

# HEIDEBRENNER

## Инструкция по эксплуатации газовой фритюрницы

модели:

BPF - 8  
BPF - 8L  
BPF - 2x8  
BPF - 2x8L  
BPF - 11R  
BPF - 11RL  
BPF - 12PL  
BPF - 15L  
BPF - 2x15L  
BPF - 20PL



Фритюрница **BPF - 8**



Фритюрница **BPF - 2x8**

## Уважаемый пользователь

Большое спасибо за проявленное доверие к нашей продукции!

Мы постарались максимально учесть все ваши запросы. Надеемся, что данное устройство оправдывает ожидания.

Прежде чем использовать данное устройство, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством, которое содержит основные принципы и рекомендации для правильной установки, эксплуатации и технического обслуживания.

HEIDEBRENNER GmbH

## Содержание

1. Область применения.....	3
2. Устройство фритюрницы.....	3
3. Технические данные.....	4
4. Подготовка к работе.....	4
5. Требование к монтажу.....	5
6. Монтаж устройства.....	5
7. Первое включение аппарата.....	6
8. Порядок работы.....	6
9. Рекомендации по правильному использованию масла.....	7
10. Чистка и уход.....	7
11. Основы безопасной эксплуатации.....	7
12. В целях вашей безопасности.....	8



## 1. Область применения

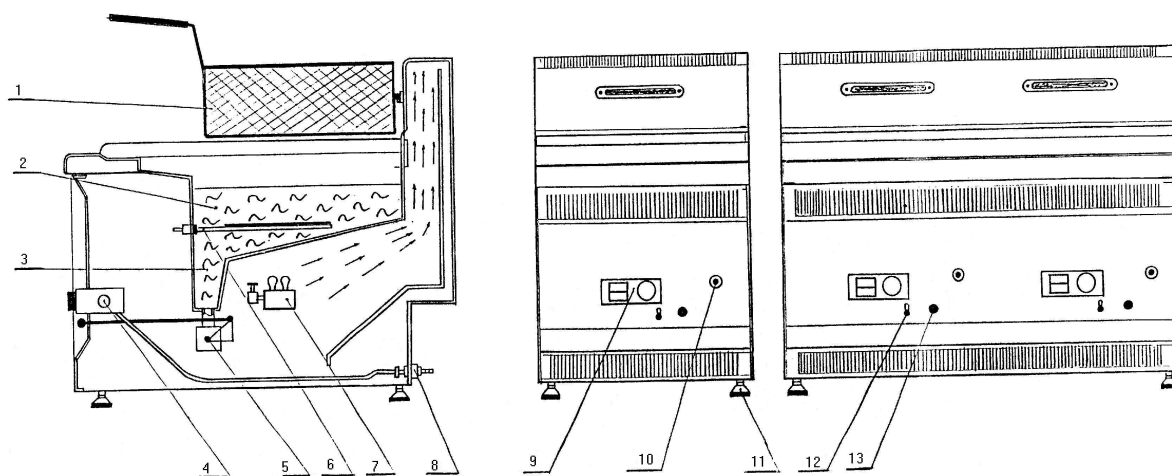
Фритюрницы предназначены для обжарки продуктов (картофель, мясо, овощи и т.п. ) в горячем растительном масле.

Большинство из них применяются в небольших ресторанах или в местах общественного питания.

Все аппараты изготовлены из пищевой нержавеющей стали.

## 2. Устройство фритюрницы

Схематическое представление жарочной ванны.



1-корзина, 2-обжарочная камера, 3-холодная зона, 4- блок управления, 5- вентиль слива масла  
6-термодатчик, 7-газовая горелка, 8- входной патрубок для подключения газа, 9-ручка регулировки температуры, 10-кнопка пьезорозжига, 11 – регулируемые ножки, 12- защита от перегрева, 13- рычаг для слива масла.

Газ в устройство подается через входной патрубок [8].

Внутри аппарата, под жарочной камерой, располагается газовая горелка [7], Горелка нагревает ванну с маслом, в которую помещены термостат и защита от перегрева.

Защита от перегрева [6] отключает подачу газа после того, как температура масла достигает 220 ° С.

Ванна с маслом [2] разработана таким образом, что, так называемая, холодная зона [3] позволяет осажать отработанное масло или нагар от фритюра.

Под холодной зоной расположен сливной кран [5], который предназначен для слива отработанного масла. Для слива масла необходимо приподнять рычаг [13] и потянуть его на себя .

**ВНИМАНИЕ!** У модели ВРФ - 20РL нет холодной зоны.

Продукты горения отводятся через дымоход.

Органы управления находятся на передней панели, и состоят из:

- ручка регулировки температуры [9]
- кнопка пьезорозжига [10]
- рычаг для слива масла [13]
- защита от перегрева [12]

### 3. Технические данные

Технические данные	BPF -8	BPF -2x8	BPF -11R
	BPF -8L	BPF -2x8L	BPF -11RL
Габариты [мм]	400x600x360(510) 400x650x860(1010)	700x600x360(510) 700x650x860(1010)	500x650x360(510) 500x650x860(1010)
Мощность горелки [кВ]	7,50	2 x 7,50	10
Расход газа В/Р [гр/час]	532	1064	710
Расход газа Е [м³/час]	0,820	1,64	1,036
Емкость ванны [л]	8	2 x 8	11
Максимальная нагрузка [кг]	0,5 – 0,7	2x 0,5 – 0,7	0,8 – 1,0
Количество горелок (сопел) и диаметр сопла (мм) в зависимости от давления газа	В/Р 50 mbar: 6 сопел 2 x 0,40 В/Р 36 mbar: 7 сопел 2 x 0,40 В/Р 30 mbar: 8 сопел 2 x 0,40 В/Р3+28-30/37 mbar 8 сопел 2 x 0,40 Е,Н 20 mbar: 7 сопел 2 x 0,65 Е+20/25mbar 7 сопел 2 x 0,65	В/Р 50 mbar: 2 x 6 сопел 2 x 0,40 В/Р 36 mbar: 2 x 7 сопел 2 x 0,40 В/Р 30 mbar: 2 x 8 сопел 2 x 0,40 В/Р3+28-30/37 mbar 2 x 8 сопел 2 x 0,40 Е,Н 20 mbar: 2 x 7 сопел 2 x 0,65 Е+20/25mbar 2 x 7 сопел 2 x 0,65	В/Р 50 mbar: 8 сопел 2 x 0,40 В/Р 36 mbar: 9 сопел 2 x 0,40 В/Р 30 mbar: 11 сопел 2 x 0,40 В/Р3+28-30/37 mbar 11 сопел 2 x 0,40 Е,Н 20 mbar: 9 сопел 2 x 0,65 Е+20/25mbar 9 сопел 2 x 0,65

Технические данные	BPF -12PL	BPF -15L	BPF -2x15L	BPF -20PL
	Габариты [мм]	500x650x860(1010)	400x650x860(1010)	700x650x860(1010)
Мощность горелки [кВ]	10	10	2 x 10	14,75
Расход газа В/Р [гр/час]	710	710	1420	1048
Расход газа Е [м³/час]	1,036	1,036	2,072	1,712
Емкость ванны [л]	12	15	2 x 15	20
Максимальная нагрузка [кг]		0,5 – 0,7	2x 0,5 – 0,7	
Количество горелок (сопел) и диаметр сопла (мм) в зависимости от давления газа	В/Р 50 mbar: 8 сопел 2 x 0,40 В/Р 36 сопел 2 x 0,40 В/Р 30 mbar: 11 сопел 2 x 0,40 В/Р3+28-30/37 mbar 11 сопел 2 x 0,40 Е,Н 20 mbar: 9 сопел 2 x 0,65 Е+20/25mbar 9 сопел 2 x 0,65	В/Р 50 mbar: 8 сопел 2 x 0,40 В/Р 36 mbar: 9 сопел 2 x 0,40 В/Р 30 mbar: 11 сопел 2 x 0,40 В/Р3+28-30/37 mbar 11 сопел 2 x 0,40 Е,Н 20 mbar: 9 сопел 2 x 0,65 Е+20/25mbar 9 сопел 2 x 0,65	В/Р 50 mbar: 2 x 8 сопел 2 x 0,40 В/Р 36 mbar: 2 x 9 сопел 2 x 0,40 В/Р 30 mbar: 2 x 11 сопел 2 x 0,40 В/Р3+28-30/37 mbar 2 x 11 сопел 2 x 0,40 Е,Н 20 mbar: 2 x 9 сопел 2 x 0,65 Е+20/25mbar 2 x 9 сопел 2 x 0,65	В/Р 50 mbar: 12 сопел 2 x 0,40 В/Р 36 mbar: 12 сопел 2 x 0,40 В/Р 30 mbar: 16 сопел 2 x 0,40 В/Р3+28-30/37 mbar 16 сопел 2 x 0,40 Е,Н 20 mbar: 14 сопел 2 x 0,65 Е+20/25mbar 14 сопел 2 x 0,65

Таблица 1

### 4. Подготовка к работе

**Монтаж плиты должен осуществляться только специалистом.**

#### 4.1. Описание компонентов

Газовая горелка [7] состоит из смесителя и рассекателя.

Запальные горелки могут устанавливаться:

- с фиксированным соплом;
- с регулируемой тепловой нагрузкой или со сменными соплами.

Запальная горелка состоит из:

- рассекателя пламени [1]
- поджигающего электрода [3]
- термопары [2] (датчик контроля пламени)

#### 4.2. Настройка запальной горелки

**Перенастройка аппарата на другой вид газа может осуществляться только специализированными газовыми службами.**

#### 4.2.1 Запальная горелка с регулируемым газовым соплом.

Регулировка мощности пламени запальника осуществляется с помощью регулировочного винта, расположенного на регуляторе температуры.

#### 4.2.2 Запальная горелка с фиксированным газовым соплом.

Регулировка мощности пламени запальника осуществляется путем смены сопел, которые поставляются производителем.

4.3 Фритюрница может работать на сжиженном газе или на природном газе. При заказе устройства покупателем указывается тип газа, на который следует настроить данное устройство.

Если в процессе эксплуатации изменился тип газа, то необходимо перенастроить аппарат путем замены сопел.

**Перенастройка осуществляется только квалифицированным специалистом.**

## 5. Требование к монтажу

5.1 Устройство должно эксплуатироваться в отапливаемом помещении с температурой окружающего воздуха от 1 до 40 °С, в котором обеспечиваются требования, установленные «Строительными нормами и правилами по газоснабжению внутренних и наружных устройств» и «Правилами безопасности в газовом хозяйстве».

5.2 Использовать плиту допускается только в вентилируемом помещении.

5.3 Над фритюрницей в обязательном порядке должно быть установлено вытяжное устройство.

5.4 Размеры зонта вытяжного устройства, должны, как минимум, на 10 см превышать габариты данной фритюрницы (ширину и глубину) (см. таблицу 1).

Зонт размещается на высоте не выше 1-го метра от верхней плоскости аппарата.

Производительность вытяжного устройства выбирается из расчета не менее 62.5 м<sup>3</sup>/ч на 1 кВт номинальной тепловой мощности устройства ( см. таблицу 1 )

5.5 Расстояние между фритюрницей и стеной должно быть не менее 30 см.

5.6 Расстояние от фритюрницы до любых горючих веществ должно быть не менее одного метра.

## 6. Монтаж устройства

Перед монтажом убедитесь в полноте комплектации всех узлов фритюрницы. Не повредилась ли она при транспортировке, и не переставлены ли её компоненты.

6.1. Фритюрница должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить свободный доступ к лицевой части. Поверхность, на которую устанавливается фритюрница, должна быть негорючей, желательна керамической или металлической (керамическая плитка, коррозионно-стойкая сталь и т.п.)

6.2. Горизонтальность фритюрницы устанавливается регулируемыми по высоте ножками.

6.3. Перед подключением к газопроводной магистрали необходимо проверить, посмотрев на табличку, на какой тип газа произведена заводская настройка устройства, и, при необходимости, следуя данной инструкции, перенастроить её на другой тип газа.

6.4. Если для подключения устройства к газовой магистрали (газовому баллону) используется гибкий шланг, то он должен в обязательном порядке иметь сертификат, подтверждающий его применение для газовых сетей.

6.5 При подключении баллона со сжиженным газом, длина шланга не должна превышать 3 м. **Концы хомутов должны быть хорошо закреплены!**

6.6 После присоединения устройства к газовой системе необходимо обязательно проконтролировать утечку газа манометром.

## 7. Первое включение аппарата

7.1 Перед первым использованием фритюрницы, жарочную камеру и все части, которые могут соприкасаться с продуктами питания, необходимо основательно вымыть.

7.2 Для этого:

- закройте сливной вентиль;
- заполните жарочную камеру водой с моющим средством и прокипятите;
- слейте всю воду и помойте жарочную камеру и все компоненты;
- несколько раз ополосните камеру горячей водой;
- для нейтрализации щелочи моющего средства еще раз заполните жарочную камеру водой с добавлением 100 мл уксуса и прокипятите;
- слейте воду, ополосните камеру и все компоненты горячей водой;
- дайте просохнуть компонентам и жарочной ванне в течение некоторого времени;

**Не заполняйте жарочную камеру маслом пока она полностью не высохнет!**

## 8. Порядок работы

8.1 Проконтролируйте, чтобы сливной вентиль был высушен от остаточной воды и находился в положении «закрыт». В случае, если сливной вентиль открыт, масло будет сливаться в резервуар, находящийся под вентилем.

8.2 Заполните ванну маслом.

**Ни при каких обстоятельствах не использовать фритюрницу без достаточного уровня жидкости.**

8.3 Горелка фритюрницы зажигается следующим образом:

8.3.1 Откройте запорный кран, установленный на подводящей газовой магистрали;

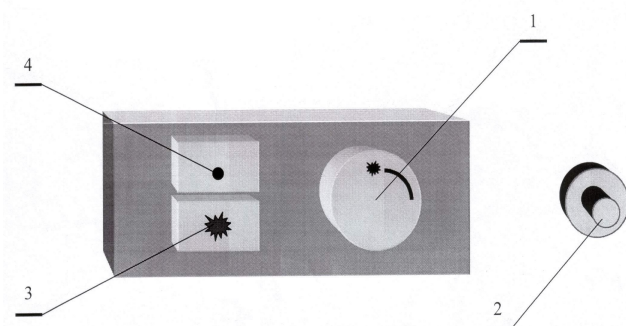
8.3.2 Поверните ручку крана [1] против часовой стрелки до совмещения знака на ручке «звездочка» с красным треугольником на пластиковой крышке крана;

8.3.3 Нажмите и удерживайте кнопку [3], через 3-5 секунд несколько раз нажмите кнопку пьезорозжига [2]

8.3.4 После появления пламени запальной горелки, удерживайте кнопку [3] нажатой примерно 10 с.

8.3.5 Отпустите кнопку. Если запальная горелка погасла – следует повторить процедуру зажигания.

8.3.6 Убедившись, что пламя запальника постоянно и стабильно, ручкой [1] установите необходимую температура масла в соответствии с таблицей 2.



<i>Цифры на ручке</i>	<i>Температура масла, °C (приблизительно)</i>
1	50
2	70
3	90
4	110
5	130
6	150
7	170
8	190

Таблица 2

8.3.7 Для временного отключения устройства, поверните установочную ручку [1] по часовой стрелке до совмещения знака на ручке «звездочка» с красным треугольником на пластиковой крышке крана. Основная горелка – гаснет, а запальная горелка остается зажженной. (Дежурная позиция)

8.3.8 Для полного отключения устройства - нажмите кнопку [4]

**Внимание! После полного отключения горелки, повторный её розжиг будет возможен не ранее, чем через 60 секунд.**

8.3.9 Закройте запорный кран.

8.3.10 Если в процессе работы по каким-либо причинам температура масла поднялась свыше 220 °C, - срабатывает защита от перегрева, которая отключает все устройство.

Чтобы заново включить устройство, дождитесь пока температура масла упадет до рабочей, и нажмите кнопку «сброс», которая располагается на передней панели прямо под газовым вентилем.

## 9. Рекомендации по правильному использованию масла

9.1 Масло должно регулярно меняться. Оптимальная температура жарки составляет 165 °C, более высокие температуры вызывают старение масла (молекулярное разложение), что опасно для здоровья. Как только в масле наблюдаются первые признаки вспенивания, его необходимо немедленно заменить.

9.2 При использовании панировочных продуктов, масло должно регулярно фильтроваться.

## 10. Чистка и уход

Содержите фритюрницу в чистоте.

После каждого использования следуйте следующим правилам:

- 10.1 Выключите устройство и полностью перекройте подачу газа запорным вентилем;
- 10.2 Наденьте фильтр на резервуар для масла и вставьте его под сливной вентиль.
- 10.3 Откройте сливной вентиль и масло потечет через фильтр в резервуар.
- 10.4 После слива отработанного масла, необходимо вымыть ванну чистым маслом
- 10.5 Очистите ванну от остаточных продуктов и закройте сливной вентиль.

## 11. Основы безопасной эксплуатации

11.1 Основными условиями для безопасной эксплуатации являются чистота и соблюдение

основных принципов и рекомендаций, представленных в настоящем руководстве. Кроме того, стоит отметить следующее:

- Все ремонтные работы должны проводиться авторизованными профессионалами;
- Следите за чистотой и порядком на рабочем месте;
- Будьте особенно осторожны при обращении с горячим маслом;
- К обслуживанию фритюрницы допускается только обученный персонал, который знает основные принципы и правила техники безопасности, и следует им.

### **11.2 Предупреждение.**

При неправильном обращении, из-за протечки газа или плохого горения может образоваться большое количество газа, что в свою очередь может привести к пожару или отравлению.

Отравление угарным газом или дымом проявляется следующим образом: шум в ушах, чувство тяжести, учащенное сердцебиение, головокружение, тошнота и общая слабость.

В случае появления вышеописанных симптомов необходимо немедленно закрыть краны горелок и газопровода, открыть окна и проветрить помещение. До устранения утечки газа не производить работ, связанных с огнем и искрообразованием: не зажигать огня, не включать и не выключать электроприборы, не нажимать кнопку пьезорозжига, не курить.

Оказать пострадавшему первую помощь и вызвать скорую помощь.

## **12. В целях вашей безопасности!**

1. Подключение прибора к газовой системе должно выполняться обученным персоналом, с соответствующим допуском.
2. Фритюрница должна быть установлена в соответствии с инструкциями и действующими нормами безопасности, в помещениях с хорошей вентиляцией.
3. К обслуживанию фритюрницы должны допускаться только обученные люди, знающие правила техники безопасности и ознакомленные с настоящим руководством
4. В случае использования сжиженного газа, помещение, в котором находится фритюрница, не может находиться ниже поверхности земли (в подвале) и температура помещения, в котором используется газовый баллон, не должна превышать 35 ° C.
5. В случае неконтролируемого воспламенения газа из негерметичных узлов аппарата, кранов, следует немедленно закрыть запорный газовый клапан для прекращения подачи газа, и обратиться в газовую службу.
6. При работе устройства на сжиженном газе, необходимо использовать редуктор с рабочим выходным давлением, которое соответствует номинальному давлению газа, указанному на табличке аппарата. Запрещается подсоединять газовый баллон без соответствующего редуктора давления.
7. Каждый раз при замене газового баллона, проверьте состояние и герметичность всех компонентов между входным патрубком и редуктором давления. Проверка на герметичность проводится мыльным раствором. Если сомневаетесь в герметичности редуктора - замените его новым.
8. Не заполняйте ванну маслом пока она тщательно не высохнет. При этом сливной вентиль должен быть закрыт. Нельзя соединять сливной клапан с канализацией. Помните, масляный бак расположен ниже сливного вентиля.
9. Использование устройства с негерметичным газовым баллоном категорически запрещено.