

НОРЕРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Поверхность жарочная с фритюрницей

Модели: PRO-EG-810, PRO-EG-810-1



1. Технические характеристики

Модель	PRO-EG-810	PRO-EG-810-1
Напряжение	220В - 50/60 Гц	220В - 50/60 Гц
Мощность	4.2 кВт	5.5 кВт
Мощность жарочной поверхности	1.7 кВт	3 кВт
Мощность фритюрницы	2.5 кВт	2.5 кВт
Температурный режим (фритюрницы и жарочной поверхности)	50-300 °С	50-300 °С
Материал корпуса	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Поддон для сбора жира	✓	✓
Размер жарочной поверхности	560x300x8 мм	550x350x8 мм
Размер ванны фритюрницы	325x265x150 мм	325x265x150 мм
Габариты	665x490x410 мм	850x490x410 мм

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-техническое назначение, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использован только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан). Покупатель / Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание аппарата квалифицированным техническим персоналом.

Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 6 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения пользователем 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 данный аппарат.

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.



Обратите внимание! Прямая заводская гарантия на оборудование составляет 6 месяцев с даты покупки.

Сообщения о неисправности оборудования принимаются по адресу: service@hopert.ru. К сообщению о неисправности оборудования необходимо приложить документ, подтверждающий покупку.

3. Монтаж 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.

- **Предупреждение!** 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.
- Не допускайте нахождения кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовую 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 раковин, 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.). Не допускайте контакта легковоспламеняющихся предметов с горячими поверхностями аппарата.
- Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, буклеты, пластиковые пакеты и т.п.
- При первом запуске установите **термостат жарочной поверхности** на максимальное значение, включите оборудование и подождите 20 минут. Данная процедура удалит все посторонние запахи, которые могут присутствовать из-за нанесения на нагревательные элементы конструкции составов, предохраняющих оборудование от внешних воздействий окружающей среды на время транспортировки и хранения. Во время проведения данной процедуры возможно появление дыма и запаха на жарочной поверхности.
- После первого запуска дайте аппарату остыть и хорошо смажьте жарочную поверхность пищевым жиром.
- Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктаж 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.

- 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.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не допускается оставлять аппарат включенным без присмотра.
- **Не прикасайтесь к нагретой поверхности голыми руками и запястьями! Это приведёт к ожогам!** Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует использовать специальные кухонные аксессуары – лопатки, щипцы и т.д.
- 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.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- 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.
- 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.

Прекратить использование аппарата при некорректной работе, повреждении или падении, а также при повреждении питающего кабеля или штекера.

Эксплуатация запрещена:

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

5. Порядок работы

- Поверхность жарочная с фритюрницей сочетает в себе два тепловых прибора, предназначенных для термической обработки пищевых продуктов посредством контактной жарки на горячей поверхности, а также для жарки в большом количестве масла с использованием специальной сетчатой корзины таких продуктов, как: картофель фри, чипсы, хворост, рыба или мясо, беляши,

пирожки, пончики, овощи или морепродукты в кляре, котлеты по-киевски и других кулинарных изделий.

- При работе с аппаратом не используйте острые предметы и аксессуары - они могут повредить жарочную поверхность.
- Термостаты оборудования настраиваются от 50 до 300°C. Рекомендуется максимальная рабочая температура 200~250°C. **Систематическое превышение рабочей температуры приведет к быстрому износу покрытия жарочной поверхности и ТЭНа фритюрницы.**
- Не допускается включение оборудования, если ванна не заполнена маслом. Уровень масла в ванной всегда должен быть выше минимальной отметки.
- Во избежание переливания масла из фритюрницы, рекомендуемая разовая загрузка продукта не должна превышать 500 гр.
- Необходимо проводить своевременную замену масла. Использование отработанного масла приведет к понижению точки кипения масла и вызовет избыточное кипение, сильное дымообразование и может привести к возгоранию масла в чаше.
- При правильной установке блока управления ТЭНы не касаются стенок чаши.
- Фритюрница оборудована аварийным термостатом. В случае, если температура масла превышает 230°C или уровень масла слишком низкий; когда температура поверхности ТЭНов слишком высока, это вызывает отключение питания, которое потом не восстанавливается автоматически.
- В этом случае необходимо дать оборудованию остыть и выполнить сброс защиты аварийного термостата.
- При многократном повторном срабатывании аварийного термостата необходимо прекратить эксплуатацию оборудования и обратиться в сервисную службу.

5.1. Описание

1. Жарочная поверхность
2. Поддон для сбора жира
3. Панель управления жарочной поверхностью
4. Панель управления фритюрницы
5. Корзина для жарки
6. Ванна фритюрницы
7. Резиновые ножки



Обратите внимание. Обе панели управления имеют два индикатора: Зеленый – индикатор работы прибора, и Красный – индикатор нагрева.

5.2. Порядок работы с жарочной поверхностью

Шаг 1. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку).

Шаг 2. Поверните ручку термостата в положение, соответствующее требуемому значению температуры. При этом должен загореться световой индикатор, оповещающий о том, что включены нагревательные элементы. Не рекомендуется устанавливать температуру на максимум, поскольку по окончании нагрева подача напряжения на ТЭН прекращается, но сам ТЭН некоторое время продолжает нагревать поверхность по инерции, пока его температура не опустится. По достижении заданной температуры, термостат в автоматическом режиме будет отключать и снова включать подачу электропитания, тем самым контролируя температуру. При этом световой индикатор нагрева будет загораться и гаснуть.

Шаг 3. После первичного нагрева и отключения сигнальной лампы подождите 10-15 минут для равномерного прогрева поверхности.

Шаг 4. Поместите на поверхность прибора продукты для термической обработки, предварительно смазав ее маслом или жиром.

Шаг 5. Завершив работу, сначала переведите термостат на нулевое значение и отключите оборудование от сети электропитания.



На жарочную поверхность нанесено антикоррозийное масло, предотвращающее появление ржавчины. Перед использованием промойте её водой или очищающим средством.

Держите жарочную поверхность полностью сухой или смажьте её маслом, чтобы предотвратить появление ржавчины (не менее 2–3 недели).

Примечание: соблюдайте правила эксплуатации при использовании, это продлит срок службы прибора.

5.3. Порядок работы с фритюрницей

Шаг 1. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку).

Шаг 2. Наполните ванну фритюра маслом. С внутренней стороны ванны для масла находится отметка уровня масла, при наливании масла, следует соблюдать требования к уровню. Отметка “MAX” указывает на максимальный уровень масла, а “MIN” – минимальный уровень. В процессе работы, необходимо регулировать объем масла, в соответствии со своими требованиями. Уровень масла не должен быть ниже отметки “MIN”, поскольку это приведет к выгоранию ТЭНа.

Шаг 3. Поверните ручку термостата в положение, соответствующее требуемому значению температуры. Нормальная рабочая температура фритюрного масла составляет 160-180°C. При этом должен загореться световой индикатор, оповещающий о том, что включены нагревательные элементы. При достижении заданной температуры термостат отключит нагревательные элементы и световой индикатор погаснет. Не рекомендуется устанавливать температуру на максимум, поскольку по окончании нагрева подача напряжения на ТЭН прекращается, но сам ТЭН некоторое время продолжает нагревать масло по инерции, пока его температура не опустится. При снижении температуры масла, термостат автоматически возобновит подачу напряжения, загорится световой индикатор, снова активируется ТЭН, и температура масла начнет расти. Этот процесс повторяется для постоянного поддержания заданной температуры.

Шаг 4. После окончания нагрева погрузите корзины с продуктом в масло. После завершения жарки, поднимите корзину, давая возможность стечь маслу. В чашу можно помещать также объемные продукты. Не жарьте слишком влажные продукты.

Шаг 5. После завершения работы, поверните ручку термостата против часовой стрелки до исходного положения.

Шаг 6. Обесточьте аппарат (извлеките вилку из розетки).

Шаг 7. Как только температура масла снизится до нормального уровня, слейте старое масло из чаши.

6. Обслуживание и уход

- Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.
- Проводите очистку каждый раз после использования аппарата.
- Для очистки поверхности и корпуса используйте влажную мягкую губку или ткань с добавлением мягкого моющего средства. После очистки вытрите поверхность и корпус насухо.
- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
- После каждого использования или в конце рабочей смены, производя очистку оборудования, слегка смажьте рабочую поверхность рафинированным растительным маслом или животным жиром. Данный уход за рабочей поверхностью значительно увеличит срок службы и сохранит ее антипригарные свойства.
- Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

7. Техническое обслуживание и ремонт

Внимание! Работы по обслуживанию и ремонту должны проводиться при полностью отключенном электропитании, путем перевода 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:

- Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.

- Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
- Проверьте отсутствие оголенных проводов.
- Проверьте целостность линии заземления и цепи заземления самого аппарата (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).
- 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.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода вводного выключателя в положение «Выкл» и/или отсоединением вилки от розетки 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.