Пристрій не призначений для використання дітьми, особами з обмеженими фізичними, психічними або розумовими здібностями, а також особами без досвіду і відповідних знань. Виняток допускається в разі контролю або інструктажу, виконаного особою, відповідальною за їхню безпеку.

Експлуатація заборонена:

- у разі некоректної роботи апарата;
- у разі пошкодження або падіння;
- у разі пошкодження кабелю живлення або вилки/розетки (у разі відповідного підключення).
- Не використовуйте апарат без завантаження. Рівень олії не повинен бути нижче позначки min, інакше можливе займання.
- Рівень олії не повинен перевищувати позначки max, інакше олія, що перелилася, може призвести до опіків і займання.



КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

D ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- Залежно від моделі, фритюрниця буває двох видів: з 1-ю та з 2-ма ваннами. Фритюрниця з 2-ма ваннами може готувати дві різні страви одночасно без змішування запахів.
- Фритюрниці призначені для смаження з використанням спеціального сітчастого кошика наступних харчових продуктів: чіпсів, хмизу, риби, м'яса, біляшів, пиріжків, пампушків, овочів (цибуля), котлет по-київськи та інших кулінарних виробів у великій кількості олії на підприємствах громадського харчування.
- У конструкції фритюру присутній мікровимикач, який запобігає ввімкненню нагрівальних елементів, якщо блок встановлений неправильно.
- Не допускається вмикання обладнання, якщо ванна не заповнена олією. Рівень олії у ванні повинен бути завжди вище мінімальної позначки.
- Необхідно проводити своєчасну заміну олії. Використання відпрацьованої олії призведе до зниження точки кипіння олії та спричинить надлишкове кипіння, сильне димоутворення і може призвести до загоряння олії у ванні.
- Фритюрниця обладнана аварійним термостатом. У разі, якщо температура олії наближається до 230°C або рівень олії надто низький; коли температура поверхні ТЕНів надто висока, відбудеться вимкнення живлення, яке потім не відновлюється автоматично.
У цьому разі необхідно дати апарату охолонути і виконати скидання захисту аварійного термостата. Для скидання захисту слід натиснути кнопку RESET, розташовану під лицьовою панеллю апарата. У деяких моделях кнопка аварійного термостата знаходиться на лицьовій панелі, і також закрита пластиковою кришкою.
- У разі багаторазового повторного спрацьовування аварійного термостата необхідно припинити експлуатацію апарата і звернутися до сервісної служби.

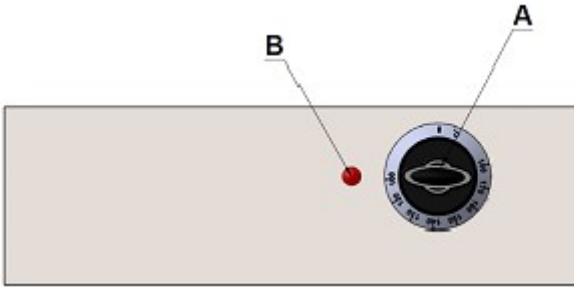


TATRA



КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Панель керування:



A: Регулятор температури (термостат)

B: Індикатор нагріву

Експлуатація:

1. Встановіть перегородку для ТЕНа (металевий лист із перфорацією).
2. Переконайтеся, що кран для зливу олії закритий.
3. Наповніть ванну фритюру олією. З внутрішньої сторони ванни для олії знаходиться позначка рівня олії, слід дотримуватися вимог до рівня олії. Позначка «MAX» вказує на максимальний рівень олії, а «MIN» - мінімальний рівень олії у ванні. У процесі роботи користувач повинен регулювати об'єм олії, відповідно до своїх вимог. Рівень олії завжди повинен знаходитися між позначками «MIN» і «MAX».
4. Увімкніть електроживлення апарата.
5. Поверніть ручку термостата в положення, що відповідає необхідному значенню температури. При цьому повинен спалахнути світловий індикатор, який сповіщає про те, що увімкнено нагрівальні елементи. Після досягнення заданої температури термостат вимкне нагрівальні елементи і світловий індикатор згасне. Не рекомендується встановлювати температуру на максимум, оскільки після закінчення нагріву подача напруги на ТЕН припиняється, але сам ТЕН деякий час продовжує нагрівати олію за інерцією, поки її температура не опуститься. У разі зниження температури олії термостат автоматично відновить подачу напруги, загориться



T A T R A



КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

світловий індикатор, знову активується ТЕН, і температура олії почне зростати. Цей процес повторюється для постійної підтримки заданої температури.

6. У фритюрницях з 2 ваннами регулювання нагріву проводиться незалежно для кожної ванни.
7. Нормальна робоча температура фритюрної олії становить 160-180°C.
8. Помістіть продукти в кошик. Після закінчення нагрівання занурте кошик в олію. Після завершення смаження, підніміть кошик, даючи стекти олії. За необхідності використовуйте кришку.
9. Після завершення роботи, поверніть ручку термостата проти годинникової стрілки до вихідного положення «0».
10. Вимкніть електроживлення.
11. Щойно температура олії знизиться до нормального рівня, злийте стару олію з ванни за допомогою крана. За необхідності використовуйте подовжувач для крана з комплекту поставки.

Е ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

➤ **Очищення та обслуговування після кожного використання**

- Перед виконанням будь-яких робіт з обслуговування необхідно відключити електроживлення і дати обладнанню охолонути до кімнатної температури.
- Проводьте очищення щоразу після використання апарата.
- Для очищення поверхні та корпусу використовуйте вологу м'яку губку або тканину. Після очищення витріть поверхню і корпус насухо.
- Періодично проводити заміну відпрацьованої оливи. Не допускати осідання залишків великих шматків їжі у ванні для олії. Для зливу олії використовуйте кран на лицьовій стороні апарата (у настільних моделей) або всередині підставки (у підлогових моделей). За необхідності використовуйте подовжувач для крана з комплекту поставки.



T A T R A



КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Ванни, кошики та нагрівальні елементи слід мити теплим мильним розчином, ретельно обполоснути чистою водою і витерти насухо.
- Не допускається використовувати для очищення обладнання абразивні матеріали, металеві губки та щітки, колючі та ріжучі предмети, агресивні та хлорвмісні засоби для чищення, бензин, кислоти, луги та розчинники.
- Використання соди для очищення може призвести до знебарвлення поверхонь із нержавіючої сталі.
- Слідкуйте, щоб під час очищення апарата вода не потрапила під лицьову панель і верхню частину корпусу в зоні виведення ТЕНів. Це може призвести до пошкодження апарата.
- Для очищення ванни розблокуйте ТЕНи та підніміть їх у вертикальне положення. Для цього потягніть убік фіксатор блоку ТЕНів.
- Якщо обладнання не буде використовуватися протягом тривалого часу (вихідні, канікули тощо), необхідно відключити електроживлення і ретельно очистити обладнання.

➤ Технічне обслуговування

УВАГА: РОБОТИ З ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТУ МАЮТЬ ПРОВОДИТИСЯ ЗА ПОВНІСТЮ ВИМКНЕНОГО ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ, ШЛЯХОМ ПЕРЕВЕДЕННЯ АВТОМАТА ЗАХИСТУ В ПОЛОЖЕННЯ «ВИМКНУТИ», ІЗ ЗАЛУЧЕННЯМ КВАЛІФІКОВАНОГО ТЕХНІЧНОГО ПЕРСОНАЛУ.

Технічне обслуговування апарата має відбуватися відповідно до нормативних документів країни, де використовується цей апарат. Представлений у цій інструкції перелік робіт має рекомендаційний характер.

Під час технічного обслуговування виконайте такі роботи:

- Проведіть інструктаж і перевірку знань з правил експлуатації персоналу, що працює з апаратом.
- Проведіть опитування персоналу, що працює з апаратом, на предмет виявлення нехарактерної роботи апарата.
- Проведіть візуальну перевірку стану апарата.



T A T R A



КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перевірте відсутність оголених проводів.
- Перевірте цілісність лінії заземлення і ланцюга заземлення самого апарата (від затискача заземлення до доступних металевих частин - опір має бути не більше 0,1 Ом).
- Виконайте протягання контактних струмоведучих груп, датчиків, реле/контакторів, блокувальних мікровимикачів, теплового/струмового захисту та інших елементів аварійного вимкнення, нагрівальних елементів, сигнальної арматури, облицювань, кріпильних елементів, рухомих вузлів апарата (якщо такі є).

Ремонт апарата повинен здійснюватися кваліфікованим технічним персоналом.

Зміна конструкції апарата заборонена.

У разі нехарактерної роботи апарата, відмінної від нормальної, необхідно знеструмити апарат шляхом переведення автомата захисту в положення «вимкнути» і звернутися в сервісну службу.

Робота на свідомо несправному апараті категорично заборонена.

З Продавця і Виробника не може бути затребувано відшкодування прямого або непрямого збитку, який міг з'явитися наслідком аварії або під час роботи на несправному апараті.

**F** **МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ**

АПАРАТ НЕ ПРАЦЮЄ	<ol style="list-style-type: none">1. Перевірте, чи підключено апарат до мережі.2. Перевірте електричні з'єднання та напругу в мережі.3. Перевірте нагрівальні елементи.
АПАРАТ НЕ ГОТУЄ НАЛЕЖНИМ ЧИНОМ	<ol style="list-style-type: none">1. Перевірте рівень олії.2. Перевірте перемикач термостата. Якщо температура олії не досягає бажаної температури, зверніться до авторизованого сервісного центру.
АПАРАТ ПЕРЕСТАВ ПРАЦЮВАТИ	<ol style="list-style-type: none">1. Якщо температура олії досягає 230°C під час роботи апарата, обмежувальний термостат вимкне нагрівання. У цій ситуації апарат не працюватиме. Дайте олії охолонути. Потім виконайте скидання аварійного термостата, для чого натисніть червону кнопку на лицьовій стороні апарата.2. Апарат може перестати працювати через низьку напругу. У цій ситуації перевірте напругу.

Якщо ці проблеми не зникнуть, зверніться до авторизованої сервісної служби.

G **УТИЛІЗАЦІЯ**

Після припинення експлуатації апарата, після закінчення встановленого терміну служби, організації, що здійснює експлуатацію, необхідно передати його особі, відповідальній за утилізацію.

Утилізацію апарата проводити за загальними правилами переробки вторинної сировини відповідно до нормативних актів країни, де апарат проходить утилізацію.