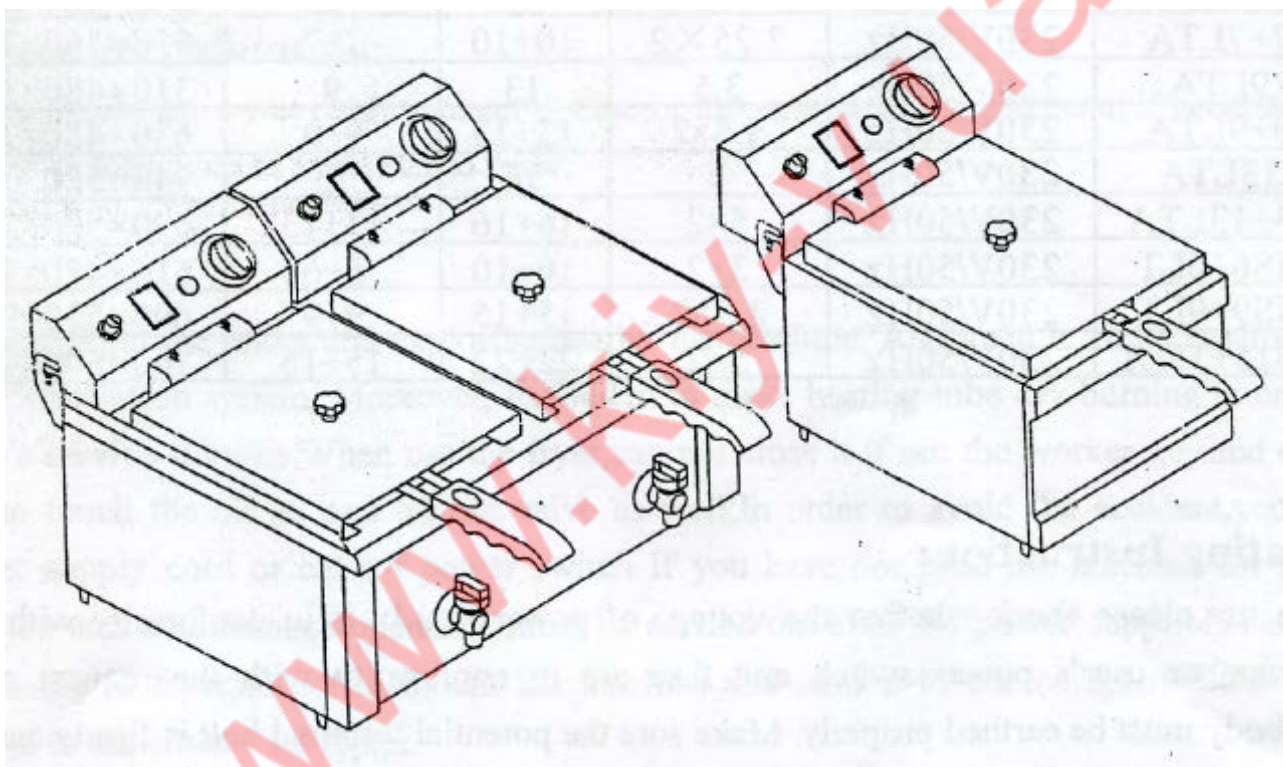




## Електричні фритюрниці Серія FB/FBR

**FB4LTA/FB4+4LTA/FB6LTA/FB6+6LTA/  
FB8LTA/FB8+8LTA/FBR7LTA/FB7+7LTA/  
FBR9LTA/FBR9+9LTA/FBR13LTA/FBR13+13LTA  
FBRNS6+6LT/FBRNS9+9LT/ FBRNS15+15LT**



- Повністю з нержавіючої сталі
  - Автоматичний термостат
- Високоєфективні, легко обслуговуються та безпечні
  - Надійний та елегантний дизайн

## I. Вступ

Фритюрниці серії FB/FBR є різновидом електричного теплового обладнання, розробленого нашою компанією.

Ця серія фритюрниць має популярний у світі дизайн та відмінний зовнішній вигляд; корпус фритюрниці виготовлений із нержавіючої сталі гарної якості.

Обладнання оснащено електричними елементами (компонентами) відомих фабрик, тому фритюрниці мають низьке енергоспоживання і високу безпеку.

Особливі риси: верхня частина фритюрниці, що обертається, зручність, практичність і простота очищення.

Оснащена термостатом, фритюрниця працює з перервами. Це найкращий вибір для готелів, барів, магазинів продуктів західного стилю тощо.

## II. Технічні дані:

Модель	Напруга, В	Потужність на вході, кВт	Об'єм, Л	Об'єм масла, Л	Габарити	Вага нетто, кг
FB4LTA	230В, 50Гц	2	6	4	190x440x270	4,5
FB4+4LTA	230В, 50Гц	2x2	6+6	4+4	380x440x270	7
FB6LTA	230В, 50Гц	3	10	6	290x440x285	6
FB6+6LTA	230В, 50Гц	3x2	10+10	6+6	590x440x285	9,5
FB8LTA	230В, 50Гц	3,3	13	8	290x440x330	6,5
FB8+8LTA	230В, 50Гц	3,3x2	13+13	8+8	590x440x330	10,5
FBR7LTA	230В, 50Гц	3,25	10	7	280x460x325	7,5
FBR7+7LTA	230В, 50Гц	3,25x2	10+10	7+7	570x460x325	11
FBR9LTA	230В, 50Гц	3,5	13	9	310x480x345	8
FBR9+9LTA	230В, 50Гц	3,5x2	13+13	9+9	630x480x345	13
FBR13LTA	230В, 50Гц	5	16	13	340x520x365	9
FBR13+13LTA	230В, 50Гц	5x2	16+16	13+13	690x520x365	15
FBRNS6+6LT	230В, 50Гц	3x2	10+10	6+6	616x470x970	30
FBRNS9+9LT	230В, 50Гц	3,3x2	15+15	9+9	690x530x970	35
FBRNS15+15LT	230В, 50Гц	5x2	22+22	15+15	760x590x970	40

## III. Інструкція з експлуатації:

Перед використанням, будь ласка, перевірте, чи відповідає напруга в електромережі даним, вказаним на шильдику обладнання, і чи відповідають вимикач електроенергії та плавкий запобіжник (пробка) необхідним технічним даним машини.

Корпус має бути заземлений належним чином. Переконайтеся, що потенційний затискач щільно закріплений з пристроєм за допомогою дроту 1,5 кв.мм.

### Етапи функціонування:

1. Налийте масло в ємність (ванну) фритюрниці, кількість наливої олії не повинна перевищувати спеціальної позначки на ванночці, а також не повинно бути граничної позначки.
2. Поверніть термостат у положення "0".
3. Підключіть фритюрницю до джерела живлення, потім загориться зелений індикатор. Відрегулюйте температуру до бажаної, повернувши ручку за годинниковою стрілкою; у той же час засвітиться червоний індикатор і туди почнуть нагріватися. Коли температура масла досягне встановленого значення, терморегулятор вимкнеться, червоний індикатор згасне та нагрівальні трубки перестануть працювати. Коли температура масла трохи знизиться, терморегулятор вмикається автоматично,

червоний індикатор увімкнеться і нагрівальні трубки почнуть нагріватися знову. Ця процедура відбувається щоразу повторно, щоб забезпечити збереження температури олії на встановленому рівні.

4. Коли температура масла досягне встановленого значення, можна розпочати роботу. Ви можете перевстановити температуру термостату відповідно до ваших технологічних вимог.

5. У комплект фритюрниці входять спеціальний сітчастий кошик для фритюру та гак, розташований на кошику. Коли ви смажите продукти, опустіть кошик у фритюрницю і зануріть у масло. При приготуванні їжі, будь ласка, підведіть кошик на стрижнях коробки електричного керування, щоб фільтрувати додаткову олію.

6. Кришка ванни для олії розроблена таким чином, щоб постійно підтримувати ємність для олії в чистому та підігрітому стані. **Зверніть увагу!** Переконайтеся, що вода на кришці відсутня, коли ви накриваєте фритюрницю.

7. Після закінчення смаження (приготування) переверніть назад вузол електроуправління, поверніть його на 90°, потім вузол електроуправління самозаблокується у вертикальному положенні таким чином, що він зможе рециркулювати олію на нагрівальні трубки та сітку.

8. Фритюрниці оснащені запобіжним вимикачем. Коли ви піднімаєте вузол (коробку) електроуправління, нагрівальні трубки виявляться поза маслом (без масла) автоматично. Потім запобіжний вимикач перекриє надходження електроживлення. Це зроблено для запобігання нещасним випадкам як результату помилок у роботі оператора.

9. Ви можете повернути кран на передній частині фритюрниці серії FBR або вийняти ємність для олії з ванни для смаження, що допоможе вам вилити масло з ванни. (Будь ласка, зливайте масло, коли воно охолоне до кімнатної температури.)

10. Після закінчення смаження слід повернути терморегулятор у положенні 0, навпаки, проти годинникової стрілки. Водночас електроживлення має бути від'єднане з метою безпеки.

#### **IV. Технічне обслуговування.**

Після роботи ви повинні використовувати вологу тканину для очищення відразу після завершення приготування або при необхідності використовувати нейтральний оцет для очищення. Але забороняється використовувати воду для ополіскування вузла (коробки) електроуправління.

#### **V. Зверніть увагу**

Забороняється поміщати сухе дерево (дрова) та вибухові речовини біля обладнання. Вентиляційна система повинна добре функціонувати в приміщенні, де встановлена фритюрниця. Більше того, забороняється нагрівати трубки без масла з метою збереження та продовження терміну експлуатації машини. Під час роботи фритюрниці не закривайте її, якщо оператор відсутній. Не дозволяйте дітям торкатися ванни для масла і крана зливу масла. Щоб уникнути нещасних випадків, ви повинні від'єднати машину від джерела живлення або відключити саме джерело живлення, якщо передбачається тривалий простій обладнання. Усі роботи з технічного обслуговування та сервісу повинні виконуватись після відключення електроживлення. Якщо сталося щось у фритюрниці, не розбирайте (не робіть демонтаж) її і відправте обладнання на ремонт в авторизований сервісний відділ нашої компанії або нашому дистриб'ютору.

#### **УВАГА!!!**

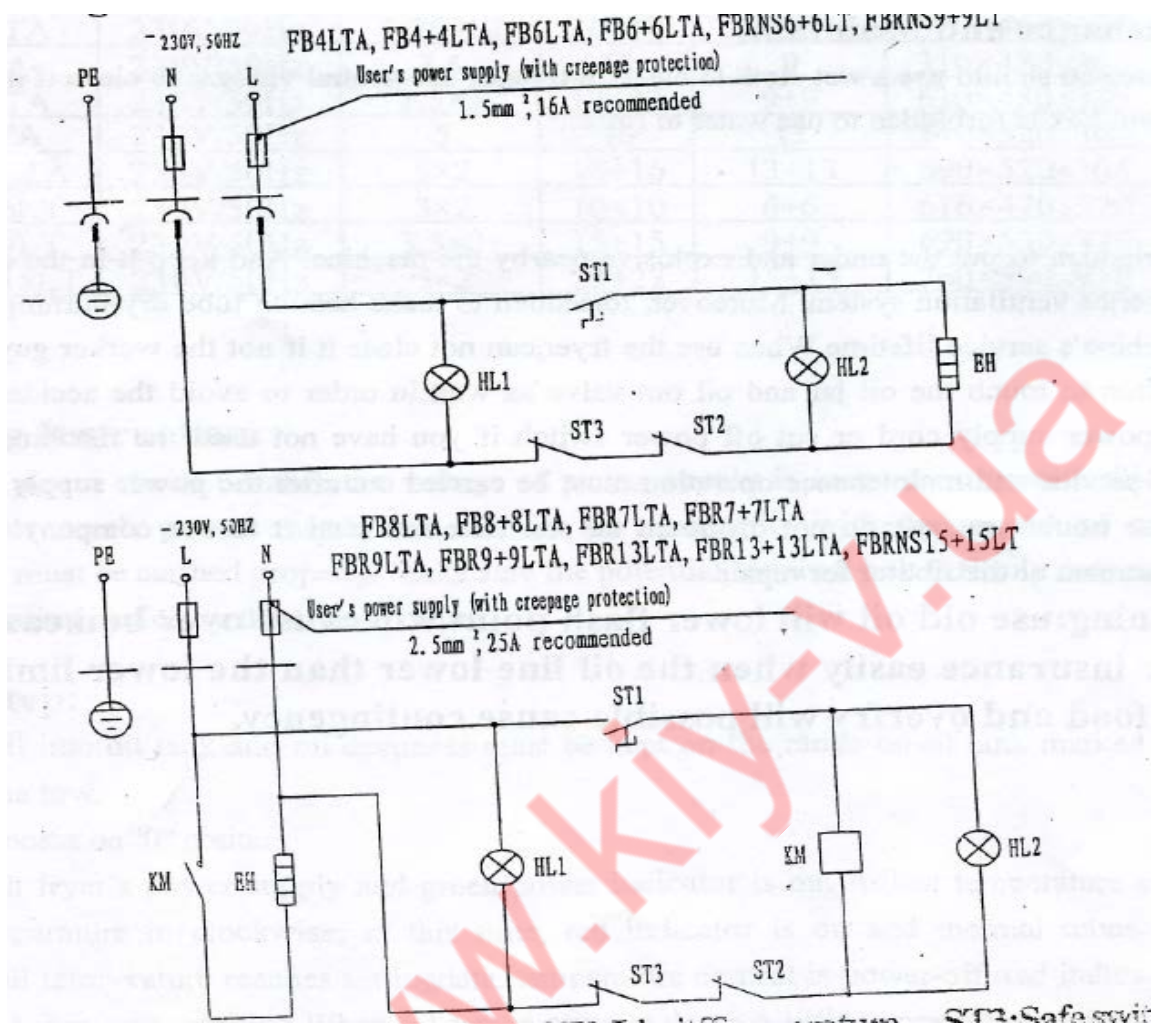
**ВИКОРИСТАННЯ СТАРОГО МАСЛА ПОНИЗИТЬ АБО ЛЕГКО ВИКЛИКАЄ ПЕРЕКИПАННЯ; КОЛИ РІВЕНЬ МАСЛА НИЖЧЕ МІНІМАЛЬНО ДОПУСТИМОГО, ЦЕ СПРОВОКУЄ СПРАЦЮВАННЯ СИСТЕМИ ПОЖЕЖНОЇ БЕЗПЕКИ; СМАЖЕННЯ (ПРИГОТУВАННЯ) ПЕРЕСУШЕНИХ І ПЕРЕЖАРЕНИХ МОЖЕ ВИКЛИКАТИ НЕПРЕДБАЧЕНІ ОБСТАВИНИ (ВИПАДКИ).**

## Пакувальний лист фабрики

Модель / номер / найменування	Електрична фритюрниця	Кошик для смаження	Кришка циліндра	Інструкція з експлуатації	Сертифікат перевірки
FB4LTA	1	1	1	1	1
FB4+4LTA	1	2	2	1	1
FB6LTA	1	1	1	1	1
FB6+6LTA	1	2	2	1	1
FB8LTA	1	1	1	1	1
FB8+8LTA	1	2	2	1	1
FBR7LTA	1	1	1	1	1
FBR7+7LTA	1	2	2	1	1
FBR9LTA	1	1	1	1	1
FBR9+9LTA	1	2	2	1	1
FBR13LTA	1	1	1	1	1
FBR13+13LTA	1	2	2	1	1
FBRNS6+6LT	1	2	2	1	1
FBRNS9+9LT	1	2	2	1	1
FBRNS15+15LT	1	2	2	1	1

## VI. Електрична схема

Електроживлення користувача (рекомендується 1,5 кв.мм, 16А)  
Електроживлення користувача (рекомендується 2,5 кв.мм, А)



- ST1:** терморегулятор
- ST2:** мінімальна температура
- ST3:** запобіжний вимикач
- EH:** електричний помпа нагрівання
- HL1:** індикатор потужності
- HL2:** індикатор нагрівання
- KM:** реле потужності