



# РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

## ФРИТЮРНИЦА

МОДЕЛИ:

CP-EF06L, CP-EF66L, CP-EF06N, CP-EF66N,  
CP-EF10N, CP-EF1010N, CP-EF12N, CP-EF1212N

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ .....	3
2. НАЗНАЧЕНИЕ.....	3
3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	3
4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ .....	3
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	4
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	4
7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	4
8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ.....	5

## **1. ВВЕДЕНИЕ**

Спасибо, что приобрели профессиональное оборудование нашей торговой марки. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его на весь срок эксплуатации изделия.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем руководстве, Вы продлите срок эксплуатации оборудования и избежите возможного травмирования рабочего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

## **2. НАЗНАЧЕНИЕ**

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для приготовления различных блюд во фритюре.

## **3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, защитные уплотнители, пластиковые пакеты и т.п.

### **ВНИМАНИЕ!**

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать оборудование, если:

- поврежден кабель питания;
- оборудование падало, имеет внешние повреждения или не функционирует.

Никогда не размещайте оборудование вблизи других источников тепла!

Никогда не оставляйте на верхней части оборудования никаких посторонних предметов!

Никогда не загромождайте и не перекрывайте вентиляционные отверстия!

Оборудование не предназначено для встраивания!

Если оборудование не используется или предстоит его очистка – обязательно отключите его от сети питания!

## **4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ**

перед подключением убедитесь, что:

- напряжение питания сети соответствует требуемому значению;
- розетка питания по мощности рассчитана на подключение соответствующего оборудования;
- кабель питания не соприкасается с горячими частями оборудования.

## 5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Объем, л	t, °C	Размер корзины (без ручки), мм	Габариты, мм
CP-EF06L	220	2,5	6	50-190	180x210x100	265x450x310
CP-EF66L	220	2,5+2,5	6+6	50-190	180x210x100	570x450x310
CP-EF06N	220	2,5	6	60-190	185x240x100	265x460x325
CP-EF66N	220	2,5+2,5	6+6	60-190	185x240x100	580x460x325
CP-EF10N	220	4	10	50-190	200x220x115	280x460x325
CP-EF1010N	220	4+4	10+10	50-190	200x220x115	570x460x325
CP-EF12N	220	3,5	12	50-190	190x240x140	290x550x410
CP-EF1212N	220	3,5+3,5	12+12	50-190	190x240x140	580x550x410

## 6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Залейте необходимое количество фритюрного масла.

Подключите питание. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке, выбрав необходимую температуру.

Подберите требуемую температуру исходя из особенностей приготавливаемых продуктов.

Всегда контролируйте процесс приготовления для получения наилучшего результата.

По достижении заданной температуры, термостат в автоматическом режиме будет отключать и снова включать подачу электропитания, тем самым поддерживая заданную температуру.

Завершив работу, переведите регулятор температуры на минимальное значение и отключите оборудование от сети электропитания.

## 7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

**ВАЖНО:** при обслуживании оборудования следует руководствоваться положениями о системе технического обслуживания и ремонте торгово-технологического оборудования, выпущенными в приказе министерства торговли от 3 октября 1980 г. n 264.

**ВАЖНО:** запрещается выполнять техническое обслуживание оборудования с включенным электропитанием.

**ВАЖНО:** запрещается промывать нагревательный блок оборудования под струей воды, строго запрещена его очистка с погружением в воду.

**ВАЖНО:** запрещается очищать рабочие поверхности с помощью абразивных или агрессивных химических средств.

**ВАЖНО:** если оборудование долго не использовалась, перед повторным включением обязательно удалите всю пыль и грязь с его поверхностей.

7.1 Выключите оборудование и отсоедините его от сети питания.

7.2 Дайте оборудованию остыть.

7.3 Снимите нагревательный блок(и) с ванны.

7.4 Слейте остывшее отработанное масло.

7.5 Протрите рабочие поверхности, используя мягкую тряпку или салфетку.

## **8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ**

Изделие следует перемещать с осторожностью, чтобы избежать ударов. Изделия в упаковке запрещается хранить на открытом воздухе в течение долгого времени, их следует поместить на хорошо проветриваемом складе, запрещается переворачивать. При хранении на временном складе необходимо предусмотреть меры по защите от дождя.