

## ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

**ВНИМАТЕЛЬНО** изучите данное руководство и храните его в доступном месте

# 1. ВВЕДЕНИЕ

## УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

## 2. НАЗНАЧЕНИЕ

2.1. Фритюрница электрическая предназначена для приготовления продуктов в разогретом масле (фритюре).

## 3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	JS-81	JS-82
Объем масляного бака, шт. х л	6	2х5,5
Диапазон регулировки температуры, °С	60 - 200	60 - 200
Параметры электросети	220/50/1	220/50/1
Мощность, кВт	2,5	2*2,5
Габариты, мм	290*460*310	570*460*310

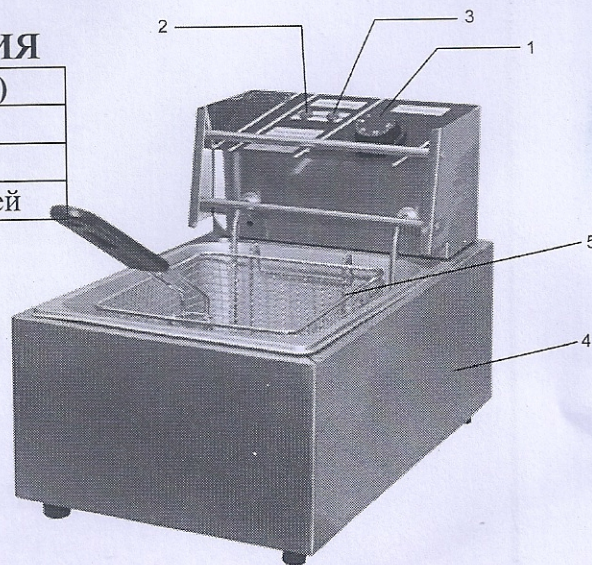
## 4. КОМПЛЕКТАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО (шт.)
Паспорт	1
Фритюрница	1
Сито с ручкой	По количеству емкостей

## 5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

### Устройство фритюрницы:

- 1- регулятор температуры,
- 2- индикатор питания (зелёный)
- 3- индикатор температуры (оранжевый)
- 4- основная емкость
- 5- сито



5.1. Залейте масло в емкость(4) в соответствии с делениями (не ниже минимального уровня и не выше максимального). При этом ТЭНы должны быть полностью закрыты маслом.

5.2. Установите регулятор температуры(1) в положение «0».

5.3. Включите фритюрницу в сеть, при этом контрольная лампа(2) загорится зелёным цветом.

5.4. Установите регулятор температуры(1) в требуемое положение (по часовой стрелке!), при этом загорится оранжевый индикатор(3), и тэны начнут нагреваться.

5.5. По достижении заданной температуры оранжевый индикатор(3) погаснет и нагревание прекратится.

5.6. При снижении температуры, происходит автоматическое включение питания, при этом вновь загорится оранжевый индикатор(3), и трубы будут нагреваться. Эта процедура циклически повторяется, обеспечивая поддержание температуры в заданных параметрах.

## 6. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

6.1. Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.

6.2. До и после каждого использования оборудования необходимо тщательно вымыть нейтральным моющим средством все рабочие части, соприкасающиеся с продуктами питания.

Для очистки оборудования нужно:

1. Вынуть сито
2. Снять ТЭН
3. Вынуть емкость

6.3. Для очистки **контрольного блока** запрещено применение воды.

6.4. Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить.

## 7. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

7.1. Не допускается заливать воду во фритюрницу.

7.2. Включать только при наличии масла!

7.3. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.

7.4. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.

7.5. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

7.6. Оборудование предназначено для приготовления различных видов продуктов во фритюре. Использование оборудования не по назначению не допускается.

7.7. Запрещается перегревать нагревательную трубку.

7.8. При работе с оборудованием рекомендуется носить специальную рабочую одежду. Рукава должны быть застегнуты. Волосы должны быть забраны косынкой.

## 8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

8.1. Фирма-производитель оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем Паспорте.

8.2. Гарантия на оборудование действует в течение 6 (шести) месяцев.

8.3. Заводские дефекты в течение гарантийного срока устраняются бесплатно специалистами службы сервиса

8.4. Негарантийный ремонт производится по расценкам фирмы-поставщика оборудования.

8.5. Условия гарантии указаны в гарантийном талоне, выдаваемом Покупателю вместе с актом монтажа и пусконаладки оборудования.

8.6. Изготовитель не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие