



Фритюрница НУ-81, НУ-82 ERGO

Руководство по эксплуатации

ВНИМАТЕЛЬНО изучите данное руководство и храните его в доступном месте

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	3
2. НАЗНАЧЕНИЕ	3
3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
4. КОМПЛЕКТАЦИЯ	3
5. УСТРОЙСТВО ОБОРУДОВАНИЯ	4
6. УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ	5
7. ПОРЯДОК РАБОТЫ	5
8. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	6
9. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	6
7. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	6
8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	7
9. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	7
ПРИЛОЖЕНИЕ 1,2	

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид и технические характеристики модели.

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с конструкцией, принципом действия, техническим обслуживанием и эксплуатацией электрических фритюрниц НУ-81, НУ-82 ERGO

1.2. Прежде чем приступить к работе, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

2. НАЗНАЧЕНИЕ

2.1. Фритюрница электрическая НУ-81, НУ-82 ERGO предназначена для приготовления продуктов в разогретом масле (фритюре).

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	НУ-81	НУ-82
Объем бака для масла, шт. х л	1х5,5	2х5,5
Диапазон регулировки температуры, °С	50...200	50...200
Количество корзин для жарки, шт	1	2
Параметры электросети, В/Гц/кол.фаз	220/50/1	220/50/1
Мощность, кВт	2,7	2х2,7
Вес, кг	5,6	10,2
Габариты	290х440х300	570х440х300

4. КОМПЛЕКТАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО (шт.)
Руководство	1
Фритюрница в комплекте	1

5. УСТРОЙСТВО ОБОРУДОВАНИЯ

НУ-81 ERGO

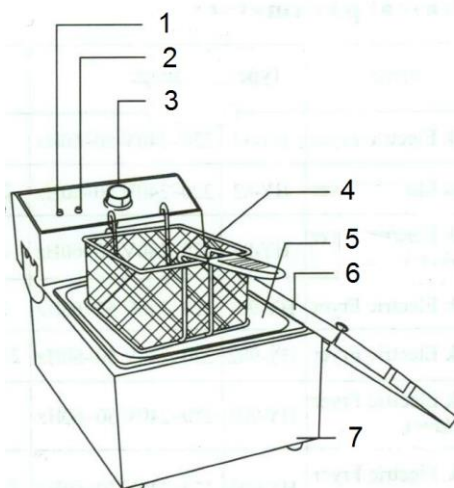


Рис.1

1. Индикатор электросети
2. Индикатор температуры
3. Регулятор температуры
4. Корзина для жарки
5. Электрический нагреватель

6. Крышка
7. Корпус

5.1. Фритюрница НУ-81 имеет один бак, фритюрница НУ-82 два бака (в ней можно готовить 2 разных типов продукта).

5.2. На оборудовании установлен термостат, необходимый для настройки и автоматического регулирования температуры. Индикаторы электросети и температуры необходимы для отображения текущего состояния оборудования.

5.3. Если температура масла выше предельной, предохранительное устройство автоматически отключает оборудование от электросети. Это помогает избежать повышенной температуры во время рабочего цикла (при срабатывании перезагрузите предохранительное устройство вручную).

5.4. Если электрический ящик поднят, срабатывает автоматический микропереключатель и отключает оборудование от электросети.

5.5. Оборудование имеет резервуар для масла, выполненный из нержавеющей стали с калибровочной отметкой уровня масла.

5.6. Оборудование просто в эксплуатации, чистке, хранении и транспортировке.

5.7. Электрический ТЭН имеет защиту, его легко извлечь из бака для масла и при необходимости прочистить его и бак для масла.

5.8. Во время транспортировки обращайтесь с оборудованием бережно, запрещается переворачивать оборудование и хранить его на открытом воздухе. Оборудование должно храниться в хорошо вентилируемом помещении.

6. УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ.

- 6.1. Параметры электросети должны соответствовать требуемым для оборудования.
- 6.2. Рядом с оборудованием должен быть установлен автоматический выключатель.
- 6.3. На задней крышке оборудования расположен заземляющий болт. Подсоедините его заземлению.
- 6.4. Перед началом эксплуатации проверьте безопасность всех подсоединений и заземления.
- 6.5. Допускается к установке оборудования только квалифицированный персонал.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 7.1. Проверьте подключения оборудования к электросети и убедитесь в том, что параметры электросети соответствуют требуемым.
- 7.2. В баке для масла находятся отметки для уровня масла. Отметка MAX указывает на максимальный уровень масла, и отметка MIN указывает на минимальный уровень масла.
- 7.3. После подсоединения оборудования к сети активируется зеленый индикатор. Поверните регулятор температуры и поместите значок с нужной температурой против красной отметки, включится желтый индикатор. Это указывает на то, что ТЭНы включились и масло в баке нагревается.
- 7.4. Когда температура масла достигает требуемой, регулятор температуры автоматически отключает ТЭНы, отключается желтый индикатор. Если температура масла понижается, регулятор температуры автоматически включает ТЭНы, желтый индикатор включается. Данная операция повторяется автоматически, температура масла постоянно находится в пределах заданной.
- 7.5. Крышка бака для масла предназначена специально для того, чтобы бак был чистым и масло быстро не охлаждалось. Помещая крышку на бак, убедитесь в отсутствии воды на ней, иначе масло может выплеснуться.
- 7.6. В комплект с оборудованием входит корзина для жарки пищи. Корзина для масла оснащена рукояткой. Во время рабочего цикла корзина для жарки находится в масле. После окончания рабочего цикла поднимите корзину.
- 7.7. После окончания рабочего цикла, поверните регулятор температуры против часовой стрелки и поместите его в начальную позицию, далее обесточьте оборудование. После того как масло остыло, слейте его из бака.
- 7.8. Извлеките ТЭНы из бака и прочистите их.
- 7.9. На оборудовании находится кнопка перезагрузки защитного устройства. В случае перегрева масла срабатывает защитное устройство. Для перезагрузки оборудования нажмите кнопку перезагрузки.
- 7.10. В электрической коробке расположен микропереключатель. После того как ТЭН был помещен в бак для масла, микропереключатель включен и электросхема разблокирована.
- 7.12. Используйте только свежее растительное масло.

8. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

8.1. Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети и остывшем до комнатной температуры.

8.2. Для того чтобы содержать оборудование в чистоте, регулярно очищайте бак для масла и ТЭНы от осадков и остатков масла.

8.3. До и после каждого использования оборудования необходимо тщательно вымыть нейтральным моющим средством все рабочие части, соприкасающиеся с продуктами питания.

Для очистки оборудования нужно:

1. Отключить оборудование от электросети.
2. Вынуть корзину для жарки.
3. Снять ТЭНы.
4. Вынуть бак для масла.

8.4. Для очистки панели управления запрещено применение воды.

8.5. Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить.

9. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Неисправность	Причины	Устранение
Включите выключатель, индикатор не горит	Не работает предохранитель	Замените предохранитель
Когда красный и желтый индикаторы горят, температура масла не повышается.	Не работает нагревательный элемент	Замените нагревательный элемент
Желтый индикатор горит, температура масла не поднимается.	Не работает термостат	Замените термостат
Желтый индикатор не горит, но термостат работает	Не работает лампа индикатора	Замените лампу.

В случае возникновения вышеперечисленных и иных неполадок, обесточьте оборудование и свяжитесь с сервисным центром.

10. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

10.1. К эксплуатации оборудования допускается только специально обученный персонал.

10.2. Запрещается модифицировать оборудование, выполнять самостоятельный ремонт, который может привести к необратимым последствиям.

10.3. Запрещается чистить оборудование под прямым напором воды или опускать в воду электрическую коробку во время чистки.

10.4. Запрещается прикасаться к баку для масла во время рабочего цикла, горячая поверхность которого может вызвать ожоги.

- 10.5. Запрещается использовать электросеть с другими показателями напряжения. Не используйте автоматический переключатель, не соответствующий требованиям безопасности.
- 10.6. Запрещается размещать на поверхности оборудования острые и тяжелые предметы.
- 10.7. После окончания рабочего цикла обесточьте оборудование.
- 10.8. Установка и техническое обслуживание оборудования должно производиться только специалистами сервисного центра.
- 10.9. При повреждении силового электрокабеля, обратитесь в сервисный центр для его замены.
- 10.10. Во время эксплуатации, рукоятка, штепсельная вилка и переключатель должны быть сухими.
- 10.11. Уровень масла во время рабочего цикла не должен быть ниже минимального уровня.
- 10.13. Запрещается использовать для жарки старое масло.
- 10.14. Не допускается заливать воду во фритюрницу.
- 10.15. Включать оборудование только при наличии масла.
- 10.16. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
- 10.17. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
- 10.18. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам сервисного центра.
- 10.19. Оборудование предназначено для приготовления различных видов продуктов во фритюре. Использование оборудования не по назначению не допускается.
- 10.20. При работе с оборудованием рекомендуется носить специальную рабочую одежду. Рукава должны быть застегнуты. Волосы должны быть забраны косынкой.

11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- 11.1. Фирма - поставщик оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем руководстве.
- 11.2. Гарантия на оборудование действует в течение 1 года с момента продажи.
- 11.3. Заводские дефекты в течение гарантийного срока устраняются бесплатно специалистами службы сервиса тел. (495)580-75-59. Ремонт оборудования проводится в сервисном центре компании «Клён» - ООО - «Клен-сервис». По согласованию с ООО «Клен-сервис» гарантийный ремонт может производиться другими сервисными центрами, имеющими соответствующие разрешительные документы на выполнение ремонта
- 11.4. Негарантийный ремонт производится по расценкам сервисного центра.
- 11.5. Условия гарантии указаны в гарантийном талоне.
- 11.6. Фирма-поставщик не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

