ФРИТЮРНИЦЫ ROAL
СЕРИИ SZ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ





Данные модели фритюрниц серии SZ предназначены для эксплуатации на предприятиях общественного питания, предприятиях торговли.

1. ОПИСАНИЕ

Фритюрницы Roal серии SZ предназначены для приготовления различных блюд во фритюре. Они подойдут для малых и средних предприятий быстрого питания. В ассортименте представлены настольные модели с одной и двумя ваннами. широко используется в гостиницах и ресторанах быстрого питания как лучшее оборудование для жарки продуктов для привлечения клиентов и повышения экономической эффективности.
Это оборудование тщательно иследовано и изготовлено, опираясь на преимущества аналогичных продуктов. Серия SZ включает в себя высококачественные материалы из нержавеющей стали, дополненные передовой технологией производства, красивым внешним видом. Данное оборудование имеет небольшой размер, легкий вес, быстрый нагрев, и простоту в эксплуатации.

2. ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	SZ-4L	SZ-81	SZ-82	SZ-11	SZ-11L-2
Номинальное напряжение	220V-240V	220V	220V	220-240V	220-240
Мощность	2000W	2500W	2500+2500W	3500W	3500+3500W
Количество ванн	1	1	2	1	2
Диапазон регулирования температуры масла	60～200℃	60～200℃	60～200℃	60～200℃	60～200℃
Размеры мм	217*400*290	280*440*300	550*440*300	460*334*345	675*460*345

1. Перед использованием данное изделие должно быть надежно заземлено.
2. Не используйте разбрызгиватели для очистки при уборке.
3. Температура окружающей среды не должна превышать 50℃

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Установка и техническое обслуживание данного изделия должны выполняться соответствующими специалистами;
Рабочее напряжение устройства должно соответствовать целевому напряжению;
Держите оборудование вдали от легковоспламеняющихся предметов;

1. Проверьте, подключение - все соединения должны быть надежно соединены.
2. При использовании фритюрницы уровень масла должен быть выше 1/2 глубины ванны.
3. Переведите выключатель питания K1, и загорится зеленый индикатор. В это время в печь подается напряжение. Поверните термостат по часовой стрелке и установите необходимую температуру. В этот момент загорается желтый индикатор, указывающий, что ТЭН работает, и

масло в ванне начинает нагреваться. Когда температура масла достигнет заданной температуры, термостат автоматически отключает питание, желтый индикатор гаснет и прекращается подача напряжения. При понижении температуры масла ниже установленного значения, термостат автоматически включает подачу питания, и так циклично.

4. Крышка предназначена для поддержания фритюрницы в чистоте и сохранения тепла. При накрывании обратите внимание на то, что на крышке не должно быть воды, чтобы капли воды не попадали в ванну и не приводили к разбрызгиванию горячего масла и причинению вреда людям.

5. Для жарки небольших продуктов предусмотрена специальная корзина для жарки с крючками и ручкой. При приготовлении смочите корпус корзины маслом, а когда жарка закончится, поднимите корзину для жарки и повесьте ее на верхнюю балку, чтобы дать стечь маслу. Если вы жарите большие куски пищи, их можно жарить прямо в ванне.

6. После использования, поверните термостат против часовой стрелки в крайнее левое положение и отключите источник питания для обеспечения безопасности.

7. Когда масло во фритюрнице требуется слить, это следует выполнять после того, как температура масла снизится до комнатной температуры. Сначала снимите корзину для жарки и защитную пластину, отключите питание, а затем поверните блок управления обратно (в этот момент установлен ТЭН в ванне, выньте блок управления. После изъятия блока управления, положите его на сухую поверхность боковой стороной. Фритюрницу можно поднять для очистки.

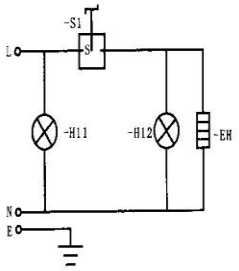
8. Для того поддержания ванны безопасной и долговечной, рекомендуется остатки масла и загрязнения на электронагревательной трубке регулярно удалять, чтобы масло и электронагревательная трубка оставались чистыми в течение длительного времени.

9. Защитная пластина в масляном поддоне предназначена для обслуживания ТЭНа. При жарке пищи защитная пластина должна быть помещена в масляный поддон.

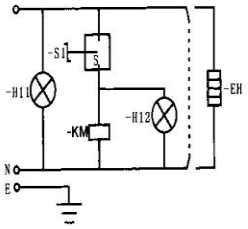
10. Примечание: для фритюрницы с нормальным диапазоном регулирования температуры 60 ~ 200 ℃ сзади имеется “кнопка защиты от перегрева”. При превышении температуры кнопка защиты активируется. Для возобновления работы следует "нажать кнопку защиты" (только модели EF-903).

11. Следует использовать новые свежее растительное масло, а отработанные масла категорически запрещены.

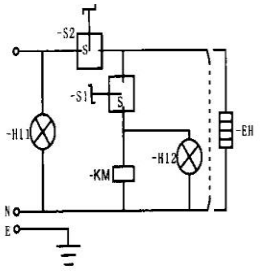
4. СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ



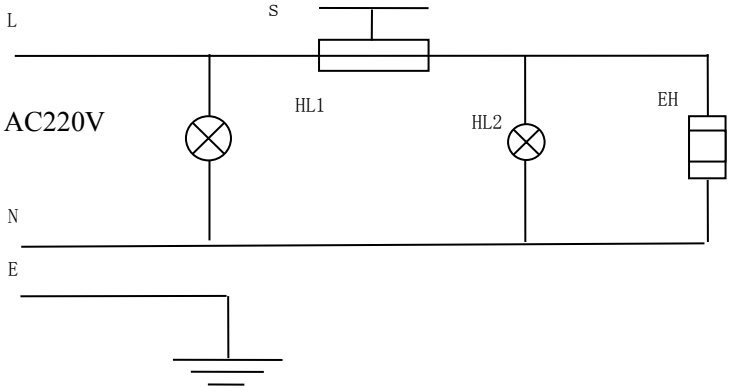
图（一）



图（二）



图（三）



S - РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ
EH - НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ ТРУБКА
HL1 - ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ (GN)
HL2 - ИНДИКАТОР НАГРЕВАНИЯ (YE)
E - ЗАЗЕМЛЕНИЕ

5. НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ РЕШЕНИЯ

Неисправность	Причина	Решение
1. При включении выключателя k1, индикатор не загорается	1. Предохранитель выключателя питания перегорел.	1. Замените предохранитель подходящим. 2. Закрепите шнур питания.
2. Красный и желтый индикаторы горят ярко одновременно, и температура масла не повышается.	1. Плохой контакт проводки ТЭНа 2. Перегорел ТЭН.	1. Затяните крепежные болты ТЭНа 2. Замените ТЭН
3. Желтый индикатор не гаснет, температуру масла невозможно контролировать.	1. Термостат вышел из строя.	1. Замените термостат
4. Индикатор не горит, контроль температуры масла в норме.	1. Индикатор перегорел.	1. Замените индикаторную лампочку.

6. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Во время транспортировки не допускайте сильной вибрации, столкновений и переворачивания оборудования. Хранить на складе с хорошей вентиляцией, сухим воздухом и отсутствием агрессивных газов.

Очистка и техническое обслуживание

1. Во время чистки источник питания должен быть отключен；
2. Для очистки поверхности используйте неагрессивное чистящее средство.

Предупреждение: Данное изделие не следует промывать непосредственно водой, чтобы избежать ухудшения электрических характеристик и последующей утечки электрического тока.

Дополнительные сведения о товаре:

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай

Перечень авторизованных сервисных центров:

Город	Адреса сервисных центров	Телефон, электронная почта
г. Краснодар	350010, г. Краснодар, Ростовское шоссе, 68/1 (район Ипподрома)	+7 (989)8567961 +7 (988)3350290 +7 (988)5948606 service@zavod-pt.ru
г. Волгоград	ул. Чистоозерная, д.6	+7 (8442) 98-73-13 volg@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, 24	+7 (473) 232-36-06 vobs@zavod-pt.ru
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, д.30	+7 (343) 272-82-12 ekt@zavod-pt.ru
г. Казань	ул. Журналистов, д.54, оф.11	+7 (843) 226-87-84 kazan@zavod-pt.ru
г. Красноярск	ул. 9 Января, д. 23	+7 (391) 231-65-00 kry@zavod-pt.ru
г. Москва	Московская область, г. Люберцы, ул. Электрификации, д. 26В	+7 (495) 22-77-350 moscow@zavod-pt.ru
г. Нижний Новгород	ул. Бекетова, д.13П	+7 (831) 424-20-15 nn@zavod-pt.ru
г. Новосибирск	Комбинатский переулок 3, корпус 4	+7 (383) 23-95-087 nsk@zavod-pt.ru
г. Омск	ул. Масленникова, 10	+7 (3812) 20-90-77 omsk@zavod-pt.ru
г. Оренбург	ул. Монтажников 21	+7 (3532) 45-74-74 orenburg@zavod-pt.ru
г. Пятигорск	Ставропольский край, Пятигорск г, Ермолова ул, дом № 16, стр. 1	+7 (918) 768-37-49 ptg@zavod-pt.ru
г. Ростов-на-Дону	ул. Вавилова, 68	+7 (918) 555-91-70 rnd@zavod-pt.ru +7 (989) 620-45-79 rnd3@zavod-pt.ru +7 (863) 311-59-25
г. Самара	Заводское шоссе, дом № 111, ТЦ ДиПорт	+7 (846) 922-52-17 samara@zavod-pt.ru
г. Санкт-Петербург	ул. Софийская, д. 14 литера А	+7 (812) 921-31-17 spb@zavod-pt.ru
г. Саратов	ул. Астраханская, д. 43, корп. 5	+7 (8452) 44-81-94 saratov@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская, д.9	+7 (862) 235-11-25 sochi@zavod-pt.ru
г. Ставрополь	ул.Октябрьская, 184, Бизнес-центр «Восход», 5 корпус	+7 (918) 869-79-79 stv@zavod-pt.ru
г. Уфа	ул.Ростовская, д.18	+7 (347) 257-32-98 ufa@zavod-pt.ru
г. Алматы	Казахстан, г. Алматы, проспект Райымбека, д. 169	+7 (727) 233-08-63 kz@zavod-pt.ru +7 (771) 753-34-33
г. Бишкек	Кыргызская Республика, г. Бишкек, ул. Лермонтова 12 (напротив рынка Таатан)	+996 (555) 44 99 77 kg3@zavod-pt.ru +996 (500) 44 99 77 kg6@zavod-pt.ru +996 (312) 97-35-70
г. Ташкент	Республика Узбекистан, г. Ташкент, Яккасарайский р-н, ул. Чапаната 43	+998 (99) 353-47-71 +998 (99) 353-47-72 +998 (99) 353-47-73 uz@zavod-pt.ru