



**FE4 – FE44 – FE4S – FE44S**  
**FE8 – FE88 – FE8S – FE88S – FE8R – FE88R**  
**FC8 – FC88 – FC8R – FC88R**  
**FC9 – FC99**  
**FC10L – FC100L – FC10 – FC100**

## **ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ**

**РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ, ТЕХНИЧЕСКОМУ, ОБСЛУЖИВАНИЮ**

**AMITEK SRL - Via Santo Marino, 250 – 47824 Poggio Torriana (RN) Italy**  
**Сделано в Италии**



## **ОБЩАЯ ИНСТРУКЦИЯ**

Внимательно прочитайте инструкции, приведенные в этом руководстве. Руководство должно быть доступно операторам в любое время при необходимости. Перед подключением прибора убедитесь, что данные, указанные на технической табличке (рис. 1), соответствуют данным сетевого питания. Перед выполнением любой операции отключите прибор от электросети. Установка должна выполняться профессионально подготовленным персоналом в соответствии с инструкциями производителя и действующими правилами. Прибор должен располагаться под вытяжкой, характеристики которой должны соответствовать стандартам UNI-CIG 7129 и 8723. Устройство должно использоваться только для жарки пищи на масле. Производитель не несет ответственность за следующее:

- любой ущерб, вызванный игнорированием инструкций по установке и использованию или вследствие неправильной эксплуатации прибора;
- любые неточности, содержащиеся в этом буклете из-за ошибок при копировании или печати. Производитель оставляет за собой право вносить изменения, считающиеся важными для работы устройства, без изменения его основных характеристик.

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ**

1. Идентификационная и техническая табличка прикреплена к задней части устройства (Рис. 1).
2. Конструкция из нержавеющей стали и съемный нагревательный элемент. Рабочий термостат, предохранительный термостат, выключатель 0/1, микровыключатель, лампа-индикатор сетевого питания, лампа-индикатор нагрева, слив масла с помощью съемной емкости или крана.
3. Снимите защитную пленку

## **4. ПРАВИЛА ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ**

Пожалуйста, соблюдайте эти основные правила:

- сетевое напряжение и напряжение на технической табличке должны быть одинаковыми;
- подключение должно быть к заземленной розетке;
- подключение должно быть к эквипотенциальной системе.

Электрическое подключение должно выполняться обученным персоналом в соответствии с электротехническими нормами. Кабель питания должен быть расположен так, чтобы ни одной его части не достигала температура 50 ° С. Перед установкой убедитесь, что используемая розетка или выключатель доступны в месте установки прибора.

**ВНИМАНИЕ: ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОТКАЗЫВАЕТСЯ ОТ ЛЮБОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ЕСЛИ ЭТИ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ НЕ СОБЛЮДАЮТСЯ.**

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

1. Прибор предназначен для коллективного пользования и должен использоваться специально обученным персоналом.
2. Перед первым включением машины тщательно очистите емкость и корзину от промышленного масла.
3. Правильно установите съемную часть (А рис.2) прибора. Штифт (В рис.2) должен быть хорошо вставлен в верхнюю часть так, чтобы он давил на микровыключатель внутри нее (С рис.2).
4. Налейте масло в бак, пока оно не достигнет уровня контрольных выемок, напечатанных на боковой поверхности бака.
5. Если используется жир, его нужно растопить, прежде чем налить в емкость.

## **НАЧАЛО РАБОТЫ**

1. Вставьте штепсель в розетку.
2. Поверните выключатель в положение 1 (D рис.3): загорится световой индикатор сетевого питания (H рис.3).
3. Поверните термостат (E рис.3), пока не будет достигнута требуемая температура. Загорится световой индикатор нагрева (F рис.3), который погаснет при достижении заданной температуры.

4. Теперь прибор готов к эксплуатации.
5. Продукты для жарки должны быть хорошо высушены перед погружением в масло.
6. Если используется замороженный продукт, заполните корзину до половины ее объема и очень медленно погрузите в масло.

## **ВЫКЛЮЧЕНИЕ**

1. Установите термостат (E рис.3) в положение «0».
2. Установите выключатель (D рис.3) в положение «0» и убедитесь, что два индикатора не горят.
3. ПРИМЕЧАНИЕ: если штепсель вставлен в розетку, прибор остается под напряжением.

## **ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА**

1. Отключите прибор и подождите, пока он остынет, прежде чем чистить его.
2. После определенного количества циклов жарки отфильтруйте холодное масло и промойте бак горячей водой и моющим средством. Промойте нагревательный элемент таким же образом, обращая внимание на капиллярные колбы термостата.
3. Верхняя часть устройства с регуляторами управления должна быть очищена влажной тканью. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВОДУ ПОД НАПОРОМ ИЛИ ВЕЩЕСТВА, ВЫЗЫВАЮЩИЕ КОРРОЗИЮ ДЛЯ ЧИСТКИ УСТРОЙСТВА.
4. ВАЖНО: перед выполнением любых операций по чистке отключите прибор от сети и подождите, пока масло и нагревательные змеевики не остынут.

## **УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

1. Проверьте следующее:
  - убедитесь, что прибор подключен к сети;
  - убедитесь, что штифт (B рис.2) хорошо вставлен в верхнюю часть устройства, как описано в пункте ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ;
  - убедитесь, что предохранительный термостат (G рис.4) находится в правильном положении (красный штифт не опущен). Предохранительный термостат срабатывает, когда температура масла превышает 230 ° C из-за неисправности рабочего термостата (E рис.3).
2. Если предохранительный термостат часто срабатывает, обратитесь к специалисту.
3. При обслуживании всегда запрашивайте оригинальные запасные части для замены.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

<span style="font-size: 2em; font-weight: bold; vertical-align: middle;">CE</span>			
Via Santo Marino, 250 - POGGIO TORRIANA (RN) ITALY			
<b>Modello/Model</b>			
<b>Codice/Code</b>			
<b>Matricola/Serial No.</b>		<b>Anno/Year</b>	
IP		V /	/ Hz
Watt			

РИС.1

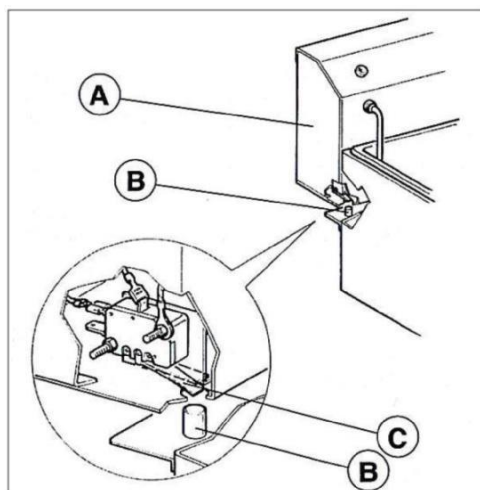


РИС.2

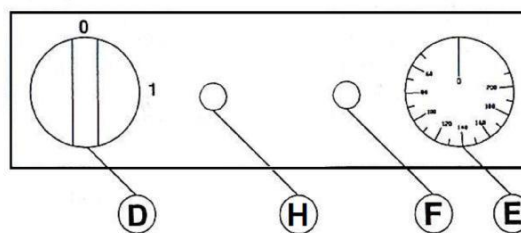


РИС.3

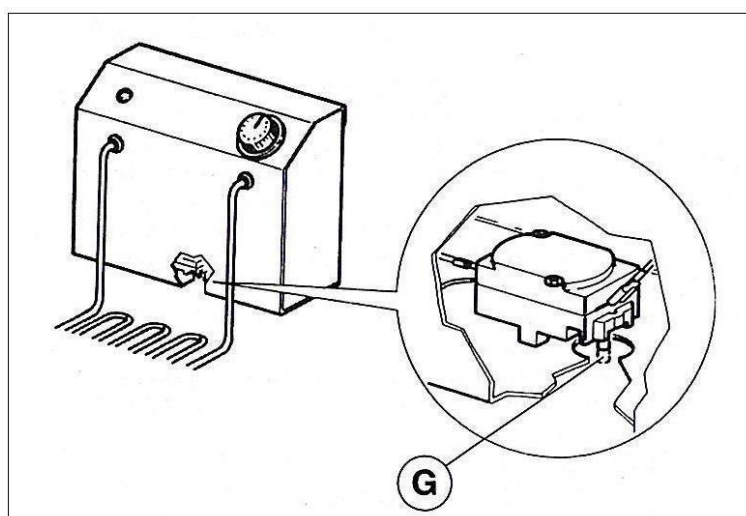
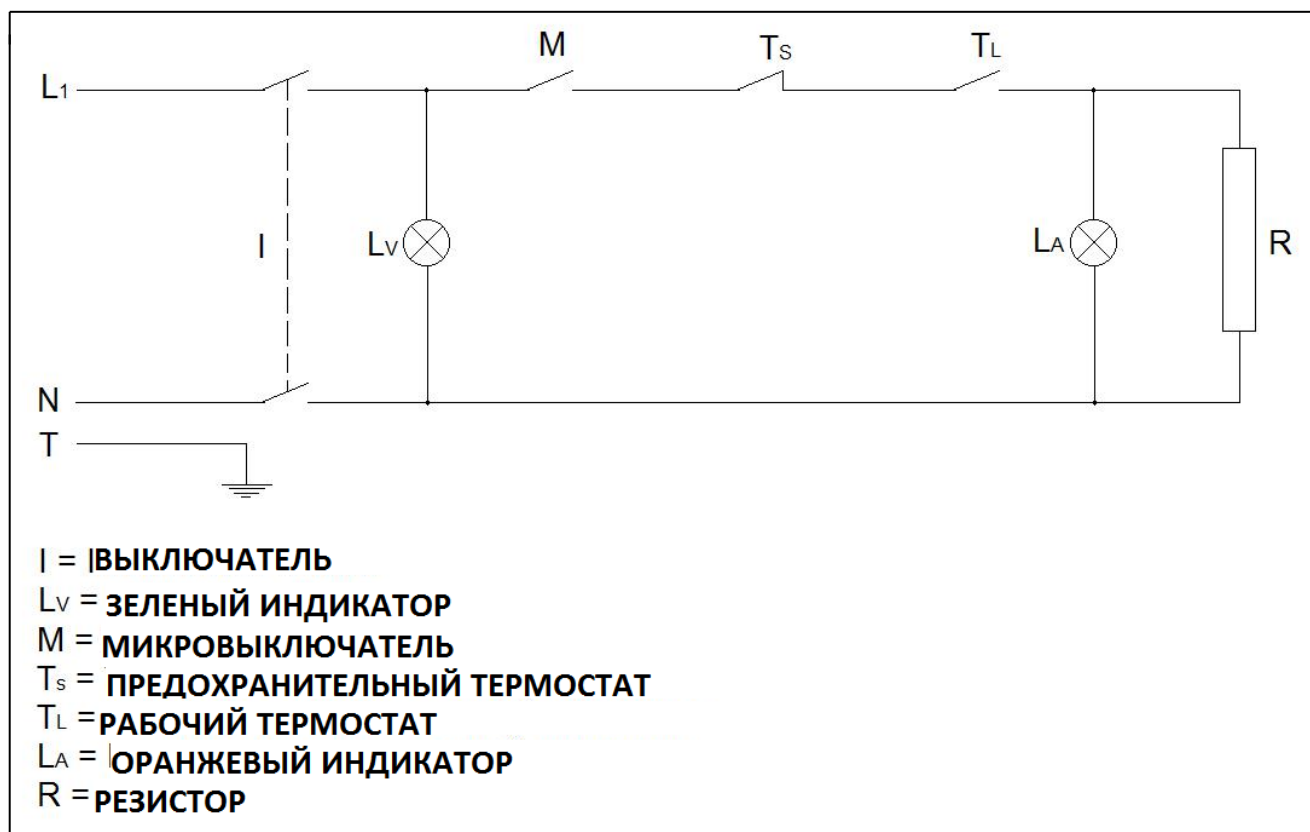


РИС.4

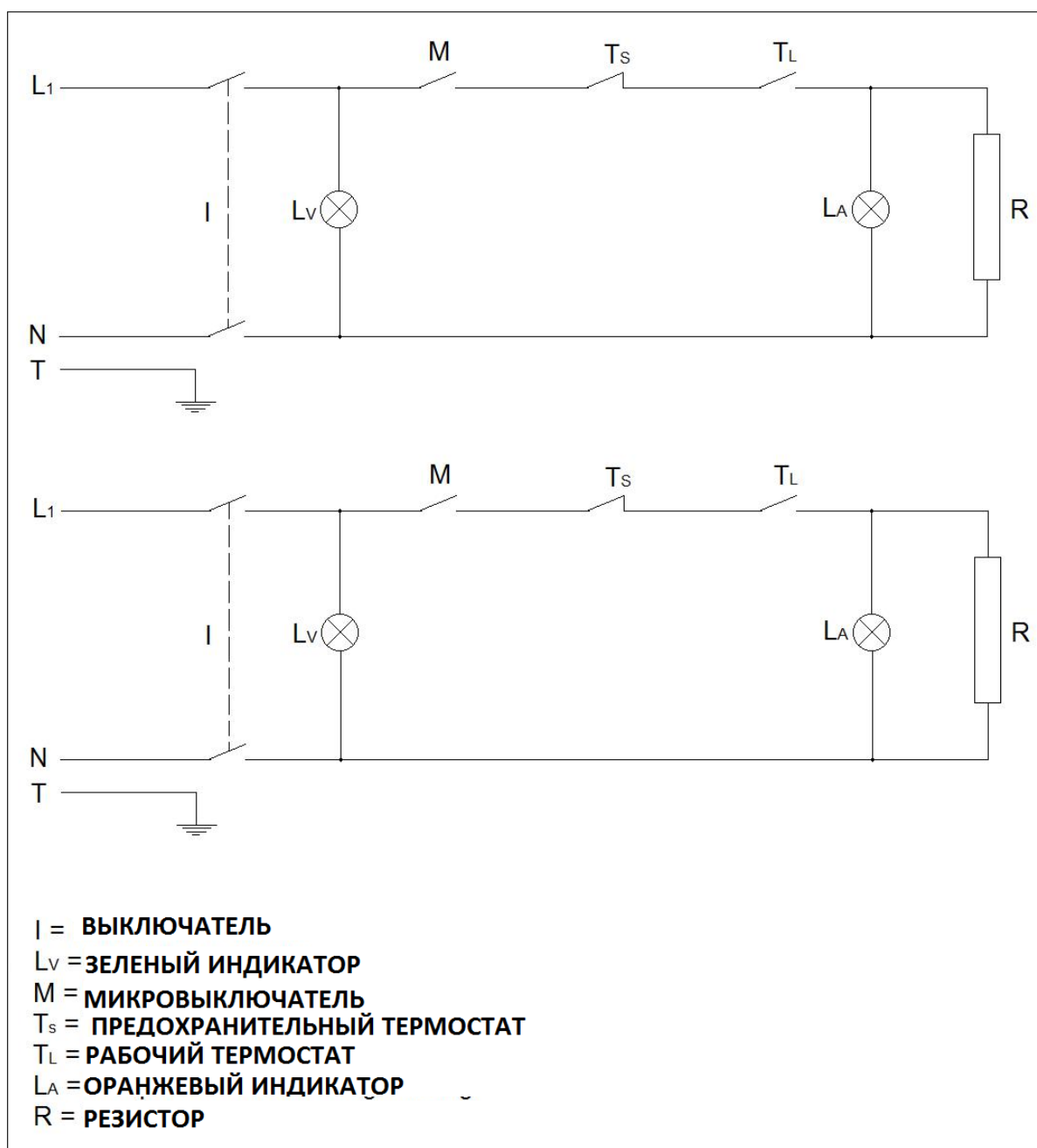
### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	МОЩНОСТЬ	НАПРЯЖЕНИЕ	ОБЪЕМ	РАЗМЕРЫ	РАЗМЕРЫ КОРЗИНЫ	ВЕС НЕТТО
			ЛТ	ММ	ММ	КГ
FE4	2000	230/1N/50-60	3	185x430x210h	140x250x100h	4,80
FE44	2000+2000		3+3	370x430x210h		8,50
FE4S	3200		3	185x430x210h		4,80
FE44S	3200+3200		3+3	370x430x210h		8,50
FE8	3250		6	280x430x210h	220x240x100h	6,00
FE88	3250+3250		6+6	560x430x210h		10,50
FE8S	3600		6	280x430x210h		6,00
FE88S	3600+3600		6+6	560x430x210h		10,50
FE8R	3250		6	280x430x250h		7,10
FE88R	3250+3250		6+6	560x430x250h		13,20
FC8	3250		6	280x430x210h		6,00
FC88	3250+3250		6+6	560x430x210h		10,50
FC8R	3250		6	280x430x250h	7,10	
FC88R	3250+3250		6+6	560x430x250h	13,20	
FC9	3250		9	280x460x250h	7,50	
FC99	3250+3250		9+9	560x460x250h	13,70	
FC10L	3250		10	280x460x250h	7,50	
FC100L	3250+3250		10+10	560x460x250h	13,70	
FC10	3500		10	300x480x250h	8,30	
FC100	3500+3500		10+10	600x480x250h	15,60	

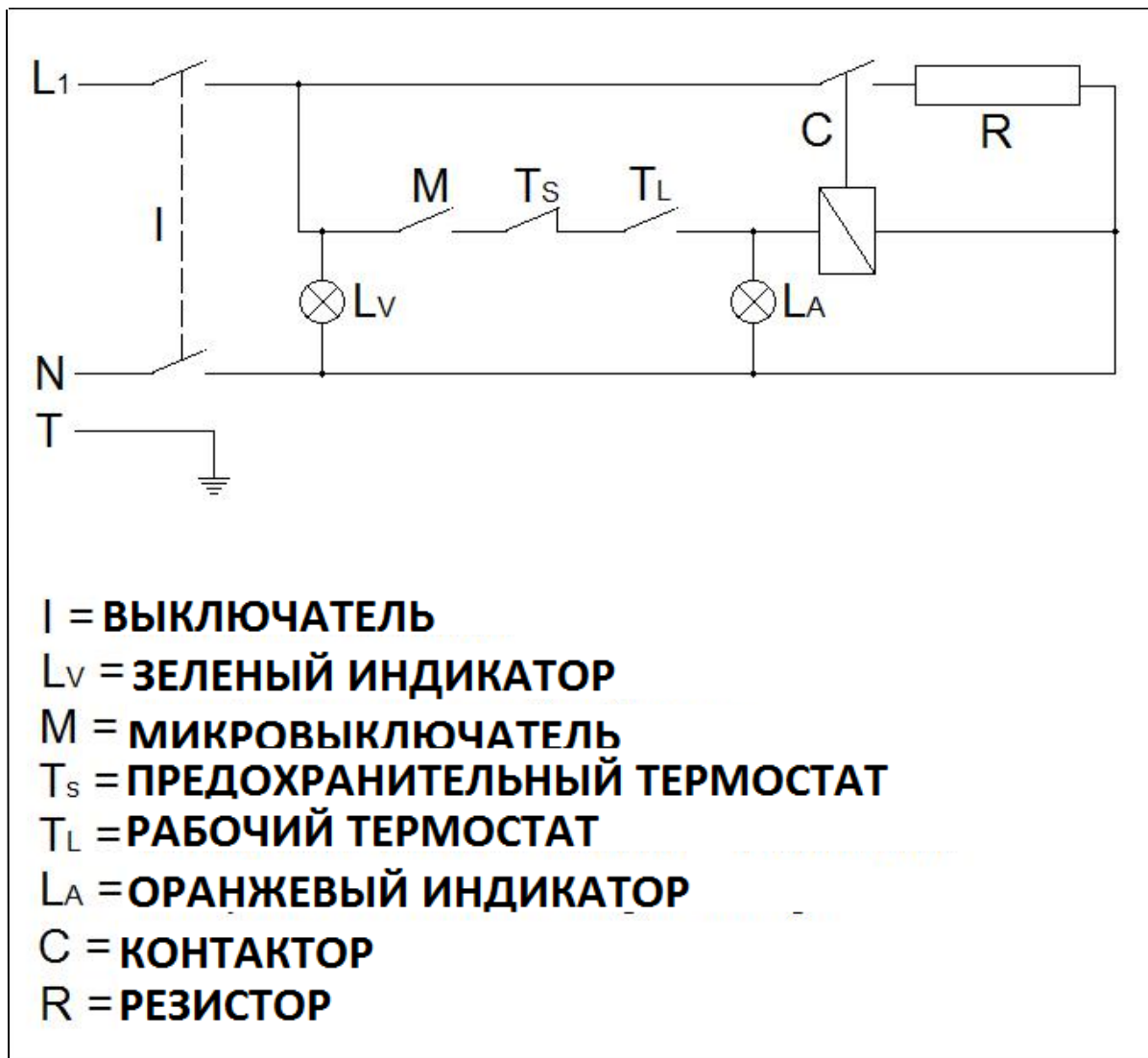
### ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА FE4-FE4S-FE8-FE8S-FE8R



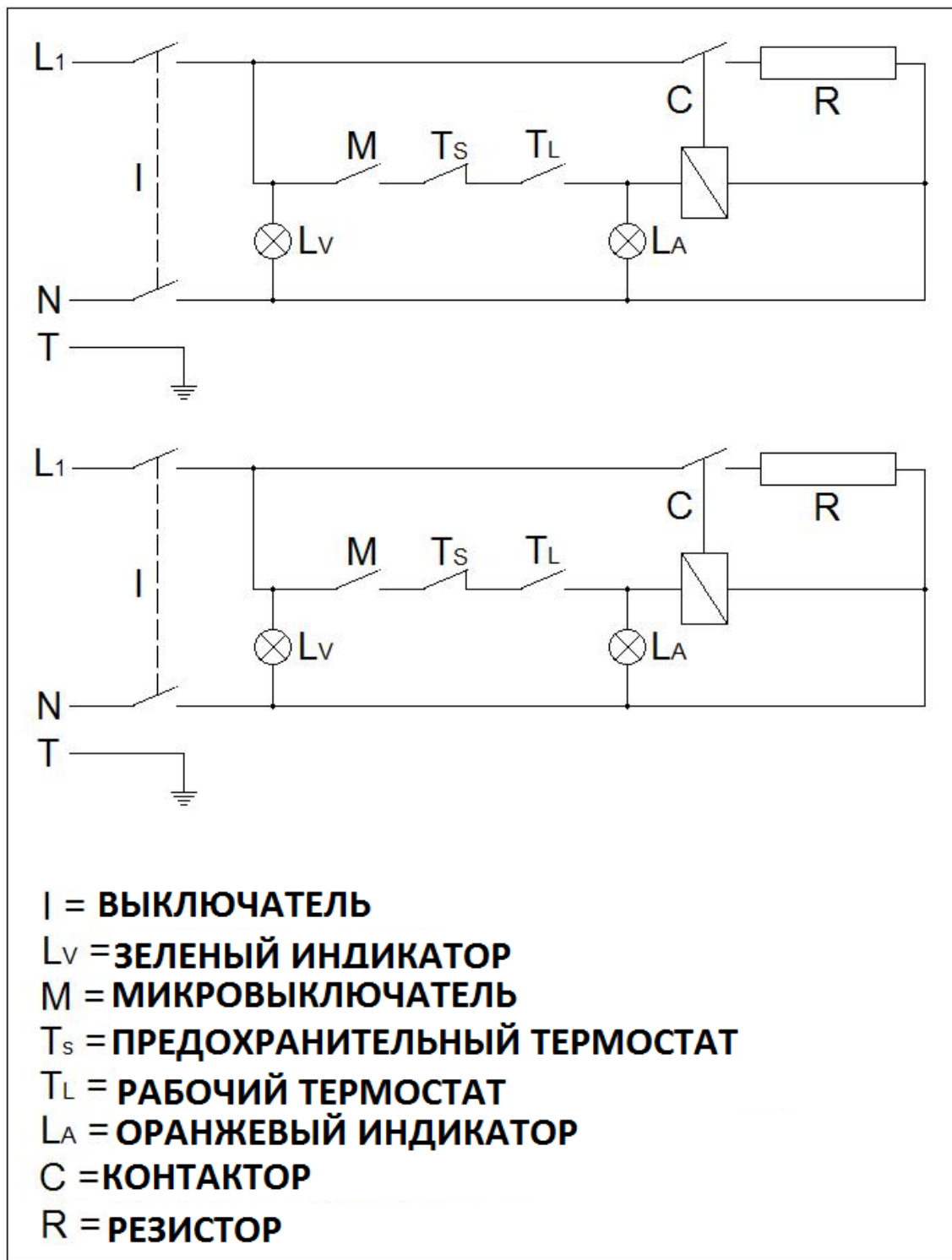
**FE44 – FE44S – FE88 – FE88S – FE88R**



FC8-FC8R-FC9-FC10L-FC10

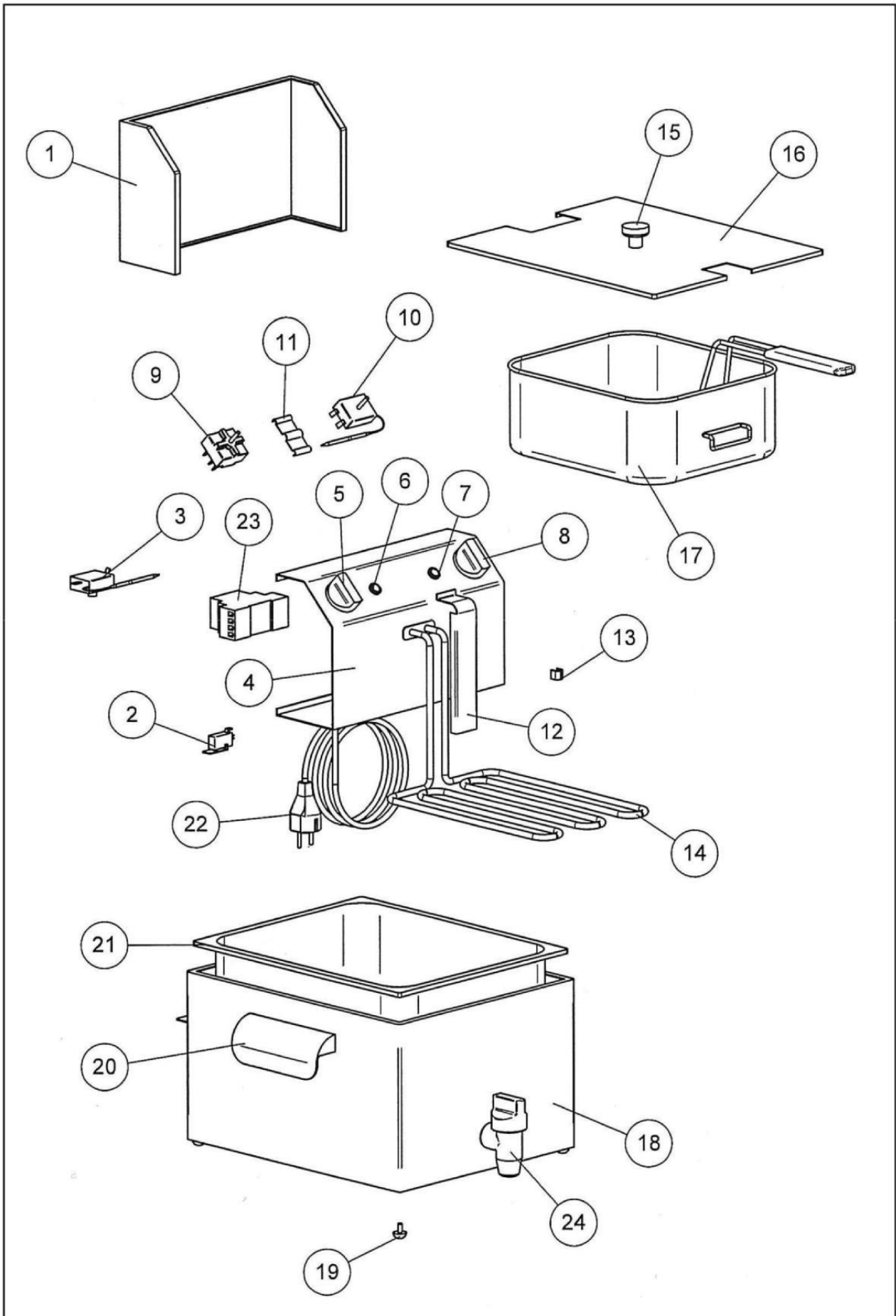


**FC88 – FC88R – FC99 – FC100L – FC100**

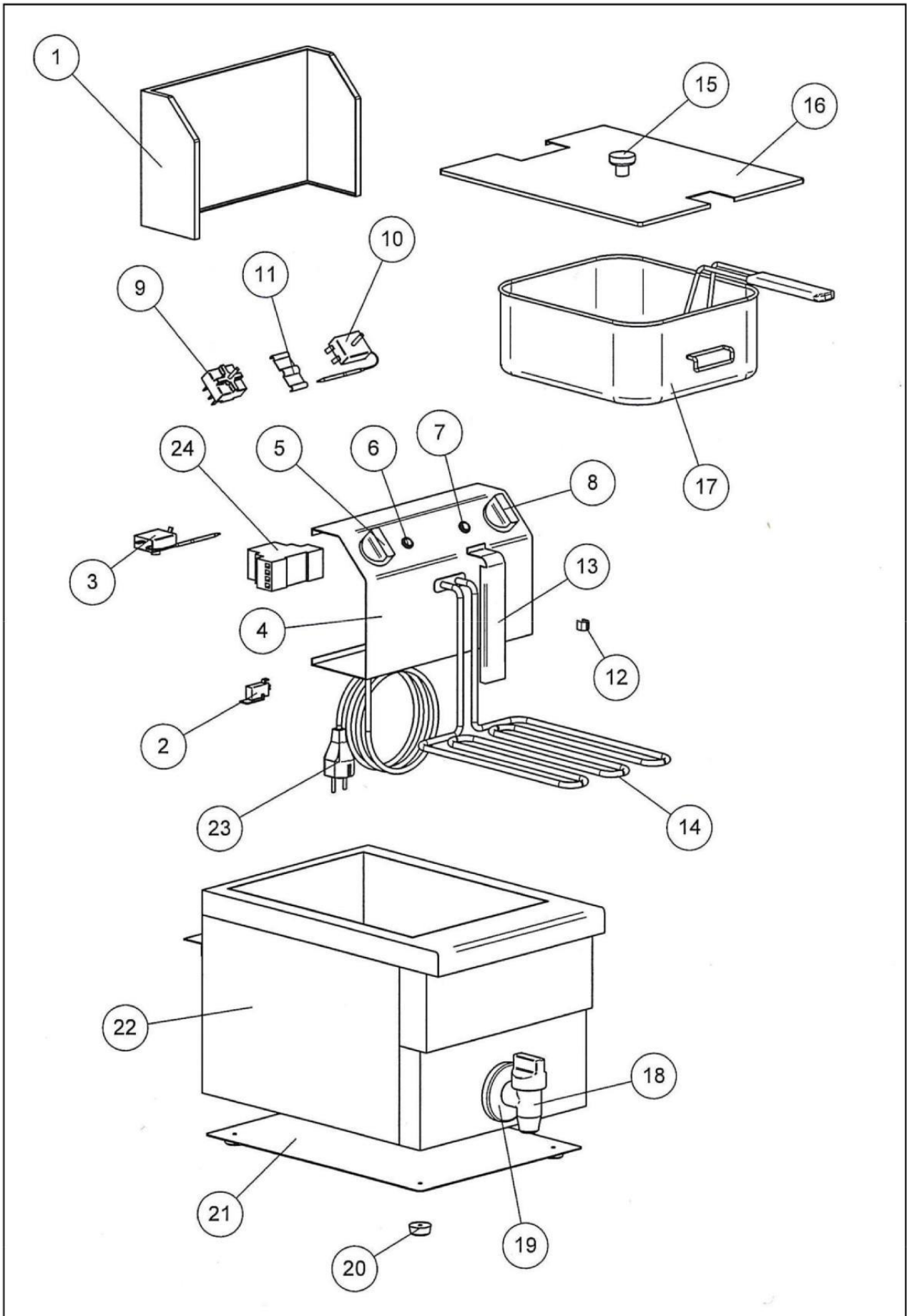




**ВЗРЫВ-СХЕМА МОДЕЛЕЙ FE4 - 4S - 44 - 44S - 8 - 88 - 8S - 88S - 8R - 88R FC8 - 88 - 8R - 88R - 9 - 99 - 10L - 100L**



FC10 - 100



## ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ "CE"

CE

Нижеподписавшийся, законный представитель компании заявляет, что указанное ниже оборудование:

Артикул	Описание
Год выпуска	Серийный номер

Соответствует стандартам:	
---------------------------	--

Соответствует нормативам:	
---------------------------	--