

IT manuale istruzioni

EN use and maintenance

FR emploi et entretien

DE benutz und Wartungsanleitung



FY-4L / FY-8L



FY-4L-2 / FY-8L-2



EASY032V00



ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА

Електрична фритюрниця

FY-4L

FY-4L-2

FY-8L

FY-8L-2

Дякуємо за придбання електричної фритюрниці серії FY. Щоб скористатися всіма перевагами його функцій і мінімізувати непотрібні втрати та потенційні пошкодження, будь ласка, уважно прочитайте цей посібник і збережіть його для використання в майбутньому.

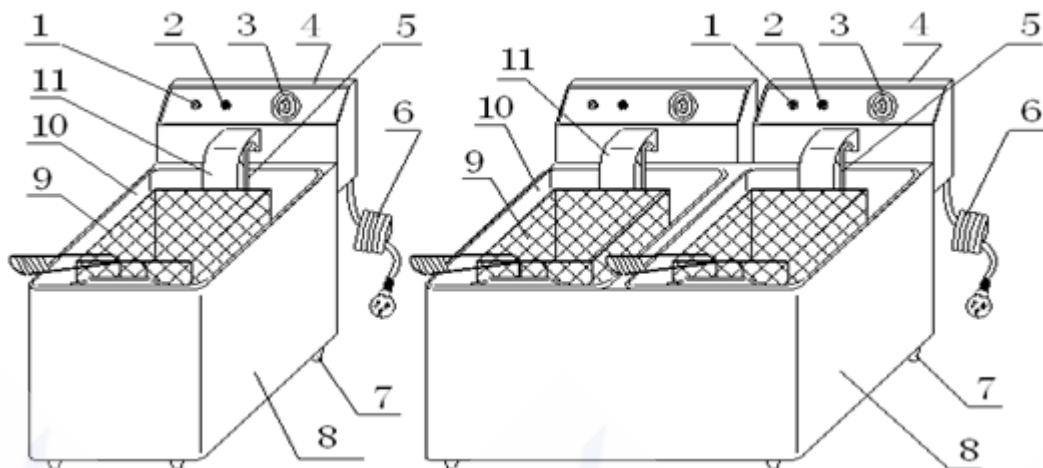
УВАГА!

- Ці прилади призначені для використання в комерційних цілях, наприклад, на кухнях ресторанів, їдалень, лікарень і в комерційних закладах, таких як пекарні, м'ясні цехи тощо, але не для постійного масового виробництва їжі.
- Будь-яке неправильне розбирання, встановлення, налаштування та обслуговування може призвести до втрати та пошкодження приладу. Зверніться до свого постачальника, щоб виріб відремонтували професіонали.
- Не розміщуйте та не зберігайте легкозаймисті рідини, гази чи інші предмети поблизу або всередині продукту.
- З міркувань безпеки переконайтеся, що шасі пристрою заземлено. Рівень масла, нижчий за вказаний мінімальний рівень, може спричинити пожежу.
- Інструкції, що стосуються осіб (включно з дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, а також дітей, які граються з пристроєм, не застосовуються.
- Часто перевіряйте прилад, щоб уникнути проблем у майбутньому.
- Не розміщуйте предмети з температурою вище 300°C біля приладу.
- негайно припиніть використання, якщо ви вважаєте, що прилад не працює належним чином.
- негайно зверніться до фахівця для перевірки та обслуговування приладу.

1. Структура

Електрична фритюрниця з 1 баком

Електрична фритюрниця на 2 бака



1-Індикатор живлення

2-Індикатор тепла

3-Термостат

4-Електрична панель

5-ТЕН

6-Шнур живлення

7-Гумові ніжки

8-Нижній контейнер

9-Кошик

10-Мастильний бак

11-Захисна панель ТЕНа

2. Функція

- Електрична фритюрниця доступна у двох версіях, з 1 та з 2 чашами. Фритюрниця з 2 баками може смажити два різних види продуктів у подвійному резервуарі, щоб уникнути змішування двох смаків.
- Температуру можна встановити за допомогою термостата, який показує температуру. Індикатор живлення та індикатор нагрівання показують стан нагріву.
- Коли температура масла перевищує ліміт, вимикач автоматично відключає живлення, щоб запобігти перегріву (його можна скинути вручну).

- Перш ніж відкривати коробку перемикання, переконайтеся, що живлення вимкнено, щоб уникнути ураження електричним струмом і сильних опіків.
- Ручка кошиків складається і знімається, вона оснащена покажчиком рівня масла з нержавіючої сталі, її легко використовувати, чистити, транспортувати і зберігати.
- Нагрівальні елементи мають кришку, яку можна легко зняти з масляного бака, щоб полегшити операції очищення нагрівальних елементів і бака.

3. Технічні характеристики товару

Модель	FY-4L	FY-4L-2	FY-8L	FY-8L-2
Напруга	220В-240В 50 Гц	220В-240В 50 Гц	220В-240В 50 Гц В	220В-240В 50 Гц
потужність	2000 Вт	2000 Вт*2	2850 Вт	2850 Вт*2
Кількість баків олії	1	2	1	2
місткістьдо масляного бака (л)	7,6л	7,6л*2	12,6л	12,6л*2
Максимальний об'єм масла	4.2л	4,2л*2	8,85л	8,85л*2
Кількість кошиків	1	2	1	2
Розміри кошика	200*140*120	200*140*120	240*185*140	240*185*140
Діапазон температура масла	50°C~200°C	50°C~200°C	50°C~200°C	50°C~200°C
Обмежувач температури	240°C	240°C	240°C	240°C
Розміри (мм)	210*375*310	435*375*310	265*410*325	545*410*325
вага	4,5 кг	8.5	6 кг	11,5 кг

Кількість продуктів до завантаження , які можна приготувати за один раз, не має перевищувати такі значення:

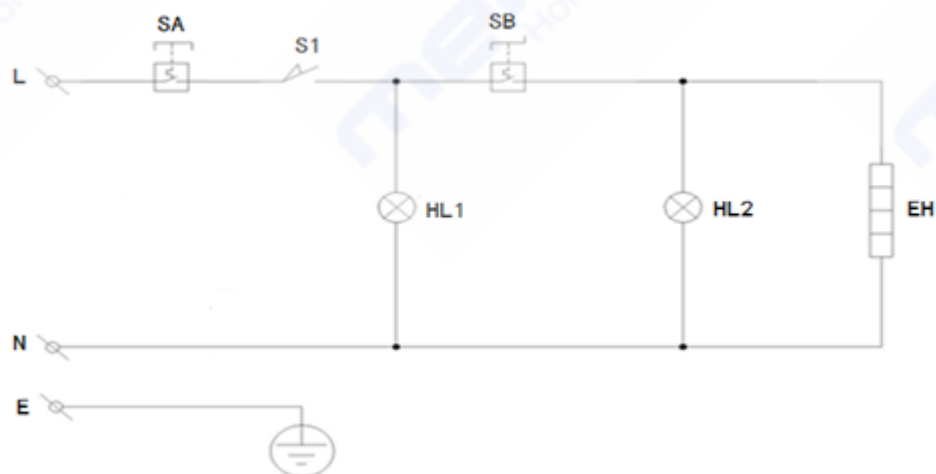
FY-4L	FY-4L
0,6 кг/туб	1,2 кг/туб

ПРИМІТКА

- Кількість продуктів слід обмежити, щоб масло не витікало.
- Смаження занадто водянистих продуктів і закладання занадто великої кількості за один раз призводить до перегріву олії.

Додавайте продукти в кожну фритюрницю помірно та в обмеженому обсязі.

4. Схема підключення



S1 -Мікроперемикач

SA -Обмежувач температури

HH -Опір

HL1 -Світло живлення

HL2 -Індикатор нагріву

I -Штифт заземлення

SB -Термостат

ПРИМІТКА:Схема підключення електрофритюрниці на 2 баки дещо відрізняється від схеми підключення фритюрниці з 1 баком. Електрична фритюрниця на 2 баки оснащена двома електричними панелями та двома окремими та незалежними термостатами.

5. Інструкції

- Перевірте, чи джерело живлення в нормі, і переконайтеся, що напруга, що подається, і напруга, що використовується, однакові.
- На внутрішній стороні бака є індикатор рівня масла; наливаємо олію в необхідній кількості.
- Підключіть прилад до мережі, щоб почати користуватися фритюрницею;
 - загориться зелене світло. Поверніть термостат за годинниковою стрілкою до потрібного значення температури. Засвітиться жовте світло. У цей момент починають працювати ТЕНи і температура масла підвищується;
- Коли температура масла досягне заданого рівня, відповідний роз'єднувач автоматично відключить живлення, а жовте світло згасне;
- Якщо температура масла падає, роз'єднувач автоматично знову вмикає живлення. Жовта сигнальна лампа знову загориться, опори знову почнуть нагріватися, і температура масла знову підвищиться.
- Це цикл, який повторюється, щоб забезпечити постійність температури масла на заданому значенні.
- Кришка ванни призначена для збереження продукта в чистоті та теплі. Накриваючи нею кошик, переконайтеся, що на кришці немає води, щоб вона не капала в масло.
- Занурте кошики в сковороду, після смаження підніміть і зачепіть на сковороді, щоб стекла олія.
- Коли закінчите, переведіть перемикач у положення «вимкнено» та від'єднайте шнур, щоб вимкнути живлення.
 - Утилізуйте використане масло, коли температура масла охолоне.
 - Від'єднайте джерело живлення, потім вийміть електричну панель разом із ТЕНами, щоб полегшити очищення масляного баку.
- Щоб забезпечити термін служби та ефективність виробу, часто очищуйте кожну частину пристрою.

- Захисна панель ТЕНа призначена для захисту нагрівальних елементів; кладіть панель кожного разу при смаженні.
- Всередині розподільного щитка постійна температура. Максимальна температура 240°C; температура скидання нижче 170°C.
- Збоку є «кнопка стоп перегріву». Коли температура перевищить ліміт, натисніть кнопку зупинки, щоб перезапустити.
- Всередині електричної панелі є кінцевий вимикач, який, якщо вставити в нижній контейнер, активує подачу електроенергії, якщо вийняти, він його зупиняє.
- Використовуйте свіжу рослинну олію, щоб уникнути перегріву.

6. Примітки щодо встановлення

- Напруга для цього обладнання має відповідати напрузі джерела живлення.
- Встановіть відповідний вимикач живлення та автоматичний вимикач поблизу фритюрниці.
- Болт заземлення розташований на задній панелі пристрою. Підключіть дрід заземлення відповідно до стандартів безпеки, бажано за допомогою мідного кабелю не менше 2 мм.
- Перед використанням переконайтеся, що з'єднання стабільні, напруга в нормі та є надійне заземлення.
- Не направляйте струмені води безпосередньо на електрощит.
- Встановлення цього приладу має виконуватися навченим та кваліфікованим персоналом .

УВАГА

- Використання приладу дозволено лише кваліфікованому персоналу.
- Не розбирати! Розбирання цього продукту може призвести до серйозних нещасних випадків.

- Не мийте пристрій водяним шлангом і не занурюйте коробку перемикачів у воду під час чищення.
- Не торкайтеся дна обладнання відразу після використання, щоб уникнути серйозних опіків.
- Не використовуйте іншу напругу джерела живлення. Не використовуйте перемикачі, що не відповідають нормам безпеки.
- У разі грому та блискавки вимкніть головний вимикач, щоб уникнути пошкодження.
- Не використовуйте тверді або гострі предмети, щоб не пошкодити поверхню корпусу і піддон.
- Вимкніть головний вимикач після використання.
- Монтаж і технічне обслуговування електричного кола повинен здійснювати професіонал.
- У разі пошкодження шнура живлення зверніться до виробника, відділу обслуговування або професіоналів для заміни.

УВАГА!

- Під час використання переконайтеся, що ваші руки, вилка та вимикач сухі.
- Рівень олії не повинен бути нижче вказаного мінімального рівня.
- Не використовуйте воду для безпосереднього миття коробки перемикачів.
- Не використовуйте відпрацьовану олію для смаження, оскільки вона може перегрітися.
- Не смажте занадто вологі продукти, оскільки це може призвести до нещасних випадків.

7. Усунення несправностей

проблема	причини	Рішення
1. При підключенні машини до розетки та ввімкнення живлення, індикатори живлення і нагрівання не горять.	1. Вилка погано вставлена. 2. Несправні контакти мікроперемикача.	1. Зніміть вилку. 2. Відрегулюйте граничну відстань мікроперемикача.
2. Індикатор нагріву не горить і температура не підвищується.	2. Послаблено з'єднання термостата	1. Закріпіть дві сторони електричної нагрівальної трубки та закрутіть її. 2. Замініть нагрівальний елемент.
3. Індикатор живлення світиться, але задана температура не підвищується.	1. Термостат згорів.	1. Замініть термостат.
4. Термостат працює нормально, але індикатор не горить.	1. Індикатор згорів.	1. Замініть Індикатор.
5. Після нагріву контуру електронагрівальна трубка не нагрівається.	1. Працює Обмежувач температури	1. Скиньте «кнопку захисту від перегріву» вручну.
6. Температуру неможливо контролювати.	1. Вийшов з ладу обмежувач температури.	1. Змінити обмежувач температури.

Наведений вище вміст наведено для довідки, лише якщо виникнуть інші проблеми, негайно припиніть використання та зверніться до нашої компанії чи сервісного центру для діагностики та ремонту.

8. Переміщення та зберігання

Під час переміщення слід обережно поводитися з машиною та запобігати штовханню та зіткненню. У розпакованому вигляді фритюрницю слід зберігати не на відкритому повітрі, а в вентильованому складі, подалі від можливості контакту з корозійним газом. Її не слід розміщувати дотори дном. Якщо з певних причин цей виріб слід розміщувати на вулиці, переконайтеся, що він захищений від дощу та бруду.

9. Очищення та обслуговування

1. Відключіть джерело живлення перед очищенням, щоб уникнути серйозної небезпеки.
2. Не використовуйте вологий рушник з будь-якими корозійними речовинами для очищення пластин модуля разом із поверхнею обладнання та шнура живлення.
3. Пряме розпилення води не рекомендується у разі функціонального пошкодження.
4. Якщо він не використовується, вимкніть перемикач температури та живлення.
5. Будь ласка, зберігайте обладнання у вентильованому місці без контакту з корозійним газом.

10. Щоденна перевірка

Щодня до і після роботи перевіряйте стан обладнання.

Перед застосуванням	Перевірте, чи не горить машина?
	Перевірте, чи шнур живлення не оголений, зламаний чи пошкоджений?
	Перевірте, чи не пошкоджена панель керування?
Після використання	Перевірте, чи немає неприємного запаху?
	Перевірте, чи не можна одночасно нагрівати верхню та нижню пластини модуля?
	Перевірте, чи немає дивних звуків, чи машина не працює?

USER'S MANUAL

Electric Fryer

FY-4L

FY-4L-2

FY-8L

FY-8L-2

We highly appreciate your purchasing and using FY series Electric Fryer. In order to make full use of its functions and minimize unnecessary loss and potential damage, please read the manual carefully and keep it for future reference.

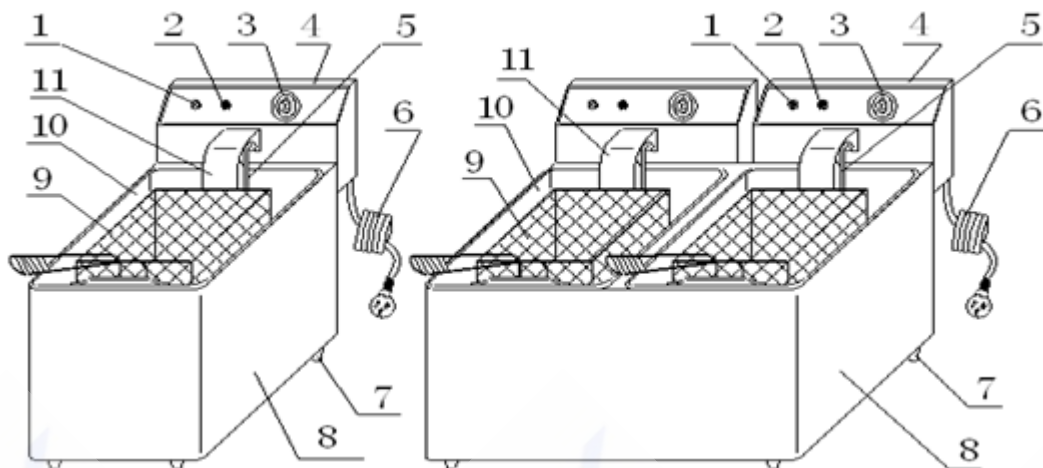
Warning!

- These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
- Any disassembly and wrong installation, incorrect adjustment and maintenance can lead to property loss and damage. Please contact your supplier if it is necessary to have this product repaired by professionals.
- For your own safety, do not place or store any flammable liquid, gas or other objects around or in the product.
- The mainframe of this equipment must be grounded for safety purposes. Oil level being lower than the minimum indicated level may cause fire.
- The instructions concerning persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge and children playing with the appliance are not applicable.
- Please check the machine frequently to prevent future problems.
- Nothing with temperature exceeding 300°C should be around the machine.
- Stop using immediately if it feels that the machine is not working properly.
- Seek a technician for check and maintenance of the machine as soon as possible.

1. Structure

1-tank electric fryer

2-tank electric fryer



- | | | | |
|-------------------|------------------|----------------------------------|-------------------------|
| 1-Power indicator | 2-Heat indicator | 3-Thermostat | 4-Electric terminal box |
| 5-Heat element | 6-Power cord | 7-Rubber feet | 8-Bottom box |
| 9-Frying basket | 10-Oil container | 11-Heat element protecting board | |

2. Function

- The electric fryer comes in two types, the 1-Tank fryer and the 2-Tank fryer. The 2-Tank fryer can fry two different kinds of food in its double containers in case of blending the taste.
- Temperature can be set by the thermostat where shows the temperature. Power indicator and heat indicator show the heating status.
- When oil temperature goes over the limit, the limiting device cuts off power supply automatically to avoid overheating. (May be reset manually).
- Before opening the electric terminal box, make sure power supply is off in case of contracting electric shock and causing serious burns.

- The handle of the frying baskets can be folded and dismantled, it has a stainless steel oil level calibrator, they are easy to operate, clean, handle and store.
- Heating Elements have a cover which is simple to draw out from the bottom box away from oil pot making clean heating elements and the oil pot easier.

3. Product Specifications

Model	FY-4L	FY-4L-2	FY-8L	FY-8L-2
Voltage	220V-240V	220V-240V	220V-240V	220V-240V
	50Hz	50Hz	50HzV	50Hz
Power	2000W	2000W*2	2850W	2850W*2
Number Of Oil Containers	1	2	1	2
Capacity of oil container(L)	7.6L	7.6L*2	12.6L	12.6L*2
Max Oil Volume	4.2L	4.2L*2	8.85L	8.85L*2
Number of frying basket	1	2	1	2
Size of frying basket	200*140*120	200*140*120	240*185*140	240*185*140
Oil temperature range	50°C~200°C	50°C~200°C	50°C~200°C	50°C~200°C
Temperature limiter	240°C	240°C	240°C	240°C
Dimensions (mm)	210*375*310	435*375*310	265*410*325	545*410*325
Weight	4.5kg	8.5	6kg	11.5kg

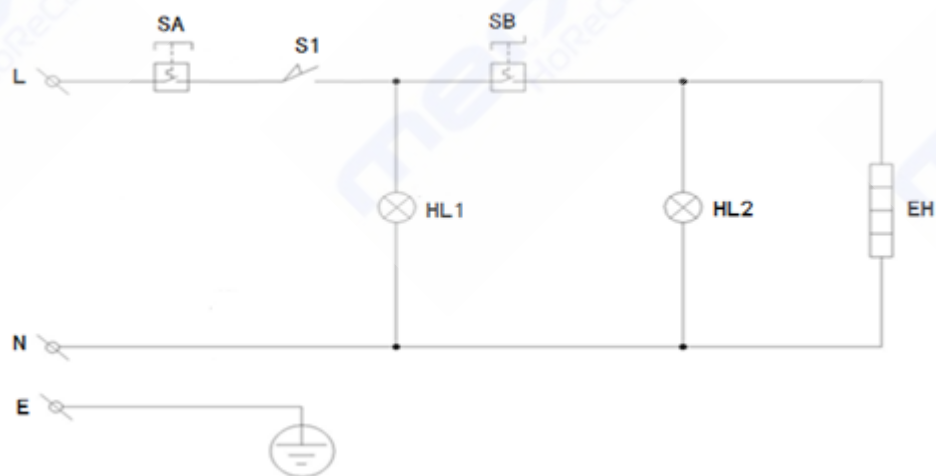
The amount and load of food allowed to cook at one time should not exceed the values indicated below:

FY-4L	FY-4L
0.6kg/pot	1.2kg/pot

NOTE

- ① The quantity of food must be limited in order to avoid oil overflow.
- ② Frying too watery food and putting too much at one time will cause oil to overboil.
- ③ Add food moderately and in limited volume into each frier.

4. Circuit diagram



S1 – Micro-switch

SA – Temperature limiter

EH – Heat element

HL1 – Power indicator

HL2 – Heating indicator

E – Ground stud

SB – Thermostat

NOTE: The circuit diagram of 2-tank electric fryer differs slightly from that of the 1-tank electric fryer. the 2-tank electric fryer has two tanks, two electric terminal boxes

and two separate and independent thermostats.

5. Instruction

- Check if the power supply is normal and makes sure both supplied and utilized voltage are the same.
- There is an oil level indicator in the inner side of the pot, oil should be poured in quantity depending on amount necessary.
- Plug-in to start operating, a green indicator light will turn on.
- Turn the thermostat clockwise to the desired temperature degree level. A yellow indicator will turn on, therefore the heating elements begin to work and oil temperature rises;
- When oil temperature rises to the preset degree, its controller will cut off power automatically and the yellow indicator light will go off;
- Once oil temperature lowers, its controller will switch on again automatically. The yellow indicator will turn on again, heating elements begin heating up again and oil temperature rises.
- It does this repeatedly to make sure oil temperature is constant in the preset degree.
- The container cover is designed for keeping clean and warm. When covering the container, please make sure there is no water on the cover in case it drips into oil.
- Drop the baskets into oil container, lift them up after finishing frying and hang them on top of the container to let the oil filter out.
- After operation please turn the switch to “off” position and unplug cord to cut off power supply.
- Please get rid of the old oil once oil temperature is drops low.
- First, cut off power supply then take out the electric terminal box together with the heating elements, making it more convenient to clean the oil container.
- To ensure product durability and effectiveness please clean each part of this equipment frequently.

- The oil container partition board is designed to protect the heating elements, place the partition board into oil pot when frying food.
- There is a constant temperature in the electric terminal box. The displacing temperature is 240°C; reset temperature is less than 170°C.
- There is an “abort button for over-heating” on the side. When temperature goes over the limit, press the abort button to restart.
- There is a micro-limit switch inside the electric terminal box, when placed in bottom box power goes on, when taken out power goes off.
- Please use fresh vegetable oil which better prevents from over boiling.

6. Notes for installation

- The voltage for this equipment must equal the supplied voltage.
- A suitable power switch and breaker switch should be installed near the fryer.
- On the back of the equipment is the ground bolt. Please connect the ground wire in compliance with safety regulations preferably use copper cable at least 2mm.
- Before operation check whether every connection is firm, voltage is normal and ground connection is safe.
- Do not use a water jet directly on the electric box .
- The installation of this appliance should be done by trained and qualified personnel.

Notice!!

- This equipment must be operated by trained personnel.
- Do not disassemble! The disassembly of this product may cause serious accident.
- Do not wash the machine with a water hose or soak the electric box into water while cleaning.

- Do not touch the lower portion of this equipment shortly after use in case of serious burns.
- Do not use a power supply with different voltage. Do not use main switch that does not accord with safety regulations.
- When thunder and lightning approaches, cut off main switch to avoid damage.
- Do not use hard or sharp objects to destroy the surface of oven body and oil pot.
- Please shut off main switch after operation.
- The installation and maintenance of the electric circuit should be done by professionals.
- If power cord is damaged please contact manufacturer or maintenance department or professionals for replacement.

Warning!

- When operating, hands, plug and switch must be dry.
- Oil should not be lower than the minimum indicated level.
- Do not use water to wash the electric terminal box directly.
- Do not use old oil to fry for it may cause over boiling.
- Do not fry food too wet for it may cause accidents..

7. Troubleshooting

Problem	Causes	Solution
1. Plug the machine and get through power supply, power indicator is not on and heat. Not on either.	1. Plug is not inserted well. 2. Micro-switch contacts not well.	1. Remove the plug. 2. Adjust the limit distance of the micro-switch.
2. Heating indicator is not on and temperature is not raised.	2. Connection of thermostat is loose.	1. Firm two sides of electric heating tube and screw it tight. 2. Change heat element.
3. Power indicator is on but the set temperature is not raised.	1. Thermostat is burned.	1. Change thermostat.
4. Thermostat is normal but indicator is not on.	1. Indicator is burned.	1. Change indicator.
5. After circuit heating electric heating tube is not heated.	1. Temperature limiter works.	1. Reset "over heating protecting button" manually.
6. Temperature can not be controlled.	1. Temperature limiter is out of order.	1. Change temperature limiter.

The above content is for reference, only if other problems arise, please stop using immediately and contact our company or agency for diagnosis and repair.

8. Displacement and storage

During displacement, the machine should be carefully handled and prevented from jostle and collision. When still unpacked, it should not be stored outdoors but in a ventilated warehouse away from the possibility of contacting corrosive gas. It should not be placed upside down, if for and reasons this product should be placed outdoors please make sure it is safe from rain and dirt.

9. Cleaning and maintenance

1. Cut off the power supply before cleaning in case of serious danger.
2. Do not use a wet towel with any type of corrosive substances to clean the module plates along with the surface of the equipment and power cord. Direct water spraying is not suggested in case of functional damage.
3. If not in use please turn off temperature switch and power switch.
4. Please store the equipment in a ventilated area without contact of corrosive gas.

10. Daily check

Check the status of the equipment everyday before and after operation.

Before use	Check whether the machine is tilted?
	Check whether the power cord is stripped, broken or damaged?
	Check whether the control panel is damaged?
After use	Check whether there is an awkward smell?
	Check whether the upper and lower module plates cannot be heated at the same time?
	Check whether there are strange noises or if the machine is out of order?