



**ФРИТЮРНИЦА
СЕРИИ
HDF-4J /HDF-6J**

Руководство по эксплуатации

Благодарим за приобретение фритюрницы серии HDF.

Для правильной эксплуатации устройства и предотвращения возможных повреждений и травм пользователя, рекомендуется внимательно ознакомиться с настоящим руководством по эксплуатации перед началом использования и сохранить его для дальнейших обращений.

ВНИМАНИЕ!

ЛЮБЫЕ САМОСТОЯТЕЛЬНЫЕ МОДИФИКАЦИИ, НЕПРАВИЛЬНАЯ УСТАНОВКА, НАСТРОЙКА ИЛИ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ УСТРОЙСТВА ИЛИ НЕСЧАСТНЫМ СЛУЧАЯМ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.

ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ НАСТРОЙКИ ИЛИ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ОБРАЩАЙТЕСЬ К ПОСТАВЩИКУ ИЛИ В АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР. **ВСЕ РАБОТЫ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ.**

ВНИМАНИЕ!

В ЦЕЛЯХ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ **НЕ** РАЗМЕЩАЙТЕ РЯДОМ С ПРИБОРОМ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ЖИДКОСТИ, ГАЗЫ ИЛИ ДРУГИЕ ОПАСНЫЕ ВЕЩЕСТВА.

ВНИМАНИЕ!

В ЦЕЛЯХ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ **ОБЯЗАТЕЛЬНО** ЗАЗЕМЛИТЕ КОРПУС ПРИБОРА.

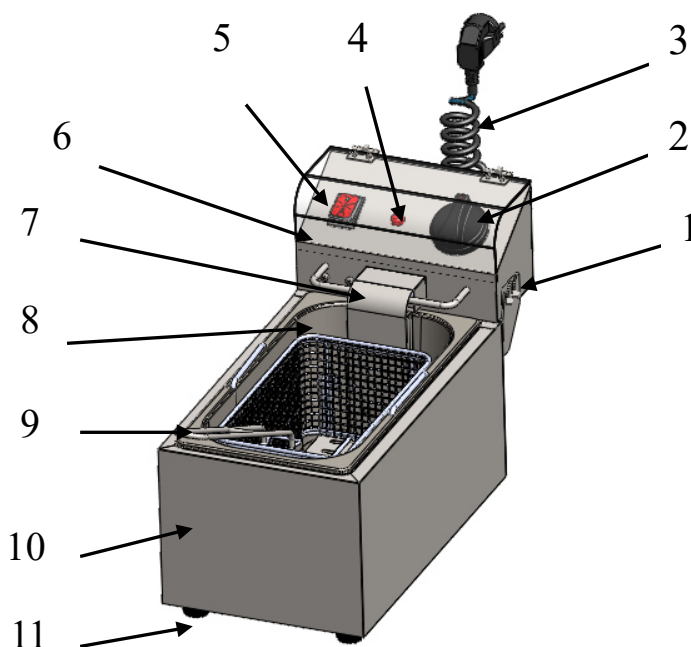
НЕ ДОПУСКАЙТЕ СНИЖЕНИЯ УРОВНЯ МАСЛА НИЖЕ МИНИМАЛЬНОЙ ОТМЕТКИ, Т.К. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВОЗГОРАНИЮ.

БЛАГОДАРИМ ЗА ПОНИМАНИЕ И СОТРУДНИЧЕСТВО.

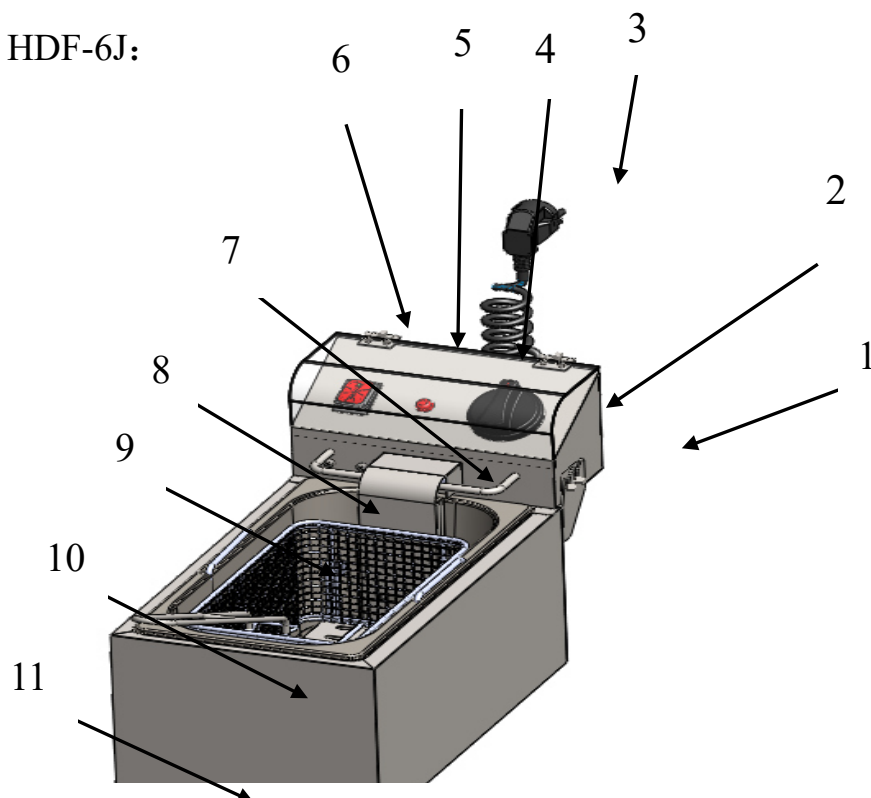
Данный прибор отличается современным дизайном и стабильностью работы. Наша мясорубка сочетает в себе привлекательный внешний вид, продуманную конструкцию, простоту в использовании, систему поддержания постоянной температуры, быстрое нагревание, экономию масла и энергоресурсов. Прибор предназначен для жарки, подогрева и приготовления различных блюд. Это надёжный помощник на Вашей кухне и отличный выбор для ежедневного использования.

А. Конструкция

HDF-4J:



HDF-6J:



- | | | |
|-------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 1. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ БЛОК | 2. ТЕРМОСТАТ | 3. СЕТЕВОЙ ШНУР |
| 4. СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР | 5. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ | 6. ВЛАГОЗАЩИТНАЯ КРЫШКА |
| 7. ЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН НАГРЕВАТЕЛЯ | 8. ЁМКОСТЬ ДЛЯ МАСЛА | 9. КОРЗИНА ДЛЯ ЖАРКИ |
| 10. КОРПУС | 11. РЕЗИНОВЫЕ НОЖКИ | |

В. Функциональные особенности

1. Серия электрических фритюрниц HDF представлена двумя моделями: с объёмом рабочей ёмкости на 4 литра и на 6 литров.
2. Устройство оснащено термостатом, позволяющим устанавливать температуру для жарки. Индикатор нагрева отображает текущий режим работы нагревательного элемента.
3. В случае превышения допустимой температуры масла срабатывает встроенное защитное устройство, которое автоматически отключает питание прибора. Для повторного включения требуется ручной сброс защиты. Таким образом предотвращается перегрев и обеспечивается безопасность эксплуатации.
4. При поднятии электрического блока немедленно срабатывает микровыключатель, который отключает питание прибора. Данная функция обеспечивает безопасность пользователя и предотвращает сухой нагрев нагревательного элемента.

5. Ручка корзины для жарки складная и съёмная. Масляный резервуар изготовлен из нержавеющей стали и снабжён градуированной шкалой для определения уровня масла. Конструкция фритюрницы простая в использовании, очистке, транспортировке и хранении.

6. Электрическая нагревательная трубка оснащена защитным экраном и может быть извлечена вместе с электрическим блоком из корпуса устройства, отдельно от масляного резервуара. Это обеспечивает удобный доступ для очистки нагревательного элемента и резервуара.

С. Основные технические характеристики

Название	Электрическая фритюрница	
Модель	HDF 4J	HDF 6J
Напряжение	220В, 50 Гц	
Выходная мощность	1680 Вт	2500 Вт
Напряжение	110В, 60 Гц	
Выходная мощность	1450 Вт	1450 Вт
Кол-во ёмкостей для масла	1	1
Макс. объём масла	4 л	6 л
Кол-во корзин для жарки	1	1
Размер ёмкости для масла	186*270*170	186*270*170
Диапазон регулировки температуры масла	60°C~190°C	
Размер (мм)	442*215*285	485*300*310
Вес	4.98	5.78

КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ГОТОВКЕ ЗА ОДИН ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ ЗНАЧЕНИЯ, УКАЗАННЫЕ НИЖЕ.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ОБЪЁМ НЕМЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ДОЛЖЕН БЫТЬ ОГРАНИЧЕН, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ПЕРЕЛИВА МАСЛА.
- ЖАРКА СЛИШКОМ ВЛАЖНЫХ ПРОДУКТОВ ИЛИ ЧРЕЗМЕРНОГО КОЛИЧЕСТВА ЗА ОДИН ЦИКЛ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К БУРНОМУ ЗАКИПАНИЮ МАСЛА.
- ЗАГРУЖАЙТЕ ПРОДУКТЫ В СООТВЕТСТВИИ С РЕКОМЕНДОВАННЫМ ОБЪЁМОМ ДЛЯ КАЖДОЙ ЁМКОСТИ.
- СЛИШКОМ ВЛАЖНЫЕ ИЛИ КРУПНЫЕ ПРОДУКТЫ МОГУТ ВЫЗЫВАТЬ РЕЗКИЙ ВСПЛЕСК КИПЕНИЯ МАСЛА.

Д. Инструкция по эксплуатации

1. Перед использованием убедитесь, что подключение к электросети

выполнено правильно, а подаваемое напряжение соответствует требованиям на заводской табличке прибора.

2. Во внутренней ёмкости для масла имеется индикатор уровня.

При эксплуатации фритюрницы уровень масла должен находиться между метками:

Метка "MAX" обозначает максимально допустимый уровень масла.

Метка "MIN" — минимально допустимый уровень.

Отрегулируйте объём масла в ёмкости в соответствии с потребностями пользователя, соблюдая границы допустимого уровня.

3.1) Включите вилку устройства в розетку.

После подачи питания загорается зелёный индикатор, что свидетельствует о подаче питания в прибор.

2) Включите вилку устройства в розетку.

После подачи питания загорается зелёный индикатор, что свидетельствует о подключении питания

4. 1) Когда температура масла достигает установленного значения, терморегулятор автоматически отключает питание.

2) Когда температура масла понижается, терморегулятор подаёт питание заново.

Зажигается зелёный индикатор, и нагревательный элемент включается повторно, продолжая нагрев масла.

3) Этот процесс повторяется циклически, обеспечивая стабильную температуру масла на заданном уровне.

5. Крышка ёмкости предназначена для поддержания чистоты и сохранения тепла внутри.

Перед закрытием крышки убедитесь, что на ней нет влаги, чтобы избежать попадания воды в масло и не допустить его разбрызгивания.

6.1) В комплектацию прибора входит корзина для жарки мелких продуктов.

Она оснащена крючком и съёмной ручкой.

2) Во время жарки погрузите корзину в масло, а после завершения приготовления поднимите и закрепите её за передний выступ ёмкости для стекания масла.

Для жарки крупных продуктов поместите их непосредственно в масло без использования корзины.

7. После окончания приготовления поверните терморегулятор против часовой стрелки в положение «ВЫКЛ.» и отключите питание — это необходимо для обеспечения безопасности.

8. 1) После остывания масла до безопасной температуры слейте отработанное масло из ёмкости.

2) Сначала отключите питание, затем извлеките защитную перегородку для нагревательного элемента, после этого аккуратно выньте электрический блок из заднего фиксатора в корпусе.

Нагревательный элемент вместе с электрическим блоком

отсоединяется от ёмкости для масла. Поместите их на чистую поверхность, затем выньте ёмкость для масла и произведите её очистку.

9. Для обеспечения безопасной и долговечной работы прибора регулярно очищайте от накипи и загрязнений ёмкость для масла и нагревательный элемент.

10. Защитная перегородка внутри ёмкости для масла предназначена для предотвращения прямого контакта продуктов с нагревательным элементом. Обязательно устанавливайте перегородку перед началом каждой жарки.

11. 1) Внутри электрического блока установлен термopредохранитель, срабатывающий при температуре 230 °С;

2) На внешней панели корпуса имеется кнопка сброса перегрева. При превышении допустимой температуры срабатывает защита. Для возобновления работы нажмите кнопку.

12. Электроблок оснащён концевым микровыключателем. При установке блока в корпус подаётся питание. При его извлечении питание автоматически отключается.

13. Используйте только свежее растительное масло, чтобы избежать бурного закипания. Не используйте отработанное масло — оно имеет пониженный температурный порог воспламенения и может привести к интенсивному вспениванию и чрезмерному кипению масла.

Е. Примечания к установке

1. Рабочее напряжение данного оборудования должно соответствовать подаваемому напряжению.

2. Установите подходящий выключатель питания и автоматический предохранитель рядом с фритюрницей.

3. На задней панели оборудования находится болт заземления. Подключите заземляющий провод в соответствии с требованиями безопасности, используя медный кабель сечением не менее 2 мм².

4. Перед использованием фритюрницы убедитесь, что все соединения выполнены правильно, напряжение в норме, а прибор надёжно заземлён.

5. Запрещается очищать электрический блок водой напрямую.

6. Установка данного прибора должна производиться **квалифицированными специалистами**.

7. Обслуживание / запасные детали

По всем вопросам технической поддержки, заказа запасных частей или получения дополнительной информации обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Примечание

● Оборудование должно использоваться только обученным персоналом или поварами-профессионалами.
● Не допускается самостоятельная модификация изделия. Внесение изменений в конструкцию может привести к серьёзным травмам или неисправностям прибора.
● Не очищайте устройство под прямым напором воды и не погружайте электрический блок в воду при очистке. Вода проводит электричество, что может привести к утечке тока и поражению пользователя электрическим током.
● Высокая температура может вызвать ожоги. Во время работы и до полного остывания не прикасайтесь к корпусу и верхней части камеры – поверхности могут быть очень горячими.
● Не используйте источник питания, номинальное напряжение которого не соответствует указанному на заводской табличке. Не подключайте устройство через выключатели, не соответствующие требованиям безопасности.
● При плохих погодных условиях, таких как гроза и молнии, отключайте питание прибора, чтобы избежать попаданий молнии в устройство и обезопасить фритюрницу от возможных повреждений.
● Не используйте твердые и острые предметы для очистки корпуса фритюрницы и ёмкости для масла во избежание их повреждения.
● Всегда выключайте питание прибора, если машина не используется
● Установка и техническое обслуживание электрической цепи должны выполняться профессионалами.
● Во избежание травм и опасности для жизни пользователя не используйте прибор при повреждении силового кабеля. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для его замены.

Внимание!

- Во время использования прибора следите, чтобы руки, вилка и переключатель питания были **сухими**.
- Уровень масла в ёмкости должен быть **выше минимальной отметки**, чтобы избежать сухого нагрева фритюрницы.
- **Запрещается** погружать в воду или использовать воду для очистки электрического блока.
- Не используйте старое или отработанное масло для приготовления, чтобы избежать чрезмерного вспенивания и бурного кипения масла.
- Приготовление слишком влажной пищи или её чрезмерного

количество за один цикл приготовления может привести к травмам пользователя или повреждению устройства.

Способы устранения неполадок

Тип неисправности	Причины	Способы устранения
1. Машина подключена к источнику питания, индикатор питания не горит и прибор не нагревается.	1. Проверьте подключение вилки в розетку. 2. Сработал предохранитель в сети питания. 3. Электрический блок установлен неправильно. 4. Сработало устройство защиты от перегрева. 5. Микропереключатель плохо подсоединён. 6. Устройство ограничения температуры (защита от перегрева) неисправно.	1. Выньте вилку из розетки и вставьте её правильно. 2. Проверьте предохранитель и попробуйте подключиться к другому источнику питания. 3. Проверьте и убедитесь, что электрический блок установлен правильно. 4. Нажмите кнопку RESET на электрическом блоке 5. Свяжитесь с поставщиком. 6. Свяжитесь с поставщиком.
2. Оранжевый индикатор нагрева включён, но температура не повышается.	1. Соединение нагревательных элементов разорвано. 2. Нагревательные элементы повреждены.	1. Свяжитесь с поставщиком. 2. Свяжитесь с поставщиком.
3. Красный индикатор питания горит, но оранжевый индикатор нагрева горит при настройке температуры	1. Температура достигла установленного значения. 2. Термостат (регулятор температуры) неисправен. 3. Индикатор контроля температуры неисправен.	1. Установите другое значение температуры для проверки исправности функции. 2. Свяжитесь с поставщиком. 3. Свяжитесь с поставщиком.
4. Прошло некоторое количество времени с момента запуска, но нагревательные элементы не работают.	Сработало устройство защиты от перегрева.	Нажмите кнопку перезапуска на электрическом блоке.

Указанные выше неисправности приведены только для справки. В случае возникновения любых неисправностей немедленно прекратите использование прибора и обратитесь к квалифицированным специалистам для диагностики и ремонта.

Е. Транспортировка и хранение

Во время транспортировки перемещайте оборудование с особой осторожностью и берегите прибор от сильной тряски и ударов.

Упакованное изделие не должно храниться на улице. Хранение допускается только в проветриваемом помещении, свободном от агрессивных и коррозионных газов. Запрещается размещать изделие в перевёрнутом положении.

Если временное хранение на открытом воздухе неизбежно, необходимо принять меры для защиты прибора от осадков.

Н. Очистка и техническое обслуживание

1. Во избежание травм и поломок отключите прибор от источника питания перед очисткой.
2. Не рекомендуется использовать влажные тряпки с агрессивными чистящими средствами для очистки панели управления, корпуса устройства и сетевого шнура. Не допускайте прямого попадания воды в устройство во избежание повреждения функциональных компонентов.
3. Отключите терморегулятор и главный выключатель питания, если прибор не используется в течение длительного времени.
4. При прекращении эксплуатации на продолжительный период очистите прибор и храните его в хорошо проветриваемом помещении, свободном от коррозионно-активных газов.

І. Ежедневная проверка прибора

Осматривайте фритюрницу каждый день до и после использования в соответствии со следующей таблицей:

Перед использованием	Прибор стоит ровно без наклона?
	Сетевой шнур не изношен, не поврежден и находится в исправном состоянии?
	Панель управления не повреждена?
После использования	Присутствует ли посторонний запах?
	Не происходит ли одновременный нагрев верхнего и нижнего нагревательных модулей?
	Присутствуют ли посторонние звуки или сбои в управлении при подъёме корзины?

ВНИМАНИЕ !

Ежедневная проверка оборудования **обязательна**.

Регулярный осмотр устройства помогает предотвратить серьёзные поломки и повреждения

· Температура окружающей среды вокруг оборудования не должна превышать 300 °C

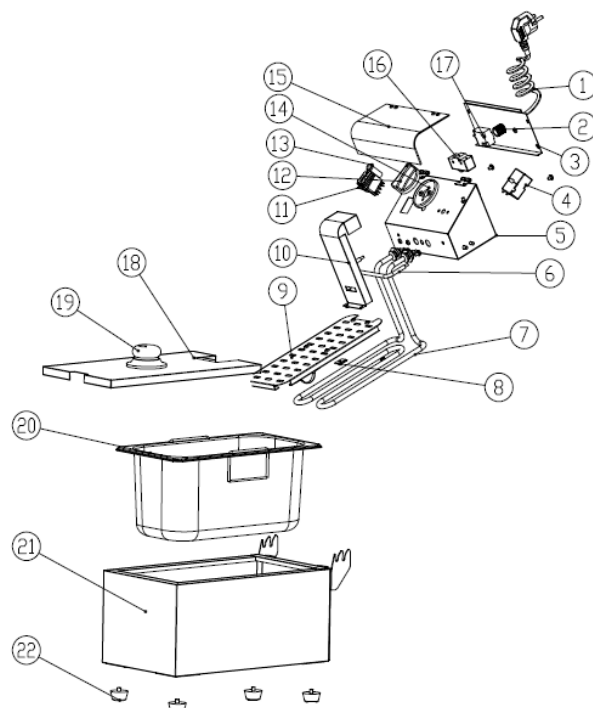
· При обнаружении неисправностей в электроцепи или работе

устройства немедленно прекратите использование.

- Как можно скорее обратитесь к квалифицированному специалисту для диагностики и технического обслуживания.

Ж. Взрыв-схема

HDF-4J/HDF-6J



1	Силовой кабель	8	Крепежная пластина температурного датчика	15	Прозрачный экран
2	Фиксатор	9	Сварная часть подставки корзины	16	Микропереключатель
3	Задняя уплотнительная панель электроблока	10	Защитная панель нагревательной трубы	17	Термодатчик (ограничитель температуры)
4	Термостат	11	Переключатель	18	Крышка ёмкости для масла
5	Сварная часть электроблока	12	Ручка регулировки	19	Круглое покрытие ручки
6	Фиксирующий стержень фритюрницы	13	Индикаторный светодиод	20	Сварная часть ёмкости для масла
7	Нагревательная труба	14	Кольцо ручки	21	Внешний корпус

1-крышка ёмкости для масла

2-электрический блок

- 3-переключатель
- 4-терморегулятор
- 5-микрпереключатель
- 6-керамическая изоляция силового кабеля
- 7-электрический нагревательный элемент
- 8- ёмкость для масла
- 9-корзина для жарки
- 10-корпус
- 11- резиновые ножки
- 12-защитная панель электро-нагревательного элемента
- 13-силовой кабель

Rosso