



ФРИТЮРНИЦА
ИНДУКЦИОННАЯ
FRAER-V14

Руководство по эксплуатации



iplate

ИНДУКЦИОННАЯ
ФРИТЮРНИЦА

FRAER-V1.4



СОДЕРЖАНИЕ

1. Описание.....	стр 4
2. Установка.....	стр 5
3. Меры безопасности.....	стр 6-7
4. Очистка и уход.....	стр 8
5. Технические характеристики.....	стр 9
6. Возможные неисправности.....	стр 10-11
7. Режимы работы.....	стр 12
8. Панель управления.....	стр 13-15
9. Габариты.....	стр 16

Профессиональная индукционная фритюрница **FRAER-V4** используется в организациях общественного питания для приготовления пищи в масле. Корпус плиты сделан из высококачественной нержавеющей стали. Температура фритюрницы регулируется сенсорными кнопками от 30 градусов до 210 градусов. Есть функция запоминания режимов температуры и времени (кнопки памяти). Присутствует таймер на 30 минут, регулируется по 15 секунд кратковременным нажатием и по 1 минуте длительным нажатием. Имеется индикатор - уровня масла и индикатор нагрева масла.

Поставьте прибор на ровную, сухую, прочную поверхность. Не закрывайте вентиляционные отверстия устройства, это может привести к перегреву. Расположите устройство так, чтобы расстояние до стен было не менее 5 см. Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, параметрам электросети. Проверьте шнур питания на отсутствие повреждений.

- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте устройство с поврежденным шнуром или вилкой. Ремонт возможен только в сервисном центре.
- Не используйте устройство в условиях слишком высокой температуры или влажности.
- Используйте розетку на 16А. Не включайте в ту же розетку других устройств.
- Во избежание коротких замыканий поддерживайте устройство в чистоте и предотвращайте попадание внутрь насекомых.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте его в посудомоечной машине.
- Не засовывайте руки, ноги, голову и любые части тела в кипящее масло.
- Следите за тем, чтобы вентиляционную решетку отсека фильтрации не закрывали какие-либо предметы.
- Не позволяйте детям приближаться к включенному фритюру.
- При воспламенении масла закройте крышку и отключите прибор от сети.
- Не включайте фритюрницу, если ванна не заполнен маслом.

ВНИМАНИЕ!

- Убедитесь, что на фритюрнице нет механических дефектов.
- Не используйте фритюрницу при нахождении дефектов и немедленно свяжитесь с производителем.
- Убедитесь, что вокруг фритюрницы достаточно места для вентиляции и вилка питания находится в досягаемости на случай необходимости экстренного отключения прибора.

**ПРИМЕЧАНИЕ!**

Категорически запрещено использовать фритюр для нагрева любых жидкостей кроме подсолнечного масла, а так же запрещается использовать любые приспособления, которые приводят к перегреву и выходу фритюра из строя, кроме того, что есть в комплекте.

**ПРИМЕЧАНИЕ!**

Фритюр не начнет работу пока не будет налито минимальное кол-во масла (2 литра) !
Лампочка "Долей масло" не погаснет пока не будет налито необходимое кол-во масла (4 литра)

- Полностью остывший фритюр выключите и выньте вилку из розетки перед очисткой.
- Вылейте остывшее масло из фритюра через краник перед очисткой ванны.
- Протрите сухой бумажной салфеткой остатки масла на стенках ванны.
- Налейте немного воды с чистящим средством в ванну и отмойте ее от загрязнений, далее промойте водой и слейте всё через краник.
- Протрите сухой бумажной салфеткой ванну от лишней жидкости (вода, моющие средство).
- Теперь осталось залить новое масло и фритюр готов к использованию.
- Используйте не агрессивные чистящие средства для очистки сильно загрязненного устройства.
- Используйте чистую влажную ткань для очистки незначительно загрязненного устройства.
- Очищайте от загрязнения дно фритюра после каждого использования.
- Используйте хлопок для очистки отверстий вентиляции.
- Не допускайте контакта электроники с водой.
- Для чистки нельзя применять металлические губки, скребки и жесткие щетки. Они повредят антипригарное покрытие, и в результате после каждого использования прибора в трещинах будет скапливаться жир.

Модель	FRAER-V1.4
Рабочее напряжение	220-240 В.
Рабочая частота	50-60 Гц.
Вес нетто	15,05 кг.
Вес брутто	21,70 кг.
Габариты прибора	38 x 27 x 51 см.
Размер корзины	21 x 16,5 x 12 см.
Размеры общей коробки	66,5 x 33,5 x 41 см.
Мощность	3500 Вт.
Максимальная температура	210 градусов.
Минимальная температура	30 градусов.
Таймер	30 минут.
Объем ванны	4 л.
Длина шнура	160 см.

Коды ошибок	Возможные проблемы	Способы устранения неисправности
E0	Неисправность электрической цепи	Обратитесь в сервисную службу для устранения неисправности
E2	Напряжение электрического тока в сети питания ниже 160В	Дождитесь нормализации напряжения электрического тока в сети питания
E3	Напряжение электрического тока в сети питания выше 260В	Дождитесь нормализации напряжения электрического тока в сети питания
EC/E16	Нарушено соединение основной платы и панели управления	Обратитесь в сервисную службу для устранения неисправности

Коды ошибок	Возможные проблемы	Способы устранения неисправности
E4	Неисправность датчика температуры	1. Проверьте целостность кабеля и разъём подключения датчика
E7	Разомкнутый, сломан или отключен от сети датчик IGBT от радиатора	Обратитесь в сервисную службу для устранения неисправности
E8	Перегрев датчика температуры	1. Освободите вентиляционные отверстия системы охлаждения. 2. Обратитесь в сервисную службу для устранения неисправности
E9	Перегрев процессора IGBT	1. Освободите вентиляционные отверстия системы охлаждения. 2. Обратитесь в сервисную службу для устранения неисправности

После того как подключили фритюр в розетку, нажмите на главную кнопку питания (красная) → 
 Далее загорается индикатор “нагрев”, автоматически фритюр начинает нагревать масло до 110 градусов, когда температура достигнет 110 градусов, индикатор “нагрев” выключается
 !Реальная температура отображается на правом дисплее!

Режимы работы:

- 1) Фритюрница находится в режиме ожидания, удерживая предустановленную температуру 110 градусов, нужную температуру можно настроить кнопками “+” и “-” находящиеся слева панели, после настройки нужной температуры (например 190), загорается индикатор “нагрев”, фритюр набирает 190 градусов, после того как масло нагрелось до 190 градусов, индикатор “нагрев” выключается, далее прибор будет удерживать заданную температуру.
- 2) Выставив нужную температуру, настраиваем таймер кнопками “+” и “-” находящиеся справа панели, после того как настроили температуру и таймер, ждем нагрева масла и нажимаем на кнопку “старт” (один раз), далее включится обратный отсчет таймера. После окончания времени, звучит звуковой сигнал, чтобы его выключить нажмите на кнопку “СТОП”
- 3) Выставив нужную температуру и таймер кнопками “+” и “-”, зажмите кнопку (1, 2 или 3) фритюр запомнит действие, и при последующем нажатии на кнопки (1, 2 или 3) фритюрница выставит ту температуру и таймер, которую Вы настроили. Так же чтобы таймер начал обратный отсчет нажмите кнопку “СТАРТ”



Управление температурой

Температура выбирается сенсорными кнопками “+” и “-”
 Диапазон температуры:
 30 гр. - 210 гр.
 Шаг переключения температуры:
 Кратковременным нажатием - по 5 градусов
 Длительным нажатием - по 10 градусов

Настройка клавиш памяти

Выставив нужную температуру и время, нажмите и удерживайте одну из клавиш (1, 2, 3) до звукового оповещения. Теперь при последующем нажатии на кнопку памяти будет выставляться температура и время, которое Вы настроили.

Установка таймера

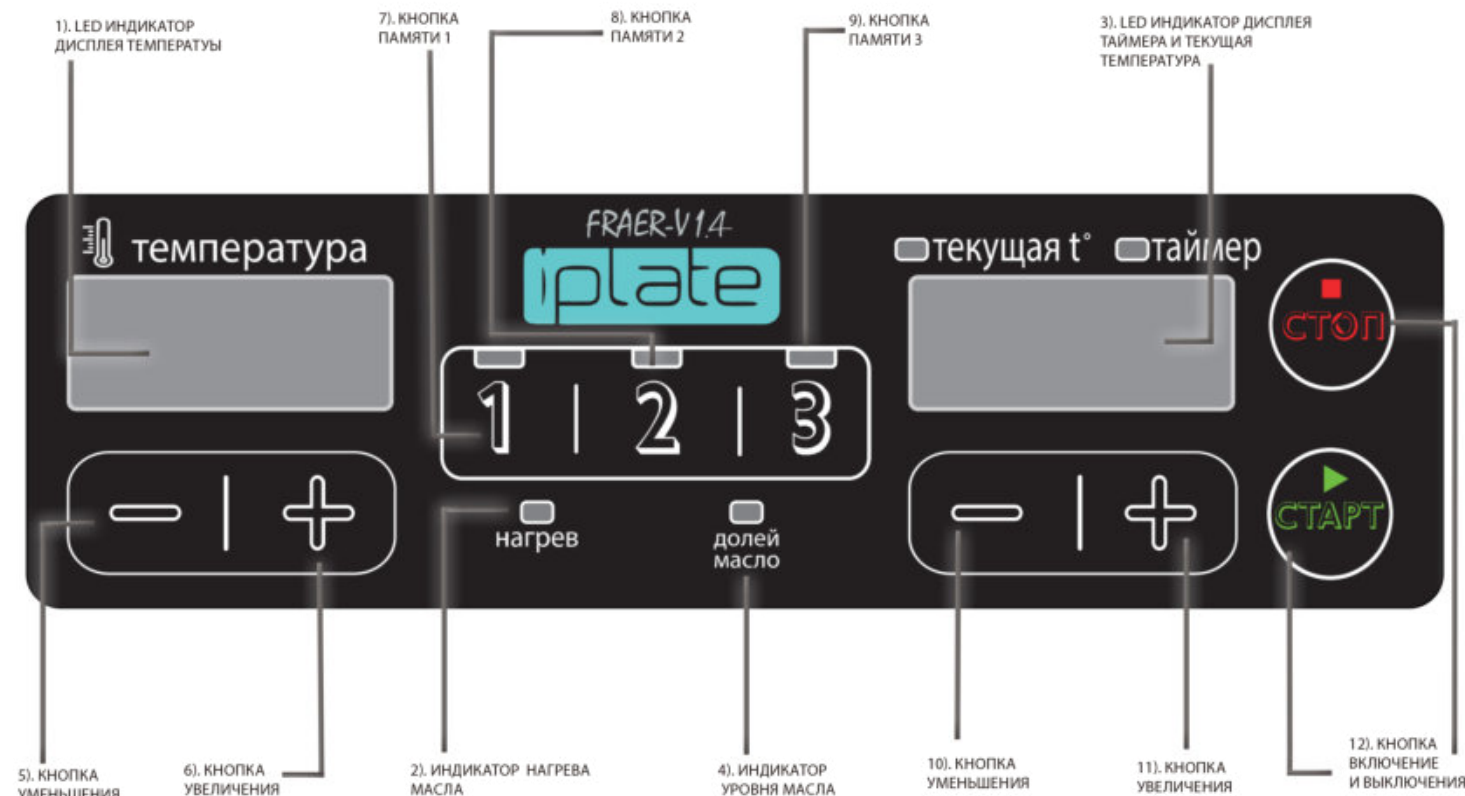
Кнопками “+” и “-” установите необходимое количество секунд или минут. Кратковременным нажатием на кнопку “+” или “-” прибавляет, убавляет по 15 секунд. Длительное нажатие на кнопки “+” или “-” прибавляет, убавляет по 1 минуте. max - 30 минут. Чтобы таймер начал отсчет, необходимо нажать на кнопку “старт”

! Что-бы выйти из режима “памяти” или “Таймера” нажмите кнопку “СТОП”!

! Кнопки памяти можно настроить только если выставлена температура и таймер!

! Чтобы выйти из всех режимов, в режим ожидания, нажмите и удерживайте кнопку “СТОП”!





- 1). LED индикатор - отображает выставленную температуру от 30 градусов до 210 градусов.
- 2). Индикатор нагрева - если индикатор горит желтым, значит масло еще нагревается до заданной температуры, как индикатор потухнет и издастся звуковой сигнал, значит масло нагрелось до заданной температуры.
- 3). LED индикатор - отображает реальную температуру масла (все время пока фритюр работает), так же показывает время таймера выставленное поваром.
- 4). Индикатор уровня масла - когда в ванне недостаточное количество масла (масла менее 3 литров), индикатор загорается, чтобы индикатор потух, нужно долить масло.
- 5, 6). Кнопка уменьшения и увеличения - данными кнопками Вы настраиваете нужную температуру.
- 7, 8, 9). Кнопки памяти - данные кнопки запоминают Ваши настройки температуры и таймера (настройка кнопок памяти стр. 13).
- 10, 11). Кнопки уменьшения и увеличения таймера - данными кнопками Вы настраиваете нужное время.
- 12). Кнопки СТАРТ/СТОП - данной кнопкой Вы подтверждаете начало и окончание работы таймера, так же кнопкой "СТОП" Вы можете выйти из режима "таймер" и "запоминания".



iplate

НАИМЕНОВАНИЕ, МОДЕЛЬ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ДАТА ПОКУПКИ

ШТАМП И ПОДПИСЬ ПРОДАВЦА

Мы поздравляем Вас, с покупкой высококачественной продукции фирмы iplate! Мы уверены, что наша продукция прослужит Вам безотказно долгие годы. Не смотря на это, если у Вас появятся вопросы относительно вашего приобретения Вы всегда сможете получить квалифицированную помощь в одном из наших сервисных центров. Условия и сроки гарантии можно уточнить на нашем сайте iplate.ru

On-line заявка на ремонт



Обратите внимание!

Мы всегда идём на встречу нашим покупателям, и готовы проконсультировать по гарантийному обслуживанию по тел. 8(800)500-88-98

Гарантийный ремонт возможен только при полностью заполненном гарантийном талоне.

Гарантия 12 месяцев

Все отображаемые обозначения на дисплее условные и могут отличаться от реального значения (погрешность 1-2 градуса)

Гарантия не распространяется при:

механических повреждениях

несоблюдении правил эксплуатации

обстоятельствах непреодолимой силы (пожар, наводнение и т.д.)

Производитель оставляет за собой право изменять: параметры, внешний вид и компоненты без уведомления покупателя, в целях улучшения и совершенствования изделия.

В некоторых моделях предусмотрена калибровка по температуре

Имеет срок эксплуатации 3 года.

Комплектация:

Фритюрница индукционная - 1 шт.

Руководство по эксплуатации - 1 шт.

Корзина для фритюра - 1 шт.

Крышка для ванны - 1 шт.

