

ФРИТЮРНИЦА

Golden

(Ф-2,3ПК)

ПАСПОРТ

Руководство по эксплуатации

г. Харьков

ВНИМАНИЕ! *В связи с постоянной работой по совершенствованию изделия, повышающей его надежность и улучшающей качество, в конструкцию могут быть внесены изменения, не отраженные в данном руководстве.*

Прежде чем приступать к работе внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и обслуживанию изделия...

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1. Перед началом работы с фритюрницей Ф-2,3ПК внимательно изучить данное руководство и в первую очередь правила техники безопасности. Выполнение рекомендаций, изложенных в данном руководстве, позволит осуществлять правильную эксплуатацию и обслуживание установки, что послужит гарантией ее долгой, надежной и безотказной работы.

1.2. При покупке требовать проверки ее комплектности и работоспособности. Проверить наличие свидетельства о приемке и продаже. Убедиться, что в нем отмечены дата выпуска и продажи.

1.3. После транспортирования при отрицательной температуре перед освобождением фритюрницы от упаковки необходимо выдержать ее при комнатной температуре в течение 12 часов.

1.4. Фритюрница соответствует климатическому исполнению УХЛ, категория 4 и предназначена для эксплуатации в следующих климатических условиях:

- температура окружающего воздуха от плюс 1 до плюс 35°C;
- относительная влажность воздуха не более 65% при температуре плюс 20°C;
- атмосферное давление от 86 до 106 кПа.

1.5. Перед тем как включить фритюрницу, внимательно ознакомьтесь с элементами управления, надписями и символами на панели управления.

1.6. При обнаружении неисправности после включения, немедленно выключить фритюрницу и вызвать специалиста для ремонта.

Для предотвращения серьезной поломки не прибегать к повторному включению до отыскания и устранения неисправности!

2. НАЗНАЧЕНИЕ

2.1 Фритюрница предназначена для жарки в растительном масле пончиков, картофеля-фри, спиральных чипсов, чебуреков, мяса и других блюд.

2.2 Фритюрница размещается и подключается к электрической сети самим потребителем.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

3.1 Максимальная потребляемая мощность, кВт,	2,3
3.2 Напряжение сети переменного тока, В	220 \pm 10%
3.3 Частота тока, Гц	50 \pm 1
3.4 Емкость фритюрницы, л,	14
3.5 Время первоначального разогрева масла, мин, не более	40
3.6 Диапазон регулирования температуры масла, °С	60...200
3.7 Габаритные размеры, мм	
длина	460
высота	280
ширина	325
3.8 Масса, кг, не более	10

4. КОМПЛЕКТНОСТЬ

В комплект поставки входят:

- фритюрница Ф-2,3ПК 1шт.
- корзина 1 шт.
- паспорт и руководство по эксплуатации 1экз.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 ФРИТЮРНИЦА ДОЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ЧЕРЕЗ ДВУХПОЛЮСНУЮ РОЗЕТКУ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ.

5.2 При эксплуатации фритюрницы необходимо строго соблюдать правила техники безопасности. К работе с фритюрницей допускаются лица изучившие устройство, принцип действия и конструкцию, обученные приемам работы на нем и прошедшие инструктаж по технике безопасности.

5.3 При установке фритюрницы должно быть обеспечено ее надежное заземление в соответствии с «Правилами техники безопасности при эксплуатации электроустановок».

5.4 При работе с фритюрницей соблюдать следующие правила безопасности:

- ОТКЛЮЧАТЬ фритюрницу от сети перед санитарной обработкой и остановкой на ремонт;
- НЕ ДОПУСКАТЬ включение фритюрницы в электросеть, напряжение в которой выходит за пределы допуска указанного в данном руководстве;
- НЕ ОСТАВЛЯТЬ включенную фритюрницу без присмотра;
- НЕМЕДЛЕННО отключить фритюрницу от сети в случае возникновения неисправности и НЕ ПРОИЗВОДЯ ПОВТОРНОГО ВКЛЮЧЕНИЯ вызвать специалиста для ремонта.

5.5 ЗАПРЕЩАЕТСЯ поручать ремонт фритюрницы случайным лицам.

6. УСТРОЙСТВО УСТАНОВКИ

Фритюрница является функционально законченным устройством. В ее состав входят:

- корпус;
- ванна для масла;
- пульт управления, с установленным в нем ТЭНом и терморегулятором;
- корзина .

Органы управления и индикации фритюрницы расположены на панели управления и включают в себя следующие элементы (рис. 6.1):

- индикатор сети (1);
- индикатор нагрева (2);
- терморегулятор (3).

При включении аппарата в сеть загорается индикатор сети, для установки нужной температуры используется ручка терморегулятора 0-200°C, о включении которого сигнализирует индикатор нагрева.

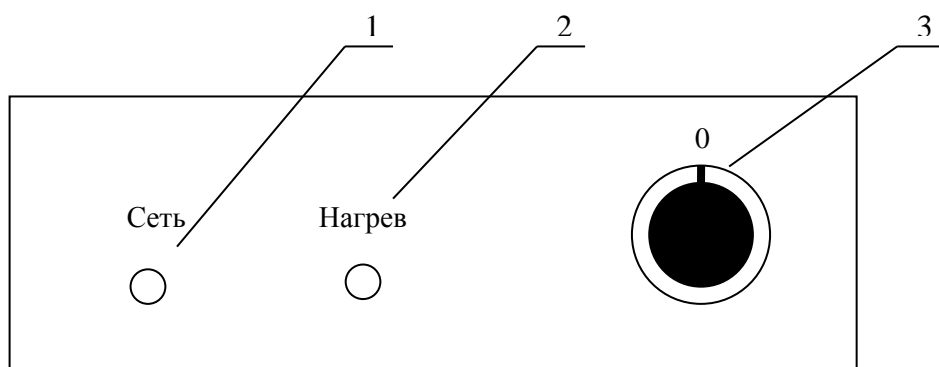


Рисунок 6.1

7. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

7.1 Распаковать фритюрницу, произвести внешний осмотр, проверить комплектность.

7.2 Установить фритюрницу на горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 100 мм от стены.

7.3 Промыть детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами теплым водным 5% раствором пищевой соды, а затем все протереть насухо и просушить.

7.4 Произвести надежное заземление аппарата. **ПОМНИТЬ! Игнорирование этого требования может привести к поражению обслуживающего персонала электрическим током.**

8. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 8.1 Подключить фритюрницу к электрической сети.
- 8.2 Залить во фритюрницу приблизительно 7 л растительного масла (рафинированное или светлое, прозрачное).
- 8.3 Выставить ручку терморегулятора в положение 200°C при этом горит индикатор нагрев, что указывает на включение нагревательного элемента. За 40 минут масло достигнет требуемой температуры о чем свидетельствует выключение лампочки нагрев.
- 8.4 Жарка картофеля, овощей, мяса, рыбы и др. производится в корзинах согласно принятой технологии.

9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 9.1 Техническое обслуживание фритюрницы выполняется на месте его установки обслуживающим персоналом, ознакомленным с настоящим руководством по эксплуатации.
- 9.2 **Внимание!** Все работы по техническому обслуживанию должны проводиться только при отключенной электросети.
- 9.3 Ежедневно, после окончания работы необходимо проводить санитарную обработку фритюрницы. Для этого следует удалить подтеки теста и масла с внешней поверхности фритюрницы тряпкой, смоченной мыльным раствором. Не применять абразивные моющие средства.
- 9.4 По мере накопления во фритюре отходов, растительного масла, их необходимо удалять. Фритюрница заполняется водой и включают нагрев. По мере закипания воды продукты перегорания масла отстают от стенок фритюрницы и электронагревателей и удаляются вместе с водой. При сильном загрязнении в воду можно добавить пищевую соду и эту операцию повторить несколько раз. После помывки фритюрница вытирается насухо и просушивается.
- 9.5 Ежедневно, перед включением проверять надежность заземления, исправность шнура и вилки
- 9.6 Не реже одного раза в месяц проводить санитарную обработку с последующей удалением влаги и просушкой .
- 9.7 **Запрещается** промывать корпус фритюрницы, используя обильное количество воды в избежание попадания ее внутрь кожуха.
- 9.8 При необходимости проводить подтяжку крепежных винтов кожуха и контактных винтов и вилки.

10. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Наименование неисправности и их внешние проявления	Возможные причины	Способы их устранения
При включении индикатор «НАГРЕВ» не светится, нагрева нет	Нет питающего напряжения	Проверить подводящие провода питания
	Неисправен ТЭН	Проверить и заменить ТЭН
	Неисправен терморегулятор	Заменить терморегулятор

11. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

11.1 Условия хранения фритюрницы у потребителя в части воздействия климатических факторов внешней среды должны соответствовать группе 2 (С) ГОСТ 15150-69.

11.2 Хранить фритюрницу следует в упакованном виде, в вертикальном положении, в один ярус, в сухих проветриваемых помещениях при температуре от -50 до + 40°С и относительной влажности воздуха не более 60% при температуре +20°С.

11.3 В воздухе не должно быть паров кислот, щелочей, а также других примесей вызывающих коррозию.

11.4 Транспортирование упакованной фритюрницы может производиться всеми видами транспорта в вертикальном положении, в один ярус. При транспортировании должно быть исключено его перемещение и удары о какие-либо предметы.

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Аппарат Ф-2,3ПК № _____

Дата выпуска « _____ » _____ 2 _____ г.

Дата продажи « _____ » _____ 2 _____ г.

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Фритюрница Ф-2,3ПК

заводской № _____

Предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу фритюрницы при соблюдении условий эксплуатации, хранения и транспортировки, изложенных в данном руководстве в течение 12 месяцев.

Средний срок службы аппарата – 5 лет.

На протяжении гарантийного срока эксплуатации владелец имеет право на бесплатный ремонт.

Владелец теряет право на гарантийный ремонт, а предприятие-изготовитель не несет ответственности в случаях:

- отсутствия даты продажи и подписи продавца на гарантийных документах
- нарушения условий подключения (подключение изделия через неисправные переноски, удлинители и тройники), отклонения напряжения питания от предельно допустимых значений.

Срок службы товара прекращается в случае:

- внесения в конструкцию фритюрницы изменений и осуществления доработок, а также использования узлов, деталей, комплектующих изделий, не предусмотренных нормативными документами;
- использования фритюрницы не по назначению;
- повреждений или нарушений нормальной работы, причиненных животными или насекомыми;
- обнаружения следов воздействия химических веществ;
- стихийных бедствий.

Условиями гарантии не предусматривается профилактическое обслуживание и замена расходных материалов.