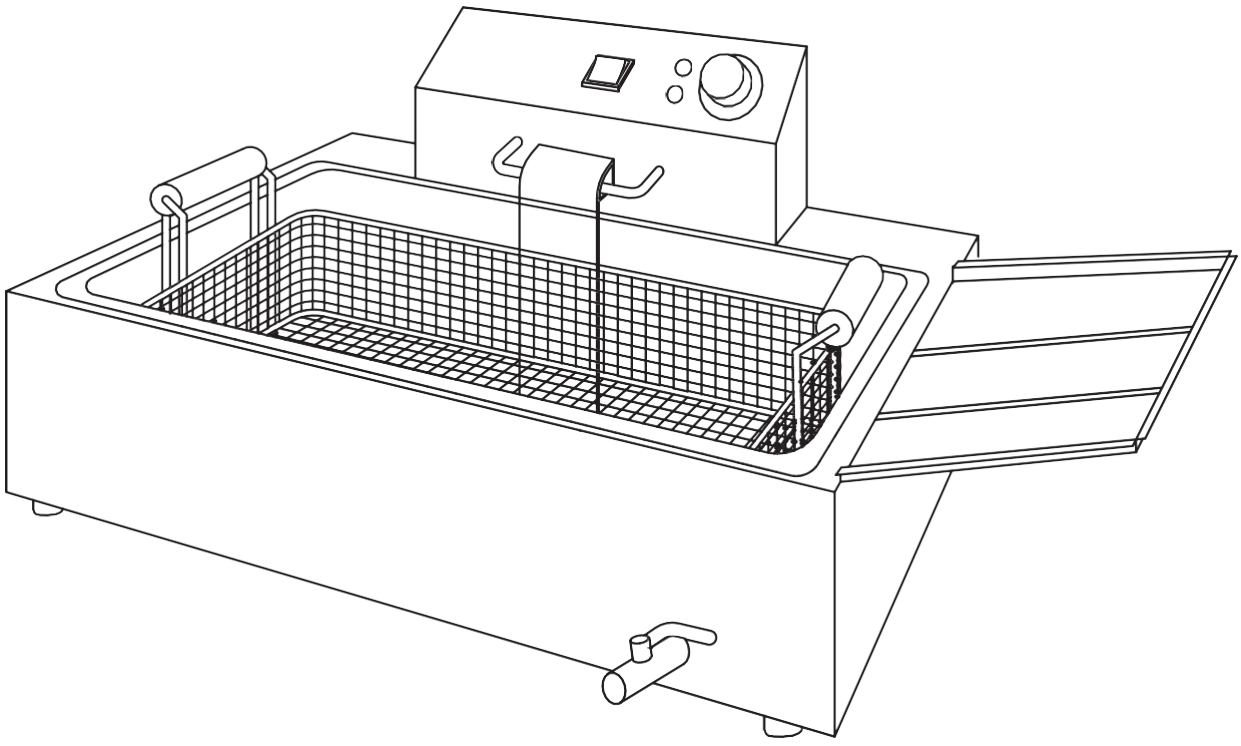
HURAKAN

ПАСПОРТ

ЧЕБУРЕЧНИЦЯ

МОДЕЛІ: HKN-EF8; HKN-EF16; HKN-EF26



ВСТУП
ШАНОВНІ ПАНОВЕ!

Ви придбали професійне обладнання. Перш ніж Ви приступите до роботи з ним, обов'язково ознайомтеся з цим Паспортом та зберігайте його протягом усього терміну експлуатації.! Дане обладнання призначене для використання на підприємствах громадського харчування.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKN-EF8	HKN-EF16	HKN-EF26
Потужність, кВт	2,8	3,9	7,8(3,9x2)
Напруга, В	220 В/50 Гц		
Габарити, мм	395x475x270	730(1000)×540×265	930(1460)x540x265
Маса, кг	8	10,9	16,3
Кількість бічних крил	0	1	2
Температурний діапазон, °С	60-200	50-190	
Розміри кошика, мм	302x280x85	580x280x85	780x280x85
Об'єм, л	8	16	26

Виробник залишає за собою право змінювати зовнішній вигляд та конструкцію апарату для покращення його експлуатаційних характеристик, залишаючи без зміни технічні характеристики.

ВІДОМОСТІ ПРО ГАРАНТІЮ

Цей апарат виробничо-технічного призначення, підлягає обов'язковому технічному обслуговуванню і може бути використаний лише за прямим призначенням.

Користувач зобов'язаний забезпечити технічне обслуговування обладнання кваліфікованим технічним персоналом.

Термін гарантії слід уточнювати у Продавця, але не менше 6 місяців з моменту його продажу за товарною накладною за умови дотримання споживачем правил експлуатації, догляду та технічного обслуговування, передбачених цією інструкцією.

Умови надання гарантії встановлюються Договором купівлі-продажу між Продавцем та Покупцем, а також чинними нормативними актами тієї країни, де використовується дане обладнання.

При виявленні виробничих дефектів апарату слід звернутися до компанії, яка здійснила продаж апарату.

Гарантія не поширюється:

- на періодичне обслуговування, налагодження та налаштування;
- на ремонт або заміну частин у зв'язку з їх зносом;
- на будь-які зміни з метою удосконалення та розширення звичайної сфери застосування апарату, зазначеної в цій інструкції;
- на несправності, спричинені неправильною експлуатацією, використанням апарата не за призначенням або не відповідно до інструкції з експлуатації,
- на несправності, пов'язані з несвоєчасним чищенням апарату, недостатньою кваліфікацією обслуговуючого персоналу або некоректним технологічним процесом;
- на несправності, пов'язані механічними пошкодженнями при неправильному транспортуванні, потраплянням всередину виробу або механізми сторонніх предметів, рідини, диму або пари, нещасним випадком, стихійним лихом, впливом тварин, гризунів, комах, коливаннями напруги та частоти в електричній мережі, неправильним підключенням пристроїв електро апарату.
- на несправності, спричинені втручанням чи ремонтом особами, які не мають достатньої кваліфікації;
- на несправності, спричинені використанням нестандартних чи неякісних витратних матеріалів та запчастин;
- на несправності, пов'язані з експлуатацією виробу в області температур, вологості, вентиляції та вібрації, що не рекомендовані для даного виробу;

ПОРЯДОК ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

Увага! Усі роботи з монтажу та пусконалагоджувальних робіт повинні бути проведені кваліфікованим персоналом, який має спеціальний дозвіл відповідно до нормативних актів тієї країни, де використовується цей апарат.

- Попередження! Для безпеки апарат повинен бути заземлений.
- Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає робочій напрузі апарата, перевірте встановлення пристроїв захисту та відповідності їх номіналу за потужністю та характеристиками.
- Пристрої захисту повинні знаходитися в безпосередній близькості від апарата або у розподільчому щиті, якщо він знаходиться у прямому доступі. Розетка повинна відповідати вимогам безпеки та мати надійне заземлення.
- Апарат слід встановлювати на вогнетривкій поверхні.
- Електропроводка має відповідати номінальній потужності апарату. Невідповідність може призвести до займання.
- При транспортуванні апарата може статися ослаблення кріплення деталей, електричних з'єднань та рухомих механізмів, тому перед першим запуском слід провести їхню перевірку.
- Не допускайте знаходження кабелю між предметами та меблями, які можуть надати тиск та пошкодити

силовий кабель. Не допускайте вигину та заплутування кабелю.

- Не використовуйте подовжувачі для підключення пристрою.
- Неправильне підключення або несправність вилки або розетки може призвести до займання.
- Апарат встановлюється на стійкій нековзній горизонтальній підставі, на відстані не менше 100 мм від стін, пандусів, сходів та іншого обладнання. Не допускається встановлення апарату поблизу мийних ванн, умивальників, а також теплового обладнання (печі, плити тощо).
- Не слід встановлювати апарат у безпосередній близькості від легкозаймистих матеріалів (дерев'яних та пластикових панелей, ємностей з горючими рідинами, газом тощо).
- Якщо поверхні апарату оброблені консерваційним мастилом – видаліть його.
- Не допускайте персонал, який не ознайомлений із цією інструкцією і не пройшов інструктажу з техніки безпеки до працюючого апарату, оскільки це може призвести до травм і смерті.
- Вживіть заходів щодо захисту обладнання від дощу та вологи.

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

Увага! Допуск до роботи на цьому обладнанні можливий лише після ознайомлення з цим посібником з експлуатації та проходження інструктажу з техніки безпеки.

- Використання олії, не призначеної для фритюру, категорично заборонено.
- При монтажі, підготовці до роботи, експлуатації, технічному обслуговуванні та ремонті, поряд з дотриманням вимог безпеки, викладених у цій інструкції, необхідно суворо дотримуватись правил техніки безпеки, пожежної безпеки та санітарних норм відповідно до нормативних актів тієї країни, де експлуатується даний апарат.
- Зберігайте пристрій у недоступному для дітей місці.
- Не допускається залишати апарат увімкненим без нагляду.
- Не допускається класти в киплячу олію мокрі харчові продукти (тільки що вимиті або розморожені та не підсушені).
- При обсмажуванні заморожених продуктів фритюрний кошик слід заповнювати тільки наполовину та опускати в олію дуже повільно.
- Приготування надмірно вологого продукту, а також продуктів великого об'єму за один раз може призвести до нещасного випадку.
- Під час роботи з обладнанням, щоб уникнути опіків, слід бути обережними і користуватися захисними рукавицями.
- Кришка котла повинна бути завжди поруч з обладнанням у легкодоступному місці, оскільки у разі раптового загоряння олії котел слід негайно закрити.
- Не зберігайте вогненебезпечні предмети поблизу апарата.
- При зберіганні апарату температура навколишнього середовища має бути нижчою за 45°C, вологість не повинна перевищувати 85%.
- Якщо апарат не використовується або використовується за несприятливих погодних умов, від'єднайте апарат від джерела живлення, щоб запобігти аварійним ситуаціям.
- Строго заборонено мити апарат під проточною водою. Недотримання цього правила може призвести до пошкодження обладнання та людських травм, можливо з летальним кінцем. Не допускайте потрапляння води на розетку та вимикач.
- Заборонено мити поверхні апарату, не дочекавшись їх остигання.
- Перед миттям, ремонтом або переміщенням апарата спочатку витягніть вилку з розетки.
- Не чіпайте силовий кабель мокрими руками, інакше можливе уражен-

ня електричним струмом.

- Проведення технічного обслуговування або ремонтних робіт допускається лише після вимкнення апарата від джерела живлення.
- Не торкайтеся вимикача або вилки мокрими руками.
- Якщо ви помітили пошкодження силового кабелю, негайно здійсніть його заміну. В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.
- Не рухайте апарат під час його роботи.
- У разі вимкнення електроживлення не тягніть за кабель, завжди беріться за вилку.
- Пристрій не призначений для використання дітьми, особами з обмеженими фізичними, психічними чи розумовими здібностями, а також особами без досвіду та відповідних знань. Виняток допускається у разі контролю або інструктажу, виконаного особою, яка відповідає за їх безпеку.

Експлуатація заборонена:

- при некоректній роботі апарату;
- при пошкодженні чи падінні;
- при пошкодженні кабелю живлення або вилки.

ПОРЯДОК РОБОТИ

- Чебуречниці даної серії призначені для смаження в олії харчових продуктів з використанням спеціального сітчастого кошика наступних продуктів: чебуреків, чіпсів, хмизу, риби, м'яса, біляшів, пиріжків, пончиків, овочів (цибуля), котлет по-київськи та інших кулінарних виробів у великій кількості олії на підприємствах громадського харчування.
- У деяких модифікаціях може бути відсутня мережна кнопка «вкл/викл». В цьому випадку для включення та вимикання чебуречниці необхідно повертати ручку термостата, а індикатором підключення до мережі є сигнальна лампа.
- Щипці можуть не входити до комплекту постачання.

Увага!

- Не допускається увімкнення обладнання, якщо котел не заповнений олією. Рівень масла в котлі повинен бути завжди вищим за мінімальну позначку. Робочі зони нагрівальних елементів (горизонтальні) завжди повинні бути закриті олією з верхом.
- Разове завантаження продукту, що рекомендується, не повинно перевищувати:

✓ Для HKN-EF8 – 0,8 кг,

✓ Для HKN-EF16 – 1,6 кг

✓ Для HKN-EF26 – 2,6 кг.

- Необхідно проводити своєчасну заміну олії. Використання відпрацьованої олії призведе до зниження точки кипіння олії та викличе надмірне кипіння, сильне димоутворення і може призвести до займання олії в чаші.
- При правильному встановленні блоку управління ТЕНи не торкаються стін чаші.

Крок 1.
Увімкніть електроживлення (Вставте вилку в розетку).

Крок 2
Якщо в комплекті поставки є перегородка для ТЕНу, встановіть її (металевий лист з перфорацією).

Крок 3
Наповніть чашу чебуречниці олією. З внутрішньої сторони чаші для олії знаходиться позначка рівня олії, при наливанні олії в чашу, слід дотримуватись вимог до рівня олії.
Позначка “MAX” вказує на максимальний рівень олії, а “MIN” – мінімальний рівень олії у чаші, відповідно. У процесі роботи користувач повинен регулювати обсяг масла, відповідно до своїх вимог. Рівень масла не повинен бути нижчим за позначку “MIN”, оскільки це призведе до вигоряння ТЕНу. Якщо у вашій моделі відмітки відсутні - простежте, щоб масло завжди закривало ТЕНи з верхом.

Крок 4.
Щоб увімкнути апарат, натисніть на мережеву кнопку («вкл/викл»). При цьому на кнопці засвітиться зелений світловий індикатор, що сповіщає про те, що фритюр увімкнено.

Крок 5.
Поверніть ручку термостата в положення, яке відповідає значенню температури (50-190°C). При цьому повинен загорітися світловий індикатор, який повідомляє про те, що включені нагрівальні елементи. При досягненні заданої температури термостат відключить нагрівальні елементи і світловий індикатор згасне. Не рекомендується встановлювати температуру на максимум, оскільки після закінчення нагріву подача напруги на ТЕН припиняється, але сам ТЕН деякий час продовжує нагрівати масло за інерцією, поки його температура не опуститься. При зниженні температури масла термостат автоматично відновить подачу напруги, загориться світловий індикатор, знову активується ТЕН, і температура масла почне зростати. Цей процес повторюється для постійного підтримання заданої температури. Нормальна робоча температура фритюрної олії становить 160-180°C.

Крок 6
Після закінчення нагрівання зануріть кошик у олію. Після завершення смаження підніміть кошик, даючи стекти маслу. У чашу можна також поміщати об'ємні продукти.

Крок 7.
По мірі готовності продукцію можна витягувати зі смаженої корзини за допомогою відповідного кухонного інвентарю, і викладати на крило чебуречниці (якщо воно є у комплекті поставки). Крило має ухил у бік чаші, який служить для зливу олії, що стікає з продукту, назад у чашу.

Крок 8
Після завершення роботи, поверніть ручку термостата проти годинникової стрілки до вихідного положення та натисніть на мережеву кнопку («вкл/викл»), щоб вимкнути фритюр.

Крок 9
Знеструмте апарат (Вийміть вилку з розетки).

Крок 10
Як тільки температура масла знизиться до нормального рівня, злийте стару олію із чаші за допомогою крана.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед виконанням будь-яких робіт з обслуговування необхідно вимкнути електроживлення та дати апарату охолонути до кімнатної температури.

- Забороняється використовувати харчову соду для очищення обладнання, оскільки це може призвести до знебарвлення поверхні приладу та утворення корозії.
- Для очищення апарату не допускається використовувати абразивні матеріали, металеві губки та щітки, колючі та ріжучі предмети, агресивні та хлоровмісні засоби для чищення, бензин, кислоти, луги та розчинники.
- Періодично проводити заміну відпрацьованої олії. Не допускати осідання залишків великих шматків їжі в чаші олії.
- При очищенні нагрівальних елементів слід бути обережними, щоб не пошкодити термочутливі балони і капілярні трубки термостатів.
- Слідкуйте, щоб під час очищення нагрівальних елементів вода не потрапила на блок керування. Це може призвести до пошкодження апарата.
- Якщо апарат не використовуватиметься протягом тривалого часу (вихідні, канікули тощо), необхідно вимкнути електроживлення та ретельно його очистити.
- Котли, кошики та нагрівальні елементи слід після закінчення роботи вимити теплим мильним розчином, ретельно обполоснути чистою водою та витерти насухо
- Поверхні корпусу та блок керування слід протерти чистою вологою тканиною або губкою та витерти насухо.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТ

Увага! Роботи з обслуговування та ремонту повинні проводитися при повністю відключеному електроживленні шляхом переведення ввідного вимикача в положення «викл» та від'єднанням вилки від розетки із залученням кваліфікованого технічного персоналу.

Технічне обслуговування апарату має відбуватися відповідно до нормативних документів країни, де використовується цей апарат. Поданий у цій інструкції перелік робіт має рекомендаційний характер.

- Проведіть інструктаж та перевірку знань з правил експлуатації персоналу, що працює з апаратом.
- Проведіть опитування персоналу, що працює з апаратом, щодо виявлення нехарактерної роботи апарату.
- Здійсніть візуальну перевірку стану апарата.
- Перевірте відсутність оголених дротів.
- Перевірте цілісність лінії заземлення та ланцюга заземлення самого апарату (Від затиску заземлення до доступних металевих частин - опір має бути не більше 0,1 Ом).
- Виконайте протяжку контактних струмопровідних груп, датчиків, реле/контакторів, блокувальних мікровимикачів, теплового/струмового захисту та інших елементів аварійного відключення, нагрівальних елементів, сигнальної арматури, облицювання, кріпильних елементів, рухомих вузлів апарату (якщо такі є).
- Раз на 3 місяці здійсніть перевірку натягу ременів та ланцюгів, а також перевірку змащення ланцюгів.

Ремонт апарату має здійснюватися кваліфікованим технічним персоналом. Зміна конструкції апарата заборонена.

У разі нехарактерної роботи апарату, відмінної від нормальної, необхідно знеструмити апарат шляхом переведення ввідного вимикача в положення «викл» або від'єднанням вилки від розетки, перекрити доступ води (якщо є) і звернутися в сервісну службу.

Робота на несправному апараті категорично заборонена.

З Продавця та Виробника не може бути затребувано відшкодування прямої або непрямої шкоди, яка могла стати наслідком аварії або при роботі на несправному апараті.

ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ. УТИЛІЗАЦІЯ

- Даний апарат можна транспортувати будь-яким видом транспорту відповідно до запобіжних написів на тарі, а також правил, що діють на конкретному виді транспорту.
- При завантаженні та транспортуванні апарат не можна кантувати та піддавати ударам. Переміщати транспортну тару по похилій поверхні, дотримуючись вимог «ВЕРХ» під кутом не більше 15%.
- Транспортування апарата залізничним та автомобільним транспортом повинна проводитись у критих транспортних засобах.
- Після транспортування апарат має бути працездатним та не мати пошкоджень.
- Апарат повинен зберігатися у транспортній упаковці у складських приміщеннях, які забезпечують захист від впливу атмосферних опадів та механічних пошкоджень.
- Не допускайте трясіння апарату.
- Не зберігайте апарат у перевернутому вигляді.

Після припинення експлуатації апарату, після закінчення встановленого терміну служби, організації, що здійснює експлуатацію, необхідно передати його особі, яка відповідає за утилізацію.

Утилізацію апарату проводити за загальними правилами переробки вторинної сировини відповідно до нормативних актів країни, де апарат проходить утилізацію.