



Фритюрница серии VN-81/82/83



Выражаем благодарность за приобретение нашего продукта!

Наша фирма является главным производителем на рынке кухонной продукции.

Фритюрница серии VN является новым изобретением нашей компании. Она легка в эксплуатации, уходе и безопасна в использовании. В основном используется в гостиницах, барах, кафе, ресторанах и т.д.



Внимание!

Только квалифицированный специалист может эксплуатировать данный аппарат.

Чтобы установить и использовать данный аппарат, просим внимательно прочитать инструкцию.

Просим сохранять данную инструкцию для последующего использования.

Просим открыть упаковку и убедиться в целостности аппарата. В случае обнаружения недостатков, просим не эксплуатировать аппарат и проконсультироваться со специалистом.

В случае если Вы не используете прибор или отсутствуете рядом с ним, просим выключать аппарат.

В случае поломки, просим вызвать эксперта. Также используйте только заводские запчасти в избежание поломки прибора.

Данный прибор пригоден только для коммерческого использования.

Не промывайте аппарат водой.

Периодически промывайте поверхность аппарата соответствующим способом, чтобы избежать коррозии и поломок.

Технические характеристики

Модель	Напряжени е, В	Мощность, кВт	Объем, л	Температура, °С	Габариты, мм
BN -81	220	2,7	5,5	50-200	290*440*300
BN -82			2*5,5		570*440*300
BN -83			11		550*440*300

1. Легко собирается.
2. ТЭН изготовлен из высококачественной стали.
3. Регулируемая температура нагревания.



Установка и обслуживание

Установка и эксплуатация должны производиться квалифицированным специалистом.

1. Установка

- Установите аппарат в 10 см от стены. Также убедитесь, что стена состоит из огнеупорного материала.
- Аппарат должен быть установлен в помещении с хорошей вентиляционной системой.
- Снимите защитную пленку с прибора.
- Перед подключением убедитесь, что мощность и напряжение в помещении соответствуют техническим характеристикам аппарата.
- Следует установить розетку, предохранитель рядом с аппаратом. Для упрощения задачи уберите все лишние предметы от прибора.
- Убедитесь, что все подсоединено правильно.

2. Предупреждение

1. Выключайте аппарат после использования.
2. В случае обнаружения каких-либо неисправностей, выключите аппарат и вызовите квалифицированного специалиста.

3. Техническое обслуживание

1. Промойте варочную поверхность.
2. Если аппарат не использовался долгий период времени, смажьте его машинным маслом и просушите.
3. Промойте варочную поверхность теплой мыльной пеной, затем промойте водой (только ни в коем случае не используйте водный пистолет).
4. При мытье аппарата ни в коем случае не используйте моющие средства с абразивными материалами, т.к. это может

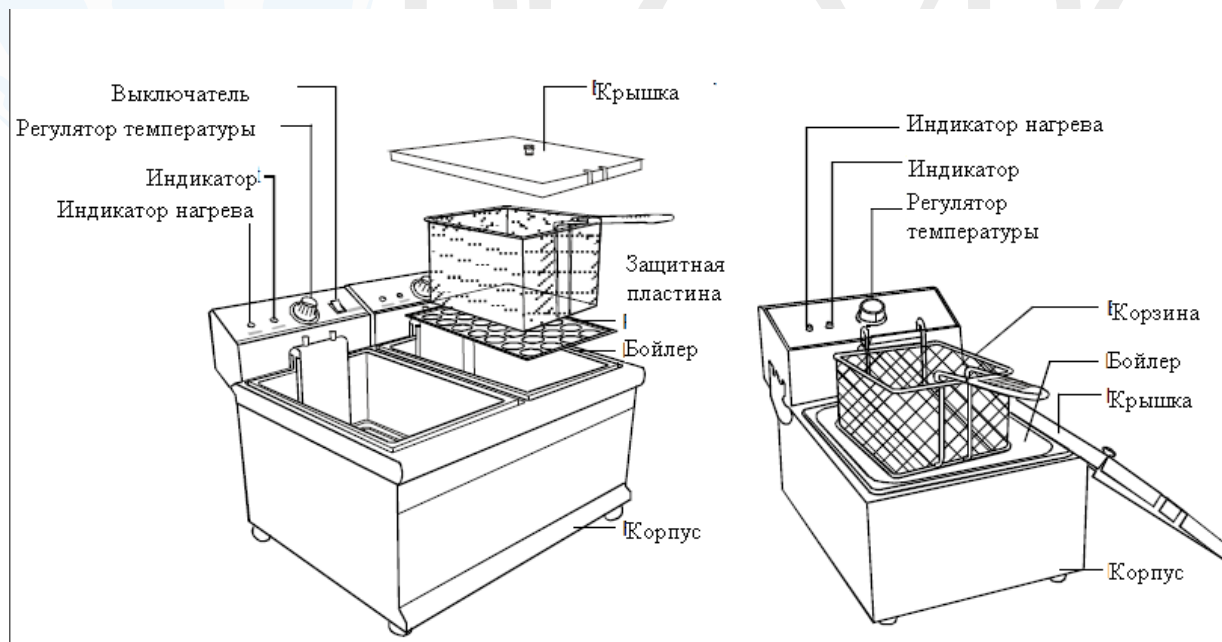


послужить причиной коррозии.

5. Не следует использовать коррозионные материалы для чистки поверхности под аппаратам.

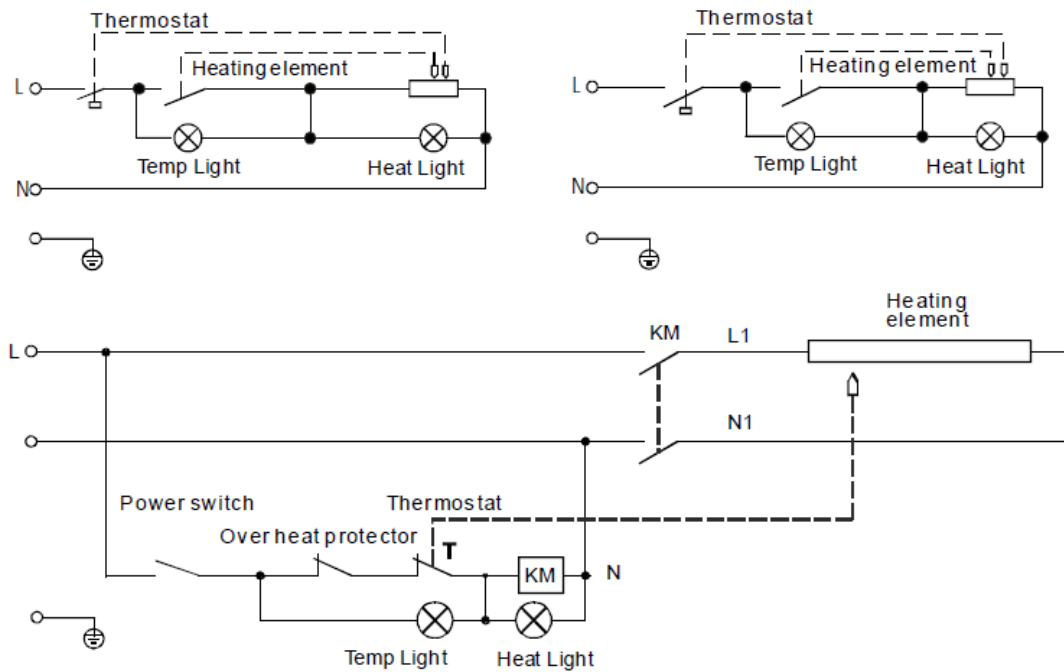
Эксплуатация

1. Перед началом работы протрите рабочую корзину, ТЭН и все детали мягкой тканью.
2. Залейте в рабочую корзину фритюр. При минимальном уровне поверхность фритюра должна быть выше ТЭНа.
3. Опустите в ванну решетку.
4. Установите ручку регулятора температуры на «Выкл.». Подключите фритюрницу к электросети.
5. Установите ручку переключателя температуры на необходимую Вам температуру, например 175°C, не более чем через 15 минут прогрева фритюрница готова к работе.
6. Фритюрницу, приобретенную в холодное время, держите не менее 3-4 часов при комнатной температуре.





Электросхема



РЕСУРС