4. Поиск неполадок

Неполадка	Причина	Устранение
1. Выключатель питания К1 включен, индикатор не горит.	1. Перегорел предохранитель внутри выключателя питания.	1. Поставьте новый предохранитель того же номинала. 2. Подключите кабель питания.
2. Одновременно горят красный и желтый индикаторы, масло не греется.	1. Ослабло крепление нагревательного элемента. 2. Перегорел нагревательный элемент.	1. Подтяните соединительный винт нагревательного элемента. 2. Замените нагревательный элемент.
3. Горит желтый индикатор, но температуру масла невозможно настроить.	1. Не работает термостат.	1. Замените термостат.
4. Индикатор не горит, температуру можно настроить.	1. Неисправен индикатор.	1. Замените индикатор.

5. Меры предосторожности

1. На устройство должно подаваться напряжение, указанное в паспортной табличке.

2. Установите устройство рядом с сетевым выключателем, размыкающим цепь, и оснащенным предохранителем.

3. Подключите к контакту выравнивания потенциала медный провод сечением не ниже 2,5 мм^2, который отвечает требованиям безопасности к заземляющим соединениям.

4. Перед подключением проверьте контакт медного провода, корректность подаваемого напряжения, надежность заземления корпуса для безопасной работы.

EKSI

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Внимательно прочитайте это руководство перед использованием

EAC

Производитель: Guangzhou Unique Catering Equipment CO.,LTD.

No.13, Dongjing Road, Donghua Industrial Zone, Renhe Town, Baiyun District, Guangzhou, PRC.

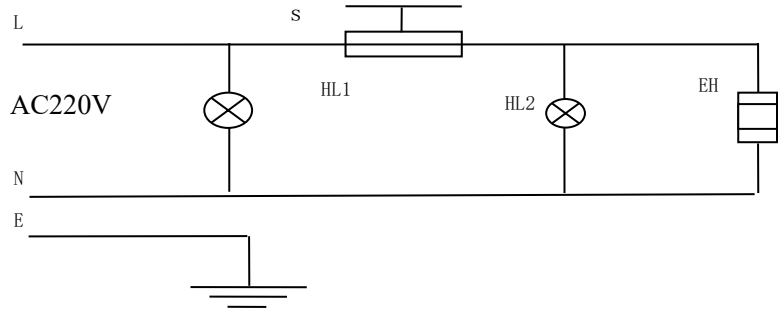
1. Основные характеристики

НАЗВАНИЕ	Электрическая фритюрница с 2 ваннами и 2 корзинами	Электрическая фритюрница с 1 ванной и 1 корзиной
МОДЕЛЬ	HEF-12L-2	HEF-12LT
НАПРЯЖЕНИЕ	~220—240 В	~220—240 В
МОЩНОСТЬ	6.,5 кВт	3,25 кВт
Температура	60-200℃	60-200℃
РАЗМЕРЫ	580*550*410 мм	290*485*450 мм

Оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания.

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата.

2. Электрическая схема



S—ТЕРМОСТАТ
EH—ТЭН
HL1—ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ (ЗЕЛ)
E—ЗАЗЕМЛЕНИЕ
HL2—ИНДИКАТОР НАГРЕВА (ЖЕЛ)

3. Управление

Характеристики сети должны соответствовать указанным на паспортной таблице устройства.

2. Уровень масла в ванне должен быть выше половины глубины ванны.

3. 1) Нажмите выключатель питания K1, загорится красный индикатор, подключится питание фритюрницы. Поверните ручку регулировки температуры вправо, чтобы красная точка совпала с требуемой температурой. Загорится желтый индикатор, красный индикатор погаснет. Нагревательный элемент включен и нагревается. Температура масла растет.

2) Когда температура поднимется до необходимой, термостат автоматически отключит питание, при этом желтый индикатор погаснет, красный индикатор загорится, нагревательный элемент перестанет нагреваться.

3) Когда температура немного опустится, термостат автоматически подаст питание, загорится желтый индикатор, красный индикатор погаснет, нагревательный элемент включится, и температура снова начнет расти.

4) Этот процесс повторяется, поддерживая температуру в районе заданной.

4. Крышка предназначена для поддержания чистоты и температуры. Перед тем как опустить крышку, убедитесь, что на ней нет капелек воды. Если вода капнет в масло, масло начнет брызгать.

5. К устройству прилагается специальная корзина для обжарки небольших кусочков пищи. У корзины есть ручка и петля. Во время приготовления опустите корзину в масло. После приготовления подвесьте корзину, чтобы стекло лишнее масло.

6. Когда приготовление закончено, поверните ручку регулировки температуры против часовой стрелки до упора и в целях безопасности отключите питание.

7. Прежде чем выливать масло из ванны, подождите, пока оно остынет до комнатной температуры. Сначала достаньте корзину и поддон, затем отключите питание и поднимите блок управления. При этом трубчатые нагревательные элементы поднимутся вертикально. Или достаньте блок управления и отложите в сухое место, чтобы вылить масло и очистить устройство.

8. Регулярно чистите нагревательные элементы от попавшего на них масла и загрязнений.

9. Поддон предназначен для защиты нагревательных элементов. Для жарки продуктов поддон должен быть опущен в масло.

10. Примечание. Каждая фритюрница с диапазоном температур от 50 °С до 200 °С оснащена кнопкой «сброс защиты от перегрева». Когда температура поднимается выше заданной, срабатывает это защитное устройство. Чтобы дальше использовать фритюрницу, необходимо нажать кнопку сброса.