Электрические фритюрницы LILOMA модель FLT

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

Серия фритюрниц FLT соответствует популярным мировым тенденциям в дизайне; корпус фритюрницы изготовлен из высококачественной нержавеющей стали; также имеет 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	200x430x290	5
FLT 4+4	220, 50Гц	2(x2)	6+6	4+4	1x2	420x430x290	9
FLT 6	220, 50Гц	2	8	6	1,5	200x430x340	5,5
FLT 6+6	220, 50Гц	2(x2)	8+8	6+6	1,5x2	420x430x330	10
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 между отметками MIN и MAX.
2. Подключите прибор к электросети, установите переключатель POWER в положение I (положение ON). Загорится индикатор POWER (зеленый).
3. 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.
5. Данный прибор оснащен защитой от перегрева. Если температура превысит безопасный уровень, прибор автоматически отключит питание. Выключатель термостата расположен на передней панели блока управления.
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.
7. Крышка ванночки 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. Когда пища полностью разогреется, поднимите корзину и подвесьте ее на стержень блока управления. Дайте маслу стечь из корзины для жарки в течение нескольких секунд.
9. 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.)
10. По окончании жарки вам следует повернуть терморегулятор в положении 0, против часовой стрелки. В тоже время электропитание должно быть отсоединено в целях безопасности.
11. Опасность возгорания возникает, если уровень масла ниже минимально указанного уровня.
12. Следует также быть внимательным при использовании переувлажненных продуктов и слишком большой загрузки из-за резкого вскипания таких продуктов.
13. Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или отсутствием опыта и знаний.
14. Жареная влажная пища может стать причиной несчастных случаев.
15. Прибор нельзя чистить струей воды и паровым очистителем.

V. Техническое обслуживание.

Рекомендуется чистить прибор после каждого дня эксплуатации. Используйте теплую мыльную воду и мягкую щетку для очистки крышки, корзины, пластины для теста и емкости для приготовления пищи. Не промывайте блок управления водой напрямую.

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 авторизованный

сервисный отдел нашей компании или же нашему дистрибьютору.

VII. Предупреждения

1. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СТАРОЕ МАСЛО; КОГДА УРОВЕНЬ МАСЛА НИЖЕ МИНИМАЛЬНО ДОПУСТИМОГО, ЭТО СПРОВОЦИРУЕТ СРАБАТЫВАНИЕ СИСТЕМЫ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ; ЖАРКА (ПРИГОТОВЛЕНИЕ) ПЕРЕСУШЕННЫХ И ПЕРЕЖАРЕННЫХ МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ НЕСЧАСТНЫЕ СЛУЧАИ.

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

VIII. Устранение неполадок

Если в вашем приборе возникла неисправность, проверьте следующую таблицу.

Неисправность	Вероятная причина	Решение
Устройство не работает	Устройство не включено	Проверьте, правильно ли подключено устройство, и включите его
	Вилка и провод повреждены	Позвоните своему продавцу или квалифицированному специалисту
	Перегорел предохранитель в вилке	Замените предохранитель вилки
	Источник питания	Проверьте источник питания
	Неисправность внутренней проводки	Позвоните своему продавцу или квалифицированному специалисту
Масло выливается	Слишком много продуктов в корзине для жарки	Уменьшите количество продуктов
	Продукты не сухие, слишком влажные	Высушите продукты перед жаркой

IX. Комплектация

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