GASTRORAG

ПАСПОРТ

ФРИТЮРНЫЙ ШКАФ



СЕРИЯ CZG

СОДЕРЖАНИЕ

Ⅰ.

Вступление……...3

II. Технические требования……..3

Ⅲ. Инструкции по эксплуатации……4

IV. Эксплуатация……....4

V. Техническое обслуживание и содержание……..5

VI. Примечание……..5

Ⅰ. Вступление

Фритюрный шкаф серии CZG объединяет в себе дизайн популярный во всем мире, высококачественный корпус из нержавеющей стали и красивый внешний вид.

II. Технические требования

Модель	Напряже-ние	Входная мощность (кВт)	Емкость (л)	Емкость наполнения маслом (л)	Максимальная порция для загрузки (мясные продукты) (кг)	Размеры корзины (мм)	Размеры фритюрного шкафа (мм)
CZG-EF-061	~220 В, 50Гц	2	6	3,5	1	130x220x100	190X440X275
CZG-EF-062	~220 В, 50Гц	2×2	6×2	3,5×2	1×2	130x220x100	390X440X275
CZG-EF-081	~220 В, 50Гц	2	8	5	1,2	130x220x140	190X440X330
CZG-EF-082	~220 В, 50Гц	2×2	8	5	1,2	130x220x140	390X440X330
CZG-EF-101	~220 В, 50Гц	3	10	6	1,5	200x220x100	290X440X290
CZG-EF-102	~220 В, 50Гц	3×3	10×2	6×2	1,5×2	200x220x100	590X440X290
CZG-EF-131	~220 В, 50Гц	3,3	13	8,5	1,8	210x220x120	290X440X340
CZG-EF-132	~220 В, 50Гц	3,3×2	13×2	8,5×2	1,8×2	210x220x120	590X440X340
CZG-EF-171	~220 В, 50Гц	5	17	10	2	230x250x120	290X500X335
CZG-EF-172	~220 В, 50Гц	5×2	17×2	10×2	2×2	230x250x120	600X500X335
CZG-EF-101 V	~220В, 50Гц	3	10	6	1,5	200x220x100	280X460X325
CZG-EF-102 V	~220В, 50Гц	3×2	10×2	6×2	1,5×2	200x220x100	570X460X325
CZG-EF-131 V	~220В, 50Гц	3,3	13	8,5	1,8	210x220x120	310X480X345
CZG-EF-132 V	~220В, 50Гц	3,3×2	13×2	8,5×2	1,8×2	210x220x120	630X480X345
CZG-EF-161 V	~220В, 50Гц	5	16	10	2	230x250x120	340X520X365
CZG-EF-162 V	~220В, 50Гц	5×2	16×2	10×2	2×2	230x250x120	690X520X365

Ⅲ. Инструкции по эксплуатации

Перед использованием проверьте, соответствует ли напряжение электропитания указанному на паспортной табличке, и соответствует ли сетевой выключатель и предохранитель требованиям к мощности машины. Корпус должен быть заземлен надлежащим образом. Проверьте, надежно ли закреплен клеммный болт на заземляющем устройстве кабелем 1,5мм^2.

IV. Эксплуатация

1. Налейте пищевое масло в масленку. Уровень масла должен поддерживаться на нижней и верхней отметках масленки.
2. Поверните термостат на "0", отключите электропитание таймера （CZG-EF-101/ CZG-EF-102/ CZG -EF-131/ CZG-EF-132).
3. Подключите электропитание к фритюрному шкафу, при этом зажигается зеленый индикатор. Включите электропитание на машине и настройте регулятор температуры на нужную температуру по часовой стрелке; в это время включается желтый индикатор и термические трубки нагреваются. Когда температура масла достигает установленного значения, регулятор температуры отключается, выключается желтый индикатор и термические трубки прекращают работать. Когда температура масла немного снижается, регулятор температуры автоматически включает подачу электропитания, включается желтый индикатор и термические трубки снова начинают нагревать. Такая процедура повторяется, чтобы обеспечить поддержание температуры в установленном температурном диапазоне.
4. Когда температура масла достигает установленного значения, вы можете начать эксплуатацию фритюрного шкафа. Вы можете установить температуру термостата согласно своим потребностям. Имеется функция настройки времени для четырех фритюрниц (CZG-EF-101/CZG-EF-102/CZG-EF-131/CZG -EF-132/CZG -EF-171/CZG -EF-172). Вы можете включить таймер и настроить с его помощью время работы. Когда настроенное время истечет, прозвучит звонок фритюрного шкафа и электричество отключится автоматически, в это же время отключится желтый индикатор и фритюрный шкаф прекратит работу.
5. К фритюрному шкафу прилагается специальная корзина для жарки с крючком. Когда вы жарите продукты, поместите их в корзину и погрузите в масло. Когда вы жарите продукты, пожалуйста, подвесьте корзину на штырь электронной коробки управления, чтобы отфильтровать излишек масла.
6. Крышка емкости для масла предназначена для сохранения чистоты и тепла в емкости. Проверьте, не осталась ли вода на крышке, когда вы ее закрываете.
7. После окончания жарки поверните электронную коробку управления в обратном направлении на 90 º, электронная коробка управления самостоятельно зафиксируется в вертикальном положении, таким образом, что можно повторно использовать масло в термических трубках и сетке.
8. Фритюрный шкаф оснащен предохранительным выключателем. Когда вы поднимаете электронную коробку управления, термические трубки автоматически очищаются от масла. После предохранительный выключатель отключит электропитание. Таким образом, можно предотвратить несчастный случай при неправильной эксплуатации.
9. Вы можете вращать клапан снаружи фритюрного шкафа （ CZG-EF-101V/ CZG-EF-102V/ CZG-EF-131V/ CZG-EF-132V/ CZG-EF-161V/CZG-EF-162V ） или

вынимать масленку из корпуса фритюрного шкафа, что облегчает очищение внутренней стороны емкости от масла. (Пожалуйста, вычищайте масло, когда оно остынет до комнатной температуры).

10. Когда вы закончили жарить, вам нужно повернуть регулятор температуры на ноль против часовой стрелки. В это же время электропитание отключится.

V. Техническое обслуживание и содержание

После использования вы должны вовремя протирать фритюрный шкаф влажной тряпкой или использовать нейтральный уксус для чистки, при необходимости. Промывать водой электронную коробку управления запрещается.

VI. Примечание

Запрещается размещать сухую древесину и взрывчатые вещества рядом с машиной. Храните ее в помещении с хорошей вентиляционной системой. Чтобы увеличить срок службы машины запрещается сушить нагревательную трубку на огне. При использовании фритюрного шкафа, его нельзя закрывать. Не позволяйте детям прикасаться к емкости с маслом, а также к клапанам масла. Во избежание несчастных случаев вы должны отключать силовой кабель или выключать силовой выключатель, если машина не используется в течение длительного времени. Все работы по техническому обслуживанию должны проводиться при отключенной подаче электропитания. Если с фритюрным шкафом возникли какие-либо проблемы, обратитесь к квалифицированному специалисту для ремонта.

Внимание: при использовании старого масла снижается температура воспламенения, что может легко привести к перегреванию. Может возникнуть пожар, если уровень масла опускается за нижнюю линию уровня. Приготовление влажных продуктов и пережаривание может привести к несчастному случаю.