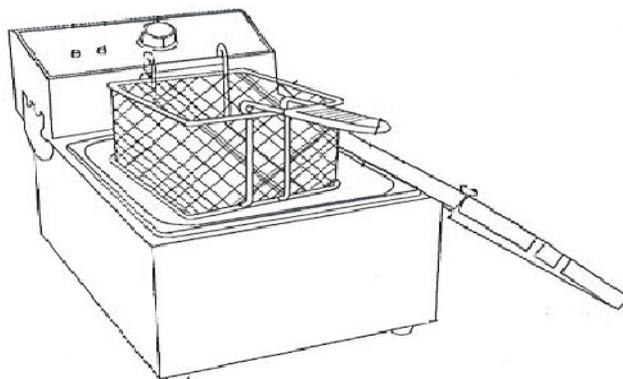




## Электрофритюрницы

**Ф-1х1/2-Э,  
Ф-2х1/2-Э  
АЛЕНТА**



*Руководство по эксплуатации*



# **Электрофритюрницы Ф-1х1/2-Э, Ф-2х1/2-Э АЛЕН-ТА для системы общественного питания.**

## **Техническое описание.**

Электрофритюрницы Ф-1х1/2-Э и Ф-2х1/2-Э предназначены для приготовления во фритюре различных продуктов питания: мяса, рыбы, овощей, мучных изделий при температуре фритюра 190°С.

Электрофритюрница выпускается с габаритами GN 1/2.

Электрофритюрница состоит из корпуса, одной или двух габаритных емкостей, одного или двух блоков управления нагревом, одной или двух фритюрных сеток для загрузки продуктов в ванну и одной или двух лопаток для перемешивания продуктов.

Нагрев фритюра осуществляется ТЭНом (трубчатым электронагревателем).

Все корпусные детали электрофритюрницы, включая ТЭН, изготовлены из пищевой нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищей.

Приобретая электрофритюрницу, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это позволит Вам успешно ее использовать в Вашем бизнесе.

Ассортимент выпускаемой продукции постоянно расширяется и совершенствуется, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

# Руководство по эксплуатации электрофритюрницы Ф-1х1/2-Э, Ф-2х1/2-Э АЛЕНТА.

## 1. Общие указания

1.1. Фритюрница работает от электрической сети напряжением 220 В  $\pm 10\%$  переменного тока частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода и предназначена для установки в помещениях и на открытом воздухе (под навесом) с температурой окружающего воздуха не ниже  $+10^{\circ}\text{C}$ .

1.2. При покупке изделия требуйте проверки работы регулятора температуры, а также проверки комплектности.

1.3. Фритюрница устанавливается и включается в сеть самим потребителем.

1.4. Фритюрница устанавливается на устойчивом горизонтальном основании, на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.

1.5. Оберегайте изделие от небрежного обращения и ударов.

## 2. Технические характеристики

Тип	Ф1х1/2-Э	Ф2х1/2-Э
Габаритные размеры, мм (длина x ширина x высота)	300 x 480 x 380	590 x 480 x 380
Номинальная мощность, кВт	2,5	5
Объем заливаемого масла, л	8,5	17
Кол-во фритюрных сеток, шт.	1	2
Масса, кг	4,9	8
Время разогрева до $190^{\circ}\text{C}$ при температуре окружающего воздуха $20^{\circ}\text{C}$ , мин	12	12

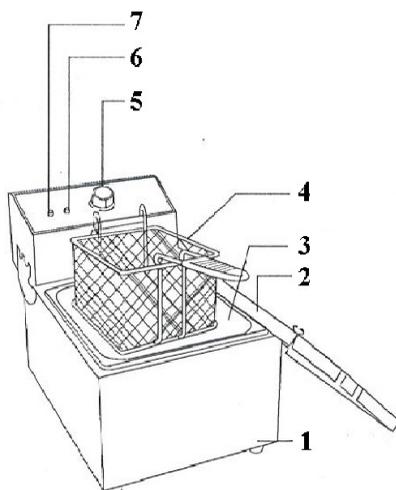
### 3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Электрофритюрница выполнена с защитой от поражения электрическим током класса I по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты IP 20 по ГОСТ 14254.

3.2. Фритюрницу необходимо использовать только с розеткой, имеющей защитное заземление.

3.3. Перед включением необходимо убедиться в целостности корпуса и электрошнура. Не допускается эксплуатация электрофритюрницу с поврежденным корпусом или электрошнуром.

Электрофритюрница



1	Корпус	5	Ручка регулятора температуры фритюра
2	Крышка	6	Индикаторная лампа нагрева
3	Гастроемкость	7	Индикаторная лампа сети
4	Фритюрная сетка		

**3.4. Внимание! Температура фритюра при нагреве может достигнуть 195°C. Не допускать попадания воды на разогретую поверхность фритюра. Это может привести к выплеску горячего фритюра.**

Перед загрузкой продуктов в ванну с разогретым фритюром, необходимо дать время для стока воды с продуктов.

3.5. При работе с разогретым фритюром, соблюдать особую осторожность, чтобы не опрокинуть ванну.

3.6. Перед тем как профильтровать масло после окончания работы, необходимо дать время для остывания его до безопасной температуры.

## **4. Подготовка к работе и порядок работы**

**4.1. Внимание! Используемый в ванне ТЭН рассчитан на нагрев масла и жира. В случае включения ТЭНа без фритюра, он может выйти из строя. Следите за уровнем фритюра.**

4.2. Управление электрофритюрницей осуществляется с блока управления. В положении «0» выключателя 3, сигнальная лампа «Нагрев» б не горит.

4.3. Перед началом работы залить в электрофритюрницу растительное масло (объем указан в таблице). Уровень фритюра должен находиться между метками «MIN» и «MAX» на кожухе ТЭНа, при комнатной температуре фритюра.

4.4. Включить вилку блока управления в розетку.

Повернуть ручку регулятора температуры 5 по часовой стрелке, установив ее напротив необходимой Вам температуры.

После достижения фритюром заданной температуры сигнальная лампа «Нагрев» б гаснет и нагрев ТЭНа прекращается. Включение ТЭНа происходит автоматически после снижения температуры фритюра ниже установленной.

4.5. Уложите во фритюрную сетку 4 продукты и опустите её в горячий фритюр.

Готовность продуктов наблюдайте визуально, по мере образования на них золотистой корочки.

Когда продукты будут готовы для употребления, необходимо поднять фритюрную сетку 4 и установить ее на борту для стекания излишнего масла. После этого продукты можно подавать к столу.

4.6. Порядок отключения изделия.

После окончания работы установите регулятор температуры 5 в исходное положение «0», при этом индикаторная лампа 6 должна погаснуть, выньте вилку из розетки.

4.7. Дайте время остыть фритюру до безопасной температуры. Выньте из ванны блок управления. Аккуратно выньте гастроемкость 3 с фритюром из корпуса 1 и в подготовленную тару, необходимого объема, слейте фритюр.

После удаления фритюра гастроемкость, фритюрную сетку, ТЭН и защитный кожух ТЭНа необходимо очистить от крошек, нагара и других продуктов термического распада. Эту процедуру необходимо делать ежедневно, чтобы Ваш фритюр не темнел и не терял своих кулинарных свойств.

## **5. Обслуживание электрофритюрницы**

5.1. Все работы по обслуживанию электрофритюрницы выполняются при отключенной от электрической сети установке (вилка вынута из электрической розетки).

5.2. Ежедневно в конце работы необходимо очищать (промыть) гастроемкость, ТЭН, защитную решетку ТЭНа и сетку фритюрную от накопившихся за смену частиц продуктов, нагара и различных отходов.

Для этой цели используйте стандартные средства очистки.

## 6. Гарантийные обязательства

6.1. Предприятие гарантирует нормальную работу аппарата в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации.

6.2. Гарантия не распространяется на изделие, вышедшее из строя по вине потребителя из-за несоблюдения требований, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации.

6.3. Обмен и возврат изделий надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения изделия только при соблюдении следующих условий:

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- наличие заводской упаковки;
- изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;
- не производился несанкционированный ремонт.

6.4. Гарантийный срок хранения – 6 месяцев со дня выпуска.

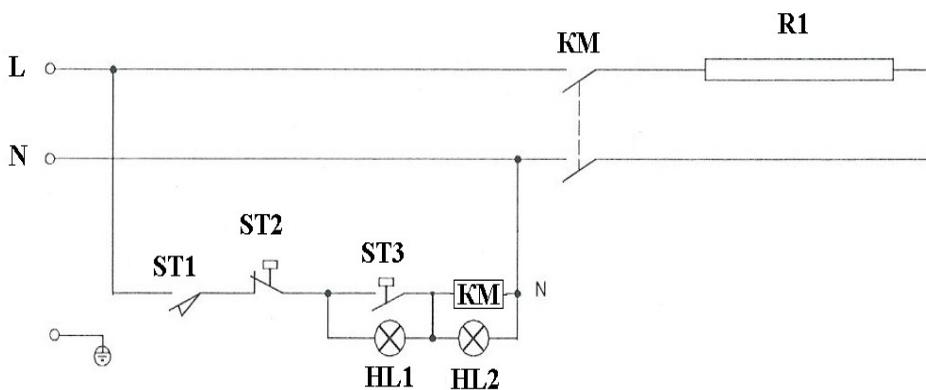
6.5. В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт, а после окончания гарантийного срока возможно заключение договора на послегарантийное обслуживание изделия по телефону:

**(495) 995-95-99**

По этому телефону Вы можете узнать полный перечень выпускаемой продукции.

## 7. Приложение.

### 7.1. Схема электрическая принципиальная электрофритюрницы Ф-1х1/2-Э АЛЕНТА



HL1, HL2 - лампы индикаторные

R1 — ТЭН - 220 В, 2,3-2,7 кВт

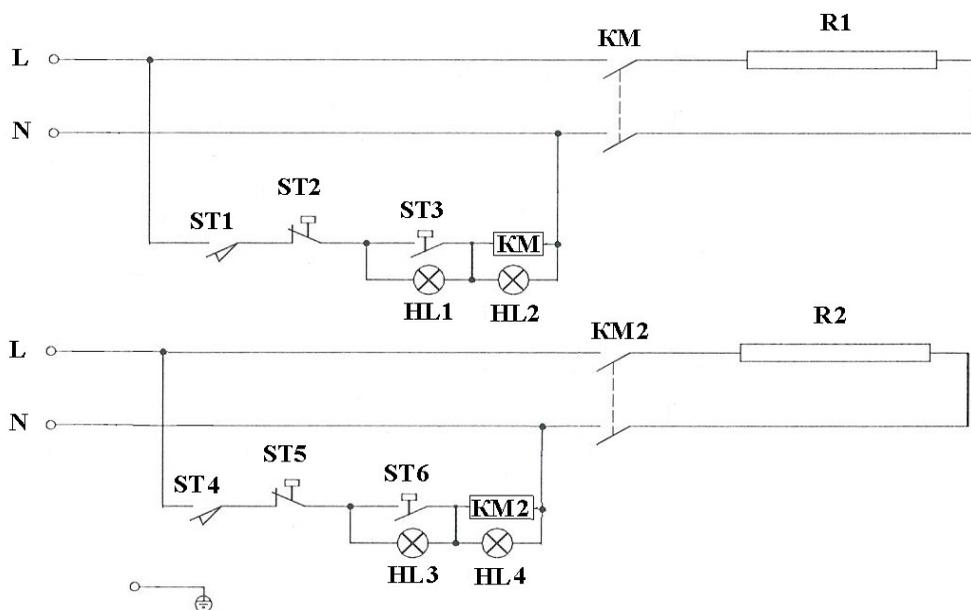
КМ — контактор

ST1 — выключатель

ST2 — термopредохранитель

ST3 — терморегулятор

## 7.2. Схема электрическая принципиальная электрофритюрницы Ф-2х1/2-Э АЛЕНТА.



HL1, HL2, HL3, HL4, - лампы индикаторные

R1, R2 — ТЭНы - 220 В, 2,3-2,7 кВт

KM, KM2 — контактор

ST1, ST4 — выключатель

ST2, ST5 — термopредохранитель

ST3, ST6 — терморегулятор

## 7.2. Возможные неисправности и способы их устранения.

При возникновении неисправностей необходимо обратиться в квалифицированную сервисную организацию для их устранения. Возможные неисправности и способы их устранения представлены в таблице 1.

**Таблица 1. Перечень возможных неисправностей и способы их устранения при эксплуатации.**

Вид неисправности, внешнее проявление и дополнительные признаки	Вероятная причина	Способы устранения
Терморегулятор установлен на заданную температуру. Индикаторная лампа «Нагрев» горит. Не происходит нагрев ТЭНа.	Вышел из строя ТЭН.	Заменить ТЭН.
Терморегулятор установлен на заданную температуру. Не горят индикаторные лампы. Не происходит нагрев ТЭНа.	Отсутствует напряжение в сети.	Проверить наличие напряжения в сети.
	Вышел из строя терморегулятор.	Заменить терморегулятор.
	Неисправен шнур питания.	Заменить шнур.
Терморегулятор установлен на заданную температуру. ТЭН нагревается. Не горит индикаторная лампа.	Сгорела индикаторная лампа.	Заменить индикаторную лампу.

## 8. Комплект поставки

1	Электрофритюрница	1	шт.
2	Сетка фритюрная	1 (2)*	шт.
3	Лопатка	1 (2)*	шт.
4	Блок управления	1 (2)*	шт.
7	Крышка ванны	1	шт.
8	Розетка	1	шт.
9	Руководство по эксплуатации	1	шт.
10	Упаковка	1	шт.

\* в скобках указано количество для изделия Ф-2х1/2-Э.

## 9. Сведения о приемке.

Электрофритюрница:

Ф-1х1/2-Э АЛЕНТА ; Ф-2х1/2-Э АЛЕНТА ;

заводской номер \_\_\_\_\_, соответствует \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ и признана годной  
для  
эксплуатации.

Дата выпуска \_\_\_\_\_ 201 г.

Принято ОТК

м.п.

**140000, Россия, Московская область,  
г. Люберцы, ул. Красная, д. 1  
т/ф: (495) 995-95-99  
info@atesy.ru www.atesy.ru  
www.alenta.su**