

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕРИЯ НЕГ

Руководство по эксплуатации

Руководство по эксплуатации

Фритюрницы серии HEF характеризуются новизной стиля, надежной конструкцией, быстрым и равномерным нагревом и экономным расходом электроэнергии. Они используются в кафе, ресторанах, и других предприятиях системы общественного питания.

Перед использованием нужно внимательно прочитать это руководство для правильного применения.

I. Внимание!!!

- 1. Не включайте ТЭНЫ без залитого масла
- 2. Перед использованием изделия обеспечьте надежное заземление!
- 3. Не промывайте изделие водой!
- 4. Не пользуйтесь старым маслом и не жарьте очень водянистые продукты!

Обладая преимуществами аналогичных зарубежных изделий, электрические настольные сковороды серии HEF характеризуются новизной стиля, надежной конструкцией, быстрым и равномерным нагревом и экономным расходом энергии. Она используется на ярмарках, в супермаркетах и ночных магазинах и др. предприятиях общественного питания.

II. Транспортировка и уход:

Модель	Размеры (мм)	Напряже ние (В)	Мощность (кВт)	Объем, л
HEF-6L	290*440*320	220	2.5	6
HEF-6L-2	570*440*320	220	2.5+2.5	6x2
HEF-11L	325*450*350	220	3.5	11
HEF-11L-2	670*450*350	220	3.5+3.5	11x2

При транспортировке необходимо соблюдать осторожность и избегать сильной вибрации. Упакованные изделия нельзя долго хранить на открытом воздухе. Нужно хранить на хорошо проветриваемом складе без разъедающих веществ. Не переворачивать. Необходимо закрывать от дождя и влажности.

III. Установка и условия работы:

- 1. При переворачивании электрического блока или повороте головки, нужно прекратить нагрев и отключить напряжение.
- 2. Сковороду нужно устанавливать на ровную поверхность на расстоянии 10 см от других предметов с обеих сторон, и 20 см сзади (от кирпичной стены).
- 3. Напряжение питание должно соответствовать номинальному напряжению оборудования.

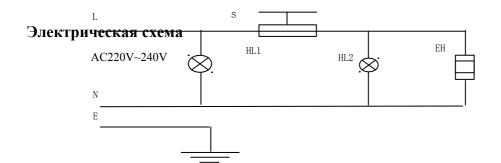
- 4. Масло при максимальном уровне заливки должно закрывать трубку нагрева. Не сливать масло, пока масло после жарки не остынет. Не двигать и не сгибать тепловой стержень внутри лотка.
- 5. Возле сковороды нужно установить выключатель питания, плавкий предохранитель и защиту утечки на минимальном расстоянии 3 мм. Для удобной работы не закрывайте доступ к выключателю.
- 6. Перед работой прибор нужно надежно заземлить!
- 7. Перед работой нужно проверить правильность подключения всех электрических деталей и надежность заземления.
- 8. Шнур питания нужно заменять на такую же модель шнура. И это должен делать специалист.
- 9. Подключение проводки, установку и техобслуживание прибора должен выполнять квалифицированный электрик.

IV. Работа:

- (1) Прежде всего нужно залить масло в сковороду до самого высокого уровня; <u>Уровень масла не должен быть ниже уровня жидкости для предупреждения пожара; Не включайте ТЭНЫ без масла!</u>
- (2) Не пользуйтесь старым маслом, которое может снизить температуру возгорания и вызвать кипение!
- (3) Термостат нужно установить перед сковородой для регулирования температурой нагрева Тэна, чтобы контролировать температуру масла в сковороде.
- (4) Включить напряжение, и загорится зеленый индикатор напряжения. Повернуть термостат по часовой стрелке до нужной температуры, и загорится оранжевый индикатор, когда ток будет поступать к устройству, и начнет функционировать Тэн. Когда температура поднимется до нужной, термостат автоматически отключит напряжение, оранжевый индикатор погаснет, и Тэн перестанет нагреваться. Когда температура слегка понизится, термостат автоматически включит напряжение, загорится оранжевый индикатор, и Тэн снова будет греть для повышения температуры. Процесс будет повторяться для сохранения температуры в определенном диапазоне. Отрегулируйте температуру до нужного уровня для получения оптимального результата при жарке.
- (5) Не жарьте очень водянистые продукты.
- **(6)** В случае нарушений нормальной работы прибора, сразу прекратить работу и проверить прибор для выяснения причины сбоя.

V. Чистка и техобслуживание:

- (1) При чистке и техобслуживании нужно отключать напряжение на случай непредвиденных обстоятельств.
- (2) Ежедневно после работы нужно протирать поверхность печи и шнура питания влажным полотенцем с использованием не разъедающего чистящего средства. **Не мыть с водой**, чтобы не повредить электродетали.
- (3) При чистке удалять воду из контейнера для масла для предупреждения утечки.



S- температурный контроллер EH- нагревательный элемент E- заземление HL1-индикатор мощности HL2-индикатор нагрева

Товар соответствует требованиям нормативных документов ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годной для эксплуатации.

Дополнительные сведения о товаре

- 1. Декларация соответствия Д-СN.АЛ16.В.44655 от 18.12.2014
- 2. Производитель: GUANGZHOU ROYAL SYT TRADING CO, LTD, Китай
- 3. Продавец: ООО «Торговый дом Пищевые технологии»,

Юр.адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская, 14

Фактический адрес: 350010, г.Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1

- 4. Срок службы товара 6 лет.
- 5. Перечень авторизованных сервисных центров компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	ул. Ростовское шоссе, 68/1	(861) 272-47-19, 271-37-05, (903)
		457-75-57, т./ф.: (861) 228-98-31,
		228-98-32, 228-98-24, 228-98-21
		www.pteh.biz
г. Самара	ул. Авроры 110, корп. ХАРД	тел. (846) 922-52-17, 221-06-17,
	(эксперим. мастерские)	samara@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская 9	тел. (8622) 95-54-15, 38-82-98, 96-
		88-96, 96-83-40, 96-83-41,
		sochi@zavod-pt.ru
г. Екатеринбург	пл.1-й Пятилетки, лит 61 въезд с	тел. (912) 213-75-98, (922) 113-05-
	ул.Лукиных	17, ekt@zavod-pt.ru

По вопросам технического обслуживания, претензий по качеству за консультацией обращаться по адресу: ООО «Торговый дом Пищевые технологии», 350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе,

68/1, (861) 272-47-19, 271-37-05,(903) 457-75-57, т./ф.: (861) 228-9831, 228-98-32, 228-98-24, 228-98-21

Официальные представительства компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Электрификации, 26 В оссе Революции 84 литер	(495)589-59-41,518-75-94, moscow@zavod-pt.ru (911) 922-91-04, (812)982-35-55,
оссе Революции 84 литер	<u> </u>
оссе Революции 84 литер	(911) 922-91-04, (812)982-35-55,
	spb@zavod-pt.ru
. Короленко 120	(843) 214-46-23, 297-88-85, (904)
	671-96-54, kazan@zavod-pt.ru
. Курская 12 Д	тел. (863) 275-91-70, 256-3-444,
	rnd@zavod-pt.ru
. Авроры ,110	Тел.(846)922-52-17,221-06-17
	samara@zavod-pt.ru
. Астраханская 43	тел. (8452) 935-760, 987-746,
	saratov@zavod-pt.ru
. Дружинников 5 Б	тел. (4732) 517-211, 323-606, 502-
	161, 502-181, vobs@zavod-pt.ru
. Октябрьская 184,	тел. (928) 014-38-49, (8652) 42-16-
знес-центр «Восход», 5	57, stv@zavod-pt.ru
рпус	
.Монтажников, 26	Тел.(987)795-73-73,(3532)40-65-23
	orenburg@zavod-pt.ru
Крылова 160,склад 654-Б	8978-747-72-85,+38(0652)25-33-45
	krim@zavod-pt.ru
Донская 9	(8622)95-54-15,38-82-98,96-88-96.
	96-83-40,96-83-41
	sochi@zavod-pt.ru
. Домостроителей 11,	тел. (8442) 987-313, 987-547,
	volg@zavod-pt.ru
. Памирская 11, лит К	тел. (831) 415-31-06, 220-58-52,
	(950) 353-44-01, nn@zavod-pt.ru
. Ростовская 18, лит. А	тел. (347) 294-46-36, 293-35-36,
	(987) 25-44-636, ufa@zavod-pt.ru
г.Лукиных ,4	(343)310-22-32,(912)213-75-98,
	Курская 12 Д Авроры ,110 Астраханская 43 Дружинников 5 Б Октябрьская 184, знес-центр «Восход», 5 рпус Монтажников, 26 Крылова 160,склад 654-Б Донская 9 Домостроителей 11, Памирская 11, лит К Ростовская 18, лит. А

		(922)113-05-17
		ekt@zavod-pt.ru
г. Новосибирск	ул.Большая 256	тел. (383) 325-33-60, (913) 781-70-
		28, (961) 228-72-22, (913) 781-87-
		19, nsk@zavod-pt.ru
г. Красноярск	ул. Северное шоссе 25	(391) 258-22-85, (391) 272-28-82,
		(391) 226-68-70, kry@zavod- pt.ru