

# ФРИТЮРНИЦЯ ЕЛЕКТРИЧНА

ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЧЕБУРЕКІВ



Інструкція з експлуатації

## **ДО УВАГИ СПОЖИВАЧА**

**У зв'язку з постійною роботою по вдосконаленню конструкції фритюрниць електричних зовнішній вигляд і технічні характеристики можуть незначною мірою відрізнятись від даного опису.**

**Перед початком експлуатації уважно прочитайте інструкцію з експлуатації і зберігайте її!**

**ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ! – використання фритюрниці електричної без попереднього ознайомлення з інструкцією з експлуатації, а також вносити зміни в конструкцію та електричну схему .**

Запитання, замовлення, пропозиції надсилайте за адресою:

03148, м. Київ, пр-т Леся Курбаса, 2Б

Тел.: +380(44)407-17-67

Факс: +380(44)496-20-07

[www. orest.ua](http://www.orest.ua)

## 1. Сфера застосування.

Фритюрниця-апарат, призначений для обжарювання чебуреків і біляшів шляхом занурення їх у великий об'єм гарячого жиру або рослинної олії (фритюр). Це обладнання спроектоване і реалізоване лише для комерційного використання. Обладнання не може використовуватись покупцем в домашніх умовах.

## 2. Технічні характеристики

| Параметри                         | Значення параметрів      |        |
|-----------------------------------|--------------------------|--------|
|                                   | FE -1/2                  | FE-1/1 |
| Кількість олії, л. не більше      | 5                        | 10     |
| Номінальна потужність, кВт        | 1,7                      | 3,4    |
| Температурний режим, °C           | +60...+200               |        |
| Напруга живлення, В               | 220                      |        |
| Вид струму                        | однофазний змінний струм |        |
| Габаритні розміри, мм. не більше: |                          |        |
| -довжина                          | 318                      | 583    |
| -ширина                           | 465                      | 465    |
| -висота                           | 329                      | 329    |

## 3. Конструктивні особливості та робота.

Фритюрниця виготовлена з високоякісної нержавіючої сталі, що надає її сучасного вигляду, а також забезпечує практичність при використанні та догляді. Конструкція апарата передбачає наявність рухомих трубчастих нагрівачів ТЕНів для нагрівання фритюру і робочої камери, в яку вставляються одна або дві гастроемкості які служать жарочними ванними. ТЕНи, в гастроемкостях, закриваються перфорованою підставкою на яку викладається продукт. Жарочні ванни легко виймаються з корпусу, полегшуючи чистку фритюрниці при санітарній обробці. При увімкненні ТЕНів вмикається лампа зеленого кольору мережі живлення. Температура масла регулюється датчиком-реле температури. При перевищенні допустимої температури 200°C чи роботі обладнання без олії - вмикається аварійна лампа червоного кольору.

Для повторного запуску апарата, необхідно усунути причини несправності і натиснути на кнопку аварійного термостата, розташовану під панеллю керування. Доступ до кнопки здійснюється через знімну панель.

Апарат призначений для роботи з відкритою кришкою.

#### 4. Заходи пожежної безпеки.



Приміщення, де встановлено апарат, повинно бути оснащено автоматичною системою пожежогасіння, окрім випадків, коли він встановлюється в трейлері, кіоску чи за прилавком в громадському місці.

Апарат має 2 датчика-реле температури: один, зі шкалою на панелі керування, регулює температуру олії, інший, розташований під панеллю керування, призначений для вимкнення обладнання при перевищенні допустимої температури чи роботі обладнання без олії. Для перевірки роботи термостата необхідно занурити термометр в розігріту олію.

**Попередження! Небезпека пожежі може виникнути, якщо рівень олії у фритюрниці буде нижче маркування мінімального рівня олії.**

Для запобігання займання олії полум'ям необхідно мати вогнегасник. Він повинен бути встановлений в легкодоступному місці, а з персоналом необхідно провести інструктаж що до застосування вогнегасника при виникненні пожежі.

#### 5. Установка апарата.

З апарата необхідно зняти упаковку та перевірити на наявність будь-яких пошкоджень при транспортуванні. Претензії повинні бути пред'явленні перевізнику.

Апарат, аби уникнути його перекидання, слід розмістити в безпечному, зручному місці на достатньо міцному, рівному столі.

Апарат повинен бути заземлений. Для цього його необхідно приєднати до розетки, що має контакт заземлення.

Не можна вмикати апарат без олії. Мінімальний рівень олії у ванні повинний відповідати маркуванню **min**, максимальний рівень-маркуванню **max**.

## **6. Контроль та інші функції**

1. Температурний контроль. Температура масла регулюється датчиком-реле температури.
2. Лампа мережі живлення (зеленого кольору) загоряється при увімкненні ТЕНів.
3. Аварійна лампа (червоного кольору) загоряється при перевищенні допустимої температури 200<sup>0</sup> С, чи роботі обладнання без масла.

Для повторного запуску обладнання необхідно усунути причини несправності і натиснути на кнопку аварійного термостата, розташовану під панеллю керування. Доступ до кнопки, здійснюється через знімну панель.

## **7. Заходи безпеки при роботі з апаратом.**

Необхідно завжди одягати захисні окуляри під час роботи з апаратом.

В жодному разі НЕ можна класти пальці чи притуляти інші частини тіла на гарячу поверхню апарата. Виробник не несе жодної відповідальності за травми, спричинені необережним поводженням з цим апаратом.

Будь-які зміни в конструкцію цього апарата позбавляють покупця гарантії та можуть спричинити небезпечні ситуації. Забороняється вносити зміни в конструкцію апарата.

**Апарат повинен бути заземлений.** Не допускається попадання води на апарат.

При технічному обслуговуванні і санітарній обробці вимкнути з електромережі.

**Забороняється мити апарат водяним струменем.**

**Попередження! У разі пошкодження шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, повинен проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.**

Гаряча олія є небезпечною-можливі сильні опіки при контакті шкіри з гарячою олією.

Підлога навколо апарата повинна бути чистою від олії аби персонал не посковзнувся і не травмувався.

Гаряча олія є вогнебезпечною- забороняється відкривати відкритий вогонь над маслом чи його парами.

Поверхні та фільтри витяжки, над апаратом, повинні бути чистими. Жирна або запилена поверхня може зайнятися полум'ям і швидко поширити вогонь.

Необхідно регулярно перевіряти справність засобів пожежогасіння.

Температура олії навколо ТЕНів (близько 200<sup>0</sup>C)-регулюється ручкою термостата на панелі керування. Якщо апарат почав диміти або олія почала неправильно кипіти, необхідно вимкнути живлення та усунути причини несправностей перед початком наступного вмикання.

Необхідно перевірити надійність електричної мережі, до якої буде підключено апарат. Розетка повинна мати контакти заземлення і бути розташована в зручному місці, щоб можна було швидко вимкнути електроживлення.

НЕ можна заливати олію, яка горить, водою. Необхідно скористатись вогнегасником.

Необхідно проінструктувати персонал на випадок виникнення пожежі і, переконатись, що персонал повністю зрозумів небезпеку роботи з гарячою олією.

## **8. Забороняється:**

1. Нагрівати олію до температури більше 200<sup>0</sup>C.
2. Використання старої олії, яка має більш низьку температуру займання але створює сильне піноутворення при нагріванні.
3. Накривати ванну з олією кришкою під час роботи.
4. Працювати з крихкими та сипучими продуктами (хліб, сіль) безпосередньо над апаратом.
5. Потрапляння води на апарат, зокрема, до ванни з олією.
6. Заливати олію до ванни апарата вище позначки **max**.
7. Занурювати розморожені продукти у ванну з гарячою олією і завантажувати надмірну кількість продукту, бо це призводить до сильного піноутворення.
8. Не варто використовувати крихкі чи деформовані продукти для приготування на даному апараті.

## **9. Мити апарат водяним струменем.**

## 9. Комплектність

Фритюрниця..... 1 шт.  
Гастроємкість.....1 шт.  
Решітка.....1 шт.  
Кришка.....1 шт.  
Інструкція з експлуатації.....1 шт.

## 10. Свідоцтво про приймання

Фритюрниця електрична FE -

Заводський номер \_\_\_\_\_

Дата випуску \_\_\_\_\_

М.П.

## **11. Умови зберігання та гарантійні зобов'язання**

Зберігати обладнання необхідно в сухому опалюваному приміщенні при температурі оточуючого повітря від +5 до + 90<sup>0</sup> С.

Виробник гарантує відповідність обладнання вимогам НТД при дотриманні споживачем умов експлуатації, зберігання і транспортування.

Гарантійний термін експлуатації 12 місяців з дня введення в експлуатацію але не більше 24 місяців з дня відвантаження з підприємства — виробника.

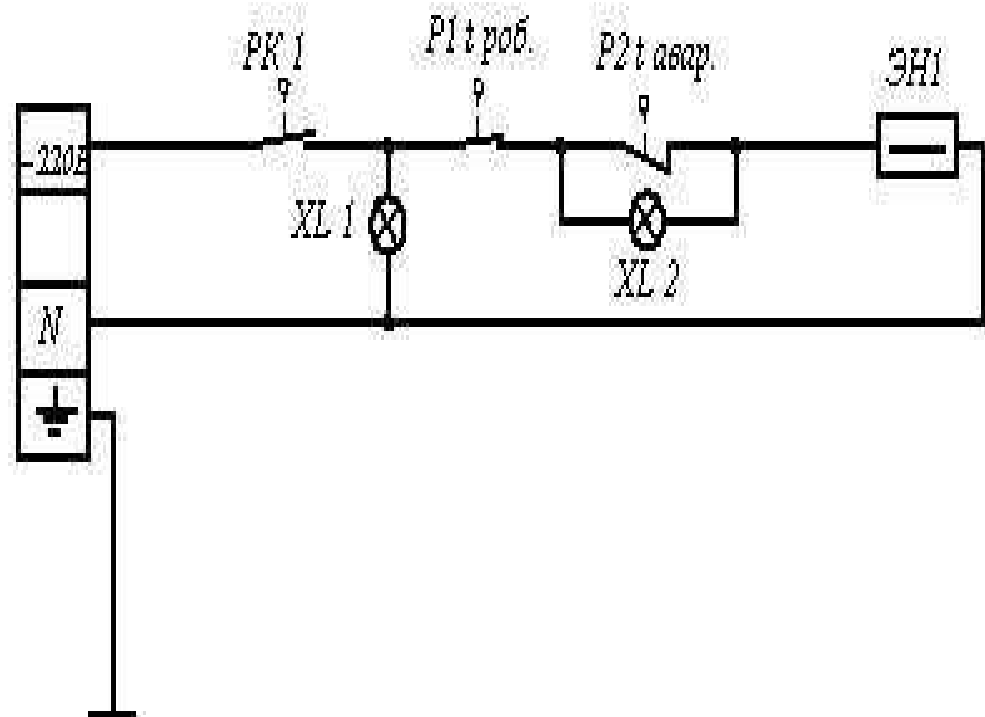
Гарантійний термін зберігання 12 місяців з дати відвантаження з підприємства-виробника.

Підприємство-виробник не несе відповідальності за несправність обладнання і не гарантує його роботу у випадках якщо:

- мають місце порушення вимог і рекомендацій даної інструкції;
- обладнання використовувалось не за призначенням;
- обладнання приєднано до мережі живлення без заземлення і з параметрами не вказаними в інструкції;
- ремонт обладнання виконувався самостійно, або представниками сторонніх організацій;
- відсутній акт введення обладнання в експлуатацію.

Якщо впродовж гарантійного терміну обладнання експлуатувалось з порушеннями правил експлуатації, або споживач не виконував рекомендації підприємства, яке виконує гарантійне обслуговування, ремонт здійснюється за рахунок споживача.





*P2 t авар.* - аварійний термостат

*P1 t роб.* - робочий термостат

*XL-2* - сигнальна лампа аварійного відключення

*XL-1* - сигнальна лампа мережі живлення

*ЭН1* - трубчатий електронагрівач

*PK 1* - блок-контакт

*Схема електрична.*

# АКТ

про пуск обладнання в експлуатацію

Цей акт складений \_\_\_\_\_ р.

Власником \_\_\_\_\_

Виробленого \_\_\_\_\_

(назва підприємства-виробника)

Номер виробу \_\_\_\_\_

Про те, що \_\_\_\_\_

(назва виробу)

Дата випуску \_\_\_\_\_ р.

Дата пуску в експлуатацію \_\_\_\_\_ р.

в \_\_\_\_\_ р.

(назва, поштова адреса експлуатуючого підприємства)

Електромеханіком \_\_\_\_\_

(П.І.Б..електромеханіка, назва монтажно́ї організації)

і передано на обслуговування електромеханіку \_\_\_\_\_

(П.І.Б. е лектромеханіка)

\_\_\_\_\_ поштова адреса організації яка виконує ТО і ремонт)

Фактична періодичність ТО обладнання:

Середньодобова робота обладнання \_\_\_\_\_ годин

Кількість вихідних днів на тиждень на підприємстві \_\_\_\_\_

Умови експлуатації:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

Власник \_\_\_\_\_

(підпис)

Представник сервісного підприємства \_\_\_\_\_

(підпис)

Прийняв на обслуговування електромеханік \_\_\_\_\_

(підпис)

## АКТ-РЕКЛАМАЦІЯ

Цей акт складено \_\_\_\_\_ р.  
(дата)

Власником \_\_\_\_\_  
(назва виробу)

\_\_\_\_\_  
(посада П.І.Б власника)

Представником заводу або не зацікавленої сторони \_\_\_\_\_

Представником сервісного підприємства \_\_\_\_\_

Назва виробу, марка, тип \_\_\_\_\_

Підприємство - виробник \_\_\_\_\_

Заводський номер обладнання \_\_\_\_\_

Дата випуску \_\_\_\_\_

Дата пуску в експлуатацію \_\_\_\_\_

Експлуатаційне підприємство \_\_\_\_\_

і його поштова адреса \_\_\_\_\_

Комплектність виробу (так, ні) \_\_\_\_\_

що відсутнє \_\_\_\_\_

### Відомості про відмови в роботі обладнання

Дата відмови \_\_\_\_\_

Зовнішні прояви відмов \_\_\_\_\_

Причини відмов \_\_\_\_\_

### Відомості про відмови комплектуючих або деталей:

Назва, марка, тип \_\_\_\_\_

Для усунення причин відмов необхідно:

|                                            |                                                                       |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Спосіб усунення<br>(необхідне підкреслити) | 1. Заміна деталі.<br>2. Ремонт деталі.<br>3. Налагодження обладнання. |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|

Власник \_\_\_\_\_

(підпис)

М.П.

**ЗАПОВНЮЄ ПРОДАВЕЦЬ (Дилер)**

Продавець \_\_\_\_\_  
(назва, адреса)

Дата продажу \_\_\_\_\_  
( число, місяць, рік)

відповідальна особа \_\_\_\_\_  
(підпис ПІБ)

М.П.