GASTRORAG

ПАСПОРТ

ФРИТЮРНЫЙ ШКАФ
МОДЕЛЬ: CZG-EF-16L

ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ АППАРАТ ЯВЛЯЕТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

НАЗНАЧЕНИЕ

Фритюрный шкаф предназначен для использования на предприятиях общественного питания и применяется для обжаривания блюд в глубоком слое масла (во фритюре). Данная модель подходит для приготовления чебуреков и другой подобной выпечки.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
2. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
3. В целях соблюдения норм противопожарной безопасности автоматический выключатель должен находиться рядом с оборудованием в легко доступном месте.
4. Оборудование следует устанавливать в хорошо проветриваемых помещениях, по возможности под вентиляционными зонтами.
5. Расстояние между оборудованием и стеной должно составлять не менее 10 см, либо стена должна быть покрыта огнеупорным материалом.
6. Настольное оборудование следует устанавливать на огнеупорной поверхности.
7. Не допускается включение оборудования, если котел не заполнен маслом. Уровень масла в котле должен быть всегда выше минимальной отметки.

При включении без масла в котле защитный термостат отключит оборудование. В этом случае необходимо дать оборудованию остыть и взвести защитный термостат. Для взвода защитного термостата следует нажать кнопку RESET, расположенную сзади панели управления.
При многократном повторном срабатывании защитного термостата необходимо прекратить эксплуатацию оборудования и обратиться в службу сервиса.

8. Не допускается класть в кипящее масло мокрые пищевые продукты (только что вымытые или размороженные и не подсушенные).
9. При обжаривании замороженных продуктов фритюрную корзину следует заполнять только наполовину и опускать продукты в масло очень медленно.
10. Рекомендуемая разовая загрузка продукта не должна превышать 2 кг на каждые 10 л масла.
11. Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными рукавицами.
12. Крышка котла должна всегда находиться рядом с оборудованием в легко доступном месте, поскольку в случае внезапного возгорания масла котел следует немедленно закрыть.
13. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
14. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
15. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды или погружать его в воду или иную жидкость.
16. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	**CZG-EF-16L**
Параметры электросети	220 В, 50 Гц
Мощность	3900 Вт
Общий объем	16 л
Макс. объем масла	6 л
Рабочая температура	50-190°C
Размеры	730x505x270 мм

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Удалите защитную пленку с поверхностей нерж.стали.
2. Очистите котлы и фритюрные корзины от защитного жирового покрытия в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Установите котел на место.
2. Наполните котел маслом до максимальной отметки.

В случае использования твердого растительного жира его необходимо предварительно растопить.

3. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку). При этом должен загореться зеленый световой индикатор, оповещающий о том, что фритюрный шкаф включен.
4. Поверните ручку термостата в положение, соответствующее требуемому значению температуры. При этом должен загореться красный световой индикатор, оповещающий о том, что включены нагревательные элементы. При достижении заданной температуры термостат отключит нагревательные элементы и красный световой индикатор погаснет.

В процессе работы термостат будет по мере необходимости автоматически включать и выключать нагревательные элементы.

5. Загрузите продукт в корзину и поместите корзину в котел.
6. Как только продукт обжарится до нужной степени, приподнимите корзину и установите ее на край котла. Дайте маслу стечь. Выгрузите продукт из корзины, добавьте соль и специи по вкусу.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Поверните ручку термостата в положение «0».
2. Отключите электропитание (выньте вилку из розетки).

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Фильтрация масла. Крупные остатки пищевых продуктов следует удалять из масла при помощи шумовки. Остывшее масло следует периодически сливать и фильтровать.

Котлы, корзины и нагревательные элементы следует по окончании работы вымыть теплым

мыльным раствором, тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.
Поверхности корпуса следует протереть чистой влажной тканью или губкой и вытереть насухо.
При очистке нагревательных элементов следует соблюдать осторожность, чтобы не повредить термочувствительные баллоны термостата.
Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.
Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Обслуживание и уход). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.
Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.
Изготовитель: Guangzhou Unique Catering Equipment Co., Limited
Адрес изготовителя: NO.13 Dongjing Road, Donghua Industrial Zone, Renhe Town, Baiyun District, Guangzhou, Китай.
Импортер/поставщик: ООО «Сэлдом»; адрес электронной почты: seldom@seldom24.ru
Адрес: 107061, г. Москва, ул. Малая Черкизовская, д. 14, эт. 4, пом. IX комн. 412

ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ АППАРАТ ЯВЛЯЕТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!