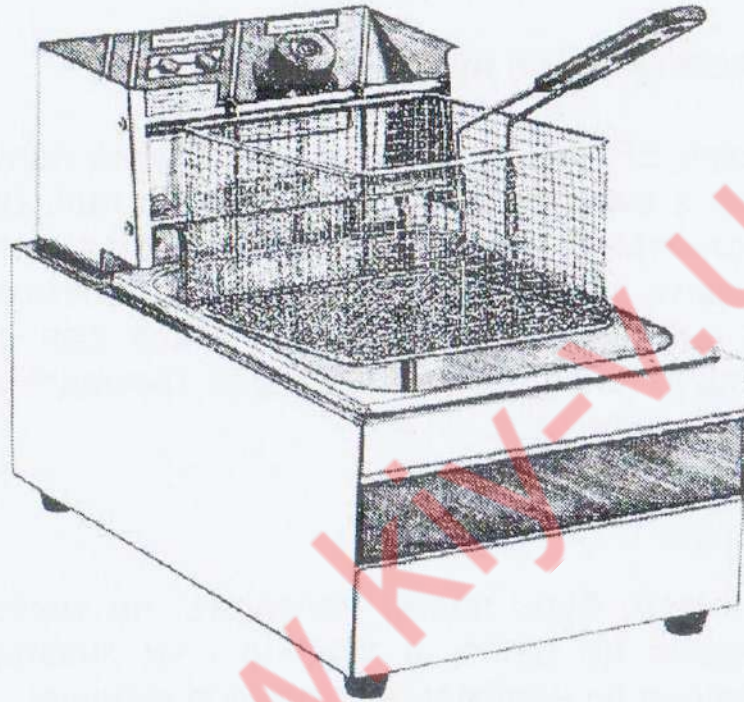


Інструкція з експлуатації



Електрична фритюрниця Серія EF

Запобіжні заходи

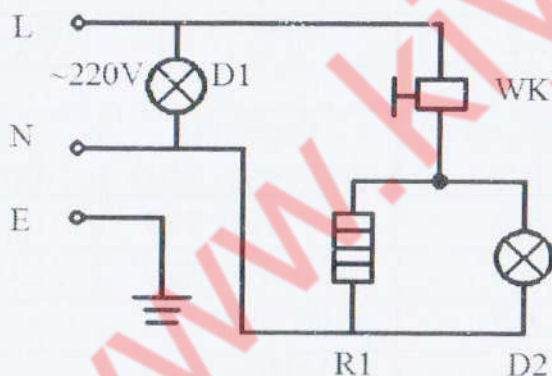
Примітка

Для того щоб уникнути аварії, Ви повинні від'єднати кабель живлення або вимкнути живлення, якщо ви не використовуєте машину протягом тривалого часу. Всі послуги та технічне обслуговування повинні виконуватися після того, як блок живлення відключений. Якщо виникли проблеми з фритюрницею, не демонтуйте машину, а зверніться в сервіс нашої компанії або до дистриб'ютора для ремонту.

Увага!!!

- При використанні старого масла може знизиться температура смаження, що може викликати перегорання Тена і легко призвести до пожежі.
- Якщо масло опустилося нижче нижньої межі, долийте нове або змініть масло.
- Заборонено поміщати у фритюр занадто вологу їжу або завантажувати надто багато їжі, що може викликати вихлюпування гарячого масла і привести до нещасного випадку.

Електросхема



R1 – ТЕН

D1 - індикатор живлення

D2 - індикатор нагріву

WK - регулятор температури

УВАГА!!! Не розбирати електричні частини приладу. Виробник не несе жодної відповідальності за шкоду, завдану в результаті несанкціонованого ремонту.

Електричні фритюрниці серії EF

Шановний користувачу!

Ми глибоко вдячні Вам за вибір обладнання GoodFood!

Уважно прочитайте цей посібник з експлуатації, оскільки він містить важливу інформацію щодо безпечного та ефективного встановлення, використання та обслуговування обладнання. Це збереже Ваш час і дозволить з легкістю отримувати найкращі результати за допомогою обладнання GoodFood.

Ознайомтеся і збережіть цю інструкцію по експлуатації !!!

Конструкція і застосування продукції

У фритюрниці серії EF застосований міжнародний популярний дизайн, корпус виконаний з високоякісної нержавіючої сталі. Вироби оснащені високоякісними електричними елементами, вони є енергозберігаючими і безпечними. Апарати зручні, економічні та легко чистяться. Фритюрниці серії EF мають високу якість і застосовуються для смаження різних продуктів. Є кращим вибором для закладів громадського харчування, готелів, ресторанів, кафе і т.д.

Експлуатація

Перед використанням, будь ласка, перевірте, чи знаходиться напруга живлення відповідно до даних в таблиці і чи знаходиться головний запобіжник відповідно до необхідної потужності машини.

Щоб продовжити термін служби машини:

- Корпус повинен бути заземлений належним чином.
- Не можна ставити легкозаймисті та вибухонебезпечні речовини поряд з машиною.
- Тримайте фритюрницю в середовищі з відповідною системою вентиляції.
- Заборонено використовувати машину без масла.

Операційні кроки

1. Налийте рослинне масло в ємність, рівень повинен бути більше 1/2 глибини ємності.
2. Встановіть ручку регулятора температури на "0".
3. При підключенні фритюрниці до джерела живлення, повинен спалахнути червоний індикатор. Налаштуйте контроль температури до потрібної температури за годинниковою стрілкою. Зелений індикатор

горить, значить Тени починають нагріватися. Коли температура масла досягне настановних даних, контроль температури відключиться, зелений індикатор вимкнеться, а Тени перестануть працювати. Коли температура масла трохи впаде, контроль температури автоматично підключиться до джерела живлення, зелений індикатор загориться, і теплові трубки почнуть знову нагріватися. Ця процедура повториться кілька разів, щоб тримати температуру масла в заданому діапазоні температур.

4. Фритюрниця має кришку ємності і кошик для смаження. На кошику є гак. При смаженні їжі, покладіть продукти в кошик, і занурте в ємність, після закінчення смаження, повісьте кошик на спеціальне кріплення електричного блоку управління, щоб відфільтрувати масло.

Технічні характеристики

Модель	Напруга	Потужність (кВт)	Обсяг ємності (л)	Діапазон температури(С)
EF4	220В~50Гц	2	4	50~200
EF44	220В~50Гц	2+2	4+4	50~200
EF6	220В~50Гц	2.5	6	50~200
EF66	220В~50Гц	2.5+2.5	6+6	50~200
EF12	220В~50Гц	3.2	12	50~200

Модель	Розміри (мм)	Маса нетто (кг)	Розміри упаковки (мм)	Маса бруто (кг)
EF4	200*450*310	3,8	480*220*320	4,5
EF44	400*450*310	7,5	480*410*320	9
EF6	290*460*310	4,2	510*340*330	5
EF66	580*460*310	8,5	620*510*330	10
EF12	320*650*310	9	670*370*330	10

Сервіс та технічне обслуговування

- Перед здійсненням чистки і технічним обслуговуванням, переконайтеся, що машина від'єднана від джерела струму. Невиконання цієї вимоги може призвести до ураження електричним струмом. Під час відключення обладнання не тягніть за провід.
- Після смаження і охолодження устаткування, будь ласка, злийте масло. Для очищення використовуйте вологу губку і нейтральний оцет.
- Ніколи не мийте електричний блок обладнання під проточною водою і не допускайте попадання на нього води або бризок.