Электрические фритюрницы LILOMA модель FLT (CE)

Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию



Храните руководство по эксплуатации в течение жизненного цикла устройства

Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчетные характеристики, представленные в настоящем Руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.

I. Введение

Фритюрницы серии FLT являются разновидностью электрического теплового оборудования, разработанного недавно нашей компанией.

Эта серия фритюрниц соответствует популярным мировым тенденциям в дизайне; корпус фритюрницы изготовлен из высококачественной нержавеющей стали; имеет также отличный внешний вид. Оборудование оснащено электрическими элементами (компонентами) известных фабрик, поэтому фритюрницы обладают низким энергопотреблением и высокой степенью безопасности.

Отличительные черты: вращающаяся верхняя часть фритюрницы, удобство, практичность и простота очистки.

Оснащенная термостатом, фритюрница работает с перерывами.

Это наилучший выбор для отелей, баров, магазинов продуктов западного стиля и т.д.

II. Технические данные:

Модель	Напряжение, В	Мощность на входе, кВт	Объем (Л)	Объем масла, Л	Максимальная загрузка мясных продуктов, кг	Габариты	Вес нетто, кг
FLT 4	220, 50Гц	2	6	4	1	200x440x290	5
FLT 4+4	220, 50Гц	2(x2)	6+6	4+4	1x2	4200x440x290	9
FLT 6	220, 50Гц	2	8	6	1,5	200x440x340	5,5
FLT 6+6	220, 50Гц	2(x2)	8+8	6+6	1,5x2	390x440x330	9.5
FLT 8	220, 50Гц	3	10	8	1,8	280x500x340	7,5
FLT 8+8	220, 50Гц	3(x2)	10+10	8+8	1,8x2	570x500x340	15
FLT 10	220, 50Гц	3	12	10	2	300x510x400	8
FLT 10+10	220, 50Гц	3(x2)	12+12	10+10	2x2	6100x510x400	16

III. Инструкция по эксплуатации*:*

Перед использованием, пожалуйста, проверьте, соответствует ли напряжение в электросети данным, указанным на шильдике оборудования, и соответствуют ли выключатель электроэнергии и плавкий предохранитель (пробка) требуемым техническим данным машины. Корпус должен быть заземлен должным образом. Убедитесь, чтобы потенциальный зажим был плотно закреплен с устройством при помощи провода 1,5 кв.мм.

IV. Этапы функционирования:

1. Налейте масло в емкость (ванночку) фритюрницы, количество налитого масла не должно превышать специальной отметки на ванночке, а также не должно быть предельной отметки.
2. Поверните термостат в положение «0», отключите выключатель времени (таймер) подачи электроэнергии (FLT6/FLT6+6).
3. Подключите фритюрницу к источнику электропитания, затем загорится зеленый индикатор. Отрегулируйте температуру до желаемой, повернув ручку по часовой стрелке;

в тоже время загорится красный индикатор и тэны начнут нагреваться. Когда температура масла достигнет установленного значения, терморегулятор отключится, красный индикатор погаснет и нагревательные трубки прекратят работать. Когда температура масла понизится немного, терморегулятор включается автоматически, красный индикатор включится и нагревательные трубки начнут нагреваться снова. Эта процедура каждый раз повторяется, чтобы обеспечить сохранение температуры масла на установленном уровне.

4. Когда температура масла достигнет установленного значения, вы можете начать работу. Вы можете переустановить температуру термостата в соответствии с вашими технологическими требованиями.

   Для фритюрниц модели (FLT6/FLT6+6) есть функция - таймер, вы можете включить контроллер времени (таймер) и вращать его, чтобы установить время функционирования в зависимости от продукта приготовления. Когда подойдет установленное время, фритюрница подаст звуковой сигнал и отключится автоматически, в тоже время желтый индикатор погаснет и фритюрница прекратит работу.
5. Функция защиты от перегрева. Температура будет быстро увеличиваться, когда термостат повредится или выйдет из строя при превышении 240℃, ограничитель температуры, который находится сзади блока управления, отключится автоматически, машина прекратит работу. В тоже время, черный связующий ограничитель будет автоматически скакать во избежание опасности, вызванной повысившейся температурой. В этом случае, убедитесь, что электричество отключено, и попросите специализированный персонал производить техническое обслуживание и контроль. Внешняя черная крышка можно открыть до тех пор, пока проблемы не будут устранены. Затем нажмите черный связующий ограничитель и закройте его, потом можно подавать электроэнергию.
6. В комплект фритюрницы входят специальная (сетчатая) корзина для фритюра и крюк, расположенный на корзине. Когда вы жарите продукты, опустите корзину во фритюрницу и погрузите в масло. При приготовлении пищи, пожалуйста, подвесьте корзину на стержнях коробки электрического управления, чтобы фильтровать дополнительное масло.
7. Крышка ванночки для масла разработана таким образом, чтобы постоянно поддерживать емкость для масла в чистом и подогретом состоянии. Обратите внимание! Убедитесь, что вода отсутствует на крышке, когда вы накрываете фритюрницу.
8. По окончании жарки (приготовления) переверните обратно узел электроуправления, поверните его на 90°, затем узел электроуправления самозаблокируется в вертикальном положении таким образом, что он сможет рециркулировать масло на нагревательные трубки и сетку.
9. Фритюрницы оснащены предохранительным выключателем. Когда вы поднимаете узел (коробку) электроуправления, нагревательные трубки окажутся вне масла (без масла) автоматически. Затем предохранительный выключатель перекроет поступление электропитания. Это сделано для предотвращения несчастных случаев как результата ошибок в работе оператора.
10. Вы можете повернуть кран на фронтальной части фритюрницы либо вынуть емкость для масла из ванночки для жарки, что поможет вам вылить масло из ванночки. (Пожалуйста, сливайте масло, когда оно остынет до комнатной температуры.)
11. По окончании жарки вам следует повернуть терморегулятор в положении 0, наоборот, против часовой стрелки. В тоже время электропитание должно быть отсоединено в целях безопасности.

V. Техническое обслуживание.

После работы вы должны использовать влажную ткань для очистки непосредственно сразу после завершения приготовления либо использовать нейтральный уксус для очистки, если необходимо. Но запрещается использовать воду для ополаскивания узла (коробки) электроуправления.

VI.Обратите внимание

Запрещается помещать сухое дерево (дрова) и взрывчатые вещества около оборудования. Вентиляционная система должна отлично функционировать в помещении, где установлена фритюрница. Более того, запрещается нагревать трубки без масла в целях сохранения и продления срока эксплуатации машины. Во время работы фритюрницы не закрывайте её, если оператор отсутствует. Не позволяйте детям дотрагиваться до ванночки для масла и крана слива масла. Во избежание несчастных случаев вы должны отсоединить машину от источника электропитания либо отключить сам источник питания, если предполагается длительный простой оборудования. Все работы по техническому обслуживанию и сервису должны производиться после отключения электропитания. Если произошло что-то во фритюрнице, не разбирайте (не производите демонтаж) её и отправьте оборудование на ремонт в авторизированный сервисный отдел нашей компании или же нашему дистрибьютеру.

VII. Предупреждения

I. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТАРОГО МАСЛА ПОНИЗИТ, ВЫЗОВЕТ ЛЕГКО ПЕРЕКИПАНИЕ; КОГДА УРОВЕНЬ МАСЛА НИЖЕ МИНИМАЛЬНО ДОПУСТИМОГО, ЭТО СПРОВОЦИРУЕТ СРАБАТЫВАНИЕ СИСТЕМЫ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ; ЖАРКА (ПРИГОТОВЛЕНИЕ) ПЕРЕСУШЕННЫХ И ПЕРЕЖАРЕННЫХ МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ НЕПРЕДВИДЕННЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА (СЛУЧАИ).

II. Лицам со слабой, замедленной реакцией, психическими заболеваниями и детям не разрешается работать с оборудованием без присмотра лиц, ответственных за их безопасность.

УПАКОВОЧНЫЕ ДАННЫЕ ДЛЯ КАЖДОЙ КОРОБКИ

Модель	Электрическая фритюрница	Корзина фритюрницы	Головка цилиндра	Инструкция по эксплуатации	Сертификат соответствия
FLT4	1	1	1	1	1
FLT4+4	1	2	2	1	1
FLT6	1	1	1	1	1
FLT6+6	1	2	2	1	1
FLT8	1	1	1	1	1
FLT8+8	1	2	2	1	1
FLT10	1	1	1	1	1
FLT10+10	1	2	2	1	1