



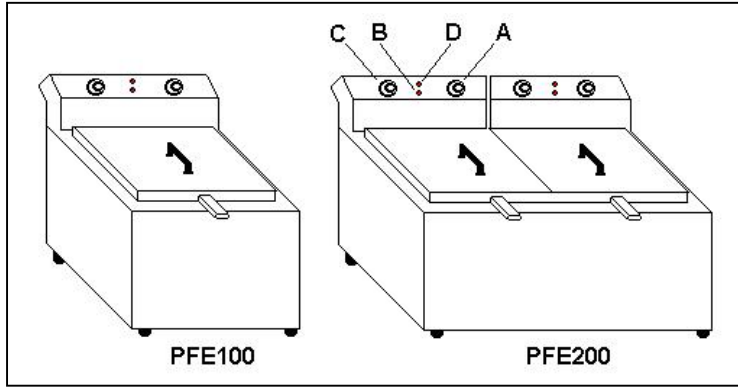
TEKLI/ÇİFTLİ/MİNİ
FRİTÖZ
SINGLE/DOUBLE/MINI
FRYER
ОДИНАРНАЯ/ДВОЙАЯ/МИНИ
ФРИТЮРНИЦА

MODEL/ МОДЕЛЬ: PFE100
PFE200



S

"Professional In Kitchen"
İNOKSAN
"Mutfakta Profesyonel"



A - Şalter / Switch / Выключатель (0-1)

B - Şalter Sinyal Lambası / Switch Indicator Lamp / Сигнальная лампа выключателя

C - Termostat / Thermostat / Термостат (100-180°C)

D - Termostat Sinyal Lambası / Thermostat Indicator Lamp / Сигнальная лампа термостата

		PFE 100	PFE 200
Genişlik / Width / Ширина	mm	480	480
Derinlik / Depth / Глубина	mm	280	560
Yükseklik / Height / Высота	mm	400	400
Isı Kapasitesi / Heat Capacity/ Тепловая мощность	kW кВт	3,6	7,2
Yağ Kapasitesi / Oil Capacity / Объем масла	Lt л	5	10
Sepet Kapasitesi / Basket Capacity / Вместимость корзины	Kg кг	1,25	2,5
Elektrik Girişi / Electric Inlet / Spannung / Потребляемая мощность	V В	220-230V 50-60Hz 220-230В 50-60Гц	
Kablo Kesiti / Cable Cut / Сечение кабеля	mm ²	3x2,5	2x(3x2,5)
Net Ağırlık / Net weight / Netto Gewicht / Вес нетто	Kg кг	8,5	16

TR

1. MONTAJ

- Cihazın montajı, elektrik bağlantısı yöre standartlarına göre profesyonel kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz düzgün bir zemin üzerine (terazide) yerleştirilmelidir.
- Cihazın 20cm etrafına emniyet açısından mümkünse birşey konmamalıdır.
- Cihaz üzerindeki koıuyucu naylonu sıyrarak çıkarınız.
- Yüzey üzerinde yapışkan kalırsa uygun çözücüyle temizleyiniz.

2. ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Cihaz sadece VDE 0100 tesisat standartlarına uygun bir prize bağlanmalıdır.
- Cihaz 220-230V 50-60Hz şebeke gerilimi ile beslenmelidir.

- Kablo en az H07 RN-F kalitesinde (**IEC 60245-57 nolu standarda uygun**) ve kesiti **en az 20A** akımı taşıyacak şekilde seçilmelidir.

- .
- Voltaj toleransı $\pm \% 10$ 'u geçmemelidir.
- Besleme tesisatına **en az 30mA'lık** kaçak akım sigortası konulması tavsiye edilir.
- Eğer cihaz ticari bir mutfakta kullanılacaksa, doğru bir topraklama sistemi uygulanmalıdır. Burada DIN VDE 0100 madde 540 gözönünde bulundurulmalıdır.

3. KULLANICI TALİMATI

- Kızartma işlemine başlamadan önce havuz ve sepetler üzerindeki koıuyucu endüstriyel yağdan temizlenmelidir. Bu sebeple havuz deterjanlı su ile işaretli yere kadar doldurulur ve kaynatılır sonra temiz su ile iyice durulanır.
- Cihazda emniyet sistemi olarak limit termostat vardır. Isıtıcılar ayarlanan sıcaklıkta kesilmezse

limit termostat ısıtıcıları devre dışı bırakarak kullanım güvenliği sağlar.

- Kabın içerisine max işaretli yere kadar yağ doldurunuz.
- Kaptaki yağ min. seviyeye inerse yağ takviye edilmelidir.
- Yağ belirli periyotlarla yenilenmelidir. Yağ içerisinde biriken tortular zamanla artacaktır. Böylece ısınma daha yavaş olur, kızarmanın kalitesi düşer.

ÖNEMLİ : Cihaza yağ koymadan önce kesinlikle çalıştırmayınız.

4. CİHAZIN ÇALIŞTIRIMASI

- Cihazın bağlı olduğu W otomatı devreye alın.
- Havuzun işaretli yerine kadar yağ doldurun.
- "A" açma kapama şalterini "0" konumundan "1" konumuna getirin. Bu durumda şalterin çalıştığını ifade eden "B" sinyal lambası yanacaktır.
- "C" termostatını gerekli sıcaklığı ayarlayınız. Bu durumda da "D" termostat sinyal lambası yanar. Havuz içindeki yağ ayarlanan sıcaklığa geldiğinde sinyal lambası söner.
- Yağ ısındığı an sepetin 3/2 si kadar kızaracak malzemeyi yağın içine koyunuz.
- Malzeme kızardığı anlaşıldığı an şalteri kapatınız ve sepeti çıkararak havuz üzerindeki yerine geçirin. Sepetteki yağlar süzülmesi an malzemeyi servise veriniz.

5. CİHAZIN KAPATILMASI

- "A" şalterini "1" konumundan "0" konumuna getiriniz.
- "C" termostatını ayarlanan dereceden "0" konumuna getirin.
- Cihazın çalıştırılan W otomatı devre dışı bırakınız.

6. BAKIM

- Cihaz üzerinde elektrik varken kesinlikle bakım yapmayınız.
- Cihazı her çalışma günü sonunda ılık sabunlu suya batırılmış bez ile tam soğumadan siliniz.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan deterjanlar, tel fırçalar vb. yüzeylerde çizik yapabilecek malzemeler kullanmayınız.
- Yukarıda saydığımız yöntemlerle temizlenemeyen yüzeyleri kimyasal çözücülerle temizleyebilirsiniz.
- Cihazı **fişkıran**, direkt veya yüksek basınçlı su ile temizlemeyiniz. Aksi halde elektrik tesisatının arızasına neden olabilirsiniz.
- Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahale etmesine fırsat vermeyiniz.

GB

1. INSTALLATION

- The installation and electrical connection of the appliance should be done by authorized personnel according to regional standards.
- Place the appliance on a flat surface by proper levelling.
- Do not place anything closer than 20cm. around the appliance.
- Rip of the protective nylon on the appliance.
- Clean the remained sticky particles with a suitable solvent

2. ELECTRICAL CONNECTION

- It should only be connected to a plug suitable to VDE 0100 electrical installation standards.
- The appliance should be fed by 220-230V 50-60 Hz network voltage.
- A cable of the H 07 RN-F (**IEC 60245-57 std., min 20A**) quality should be used for the electrical connection line
- Voltage tolerance should not exceed $\pm 10\%$.

- If the appliance is used in a commercial kitchen, right (**min 30mA**) earthing system should be applied. D1N VDE 0100 standard, article 540 should be considered.

3. OPERATING INSTRUCTIONS

- Protective industrial oil in the basin and basket should be cleaned before frying operation. Therefore the basin is filled with detergent containing water up to marked level and heated afterwards it is rinsed thoroughly with clean water.
- The limit thermostat is available as security system. The limit thermostat ensures user security by cutting out the heaters if the heaters are not cut out at adjusted temperature.
- Fill the basin with oil up to maximum level.
- If the amount of oil drops to minimum level, oil should be added.
- Oil should be replaced in certain periods. The deposits accumulating in oil increase with the course of time. Thus heating becomes more slowly and the frying quality gets poor.

CAUTION : Never operate the unit without putting oil into the basin.

4. OPERATION

- Start the automat W connected to the appliance.
- Fill the basin with water up to pointed level.
- Bring on/off switch from position "0" to position "1". In this case, the indicator lamp "B" lights to show that switch is in service.
- Set the thermostat "C" to the required temperature. In this case, the thermostat indicator lamp "D" lights. The indicator lamp goes out when the temperature of oil reaches set value.
- Put the food as much as two thirds of the basket into oil.
- Turn off the control switch when the food is roasted, take out the basket, put into place over the basin. Serve the food as soon as the oil on the basket is filtered.

5. SWITCHING OFF

- Bring on/off switch "A" from position "1" to position "0".

- Bring the thermostat "C" from adjusted temperature to position "0".
- Cut off the automat W.

6. MAINTENANCE

- Do not do maintenance work while the power is connected.
- At the end of every working day, wipe the appliance with a damp soapy cloth before it cools down entirely.
- Do not use any abrasive detergents and wire brushes that may scratch your appliance.
- Apply chemical solvents on the surfaces that can not be cleaned by above mentioned methods.
- Do not clean the appliance with high-pressured water. Otherwise you may give harm to the electrical installation.
- In case of danger call the authorized service personnel. Do not let unauthorized people intervene with the machine.

RU

1. МОНТАЖ

- Монтаж прибора и электрические соединения должны выполняться уполномоченными лицами в соответствии с требованиями стандартов.
- Поместите прибор на ровное основание и выровняйте.
- Исключите наличие каких-либо материалов вокруг прибора на расстоянии 20 см.
- Снимите защитную полиэтиленовую пленку.
- Очистите остатки клеящего вещества с поверхностей прибора соответствующим растворителем.

2. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

- Устройство необходимо подключить к розетке электросети, отвечающей требованиям стандарта DIN VDE 0100 касательно электрооборудования.
- Оборудование предусматривает подключение к сети с напряжением 220-230 В 50-60 Гц.
- Качество кабеля не менее H07 RN-F (**в соответствии со стандартом IEC 60245-57**) и сечением, способным обеспечить проводимость тока **не менее 20А**.
- .
- Перепады напряжения не должны превышать $\pm 10\%$.
- На линии электропитания рекомендуется установить устройство

защитного отключения, срабатывающего в случае возможной утечки электротока **не менее 30мА**.

- Если устройство используется на промышленной кухне, необходимо выполнить правильное заземление устройства. При этом следует учитывать требования статьи 540 стандарта DIN VDE 0100.

3. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед эксплуатацией ванну и корзину устройства следует очистить от защитного промышленного масла. Для этого наполните ванну водой до уровня и после кипячения сполосните чистой водой.
- В качестве устройства безопасности эксплуатации предусмотрен предельный термостат. Предельный термостат прибора обеспечит безопасность эксплуатации прибора путем отключения нагревателей в случае превышения установленной температуры нагрева печи.
- Заполните ванну маслом до линии максимального уровня.
- Добавьте масло если масло в ванной снизится до миним.уровня.
- Периодически заменяйте масло. Со временем в масле накапливаются частицы пищевого продукта. Ввиду этого замедлится время нагрева масла и снизится качество жарки.

ВАЖНО: Категорически запрещается включать прибор с ванной без масла.

4. ВКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

- Включите автоматический предохранитель, подключенный к прибору.
- Заполните ванну водой до уровня.
- Кнопку выключателя электропитания "А" переключите из положения "0" в положение "1". Загорится сигнальная лампа "В", указывающая на включение электропитания.
- Установите ручку регулятора термостата "С" на желаемую температуру нагрева. Загорится сигнальная лампа термостата "D". Сигнальная лампа погаснет после достижения установленной температуры нагрева масла внутри ванны.
- После нагрева масла опустите в масло заполненную на 2/3 корзину с продуктами для жарки.
- Отключите термостат в момент готовности продуктов, выньте корзину и закрепите ее на держателе поверх ванны. После окончания стекания масла с корзины, продукты готовы к раздаче.

5. ОТКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

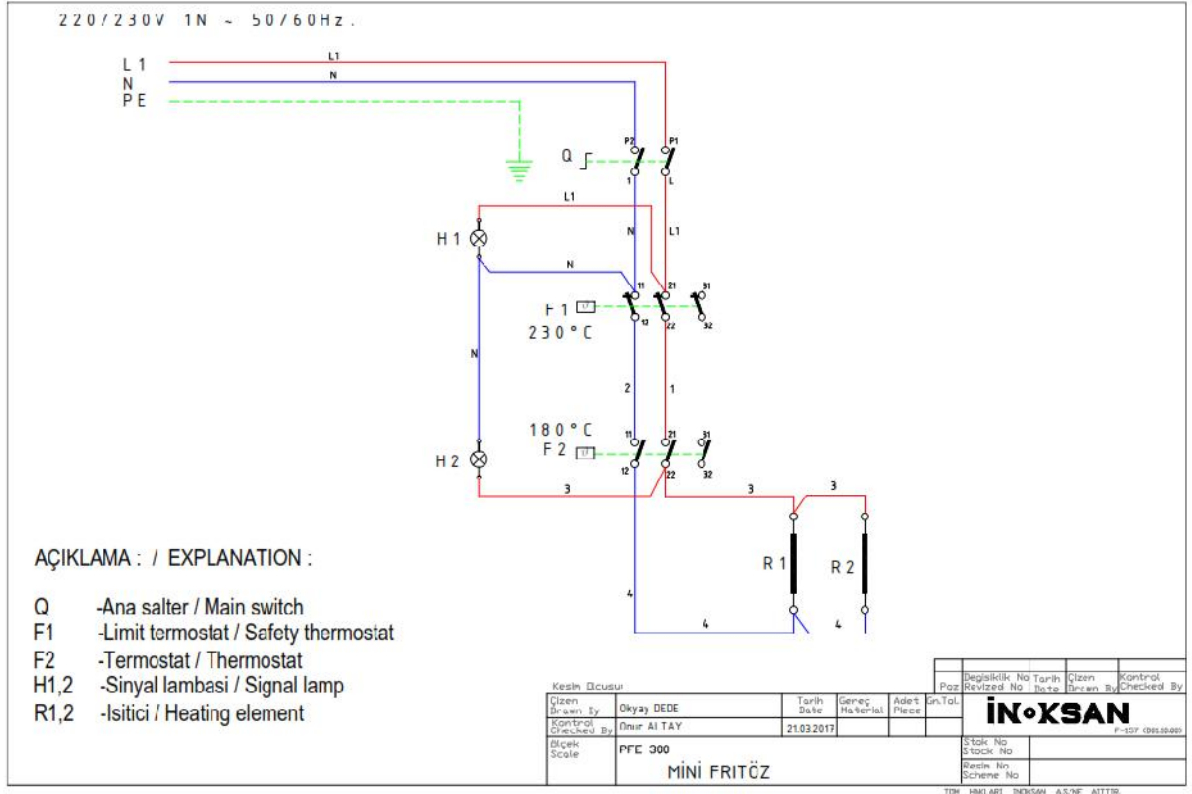
- Установите переключатель "А" из положения "0" в положение "1".
 - Переключатель термостата "С" переключите с установленной величины температуры нагрева в положение "0".
-

- Выключите автоматический предохранитель, подключенный к прибору.

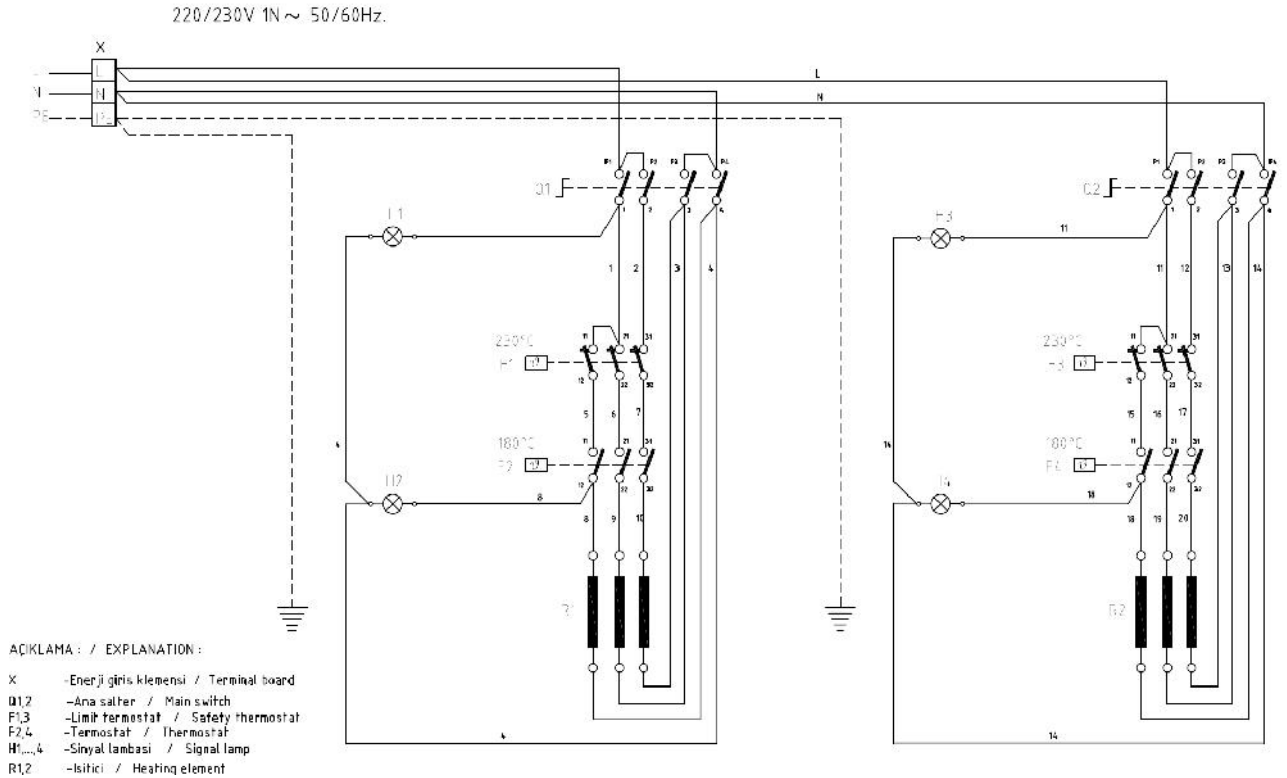
6. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Категорически запрещается выполнение техобслуживания во время нахождения устройства под напряжением.
 - В конце каждого рабочего дня, до полного охлаждения прибора, выполните очистку прибора тряпкой, смоченной в теплой мыльной воде.
 - Во время очистки устройства не используйте абразивные моющие средства, металлические щетки и т.п. материалы, способные поцарапать поверхность устройства.
 - Поверхности, очистку которых невозможно выполнить вышеуказанными методами, очистите при помощи химических растворителей.
 - Не очищайте устройство водой под напором, прямой струей воды или водой под давлением. В противном случае возможно повреждение электропроводки.
 - В случае выявления какого-либо опасного состояния устройства, проинформируйте уполномоченную службу техобслуживания. Не разрешайте неуполномоченным лицам выполнять ремонт и модификацию устройства.
-

PFE 100 ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



PFE 200 ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



3.07.2007

İMALATÇI FİRMA/ ФИРМА-ПРОИЗВОДИТЕЛЬ :
İNOKSAN Mutfak Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cad. No : 5
BURSA/ БУРСА

Tel/ Тел : 0224-294 74 74

Fax/ Факс : 0224-243 61 23