



ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

СЕРИЯ HEF

Руководство по эксплуатации



Руководство по эксплуатации

Фритюрницы серии DF характеризуются новизной стиля, надежной конструкцией, быстрым и равномерным нагревом и экономным расходом электроэнергии. Они используются в кафе, ресторанах, и других предприятиях системы общественного питания. Перед использованием нужно внимательно прочитать это руководство для правильного применения.

Внимание!!!

- 1. Не включайте ТЭНы без залитого масла**
- 2. Перед использованием изделия обеспечьте надежное заземление!**
- 3. Не промывайте изделие водой!**
- 4. Не пользуйтесь старым маслом и не жарьте очень водянистые продукты!**

Обладая преимуществами аналогичных зарубежных изделий, электрические настольные фритюрницы серии HEF характеризуются новизной стиля, надежной конструкцией, быстрым и равномерным нагревом и экономным расходом энергии. Они используются на ярмарках, в супермаркетах и ночных магазинах и др. предприятиях общественного питания.

I. Транспортировка и уход:

При транспортировке необходимо соблюдать осторожность и избегать сильной вибрации. Упакованные изделия нельзя долго хранить на открытом воздухе. Нужно хранить на хорошо проветриваемом складе без разъедающих веществ. Не переворачивать. Необходимо закрывать от дождя и влажности.

II. Технические характеристики.

Модель	Размеры (мм)	Напряжение (В)	Мощность (кВт)	Объем, л	Число чаш	Нормальная температура нагрева	Число жарочных корзин
HEF-6L	275*430*300	220	2,5	6	1	60°C- 190°C	1
HEF-6L-2	560*440*300	220	2.5+2.5	6x2	2	60°C- 190°C	2
HEF-11L	670*450*350	220	3,5	11	1	60°C- 190°C	1
HEF-11L-2	670*450*350	220	3.5+3.5	11x2	2	60°C- 190°C	2

III. Установка и условия работы:

- При переворачивании электрического блока или повороте головки, нужно прекратить нагрев и отключить напряжение.
- Фритюрницу нужно устанавливать на ровную поверхность на расстоянии 10 см от других предметов с обеих сторон, и 20 см сзади (от кирпичной стены).
- Напряжение питания должно соответствовать номинальному напряжению оборудования.
- Масло при максимальном уровне заливки должно закрывать трубку нагрева. Не сливать масло, пока масло после жарки не остынет. Не двигать и не сгибать тепловой стержень внутри лотка.
- Возле фритюрницы нужно установить выключатель питания, плавкий предохранитель и защиту утечки на минимальном расстоянии 3 мм. Для удобной работы не закрывайте доступ к выключателю.
- Перед работой прибор нужно **надежно заземлить!**
- Перед работой нужно проверить правильность подключения всех электрических деталей и надежность заземления.
- Шнур питания нужно заменять на такую же модель шнура. И это должен делать специалист.

9. Подключение проводки, установку и техобслуживание прибора должен выполнять квалифицированный электрик.

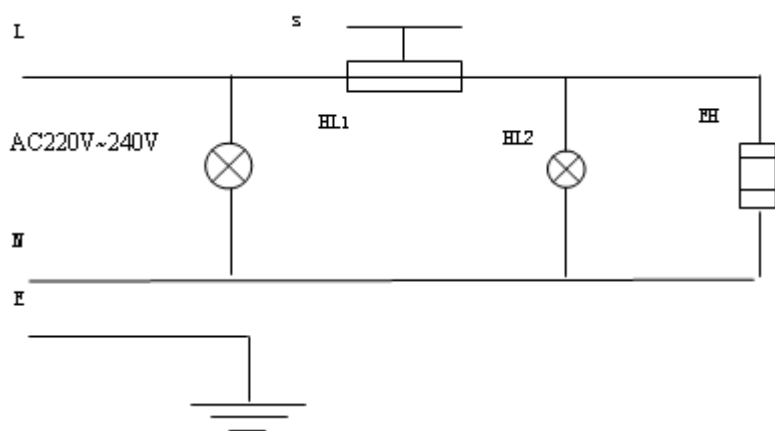
IV. Работа:

1. Прежде всего нужно залить масло в фритюрницу до самого высокого уровня; **Уровень масла не должен быть ниже уровня жидкости для предупреждения пожара; Не включайте ТЭНы без масла!**
2. **Не пользуйтесь старым маслом, которое может снизить температуру возгорания и вызвать кипение!**
3. Термостат нужно установить перед фритюрницей для регулирования температурой нагрева Тэна, чтобы контролировать температуру масла в сковородке.
4. Включить напряжение, и загорится зеленый индикатор напряжения. Повернуть термостат по часовой стрелке до нужной температуры, и загорится оранжевый индикатор, когда ток будет поступать к устройству, и начнет функционировать Тэн. Когда температура поднимется до нужной, термостат автоматически отключит напряжение, оранжевый индикатор погаснет, и Тэн перестанет нагреваться. Когда температура слегка понизится, термостат автоматически включит напряжение, загорится оранжевый индикатор, и Тэн снова будет греть для повышения температуры. Процесс будет повторяться для сохранения температуры в определенном диапазоне. Отрегулируйте температуру до нужного уровня для получения оптимального результата при жарке.
5. Не жарьте очень водянистые продукты.
6. В случае нарушений нормальной работы прибора, сразу прекратить работу и проверить прибор для выяснения причины сбоя.

V. Чистка и техобслуживание :

1. При чистке и техобслуживании нужно отключать напряжение на случай непредвиденных обстоятельств.
2. Ежедневно после работы нужно протирать поверхность печи и шнура питания влажным полотенцем с использованием не разъедающего чистящего средства.
Не мыть с водой, чтобы не повредить электродетали.
3. При чистке удалять воду из контейнера для масла для предупреждения утечки.

Электрическая схема



S-температурный контроллер

EH-нагревательный элемент

E-заземление

HL1-индикатор мощности

HL2-индикатор нагрева

Дополнительные сведения о товаре

1. Декларация соответствия Д-СН.АЛ16.В.44655 от 18.12.2014 до 17.12.2017

2. Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай

3. Продавец, импортёр: ООО «Торговый дом Пищевые технологии»,

Юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская, 14

Фактический адрес: 350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1

4. Перечень авторизованных сервисных центров компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	ул. Ростовское шоссе, 68/1	тел. +7 (988) 594-86-06 service@zavod-pt.ru
г. Симферополь	ул. Героев Сталинграда, 8/3	тел. (978)747-7285 krim@zavod-pt.ru
г. Нижний Новгород	ул. Ванеева, д.3	тел. +7 (831) 424-20-15, nn@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, 24	тел. +7 (473) 232-36-06 vobs@zavod- pt.ru

По вопросам технического обслуживания, претензий по качеству за консультацией обращаться по адресу: ООО «Торговый дом Пищевые технологии», 350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1, т./ф.: (861) 228-9831, (861) 241-17-00