www.torgoborud.com.ua

Фритюрница электрическая

МОДЕЛЬ E31002, E31003, E31004, E31005

www.torgoborud.com.ua

Содержание

1. Таблица – модели электрофритюрниц
2. Установка - Электрические соединения
3. Уход за оборудованием
4. Пользование фритюрницей
5. Чистка
6. Таблица времени и температуры приготовления отдельных продуктов.

1. Таблица - модели электрофритюрниц

Модель	Размеры, д/ш/в, мм	Емкость резервуара, л	Мощность, кВт	Вес, кг
E31002	350x400x300	3+3	2,5x2	7
E31003	180x400x300	3	2,5	4
E31004	265x400x300	5	3,2	5
E31005	530x400x300	5+5	3,2x2	9

Внимание!
- Прочтите эту инструкцию внимательно и сохраните для консультации на будущее.
- Операции, касающиеся установки, электрических соединений и ухода за машиной, описанные в инструкции должны проводиться квалифицированным персоналом в соответствии с существующими стандартами и законодательством.
- Процедура чистки машины должна проводиться строго по инструкции.

Соответствие стандартам
- Все узлы машины разработаны в соответствии со стандартами EEC 73/23 и 89/336.

Консервация и хранение
- Если машина не будет использоваться в течение длительного периода времени, ее следует хранить в сухом месте при температуре от – 5 до + 40*С.

Предназначение
- Данное оборудование предназначено исключительно для жарки продуктов. Всякое другое его использование считается неправильным.

2. Установка
(информация для установщика)

2.1. Место размещения
Фритюрницу следует устанавливать в хорошо вентилируемом помещении. Возможна установка у стены при наличии теплозащитного покрытия или, по крайней мере, расстояния между стеной и фритюрницей не менее 3см. Перед началом эксплуатации удалите с поверхности остатки упаковочных материалов, проведите чистку всех деталей фритюрницы.

2.2. Электрические соединения (информация для установщика)
- Фритюрница рассчитана на работу от сети переменного тока с напряжением, указанным в прилагаемых электросхемах и на идентификационной табличке.
- Соединение силового кабеля: в случае прямого подключения к розетке питания, должна быть предусмотрена установка мульти-полярного переключателя с расстоянием между контактами, по крайней мере, в 3мм, и калиброванным в соответствии с имеющимися стандартами.
- Максимальная утечка должна составлять не более 1мА/ кв.
- Следует подключить установку к эквипотенциальной системе через терминал на задней поверхности фритюрницы, обозначенный специальным указателем.

3. Уход за оборудованием
(информация для установщика)
- Техническое обслуживание машины должно осуществляться квалифицированным персоналом.
- Перед проведением работ по техническому обслуживанию фритюрницы необходимо отключить машину от сети питания.
- Никакого специального ухода машина не требует. Периодически следует проверять состояние проводов, контрольных ламп и электрических сопротивлений. Имеется хороший доступ для проведения работ по замене вышедших из строя деталей. Для замены следует использовать только оригинальные запасные части. В случае необходимости замены силового кабеля, следует использовать кабель типа H07RN-F.

4. Работа с фритюрницей
(информация для оператора).
A. Наполните масляный резервуар до уровня между минимальной и максимальной отметками на боковой поверхности резервуара с внутренней стороны. Уровень масла никогда не должен понижаться ниже минимальной отметки, т.к. это может вызвать возгорание масла. Перед сливом масла следует убедиться в том, что масло остыло.

Внимание!
- Не рекомендуется пользоваться маслом с просроченным временем использования, т.к. при этом снижается температура его воспламенения и масло может внезапно закипеть.
- При приготовлении продуктов, имеющих большой объем или сильно увлажненных, масло может внезапно закипеть.
B. Фритюрница включается поворотом ручки термостата от позиции “0” до требуемого уровня температуры, обозначенной на шкале (рис. C). То, что фритюрница работает, показывают индикаторные лампы: зеленая- обозначает, что машина включена, оранжевая- что включены сопротивления. Оранжевая лампа горит с интервалами в процессе нормальной работы.
D. По окончании работы выключить установку можно поворотом рукоятки термостата в положение”0”, а также, отсоединив фритюрницу от электропитания. После этого накройте машину крышкой.
E. Таблица 1 показывает максимальную емкость резервуара и производительность для разных моделей фритюрниц.
Внимание!
Машина снабжена выключателем безопасности, который отключает сопротивления в том случае, если головная часть машины снята или повернута.

5. Чистка
Внимание!
Фритюрницу следует регулярно чистить для обеспечения продолжительной и эффективной работы, а также поддержания должного гигиенического состояния. Следует соблюдать следующие инструкции.
1. Убедитесь, что фритюрница отключена от сети питания.
2. Дайте фритюрнице и маслу остынуть.
3. Не пользуйтесь водяной струей для чистки.
4. Для чистки головной части никогда не используйте воду. Особое внимание следует обратить на то, чтобы отверстие выключателя безопасности не было заблокировано каким-либо предметом.
- Снимите головную часть установки, в которой крепятся сопротивления, открутив винты Vи опорожните резервуар. Используя подходящий фильтр, профильтруйте масло и слейте его с помощью крана, расположенного на нижней или на передней поверхности фритюрницы.
- Для моделей, которые имеют съемный резервуар. Для слива масла снимите резервуар, когда он остынет, проведите чистку резервуара и фильтра, замените масло.
- В некоторых моделях для большего удобства чистки сопротивления могут быть подняты (см рис.D). Для того, чтобы опустить сопротивления, нажмите кнопку слева.

Рис. D

- Для обеспечения продолжительного срока работы машины следует его регулярно и тщательно чистить, следуя инструкции:
1. Детали из нержавеющей стали следует чистить с помощью подходящих чистящих средств, не имеющих абразивного действия. Никогда не пользуйтесь для этой цели препаратами, содержащими хлор.
2. Не пользуйтесь металлическими мочалками и детергентами, содержащими абразивные вещества.

6. Таблица времени и температуры приготовления отдельных продуктов

Вид продукта	Время (мин)	Температура, °C
РЫБА		
Креветки	2-5	180
Лапки лягушки	1-3	180
Рыбное филе в сухарях	2-4	190
Филе камбалы	2-4	190
Форель, рыбные крокеты	3-5	190
Треска, морская звезда	2-5	190
Рыбное ассорти	2-5	190
МЯСО		
Сосиски, фарш	2-4	179-180

Утка, фазан (в зависимости от веса) 8-15 160-190
Телячьи мозги 2-3 170-180
Телячьи/свиные котлеты 4-8 180-190
Телячья вырезка 1-3 190
Бекон 1 180
Курица (целиком) 10-15 160-180
Жареная телятина, свинина или говядина (1-2 кг) 20-25 170
Венский шницель 1-3 190

КАРТОФЕЛЬ
Жареные картофельные полоски 1-2 190
Жареные картофельные сегменты 3-5 170-180
Крокеты 3-4 180

ОВОЩИ
Артишоки, баклажаны, цветная капуста, укроп 2-4 190

ДЕСЕРТ
Яблочные, ананасовые и банановые оладьи 2-4 180
Рисовые, манные крокеты 3-5 160-180
Оладьи 2-4 180

Производитель не несет ответственности за возможные неточности, возникшие в процессе печати. Также производитель оставляет за собой право вносить в свои изделия необходимые изменения, сохраняя его базовые характеристики.