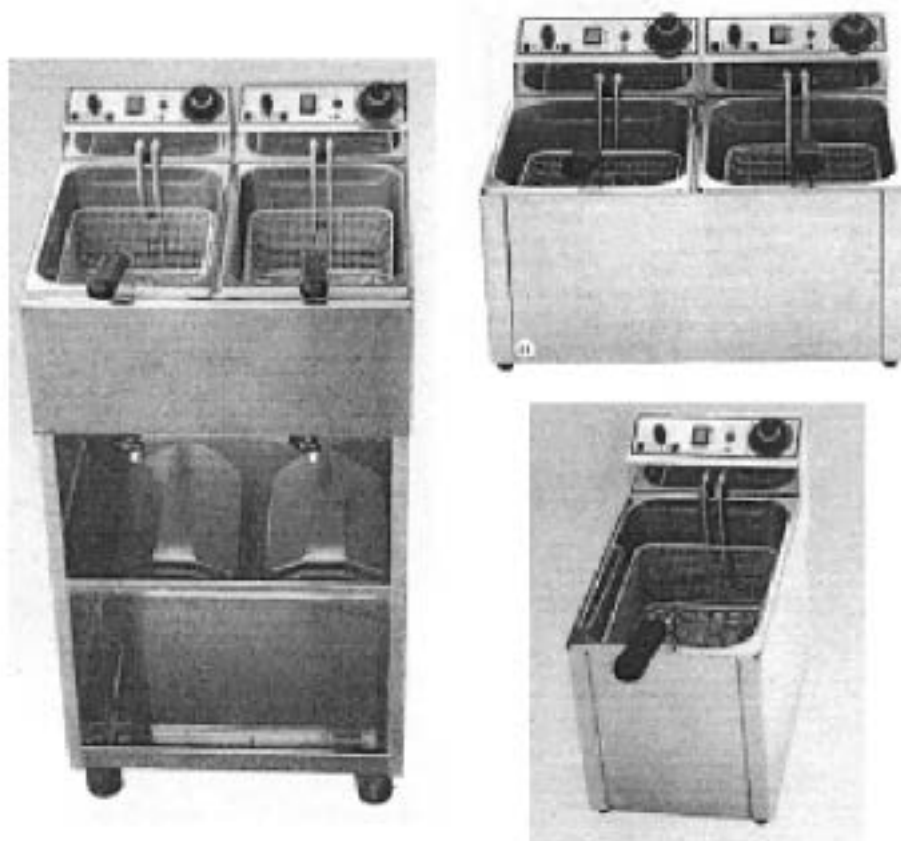


# Фритюрниця Becker FR



CE

## ЗМІСТ

Загальні впровадження .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
Декларація відповідності <b>ЄС</b> .....	4
Попереджувальні знаки .....	4
Правила ТБ.....	5
Технічні характеристики .....	6
Розпакування та підготовка апарату .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
Ідентифікація виробу .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
Інструкції з експлуатації.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
Догляд та обслуговування апарату.....	9
Виведення фритюрниці з експлуатації.....	9
Гарантійне Свідоцтво .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>

# Загальні впровадження

## Сповідання

Цей продукт, що розповсюджується ТОВ «Беккерс Італія», спроектований та вироблений відповідно до чинних норм правового захисту та безпечний для всіх, хто суворо виконує положення з експлуатації та обслуговування апаратів, викладені в цьому Посібнику.

Користувачеві заборонено демонтувати запобіжні та захисні пристрої, які для демонтажу вимагають застосування спеціальних інструментів.

Деякі операції з техобслуговування вимагають свідомого ігнорування спрацьовування деяких захисних пристроїв апарату, тому повинні виконуватися силами тільки кваліфікованих техніків, авторизованих виробником.

ТОВ «Беккерс Італія» не відповідає за наслідки будь-якого несанкціонованого виробником втручання у роботу машини.

Повне осмислення та суворе виконання правил техніки безпеки (ТБ) та повідомлення про існуючі ризики, представлені в цьому Посібнику, є основною вимогою до проведення встановлення, пуску, експлуатації та виконання процедур технічного обслуговування з мінімально допустимими ризиками.

## Використання та зберігання Посібника користувача

У Посібнику користувача представлені всі процедури експлуатації апарату, які замислювалося конструкторським проектом; технічні характеристики машини, а також інструкції щодо переміщення, чищення (мийки), регулювань та експлуатації апарату; відомості про експлуатаційників, техобслуговування (ТО) та ремонти, дані про наявні ризики та повідомлення про операції, які слід проводити з великим ступенем обережності.

Апарати цього типу призначені як домашнього, так професійного застосування; саме тому Посібник з експлуатації не може замінити наявності відповідного досвіду у користувача.

Керівництво вважається невід'ємною частиною машини, його **СЛІД ЗБЕРІГАТИ** в якості довідкового посібника аж до моменту повної утилізації апарату.

Посібник повинен бути завжди доступним для отримання тієї чи іншої інформації, а тому його необхідно зберігати в безпечному та сухому місці.

У разі втрати або пошкодження користувачеві слід запросити у виробника новий екземпляр Посібника, вказавши при цьому серійний номер, тип і рік випуску, відомості про які можна знайти на шильдику з технічними даними, прикріпленим до корпусу апарата.

Виробник залишає за собою право на модернізацію продукції та внесення змін до Посібника без зобов'язань поновлення наявних у користувача апаратів та Посібників попередніх років випуску.

Виробник не несе відповідальності за можливі збитки, що стали наслідком:






- Неправильної експлуатації;
- Експлуатації, несумісної з інструкціями, наведеними в цьому документі;
- Серйозних дефектів, що стосуються сфери запланованих та рекомендованих ТО та поточних ремонтів;
- Несанкціонованого внесення змін до конструкції апарату та/або втручання у його роботу;
- Застосування неоригінальних або непридатних для цієї моделі запасних частин;
- Повне або навіть часткове недотримання інструкцій.
- Екстраординарні події.

## Декларація відповідності ЄС

ТОВ «Беккерс Італія» заявляє про те, що фритюрниця серії FR відповідає заходам забезпечення безпеки, зумовленим положеннями глав 1-2-3-4 та додатків 1-2-3-5 «Охорона праці та вимоги ТБ» Директиви 2006/42/CEE від 22-06-1998 з наступними змінами та поправками, і що відповідні документи знаходяться у розпорядженні запитуючої влади.

Свідоцтво про відповідність стандартам ЄС міститься у додатку до відвантажувальних документів на продукт. Клієнт повинен зберігати Свідоцтво протягом усього терміну служби апарату.

## Попереджувальні знаки

	Перед початком роботи з апаратом уважно прочитайте Посібник з експлуатації.
	УВАГА! Перед виконанням робіт з ТО не забудьте знеструмити машину.
	УВАГА! Усі роботи мають проводитися силами ТІЛЬКИ кваліфікованого технічного спеціаліста.
	УВАГА! Машини під напругою.
	УВАГА! Ризик порізу рук.

## Правила ТБ

*Увага! Уважно прочитайте Посібник з експлуатації та дотримуйтесь усіх запропонованих процедур та положень повідомлень!*

- Усі роботи з ТО та встановлення машини повинні виконуватись з дотриманням процедур, описаних у цьому Посібнику з експлуатації.
- Уникайте торкання працюючого леза.
- Не використовуйте апарат для нарізання заморожених продуктів, м'яса з кістками та/або нехарчових продуктів.
- Фритюрниця не призначена для використання дітьми, некваліфікованими особами або людьми, які не пройшли курс спеціальної підготовки з експлуатації машини.
- З'ясування та дотримання правил ТБ, а також прийняття до уваги повідомлень про наявні ризики, що містяться в цьому Посібнику, є істотною вимогою при установці машини, її пуску, експлуатації та обслуговуванні при мінімальних ризиках.
- Перед виконанням будь-яких робіт з ТО або миття не забувайте ПОВНІСТТЮ ЗНЕСТРУМЛЮВАТИ машину, а також вимикати регулятор швидкостей леза (градуйована ручка повинна знаходитися в положенні «0»).
- Перед початком роботи з машиною переконайтеся у відповідності мережевої напруги його значення, позначеному на шильдику з технічними даними, і що система, до якої підключається обладнання, підходить за навантаженням.
- Періодично перевіряйте стан силового шнура; при необхідності зв'яжіться з ЦЕНТРОМ ТЕХНІЧНОГО ПІДТРИМКИ для його заміни.
- Не залишайте прилад без уваги. Не допускайте дітей!
- При будь-якій відмові електричної частини, а також для зміни ножа негайно зв'яжіться з авторизованим Центром технічної підтримки.
- Підтримуйте чистоту в робочій зоні, утримуйте в чистоті також і робочі інструменти.
- У жодному разі не мийте обладнання проточною водою.
- Для чищення застосовуйте лише відповідні засоби.
- Щодо процесів застосування, що стосуються загальногігієнічних норм, сформульованих у Директиві EN 29000, від компаній, що діють у сфері переробки харчових продуктів, вимагають визначати, застосовувати та підтримувати в оновленому стані відповідні процедури ТБ, що використовують принципи, на яких ґрунтується система (Аналіз ризиків та критичні точки управління). Після перевірки відповідності попередньо вказаним нормам та процедурам машину можна запускати.
- Електрична фритюрниця не призначена для встановлення поза приміщенням; її слід поміщати в сухих приміщеннях, де температура не повинна падати нижче +5°C. Фритюрницю не слід встановлювати у приміщеннях, де чищення проводиться під потоком вітру.
- Щоб гарантувати нормальну роботу, апарат необхідно встановлювати в приміщеннях, де температура середовища коливається між мінімальними +5°C і максимальними +32°C, а вологість не перевищує 70%.
- Для забезпечення правильного функціонування обладнання утримуйте її в чистоті.

- ТОВ «Беккерс Італія» не несе відповідальності за можливі збитки, завдані людям або майну, що стали наслідком неправильної установки, невідповідного електроживлення, невідповідних чищення та/або ТО, несанкціонованих змін конструкції, неналежного застосування фритюрниці, використання неоригінальних запасних частин.
- Необхідно також перевірити апарат на відповідність іншим національним та місцевим технічним нормам.

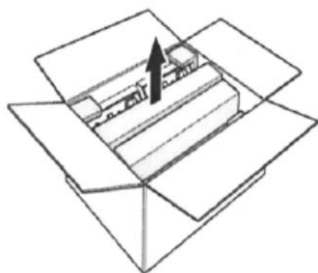
## Технічні характеристики

Модель	Напруга	Вхідна потужність (кВт)	Об'єм (л)	Об'єм масла, що заливається (л)	Габарити	Нетто-вага (кг)
FR 6 LT.	230 В 50 Гц	3	6	6	260X400X310	6
FR 6+6 LT.	230 В 50 Гц	3(X2)	6+6	6+6	525X400X310	12
FR 8 LT.	230 В 50 Гц	3	8	8	260X400X345	7
FR 8+8 LT.	230 В 50 Гц	3(X2)	8+8	8+8	525X400X345	13
FR 10 LT.	230 В 50 Гц	3	10	10	260X450X345	8
FR 10+10 LT.	230 В 50 Гц	3(X2)	10+10	10+10	525X450X345	14

## Розпакування та підготовка апарату

На момент доставки фритюрниця знаходиться у повністю зібраному стані та в пакувальній коробці встановлена вертикально. Уникайте:

- Волочення упаковки з апаратом.
- Ударів упаковки зовнішніми предметами та її трясіння.
- Встановки інших упаковок або предметів на коробку з апаратом.
- Впливи на упаковку або безпосередньо на обладнання атмосферних опадів – дощу, снігу – або надмірно високих/низьких температур.



МАЛ. 1

Після доставки апарату відкрийте упаковку, для чого:

- Відкрийте кришку коробки (Мал. 3), вийміть фритюрницю з пінопластової упаковки, окремо покладіть поліетиленовий мішечок і перевірте комплектність доставленого товару, порівнявши те, що фізично отримали, з тим, що значиться в транспортній накладній. У разі виявлення пошкоджень, завданих апарату в ході перевезення, негайно в письмовій формі сповістіть факт компанії-перевізника і проінформуйте авторизованого дилера виробника. Зокрема, переконайтеся, що:

- на упаковці та корпусі машини відсутні вм'ятини, сліди ударів та/або деформації;

- на упаковці відсутні вологі місця або плями, які могли б дати Вам підставу припустити, що упаковка зазнавала впливу атмосферних опадів;

- відсутні сліди спроб відкриття упаковки.

• Шильдик із технічними даними прикріплений до корпусу апарата на видному місці (Мал. 4).

• Для зв'язку з виробником називайте серійний номер, наведений на шильдику.

**Увага! Утилізуйте пакувальний матеріал за допомогою контейнерів для відходів**

## Ідентифікація виробу

До корпусу апарата прикріплено шильдик, на якому наведено ідентифікаційні дані виробу. На Мал. 4 представлений сам шильдик та значення даних на ньому.

<p><i>Это пример бокового идентификационного шильдика:</i></p> <p>a) Личные данные импортёра b) Модель фритюрницы c) Технические характеристики изделия d) Серийный номер e) Год выпуска f) Знак CE g) Страна происхождения изделия</p>	<p><b>BECKERS ITALY S.R.L.</b> <b>VIA GANASSINA S.N.C.</b> <b>24047, TREVIGLIO (BG) ITALY</b> <b>www.beckersitaly.net</b></p> <p><b>Mod: FR 6 LT</b>                      <b>Serial: 010206</b> <b>230V 50Hz 3000W</b></p> <p><b>YEAR 2011</b>                                      <b>MADE IN R.P.C.</b></p>   
---	--

## Інструкції з експлуатації

Перед початком роботи переконайтеся в тому, що напруга струму мережі живлення відповідає його значенню, представленому на шильдику, і що рубильник і плавкий запобіжник мережі користувача відповідають споживаній апаратом потужності.

Корпус машини слід надійно заземлити. Затискач заземлення апарата необхідно надійно з'єднати з природним заземлюючим пристроєм за допомогою дроту 1,5 мм<sup>2</sup>.

## Експлуатація

1. В масляний бак налейте олію; при цьому його рівень повинен розташовуватися між нанесеними на стінки баку максимальною та мінімальною оцінками.
2. Переведіть селектор термостата в положення "0".
3. Увімкніть штепсельну вилку в розетку, загориться зелений індикатор подачі на напругу. Поворотом ручки терморегулятора за годинниковою стрілкою встановіть необхідну температуру; засвітиться червоний індикатор і почнеться розігрів термопар. Після досягнення олією встановленої температури терморегулятор відключає подачу електроживлення, індикатор червоного кольору гасне, термопари вимикаються. При зниженні температури масла терморегулятор автоматично включає подачу на апарат електроживлення, червоний індикатор знову загоряється і проводиться повторний розігрів термопар. Ця процедура періодично повторюється, що дозволяє підтримувати температуру олії у межах необхідного температурного діапазону.
4. Після досягнення встановленого значення температури можна розпочинати процедуру смаження. Допускається скидання та встановлення нового значення температури термостата, якщо цього вимагає Ваш технологічний режим.



5. Апарат обладнаний спеціальним кошиком для смаження, на ньому є гак. Для смаження продуктів помістіть їх у кошик і зануріть у масло. Під час смаження для видалення надлишку олії підвісьте кошик на штифт електричного блоку керування.
6. Кришка масляного резервуару призначена для того, щоб резервуар постійно залишався чистим та теплим. Не допускайте появи води на кришці.
7. Після закінчення смаження посуньте електричний блок керування назад, поверніть його на 90 градусів, після чого блок автоматично зафіксується і встановиться у вертикальному положенні, що дозволяє повторно використовувати масло на термопарах та кошиках.
8. Фритюрниці оснащуються кінцевими вимикачами. При підйомі електричного блоку керування термопари звільняються від масла автоматично; потім спрацьовує кінцевий вимикач, що відсікає подачу електроживлення.
9. На лицьовій стороні апарату серії FR знаходиться ручка, що служить для вилучення масляного бака. За допомогою цієї нехитрої операції можна злити з бака відпрацьовану олію. **ОДНАК, ПАМ'ЯТАЙТЕ! ПРОЦЕДУРА ДОПУСТИМУ ТІЛЬКИ ЯКЩО ТЕМПЕРАТУРА МАСЛА БЛИЗЬКА ДО КІМНАТНОЇ!**
10. Після закінчення процесу смаження переведіть селектор термоконтролера в положення «0» (обертання проти годинникової стрілки); одночасно відключиться подача на машину електроживлення.

## Догляд та обслуговування апарату

Після закінчення роботи з машиною протріть її корпус вологою ганчіркою; при появі стійких забруднень використовуйте нейтральний оцет.

***Електричний блок керування мити водою категорично забороняється!***

---

### **ПРИМІТКА:**

Забороняється зберігати поблизу апарату вогненебезпечні та легкозаймисті речовини.

Експлуатувати машину можна тільки в приміщенні з гарною вентиляцією.

Забороняється включати апарат без масла - небезпека виходу з експлуатації термопар.

Стороннім людям забороняється підходити до апарату під час його роботи – небезпека отримання опіків.

При тривалих простоях машини рекомендується повністю її знеструмлювати.

Усі сервісні операції повинні проводитись лише на знеструмленій машині.

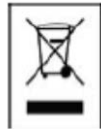
У разі виникнення несправностей не намагайтеся виконувати ремонтні роботи власними силами; замість цього вишліть апарат на адресу авторизованого сервісного департаменту нашої компанії або дистриб'ютора, які проведуть якісний та швидкий ремонт виробу.

***Увага! Застосування старої олії призводить до зниження значення точки спалаху та швидкого закипання з непередбачуваними наслідками***

## Виведення фритюрниці з експлуатації

### ***Інформація для користувача***

Відповідно до ст. 13 Законодавчого Акту № 151 від 25 липня 2005 р. «Про виконання Директив 2002/95/CE та 2003/108/CE, що стосуються зниження використання небезпечних речовин в електричному та електронному устаткуванні, а також у твердих відходах та стічних водах».



Символ перетнутого хрест-навхрест сміттового бака, що наноситься на обладнання або його упаковку, вказує на те, що вироб, вичерпавши свій термін служби, повинен утилізуватися окремо від інших відходів. Користувачеві, в такому разі, слід доставити обладнання в зазначений пункт збору електричних та електронних відходів або повернути обладнання дилеру і придбати аналогічне при співвідношенні «один до одного». Незаконна утилізація виробу карається шляхом накладання адміністративних штрафів, передбачених чинними законодавчими актами.

## **Гарантійне Свідоцтво**

Фритюрниці виробляються відповідно до прийнятих стандартів; нормальна їхня робота гарантується виробником протягом 12 місяців з дня доставки користувачеві.

Протягом зазначеного періоду ми змінюємо деталі або вузли, які за нашим висновком є дефектними внаслідок виробничого або технічного браку, але в жодному разі внаслідок звичайного зносу, неправильної експлуатації або внесення змін до конструкції.

Електричні деталі та вузли, а також матеріали, схильні до нормального зносу, з гарантії виключаються.

Вищезазначена гарантія надається у нашому офісі на виробі, що доставляють безкоштовно, а також на ті, що надсилаються назад безпосередньо із заводу.

Гарантія не надається у випадку, якщо в машину вносилися зміни без попереднього дозволу, або у випадку, якщо на машину встановлювалися неоригінальні запасні частини. Крім того, гарантія не надається, якщо замовник не повністю виконує узгоджені умови платежів.

Навіть у гарантійний період, якщо в конструкцію машини, так само як і в її роботу відзначалися випадки втручання персоналу, що не відноситься до нашої компанії та її авторизованим дилерам, замовник буде нести витрати за використання робочої сили, а також перевезення виробу.

Гарантія не надається у випадку, якщо всі інструкції ТБ та процедури догляду та обслуговування, наведені в цьому Посібнику користувача, не виконувались повністю або частково.

Виробник не несе жодної відповідальності, включаючи цивільну, що виникає внаслідок неправильної експлуатації апарату, так само як і не відповідає правилам роботи та догляду за ним, викладеним у цьому Посібнику користувача.



## ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

ДАННЫЕ, ПРЕДОСТАВЛЕННЫЕ  
ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ

LVD REPORT N: CEDQ08041  
EMC REPORT N: EMC08084

МОДЕЛЬ \_\_\_\_\_

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

ФРИТЮРНИЦА

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР \_\_\_\_\_

ЛИЦО, ПОСТАВИВШЕЕ СВОЮ ПОДПИСЬ ПОД ДОКУМЕНТОМ, НАСТОЯЩИМ ПОДТВЕРЖДАЕТ, ЧТО  
ВЫШЕУКАЗАННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПОЛНОСТЬЮ СООТВЕТСТВУЮТ ДИРЕКТИВАМ

ПРИМЕНЯЕМЫЕ НОРМЫ И СТАНДАРТЫ:

LVD: CE 2006/95 - EMC: CE 2004/108 - RoHS: CE 2002/95 - RAEE: CE 2002/96

ПРОВЕДЁННЫЕ ИСПЫТАНИЯ:

LVD: EN 60335-1:2002+A11:2004+A12:2006+A1:2004 / EN 60335-2-37:2002 / EN 50366:2003+A1:2006

EMC: EN 55014-1:2006 / EN 61000-3-2:2006 / EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005 / EN 61000-3-12:2005 / EN 61000-3-11:2000  
EN 55014-2:1997+A1:2001

ГОД ВЫПУСКА \_\_\_\_\_

ТРЕВИЛЬО

ДАТА \_\_\_\_\_



ПОДПИСЬ ОТВЕТСТВЕННОГО ЛИЦА

BECKERS LUDO

ИМЯ ПОЛНОСТЬЮ