

# Фритюрницы серии HEF



## Руководство по эксплуатации

**GRC**

Guangzhou Foodsense Catering Equipment Co., Limited

## Введение:

1. Общие характеристики
2. Технические характеристики , комплектация
3. Инструкция по установке
4. Примечания и техническое обслуживание
5. Типичные неполадки и пути их решения
6. Гарантийные обязательства

**ВНИМАТЕЛЬНО** изучите данное руководство и храните его в доступном месте

### **Уважаемые господа!**

Фритюрницы серии HEF предназначены для жарки во фритюре с использованием специальной сетчатой корзины: чипсов, хвороста, рыбы, мяса, беляшей, пирожков, пончиков, овощей(лук), котлет по-киевски и других продуктов в большом количестве жира или масла на предприятиях общественного питания .

Этот серийный продукт – результат долгих тщательных исследований инженеров-технологов. Используются преимущества отечественных и зарубежных аналогичных продуктов, оптимизируем инновационные дизайнерские идеи в сочетании с особенностями клиента , кулинарными привычками, с соблюдением строгого подхода к повторному тестированию, научному подтверждению .

### **1. Общие характеристики**

- 1.1 Удобная, легкая в использовании, с автоматическим контролем температуры, позволяющим автоматическую регулицию температуры.
- 1.2 Для производства нагревательных труб использовалась высококачественная прочная нержавеющей сталь. В исключительном случае небольшого подъема температуры, общая деформация сведена к нулю, что сохраняет прибор и окружающую среду, увеличивая срок службы.
- 1.3 Окружающая температура 5-50 гр.С, относительная влажность менее 90%;
- 1.4 Напряжение в сети: 220В ± 10%, частота: 50 ± 1% HZ.

### **2. Технические характеристики, комплектация.**

Модель	Мощность (кВт)	Диапазон регулирования температуры	Габаритные размеры (мм)	Кол-во секций	Объем	Комплектация		
						Фритюрница	Руководство	Корзина для жарки
HEF-4L	2,0	60~200°C	217×400×320	1	4 л	1	1	1
HEF-6L	2,5	60~200°C	265×430×295	1	6 л	1	1	1
HEF-8L	2,8	60~200°C	265×430×345	1	8л	1	1	1
HEF-12L	3,25	60~200°C	290×550×410	1	12л	1	1	1
HEF-4L-2	4,0	60~200°C	435×400×320	2	2×4 л	1	1	2
HEF-6L-2	5,0	60~200°C	550×430×295	2	2×6л	1	1	2
HEF-8L-2	5,6	60~200°C	550×430×345	2	2×8л	1	1	2
HEF-12L-2	6,5	60~200°C	580×550×410	2	2×12л	1	1	2

### **3.Инструкция по установке**

- 3.1 Для установки требуется профессиональный электрик (с сертификатом о наличии квалификации по электроустановке и эксплуатации).
- 3.2 Установите фритюрницу на ровную поверхность, подсоедините питание, переключатель защиты от протечки и надежное заземление, переключатель защиты от протечки – к всеполюсному отключению.
- 3.3 Обратите внимание на экологическую безопасность при установке приборов, образующих дым вследствие использования масла.
- 3.4 При электрическом нагреве чаши с маслом и последующем переходе к самому процессу, следите за маслом и подачей энергии, чтобы не допустить выгорания ТЭНа.
- 3.5 Место использования должно быть далеко от крана, чтобы защититься от брызг и там, где недоступно для детей и психически нездоровых взрослых.
- 3.6 Максимально загружаемый объем пищи должен увеличить уровень масла не более чем 25 мм ниже уровня максимальной загрузки чаши.
- 3.7 Закладываемого продукта не должно быть слишком много, чтобы не допустить переливания масла, что может привести к ожогам и пожару.
- 3.8 При обжаривании продукты с высоким содержанием воды могут привести к интенсивным масляным брызгам или резкому подъему кипящей жидкости в чаше.
- 3.9 Количество масла не должно быть ниже минимальной отметки, чтобы не вызвать возгорание масла.
- 3.10 Использование старого масла приведет к понижению точки кипения масла и вызовет избыточное кипение и образование сильного дыма.
- 3.11 При электрическом нагреве ТЭНы не должны касаться чаши, чтобы не вызвать выгорания.
- 3.12 Прибор необходимо защищать от дождя и влаги.
- 3.13 Прибор нельзя помещать в помещениях с коррозионной средой, с сильной вибрацией, прибор нельзя переворачивать.
- 3.14 Держите прибор подальше от воспламеняющихся и взрывоопасных материалов, не ставьте вблизи открытого огня.
- 3.15 Убедитесь, что сетевые источники питания находятся в надежном состоянии и соответствуют Правилам по установке прибора.
- 3.16 Высота масла в емкость должна находиться на среднем уровне (приблизительно половина чаши), минимальный уровень масла не должен быть на 2-3 см выше

ТЭНов нагревания. Включите прибор, зеленый индикатор загорится, энергия подается на ТЭНы; поворачивая термостат по часовой стрелке, выставите нужную температуру напротив красной точки; загорится желтый индикатор, сигнализируя, что нагревательная труба работает. После того, как масло в чаше нагреется до нужной температуры, термостат автоматически отключит подачу питания, желтый индикатор погаснет, нагрев трубы остановится. Если температура слегка понизится, термостат автоматически включит питание, таким образом, прибор будет циклично работать, чтобы поддержать температуру в рамках заданного диапазона.

Примечание: не устанавливайте слишком высокую температуру, температура масла обычно ниже 200 °С.

- 3.17 Крышка предохраняет чашу от грязи, на крышке имеется изоляция. Следите за тем, чтобы на ней не было воды, которая попадая в горячее масло, может вызвать брызги и ожоги. Крышка снимаемая, ее можно снять и затем опять установить.
- 3.18 Когда не жарите во фритюрнице, нажмите термостат, чтобы повернуть его против часовой стрелки до предельной позиции, отключив, таким образом, питание.
- 3.19 Перед чисткой фритюрницы сначала отключите питание, масло и чаша должны полностью остыть, чтобы было можно открыть клапан масляного фильтра вместе с фильтром, уберите загрязнения мягкой влажной тряпочкой. Не мойте включенную в розетку фритюрницу под проточной водой, чтобы не было короткого замыкания.
- 3.20 Защитная панель фритюрницы устанавливается для защиты ТЭНов от обжариваемой пищи. Защитная панель должна помещаться в масло.
- 3.21 Фритюрница оборудована термическим отключателем питания в случае, если температура масла превышает 230°C или уровень масла слишком низкий; когда температура поверхности ТЭНов слишком высока, это вызывает автоматическое отключение питания, которое потом не восстанавливается автоматически. Изучите ситуацию и выясните причину произошедшего, потом вручную нажмите кнопку переустановки ручного электрического переключателя и включите питание.
- 3.22 Для обжаривания небольших партий продуктов имеется специальная корзинка для обжаривания небольших объемов, подвешиваемая на крюк. При обжаривании в корзинке, она должна быть погружена в масло. Когда закончите обжаривать в корзинке, добавьте больше фильтрованного масла, если обжариваемые продукты можно готовить непосредственно внутри большой чаши.

#### **4. Примечания и техническое обслуживание**

- 4.1 Эксплуатировать и обслуживать прибор должен только обученный персонал.
- 4.2 Когда фритюрница работает, не позволяйте людям касаться ее, поскольку это может привести к ожогам.
- 4.3 Будьте аккуратны, передвигая прибор, следите за тем, чтобы не уронить ее.

4.4 Не устанавливайте прибор при следующих окружающих условиях, поскольку это приведет к нарушению функционирования и повреждению:

- Неустойчивый стол или поверхность.
- Окружающая температура слишком высокая или слишком низкая.
- Температура слишком высокая, пыльное место.
- Подаваемое напряжение очень неустойчивое.
- Место установки не имеет хорошего заземления.

4.5 Никогда не используйте аэрозольные чистящие средства для чистки оборудования и не погружайте прибор в воду, чтобы избежать короткого замыкания

### 5. Типичные неполадки и пути их решения

Неполадка	Причина	Устранение
1. При включении электропитания, индикатор загорается не	Сгорел предохранитель переключателя питания	1. Вставьте соответствующий предохранитель 2. Проверьте сетевой кабель
2. Зеленый, желтый индикаторы горят, температура масла при этом не повышается	Ослабла проводка нагревателя Сгорел нагреватель	1. Затяните болт проводки к электрической трубке. 2. Замените нагреватель
3. Работа индикаторов и температура масла не контролируются	Отказал термостат	1. Замените термостат
4. Индикатор не горит, температура масла контролируется нормально	Сгорела лампочка	1. Замените лампочку
5 Нет автоматической изоляции.	Температура обработки слишком низкая.	1. замените термостат
6. Руками вы чувствуете протечку влаги сквозь корпус	Влага внутри изоляции или токопроводов и соединений корпуса.	1. Отправьте на ремонт в сервисную службу
7. Слишком много дыма	Грязная нагревательная трубка	1. Почистите внешнюю поверхность нагревательных трубок.

## **6. Гарантийные обязательства**

- 6.1 Фирма-производитель оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем руководстве.
- 6.2 Гарантия на оборудование действует в течение 6 (шести) месяцев с даты отгрузки со склада Поставщика.
- 6.3 Гарантия дает покупателю право на бесплатную замену или ремонт деталей и узлов, признанных неисправными по вине производителя представителями службы сервиса Поставщика.
- 6.4 Рекламации по качеству и комплектации принимаются в течение 2 (двух) недель с момента отгрузки оборудования со склада Поставщика.
- 6.5 В случае, если по заключению сервисного центра Поставщика выход из строя Товара будет признан не гарантийным случаем, то ремонт производится по расценкам сервисного центра Поставщика.
- 6.6 Гарантия не предоставляется на следующие расходные материалы и запасные части, подверженные износу при нормальной эксплуатации Товара:
- электрические и светодиодные лампы, лампы индикации и т.п.;
  - кнопки (выключатели), приводные ремни, фильтры, петли, замки;
  - резиновые прокладки, уплотнители, сальники и т.п.;
  - нагревательные элементы.
- 6.7 Изготовитель не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя.
- 6.8 Сервисный центр Поставщика находится по адресу: РФ, респ. Марий Эл, г. Волжск ул. Мамасево 1Б. Контактный телефон: (83631) 4-25-00