



www.kiy-v.pro

Інструкція з експлуатації

ФРИТЮРНИЦЯ

ФР-4

ФР-5

ФР-8

ФР-11

ФР-2x4

ФР-2x5

ФР-2x8

УВАГА! Прочитайте інструкцію перед використанням виробу

м. Київ

5. КОМПЛЕКТАЦІЯ

- Фритюрниця 1 шт.
 - Інструкція з експлуатації 1 шт.
 - Упаковка 1 шт.
-

6. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

6.1. Гарантійний термін роботи установки – 12 місяців з дня продажу. Протягом гарантійного терміну несправності, що виникли з вини виробника, усуваються за його рахунок. Гарантійна майстерня знаходиться за адресою: м Київ, вул. Гарматна, 6.

Доставка виробу в гарантійну майстерню здійснюється споживачем і за його рахунок.

6.2. Претензії не приймаються:

- на некомплектність і механічні пошкодження установки після її продажу;
- при порушенні правил експлуатації, зазначених у інструкції з експлуатації;
- при ремонті установки споживачем.

7. ДАНІ ПРО ПРОДАЖ

Дата продажу _____

Серійний номер _____






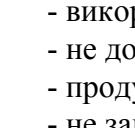
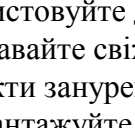
Підпис продавця _____

- 4.4. Заміну пошкодженого кабелю живлення має проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.
- 4.5. Для підключення виробу до мережі, необхідно передбачити пристрій для від'єднання від джерела живлення.
- 4.6. Небезпечно використовувати стару олію, вона має більш низьку температуру займання і схильна до рясного піноутворення при нагріванні.
- 4.7. У процесі роботи стінки корпусу значно нагріваються. Будьте обережні.
- 4.8. Залишена без нагляду установка може служити причиною пожежі.
- 4.9. Якщо рівень олії у фритюрниці буде нижче мінімально зазначеного рівня виникає небезпека пожежі.
- 4.10. При обробці зволоженого продукту і при надмірно великому завантаженні фритюрниці оброблюваним продуктом з'являється небезпека рясного піноутворення.
- 4.11. Встановіть пристрій на термостійку поверхню.
- 4.12. Відстань від стін приміщення та/або легкозаймистих речей до виробу має бути не менше 0,5 м.
- 4.13. Очистку зовнішніх нержавіючих частин приладу проводити 0,5% розчином кальцинованої соди за температури 40-50С, ополоснути гарячою водою, протерти вологою ганчіркою, просушити.
- 4.14. При повторному спрацьовуванні захисного термостата необхідно припинити експлуатацію обладнання і звернутись в службу сервісу.
- 4.15. Кришка для ванни з олією призначена тільки для захисту від попадання сторонніх предметів в ємність з маслом у вимкненому стані.
- 4.16. Забороняється накривати фритюрницю кришкою в працюючому стані.
- 4.17. Забороняється працювати над фритюрницею мокрими руками. Попадання однієї краплі води в гарячу олію може стати причиною пожежі.
- 4.18. Використовуйте тільки чисте і свіжу олію. Несвоєчасна заміна олії може привести до займання.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

- 1.1. Фритюрниця призначена для приготування страв методом термічної обробки.
- 1.2. Пристрій відповідає вимогам ТУ У 27.5-25288344-015:2017.
- 1.3. При експлуатації пристрою необхідно додатково керуватися «Правилами технічної експлуатації електроустановок».
- 1.4. У конструкцію можуть бути внесені незначні удосконалення, які не відображені в даній інструкції.
- 1.5. Обладнання має зберігатись при відносній вологості повітря не більше 60% в закритих приміщеннях з природньою вентиляцією. Рекомендована температура для зберігання від +5°C до +30°C
- 1.6. Після транспортування при температурі оточуючого середовища менше +10°C перед підключенням обладнання до електромережі потрібно протримати апарат не менше 6 годин при кімнатній температурі. Дозволяється використовувати обладнання три температури від +10°C до +32°C і вологості повітря не вище 75%.
- 1.7. Забороняється:
 - експлуатувати установку без заземлення;
 - залишати ввімкнену установку без нагляду;
 - проводити ремонт під напругою;
 - торкатися гарячих поверхонь приладу;
 - допускати дітей до пристрою;
 - занурювати виріб у воду;
 - використовувати фритюрницю без олії чи за її недостатньої кількості;
 - підключати виріб до мережі через диференціальний автомат;
 - мити прилад струменем води.

2. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

	ФР4	ФР5	ФР8	ФР- 2x4	ФР- 2x5	ФР- 2x8	ФР11
							
Напруга, В	230	230	230	230	230	230	230
Потужність, кВт	1,7	2,2	2,5	3,4	4,4	5,0	4,0
Робочий об'єм, л	4	5	8	8	10	16	11
Завантаження картоплі, кг. не більше	0,4	0,5	0,8	0,4 + 0,4	0,5 + 0,5	0,8 + 0,8	1,2
Довжина	180	240	260	360	480	520	360
Ширина (з кошиком)	410(530)	400 (520)	440 (560)	435 (530)	400 (520)	435 (560)	580 (700)
Висота	320	290	290	320	290	290	290
Маса, кг	5	6	7	8	11	14	11

3. СКЛАД ТА ПОРЯДОК РОБОТИ

- 3.1. Фритюрниця побутова складається з корпусу, ванни, електричного блоку з терморегулятором, термовідсікачем і нагрівальним елементом, кришки і кошику.
- 3.2. Перед початком роботи зняти захисну плівку з поверхні металу.
- 3.3. Після зняття захисної плівки з нержавіючої поверхні ретельно помийте харчовою содою залишки клею, який може викликати окислення поверхні, що зовні нагадує іржу (що не є браком).
- 3.4. Для початку роботи підключіть виріб до електромережі, попередньо переконавшись, що ручка терморегулятора перебуває в крайньому лівому положенні «вимкнено». Увімкніть нагрівальний елемент, повернувши ручку терморегулятора за годинниковою стрілкою. Задайте необхідну температуру (170-175 С), при цьому загориться лампочка, що сигналізує про процес розігріву. Вимкнення лампочки свідчить про те, що температура масла відповідає заданій. Далі процес підтримки температури відбувається автоматично.

- 3.5. Після закінчення роботи, термодатчик необхідно перевести в положення «0», потім від'єднати виріб від мережі.
- 3.6. При роботі слід користуватися наступними рекомендаціями:
 - використовуйте для смаження чисту олію;
 - не додавайте свіжу олію до використаної;
 - продукти занурення повинні бути сухі;
 - не завантажуйте продукти до досягнення встановленої температури, інакше вони вберуть багато олії.
- 3.7. При необхідності видалити олію потрібно від'єднати виріб від мережі, зняти електричний блок, витягти ванну, злити остиглу олію.
- 3.8. Фритюрниця укомплектована термовідсікачем, який запобігає надмірному перегріву олії та її загорянню. У випадку аварійного відключення фритюрниці на бічній частині корпусу блоку розташований перемикач термовідсікача, за допомогою якого, можна відновити роботу. При повторному спрацьовуванні від'єднайте фритюрницю від живлення і зверніться в сервісну службу.

4. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ І ВИМОГИ ЩОДО ДОТРИМАННЯ НОРМ САНІТАРІЇ

- 4.1. Параметри Вашої електромережі повинні відповідати потужності виробу. Виріб сконструйовано для підключення до мережі змінного струму з заземленим (третім) проводом. З метою Вашої безпеки підключайте виріб тільки до електромережі із захисним заземленням. Якщо Ваша розетка не обладнана захисним заземленням, зверніться до кваліфікованого фахівця. При підключенні до мережі без захисного заземлення можлива поразка струмом. З метою дотримання норм протипожежної безпеки повинен бути встановлений автоматичний вимикач і знаходитись поруч з обладнанням у легкодоступному місці. Підключення і відключення штепсельної вилки проводити тільки при вимкнених перемикачах. При порушенні цієї вимоги можливе дугове перекриття контактів вилки або отримання травми працівником.
- 4.2. Не переробляйте штепсельну вилку і не використовуйте перехідні пристрої.
- 4.3. Не допускається попадання вологи на струмоведучі частини виробу.