



Электрическая фритюрница
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Описание

Серия фритюрниц EF разработана на основе международных стандартов и обладает привлекательным дизайном; чаша выполнена из высококачественной нержавеющей стали. Оборудование укомплектовано энергосберегающими и надежными электрическими нагревательными элементами, выпущенными известными производителям. Вращающаяся верхняя часть дежи удобна в эксплуатации, экономична, легко чистится; ее разработчики были награждены национальным патентом. Функция поддержания постоянной температуры упрощает эксплуатацию фритюрницы и обеспечивает возможность работы без необходимости надзора. Фритюрницы серии EF являются многофункциональными и отличаются высоким качеством, поэтому использование данных аппаратов представляет собой оптимальное решение для отелей, ресторанов, заведений фаст-фуд и т.п.

2. Правила эксплуатации

Перед началом эксплуатации убедитесь в том, что напряжение сети соответствует значению, указанному на заводском шильдике, а также проверьте, чтобы выключатель электропитания и плавкий предохранитель отвечают требованиям, предусмотренным для источника питания аппарата. Корпус фритюрницы должен быть подключен к эффективной системе заземления. Запрещается держать вблизи фритюрницы легковоспламеняющиеся предметы и вещества. Проследите за тем, чтобы рабочее помещение хорошо проветривалось. Кроме того, запрещается переводить нагревательные элементы. Кроме того, запрещается заменять электрические нагревательные элементы на угольные в целях продления срока службы фритюрницы.

Рабочие фазы:

1. Наполните пищевым маслом специальный резервуар; при этом масло должно наполнять резервуар более чем на 1/2.

2. Установите рукоятки регулятора температуры и таймера в положение “0”.

3. Подайте напряжение к аппарату; при этом включится красная индикаторная лампа. Установите нужное значение температуры, вращая рукоятку регулятора температуры по часовой стрелке; установите нужное время, вращая рукоятку таймера по часовой стрелке; при этом включится зеленая индикаторная лампа, а ТЭНы начнут нагреваться. По достижении установленного значения температуры регулятор температуры отключится, зеленая индикаторная лампа погаснет, а нагрев ТЭНов прекратится. Когда температура масла слегка понизится, регулятор температуры автоматически включится, загорится зеленая индикаторная лампа, и ТЭНв вновь начнут нагреваться. Данная процедура периодически повторяется и обеспечивает поддержание значения температуры на заданном уровне. По истечении установленного времени таймер прекрати подачу

электроэнергии, и работа аппарата прекратится. Вышеозначенные процессы осуществляются в автоматическом режиме, без необходимости какого-либо контроля со стороны оператора.

4. В комплект фритюрницы входит крышка для резервуара с маслом и корзина для жарки. Корзина оснащена крюком. При жарке продуктов положите их в корзину и опустите ее в масло; по окончании жарки подвесьте корзину на электрическую панель управления над масляным фильтром.

5. По окончании жарки опрокиньте электрическую панель управления и поверните ее на 90 градусов, после чего она самозаблокируется в вертикальном положении. Теперь вы сможете собрать масло для последующей рециркуляции и очистить аппарат.

6. Если емкость для масла оснащена рукояткой, воспользуйтесь ею для опорожнения емкости (Пожалуйста, выливайте масло только после его охлаждения до комнатной температуры).

3. Технические характеристики

Модель	Напряжение	Мощность (кВт)	Температура (°C)	Объем резервуара	Полезный объем	Габариты (мм)	Масса (кг)
EF-061	220В 50Гц	2	0 ~ 200	6 л	3.5 L	190x460x315	4
EF-062	220В 50Гц	2 + 2	0 ~ 200	6 + 6 л	3.5 + 3.5 L	385x460x315	8
EF-101	220В 50Гц	3	0 ~ 200	10 л	6 L	275x465x310	5
EF-102	220В 50Гц	3 + 3	0 ~ 200	10 + 10 л	6 + 6 L	560x465x310	10.5
EF-171	220В 50Гц	3	0 ~ 200	17 л	10 L	290x525x360	6.5
EF-172	220В 50Гц	3 + 3	0 ~ 200	17 + 17 л	10 + 10 L	585x525x360	12.5

4. Техническое обслуживание

По окончании работы очистите фритюрницу влажной тканью; при необходимости воспользуйтесь для очистки нейтральным пищевым уксусом. Электрическую панель управления запрещается очищать водой.

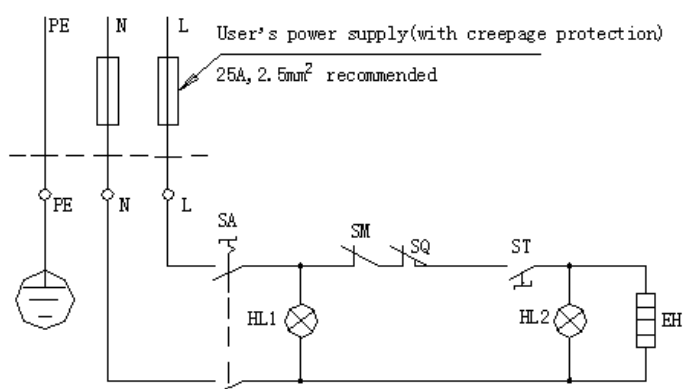
5. Примечания

Если вы не пользуетесь аппаратом в течение длительного времени, то в целях безопасности выньте кабель электропитания из розетки или отключите сетевой выключатель. Все операции по штатному техническому обслуживанию и ремонту должны осуществляться только после отключения электропитания. При обнаружении неисправности фритюрницы запрещается разбирать аппарат: его следует отослать в лицензированный сервисный центр либо в дилерскую компанию для ремонта.

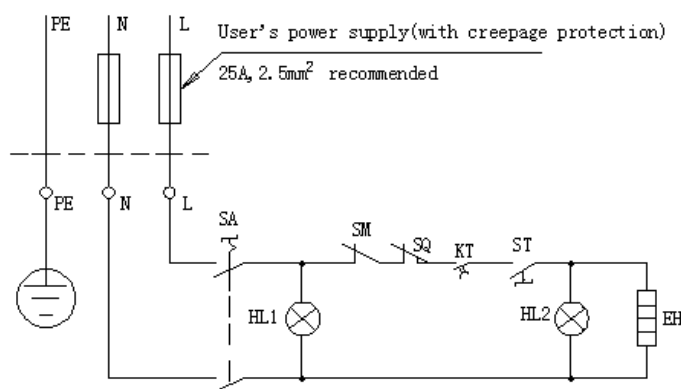
Осторожно: в случае использования старого масла точка воспламенения понижается, поэтому следует соблюдать особые меры предосторожности для обеспечения безопасной работы и *over the flash point, that is easy to cause over boil; it is easy to cause fire insurance.* If the oil position under lower limit; it is banned to put too wet food or load excessive food possibly will be caused contingency.

6. Circuit Diagram

EF-061 EF-062



EF-101 EF-102 EF-171 EF-172



SA: Main Switch **SM:** Limiter **SQ:** Safe Switch **ST:** Temperature controller

HL1-2 : Indication Light **EH:** Heat **KT:** Timing Control

