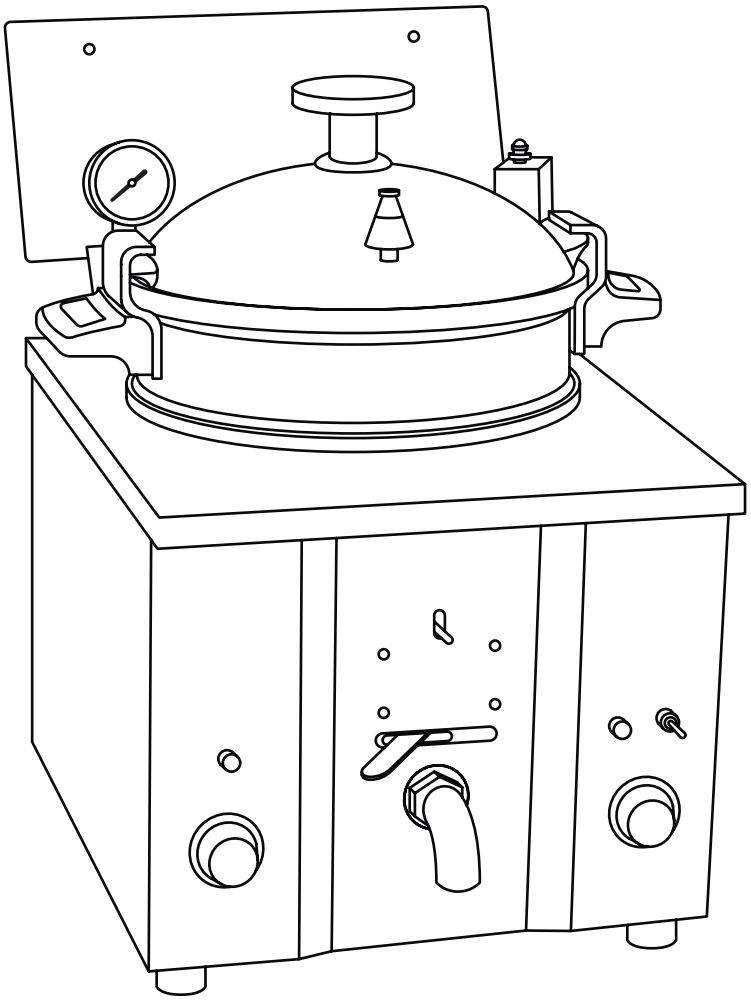
HURAKAN

Инструкция

Фритюрница под давлением

HKN-EFP16



Содержание

1. Технические характеристики 3
2. Сведения о гарантии 3
3. Порядок установки и подготовка к работе 4
4. Техника безопасности 4
5. Порядок работы 6
6. Обслуживание и уход 8
7. Техническое обслуживание и ремонт 9
8. Транспортировка и хранение. Утилизация 9

1. Технические характеристики

Модель	HKN-EPF16
Мощность, кВт	3
Напряжение, В	230 В / 50 Гц
Габариты, мм	350×400x500
Масса, кг	18
Температурный диапазон, °С	50-300
Рабочее давление, Бар	8
Таймер, мин	0-30
Объем, л	**16**

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

2. Сведения о гарантии

Аппарат имеет производственно-технического назначение, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использовано только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Белоруссия, Казахстан). Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования квалифицированным техническим персоналом.

Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 6 месяцев с момента его продажи по товарной накладной при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящей инструкцией.

Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данное оборудование.

При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.

Гарантия не распространяется:

- на периодическое обслуживание, наладку и настройку;
- на ремонт или замену частей в связи с их износом;
- на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата, указанной в настоящей инструкции;
- на неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием аппарата не по назначению или не в соответствии с инструкцией по эксплуатации,
- на неисправности, связанные с несвоевременной чисткой аппарата, недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом;

- на неисправности, связанные механическими повреждениями при неправильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети, неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата.
- на неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации;
- на неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
- на неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия;

3. Порядок установки и подготовка к работе

Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

- Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлен.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Аппарат следует устанавливать на огнеупорной поверхности.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата.
- Несоответствие может привести к возгоранию.
- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку. Также необходимо проверить работу предохранительного клапана и манометра.
- Не допускайте нахождение кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовой кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.
- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.
- Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.
- Аппарат устанавливается на устойчивом нескользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 300 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн и рукомойников, а также другого теплового оборудования.
- Не следует устанавливать аппарат в непосредственной близости от легковоспламеняющихся материалов (деревянных и пластиковых панелей, емкостей с горючими жидкостями, газом и т.д.).
- Если поверхности аппарата обработаны консервационной смазкой – удалите её.
- Перед первым использованием очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела 6. «Обслуживание и уход».
- Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктажа по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

4. Техника безопасности

Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.

Внимание! Аппарат работает с горячим маслом под высоким давлением. Нарушение правил эксплуатации, техники безопасности, очистки и технического обслуживания аппарата может привести к возникновению аварийных ситуаций, сопряженных с риском для жизни и здоровья персонала, работающего с данным аппаратом.

- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности и санитарные нормы в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.
- Регулярно производите очистку аппарата, поскольку длительное воздействие паров масла без своевременного удаления конденсата может вызвать повреждение элементов защиты аппарата от перегрева и избыточного давления, что может привести к аварийным ситуациям и травмам!
- Если клапан перестанет срабатывать из-за отложений жирового конденсата, подпружиненная крышка будет подниматься для сброса избыточного давления, когда оно достигнет примерно 16 бар.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не допускается оставлять аппарат включенным без присмотра.
- Не допускается класть в кипящее масло мокрые пищевые продукты (только что вымытые или размороженные и не подсушенные).
- При обжаривании замороженных продуктов фритюрную корзину следует заполнять только наполовину и опускать в масло очень медленно.
- Приготовление чрезмерно влажного продукта, а также продуктов большого объема за один раз, может привести к несчастному случаю.
- Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными рукавицами.
- Крышка котла должна всегда находиться рядом с оборудованием в легкодоступном месте, поскольку в случае внезапного возгорания масла котел следует немедленно закрыть.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность не должна превышать 85%.
- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
- Запрещено мыть поверхности аппарата, не дождавшись их остывания.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытащите вилку из розетки.
- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Не передвигайте аппарат во время его работы.
- При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

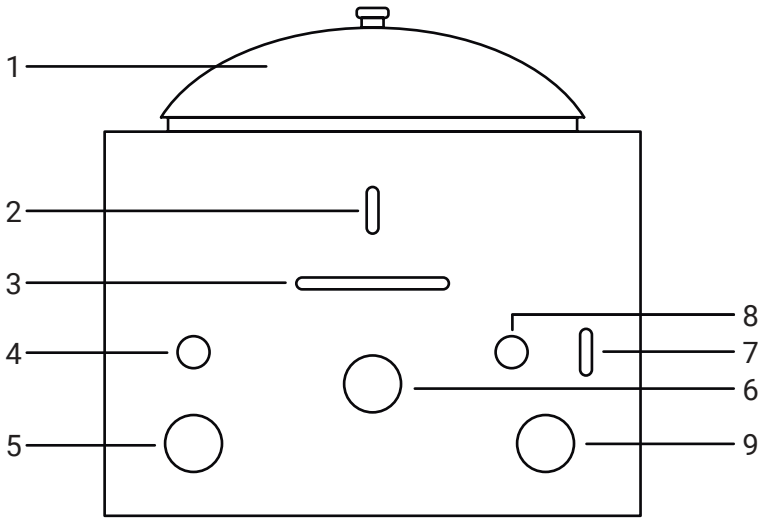
Эксплуатация запрещена:

- при некорректной работе аппарата;
- при повреждении или падении;
- при повреждении питающего кабеля или вилки.

5. Порядок работы

5.1. Описание

1. Крышка
2. Защелка
3. Сливная ручка
4. Индикатор нагрева
5. Таймер
6. Кран слива масла
7. Тумблер «вкл/выкл»
8. Сетевой индикатор
9. Термостат



- Фритюрницы данной серии предназначены для жарки в масле под давлением с использованием специальной сетчатой корзины следующих продуктов: курицы, чипсов, хвороста, рыбы, мяса, беляшей, пирожков, пончиков, овощей(лук), котлет по-киевски и других кулинарных изделий в большом количестве масла на предприятиях общественного питания.
- Приготовление продуктов во фритюре под давлением позволяет сохранить влагу в продукте и предотвратить замещение влаги в продукте фритюрным маслом за счёт повышение температуры кипения воды под давлением. Таким образом, готовый продукт получается более сочным и менее жирным. Также сохраняется естественный вкус продукта, а масло во фритюре не пропитывается соками продукта, что позволяет готовить разные продукты на одном масле без смешения вкусов продуктов. При работе фритюра под давлением продукты готовятся быстрее и при более низкой температуре.

5.2. Внимание!

- Не допускается включение оборудования, если котел не заполнен маслом. Уровень масла в котле должен быть всегда выше минимальной отметки.
- Разовая загрузка продукта не должна превышать 0,15 кг на 1 л масла.
- Необходимо проводить своевременную замену масла. Использование отработанного масла приведёт к понижению точки кипения масла и вызовет избыточное кипение, сильное дымообразование и может привести к возгоранию масла в чаше.
- Для слива отработанного масла используйте кран слива масла (6). Для этого опустите защелку (2) и поверните сливную ручку (3) вправо. Защелка (2) автоматически выключит аппарат, гарантируя, что масло не будет слито, пока аппарат находится под давлением.
- Рекомендуемая рабочая температура составляет 160-200°C, превышение может вызвать перегрев масла в чаше.
- В конструкции аппарата предусмотрена встроенная тепловая защита на 230°C, предотвращающая избыточный нагрев. В случае её срабатывания деактивация не требуется, достаточно дождаться остывания масла.

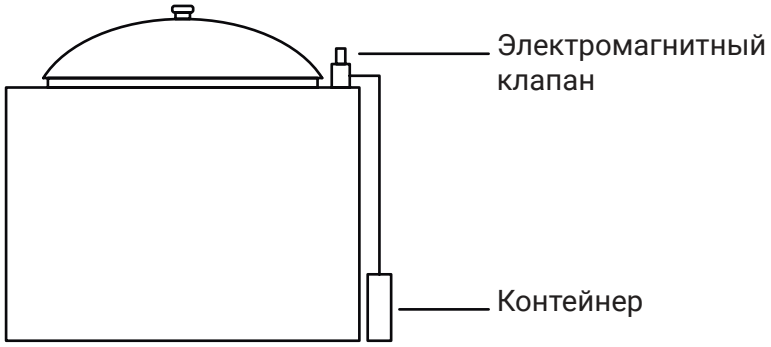
5.3. Порядок работы

Шаг 1.
1. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку). Проверьте питание, на 1-2 секунды

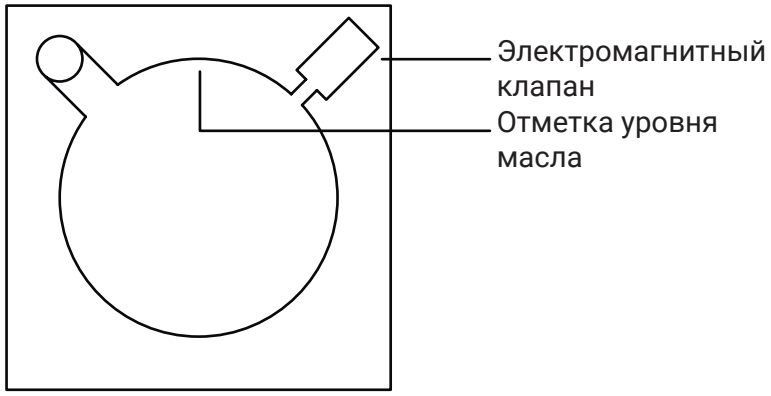
включив аппарат с помощью тумблера «вкл/выкл» (7). При этом должен загореться красный индикатор (8) на панели управления. Обязательно выключите тумблер «вкл/выкл» (7), не оставляете аппарат работающим без масла.

Шаг 2.
Если при включении тумблера «вкл/выкл» (7) красный индикатор (8) не загорелся, убедитесь, что сливная ручка (3) полностью закрыта (повернута в левую сторону), а защелка (2) опущена. После повторите пробный запуск.

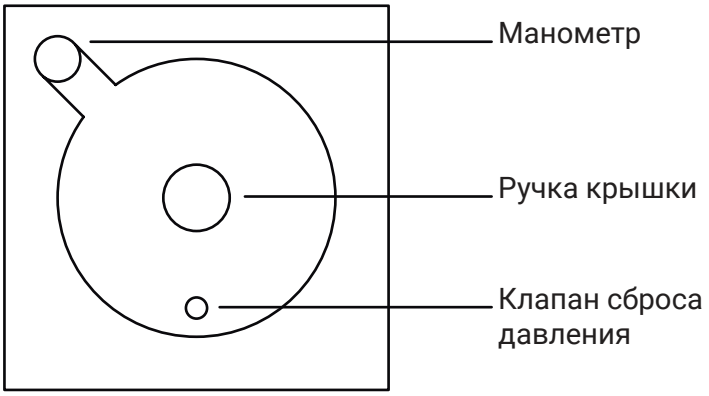
Шаг 3.
Поместите небольшой контейнер под выпускной трубкой с задней части аппарата для сбора конденсата, образующегося в процессе работы аппарата.



Шаг 4.
Наполните чашу фритюра маслом. С внутренней стороны чаши для масла находится отметка уровня масла, при наливании масла в чашу, следует соблюдать требования к уровню масла. Не наливайте масла выше отметки. В процессе работы, пользователь должен регулировать объем масла. Уровень масла не должен быть низким, поскольку это приведет к выгоранию нагревательного элемента.



Шаг 5.
Поверните ручку термостата (9) в положение, соответствующее требуемому значению температуры (160-200°C). Переключите тумблер «вкл/выкл» (7) для включения фритюра. При этом загорится световой индикатор (8), оповещающий о том, что фритюр включен. Время нагрева может достигать 30 минут. При достижении заданной температуры термостат (9) отключит нагревательные элементы и световой индикатор погаснет (8). Не рекомендуется превышать рекомендуемую температуру, поскольку по окончанию нагрева подача напряжения на нагревательный прекращается, но сам нагревательный некоторое время продолжает нагревать масло по инерции, пока его температура не опустится. При снижении температуры масла, термостат (9) автоматически возобновит подачу напряжения, загорится световой индикатор (8), снова активируется нагревательный, и температура масла начнет расти. Этот процесс повторяется для постоянного поддержания заданной температуры.
Нормальная рабочая температура фритюрного масла составляет 160-180°C.
6. После окончания нагрева погрузите корзину с продуктом в масло. Установите крышку (1) и затяните ручку крышки на 2 полных оборота.



Шаг 7.
Установите таймер (5) на нужное значение (до 30 минут). При установке таймера электромагнитный клапан закроется, и вы можете услышать щелчок. Давление в баке начнет расти. Нормальное рабочее давление составляет 8 бар. Убедитесь, что крышка установлена правильно и утечки пара отсутствуют. Манометр показывает текущее давление в баке.

Шаг 8.
При работе аппарата избыточное давление сбрасывается с помощью клапана сброса давления на крышке аппарата (1). Всегда содержите клапан в чистоте.

Шаг 9.
Когда заданное на таймере время (5) истечёт, откроется электромагнитный клапан, давление начнёт падать и пар будет сброшен в контейнер. Подождите, пока давление упадет до атмосферного, прежде чем открыть крышку (1).

Шаг 10.
Извлеките корзину с продуктом и дайте маслу стечь в чашу.

Шаг 11.
Перед повторной загрузкой корзины дождись окончания нагрева масла. По окончанию нагрева лампа индикации нагрева (4) погаснет. Далее повторите действия пунктов 6-10.

Шаг 12.
После завершения работы, поверните ручку термостата (9) против часовой стрелки до исходного положения и тумблер («вкл/выкл») (7) в положение выкл. При этом сетевой индикатор (8) должен погаснуть.

Шаг 13.
Обесточьте аппарат (извлеките вилку из розетки).

6. Обслуживание и уход

- Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать аппарату остыть до комнатной температуры.
- Для очистки аппарата не допускается использовать абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
- Запрещается использовать пищевую соду для очистки оборудования, поскольку это может привести к обесцвечиванию прибора и появлению коррозии.
- Периодически проводить замену отработанного масла. Не допускать оседание остатков крупных кусков пищи в чаше для масла. Для слива масла используйте кран на лицевой стороне фритюра.
- При очистке нагревательных элементов следует соблюдать осторожность, чтобы не повредить термочувствительные баллоны и капиллярные трубки термостатов.

- Следите, чтобы при очистке нагревательных элементов вода не попала на блок управления. Это может привести к повреждению аппарата.
- Если аппарат не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно его очистить.

Котлы, корзины и нагревательные элементы следует по окончании работы вымыть теплым мыльным раствором, тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.
Поверхности корпуса и блок управления следует протереть чистой влажной тканью или губкой и вытереть насухо

7. Техническое обслуживание и ремонт

Внимание! Работы по обслуживанию и ремонту должны проводиться при полностью отключенном электропитании, путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» и отсоединением вилки от розетки, с привлечением квалифицированного технического персонала.

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данной инструкции перечень работ носит рекомендательный характер.

При техническом обслуживании проделайте следующие работы:

- Проведение инструктажа и проверка знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
- Произвести визуальную проверку состояния аппарата.
- Проверить отсутствие оголенных проводов.
- Проверить целостность линии заземления и цепи заземления самого аппарата (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).
- Проверьте манометр, аварийные клапаны (если таковые есть), клапан сброса давления.
- Выполните протяжку контактных токоведущих групп, датчиков, реле/контакторов, блокировочных микровыключателей, тепловой/токовой защиты и иных элементов аварийного отключения, нагревательных элементов, сигнальной арматуры, облицовок, крепежных элементов, подвижных узлов аппарата (если таковые есть).

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом. Изменение конструкции аппарата запрещено.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» или отсоединением вилки от розетки, перекрыть доступ воды (если таковой имеется) и обратиться в сервисную службу.

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.

С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

8. Транспортировка и хранение. Утилизация

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.

- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.