



ФРИТЮРНИЦА
ИНДУКЦИОННАЯ
FRAER-PRO

Руководство по эксплуатации





ИНДУКЦИОННАЯ
ФРИТЮРНИЦА
FRAER-PRO



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. Обозначения.....	стр 12
8. Панель управления.....	стр 13
9. Начало работы.....	стр 14
10. Настройка таймера.....	стр 15
11. Кнопки: СТОП, ВВЕРХ, ВНИЗ.....	стр 16
12. Кнопки памяти.....	стр 17

Профессиональная индукционная фритюрница **FRAER-PRO** 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 с шагом по 5 градусов!

Таймер до 30 минут с регулировкой по 15 секунд!

Режим памяти - 5 программируемых режимов запоминания!

Самая главная особенность - это фритюр может делать все автоматически с помощью лифта!

С помощью функции запоминания (кнопок памяти), фритюр самостоятельно дождетсЯ нагрева масла до заданной температуры, запустит таймер, переведет корзину в положение "Вниз", после окончания таймер в положение "Вверх".

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 вилок. 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 специального фритюрного масла, а так же запрещается использовать любые приспособления, которые приводят к перегреву и выходу фритюра из строя, кроме того, что есть в комплекте.

- Полностью остывший фритюр выключите и выньте вилку из розетки перед очисткой.
- 1). Вылейте остывшее масло из фритюра через краник перед очисткой ванны.
 - 2). Протрите сухой бумажной салфеткой остатки масла на стенках ванны.
 - 3). Налейте немного воды с чистящим средством в ванну и отмойте ее от загрязнений, далее промойте водой и слейте всё через краник.
 - 4). 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-PRO
Рабочее напряжение	220-240 В.
Рабочая частота	50-60 Гц.
Вес нетто	21,45 кг.
Вес брутто	30,10 кг.
Габариты прибора	60,6 x 32 x 41,8 см.
Размер корзины	24x18,5x14 см.
Размеры общей коробки	77 x 39 x 45 см.
Мощность	3500 Вт.
Максимальная температура	210 градусов.
Минимальная температура	30 градусов.
Таймер	30 минут.
Объем ванны	min: 7 литров / max: 8 литров.
Длина шнура	160 см.

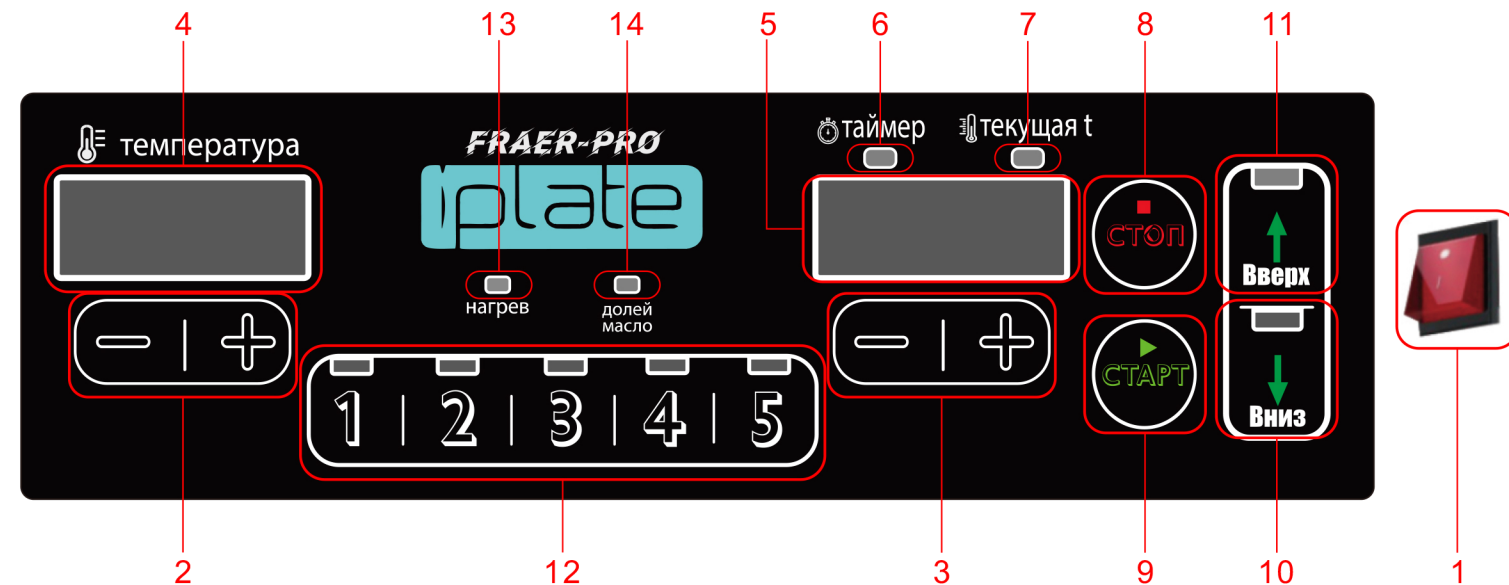
ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ, КОДЫ ОШИБОК И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ, КОДЫ ОШИБОК И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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 160V	Дождитесь нормализации напряжения электрического тока в сети питания
E3	Напряжение электрического тока в сети питания выше 260V	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

1. Основная кнопка питания
2. Кнопки «+» и «-» (настройка заданной температуры)
3. Кнопки «+» и «-» (настройка таймера)
4. ЛЭД дисплей (отображает заданную температуру)
5. ЛЭД дисплей (отображает реальную температуру / время таймера)
6. Индикатор включения таймера
7. Индикатор включения реальной температуры
8. Кнопка СТОП (пункт 1.5, стр 16)
9. Кнопка СТАРТ (пункт 1.4, стр 15)
10. Кнопка ВНИЗ (опускает лифт вниз) (пункт 1.6, стр 16)
11. Кнопка ВВЕРХ (поднимает лифт вверх) (пункт 1.6, стр 16)
12. Кнопки памяти (1,2,3,4,5) (пункт 1.7, стр 17)
13. Индикатор нагрева (горит тогда, когда масло еще нагревается)
14. Индикатор уровня масла - когда в ванне недостаточное количество масла (масла менее 7 литров), индикатор загорается, чтобы индикатор потух, нужно долить масло.



1.2) Красная кнопка питания

После того, как мы подключили в сеть наш FRAER-PRO, можем начинать работать!

Нажимаем красную кнопку (в положение вверх), она загорается красным, далее FRAER-PRO начинает работать на предустановленной температуре 110 градусов.

На левом дисплее показывается заданная температура (то есть 110 градусов)

На правом дисплее показывается реальная температура жидкости (масла) в ванной (30, 40, 50100 и т д)



1.3) Кнопки «+» и «-» (настройка заданной температуры)

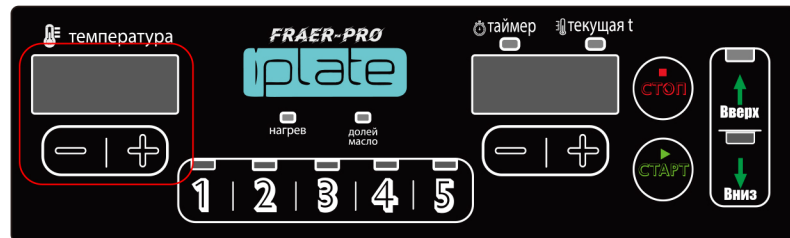
Под левым дисплеем находятся кнопки «+» и «-», ими мы можем настроить необходимую температуру (заданная температура).

Диапазон регулировки температуры: от 30 градусов до 210 градусов

Шаг переключения температуры:

Кратковременным нажатием – 5 градусов

Нажать и удерживать – 10 градусов



1.4) Кнопки «+» и «-» (настройка таймера)

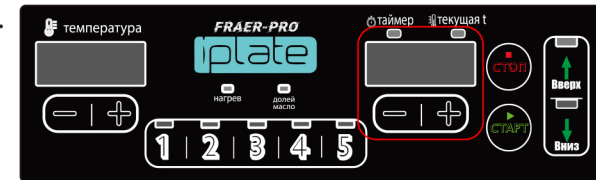
Под правым дисплеем находятся кнопки «+» и «-», ими мы можем настроить таймер.

Диапазон регулировки времени таймера: от 15 секунд до 30 минут.

Шаг настройки таймера:

Кратковременным нажатием – 15 секунд

Нажать и удерживать – 1 минута



Таймер работает вместе с лифтом: после того как настроили таймер правыми кнопками «+» и «-», (например, 2 минуты), дожидаемся полного нагрева масла (например, 200 градусов), и нажимаем кнопку «СТАРТ» после этого таймер начинает обратный отсчет и лифт вместе с корзиной начинают опускаться в ванну с маслом.



После того как 2 минуты прошли, звучит звуковой сигнал, и мигает правый дисплей (оповещает об окончании готовки), в это же время лифт с корзиной поднялись вверх.

! чтобы выключить звуковое оповещение, необходимо нажать кнопку «СТОП»!

! чтобы выйти из режима таймера, нажмите кнопку «СТОП»!

! когда работает таймер и идет обратный отсчет, попеременно показывается реальная температура и таймер на правом дисплее !

! когда переходим в режим настройки таймера или режим памяти, лифт автоматически поднимается вверх (если он был в положении вниз)!



1.5) Кнопка СТОП

- С помощью кнопки «СТОП» можно остановить звуковое оповещение по окончании таймера.
- Выйти из режима таймер
- Выйти из режима памяти
- Выйти в режим ожидания (необходимо нажать и удерживать 3 секунды)



1.6) Кнопка ВНИЗ/ВВЕРХ

Данными кнопками настраиваем положения корзины с помощью лифта:

ВНИЗ – плавно переходит в положение готовки в масле

ВВЕРХ – плавно поднимает корзину вверх из масла.

! кнопками «ВНИЗ» и «ВВЕРХ» нельзя пользоваться, когда находимся в режиме таймера или памяти, потому что в этих режимах все происходит автоматически!



1.7) Кнопки памяти (1,2,3,4,5)

! РЕЖИМ ПАМЯТИ – ФРАЕР СДЕЛАЕТ ВСЁ САМ !



Чтобы настроить кнопки памяти 1,2,3,4,5, необходимо выставить заданную температуру (например, 200 градусов) и настроить таймер (например, 3 минуты), после чего выбираем одну из кнопок памяти 1,2,3,4,5, (например, 1) нажимаем и удерживаем до звукового сигнала – это значит, что кнопка памяти «1» запрограммирована!

Далее нажимаем кнопку «СТАРТ», таймер начнет обратный отсчет и лифт начнет переходить в положение “Вниз” в масло.

(! НО ТОЛЬКО ПОСЛЕ ТОГО, КАК МАСЛО ДОСТИГНЕТ ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ !)

После того как 2 минуты прошли, звучит звуковой сигнал, и мигает правый дисплей (оповещает об окончании готовки), в это же время лифт с корзиной поднялись вверх.

(Теперь при последующем нажатии на кнопку «1» будет выставляться следующее – на левом дисплее 200 градусов, на правом дисплее 3 минуты)

! чтобы выйти из режима памяти, нажимаем кнопку «СТОП»!

! Таким же образом настраиваются остальные кнопки памяти 2,3,4,5.!

! ФРАЕР сделаем все автоматически: дождется нагрева масла, пожарит еду, поднимет и оповестит об окончании приготовления!





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 колибровка 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.

