

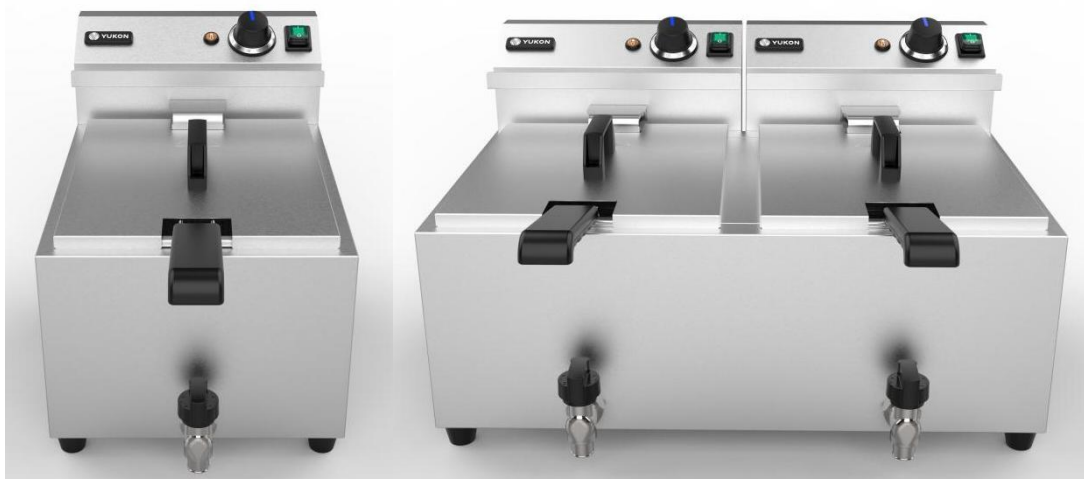


YUKON

Руководство пользователя

Фритюрница

YF-8N/ YFD-16N/ YF-NK/ YFD-16NK



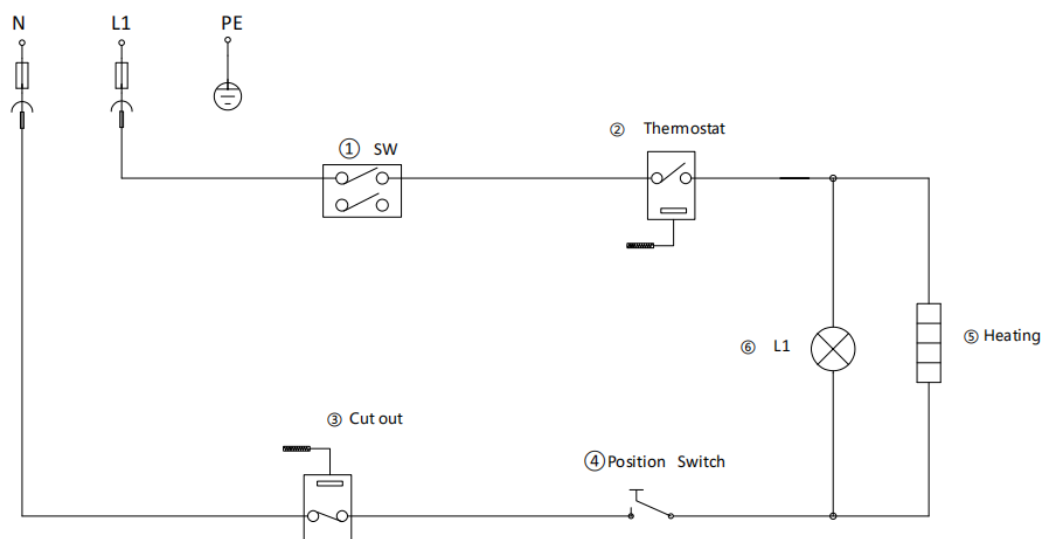
Содержание:

Технические характеристики.....	3
Техника безопасности.....	4
Основные части прибора.....	7
Подготовка к использованию.....	9
Использование прибора.....	9
Инструкции по эксплуатации	9
Чистка и обслуживание.....	11
Неисправности в работе.....	12
Утилизация и окружающая среда.....	12
Гарантийный талон	13

Технические характеристики

Модель	Название модели	Напряжение/В	Мощность/КВ	Размерность(мм)
YF-8N	Фритюрница	220-240	3.5	300*458*367
YFD-16N	Фритюрница	220-240	3.5+3.5	605*458*367
YF-NK	Фритюрница	220-240	3.5	300*516*367
YFD-16NK	Фритюрница	220-240	3.5+3.5	605*516*367

Электрическая схема



Уважаемый клиент!

Благодарим вас за покупку этого прибора. Внимательно прочитайте данное руководство пользователя, уделяя особое внимание приведенным ниже правилам техники безопасности, прежде чем устанавливать и использовать прибор в первый раз.

Инструкции по безопасности

- Используйте устройство только по назначению, для которого оно было предназначено, как описано в этом руководстве.

- Производитель не несёт ответственности за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией и ненадлежащим использованием.

- **ОПАСНОСТЬ! РИСК ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ТОКА!**

Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Не погружайте электрические части прибора в воду или другие жидкости. Никогда не держите прибор под проточной водой.

- **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПОВРЕЖДЁННУЮ ТЕХНИКУ!**

Регулярно проверяйте электрические соединения и шнур на наличие повреждений. При повреждении отключите прибор от блока питания. Любой ремонт должен выполняться только поставщиком или квалифицированным специалистом, чтобы избежать опасности или травм.

- **ВНИМАНИЕ!**

При размещении прибора при необходимости безопасно проложите кабель питания, чтобы избежать случайного натяжения, повреждений, контакта с нагревательной поверхностью или риска спотыкания.

- **ВНИМАНИЕ!** Пока вилка находится в розетке, прибор подключён к блоку питания.

- **ВНИМАНИЕ!** ВСЕГДА выключайте прибор перед отключением от источника питания, очисткой, обслуживанием или хранением.

- Подключайте прибор к электрической розетке только с указанными на этикетке напряжением и частотой.

- Не трогайте вилки/электрические соединения мокрыми или влажными руками.

- Держите прибор и электрические розетки/подключения подальше от воды и других жидкостей. Если прибор упал в воду, немедленно отключите подключения блока питания. Не используйте прибор, пока его не проверит сертифицированный техник. Несоблюдение этих инструкций может привести к опасности для жизни.

- Подключите блок питания к легко доступной розетке, чтобы можно было немедленно отключить прибор в случае чрезвычайной ситуации.

- Убедитесь, что шнур не контактирует с острыми или горячими предметами, и держите его подальше от открытого огня. Никогда не тяните за шнур питания, чтобы отключить его от розетки, всегда тяните за вилку.

- Никогда не носите прибор за шнур.

- Никогда не пытайтесь самостоятельно открыть корпус прибора.

- Не вставляйте предметы в корпус прибора.

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.

- Данный прибор должен эксплуатироваться обученным персоналом на кухне ресторана, в столовых или в баре и т.д.

- Данный прибор должен эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостатком опыта и знаний.

- Этот прибор ни при каких обстоятельствах не должен использоваться детьми.

- Храните прибор и его электрические подключения вне досягаемости детей

- Никогда не используйте аксессуары или дополнительные устройства, кроме тех, что

поставляются с прибором или рекомендованы производителем. Несоблюдение этого требования может представлять угрозу безопасности пользователя и повредить прибор. Используйте только оригинальные детали и аксессуары.

- Не эксплуатируйте прибор с помощью внешнего таймера или системы дистанционного управления.
- Не ставьте прибор на элементы, которые легко нагреваются или воспламеняются (бензин, электрический, угольную плиту и т.д.).
- Не закрывайте прибор во время работы.
- Не ставьте предметы на прибор.
- Не используйте прибор рядом с открытым огнём, взрывчатыми или горючими материалами. Всегда работайте с прибором на горизонтальной, стабильной, чистой, термостойкой и сухой поверхности.
- Прибор не подходит для установки в месте, где может использоваться водоструйный резак.
- Оставьте пространство не менее 20 см вокруг прибора для вентиляции во время использования.
- **ВНИМАНИЕ!** Не допускайте засорения всех вентиляционных отверстий прибора

Особые инструкции по безопасности

- **ОСТОРОЖНО! РИСК ОЖОГОВ! ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ!** Температура доступных поверхностей может быть очень высокой во время использования. Трогайте только панель управления, ручки, переключатели, регуляторы таймера или температуры.
- **ВНИМАНИЕ!** Жир и масло становятся очень горячими во время работы. Остерегайтесь этого.
- **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность возгорания, если уровень масла ниже отметки «L» [Min] или если в масляном контейнере нет масла. Всегда используйте достаточное количество масла в масляном баке.
- **ВНИМАНИЕ!** Жарка влажной пищи или в больших количествах одновременно негативно влияет на температуру кипения масла. Возможно возникновение чрезмерной пены, масло начнёт вытекать. Максимальная массовая нагрузка составляет примерно 1 кг.
- **ОПАСНОСТЬ!** Никогда не используйте старое масло, потому что у него низкая температура горения, и оно чаще закипает. Это увеличивает риск пожаров и опасных ситуаций.
- **ВНИМАНИЕ!** Не открывайте сливные краны или другие опустошительные механизмы, пока давление не снизится примерно до атмосферного давления.
- Используйте только подходящее масло или жир для жарки. Заменяйте масло или жир с регулярными интервалами. Пережаренное или грязное масло или жир могут воспламениться при перегреве.
- Не наливайте масло ниже уровня MIN и выше уровня MAX в масляном баке.
- Резервуар для фритюрницы и элемент должны быть помещены в безопасное место на кухне перед использованием из-за горячего содержимого.
- Прибор должен быть установлен и использоваться так, чтобы вода не могла контактировать

с жиром или маслом.

- Регулярно меняйте старое масло, чтобы уменьшить выброс диоксинов, которые являются канцерогенными.

Предназначение

- Данный прибор предназначен для коммерческого применения, например, на кухнях ресторанов, столовых, в больницах и в коммерческих предприятиях.
- Прибор предназначен только для жарки подходящей еды, такой как картофель фри и т.д. Любое другое использование может привести к повреждению прибора или травмам.
- Эксплуатация прибора для любых других целей считается неправильным использованием устройства. Пользователь несёт полную ответственность за неправомерное использование устройства.

Установка заземления

Этот прибор классифицируется как класс защиты I и должен быть подключён к защитному заземлению. Заземление снижает риск электрического тока, обеспечивая выходной провод для электрического тока.

Этот прибор оснащён электрическим шнуром с заземляющей вилкой или электрическими соединениями с заземляющим проводом. Соединения должны быть правильно установлены и заземлены.

Схема YF-8N

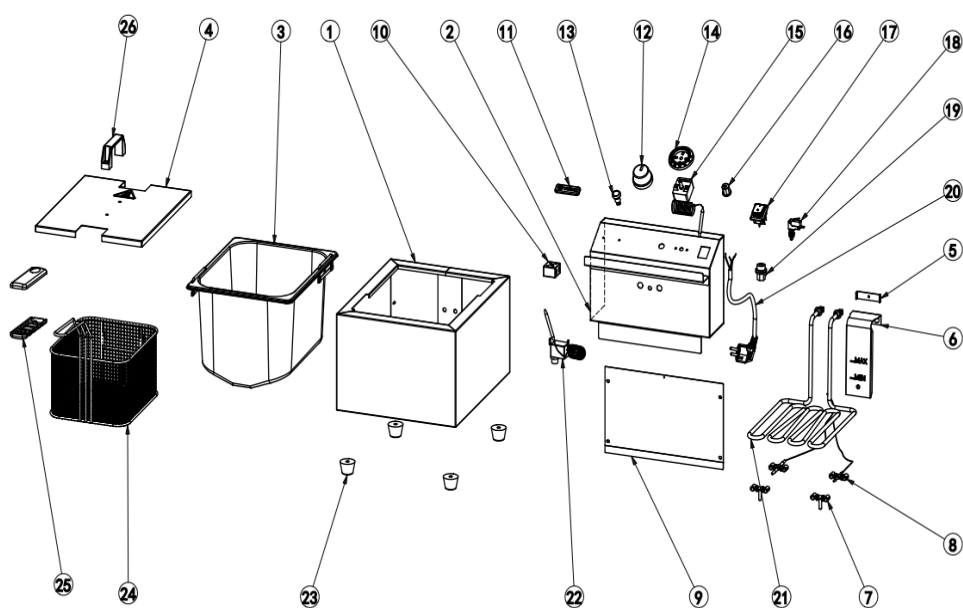
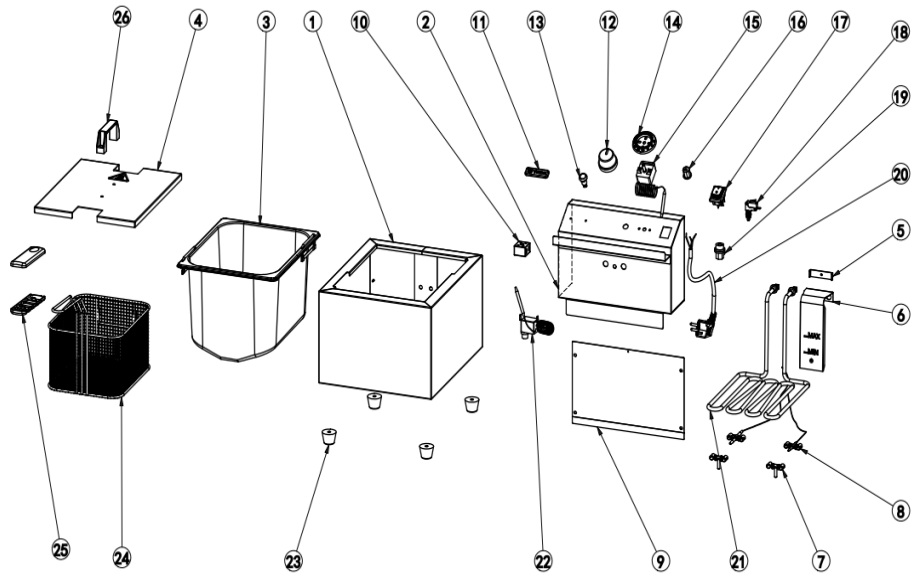


Схема YF-NK

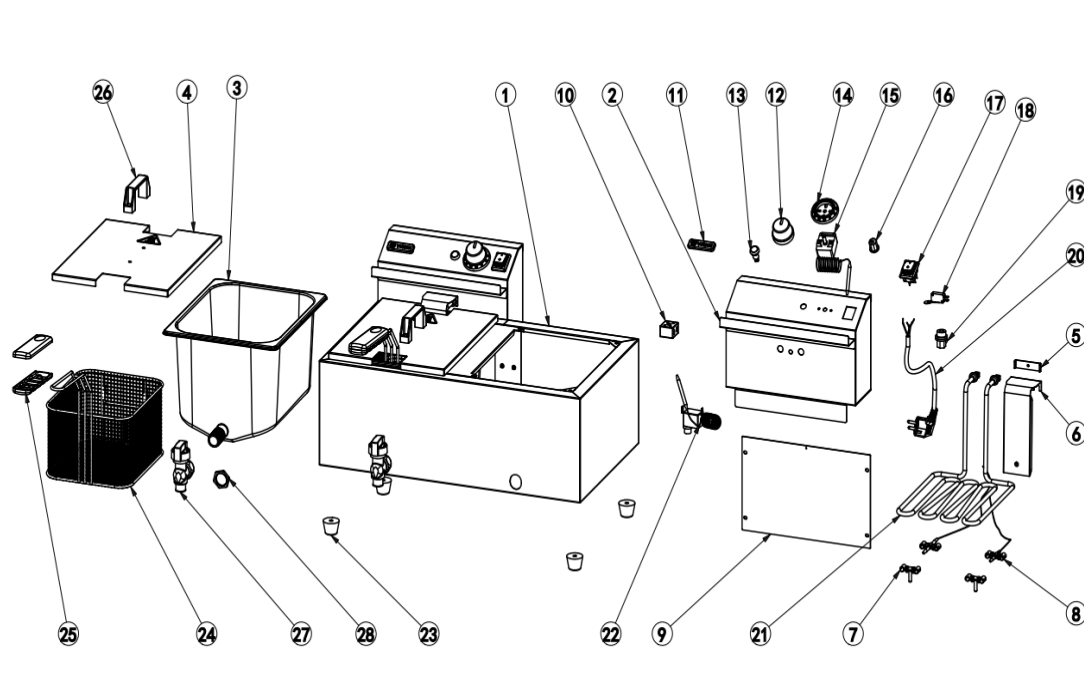


Основные части продукта

- 1 Корпус
- 2 Блок управления
- 3 Масляный цилиндр
- 4 Накладка
- 5 Зажим элемента
- 6 Шкала уровня масла
- 7 Зажим нагревательной трубки
- 8 Зажим датчика
- 9 Задняя накладка
- 10 Ряд клемм/четыре отверстия
- 11 Торговая марка
- 12 Ручка
- 13 Световой индикатор

- 14 Держатель ручки
- 15 Термостат
- 16 Сердечник ручки
- 17 Водонепроницаемый выключатель
- 18 Микропереключатель
- 19 Разъем шнура питания
- 20 Шнур питания
- 21 Нагревательная трубка
- 22 Ограничитель температуры
- 23 Резиновые ножки
- 24 Корзина
- 25 Крышки для ручек
- 26 Ручка верхней крышки
- 27 Масляный клапан
- 28 Шестигранная гайка

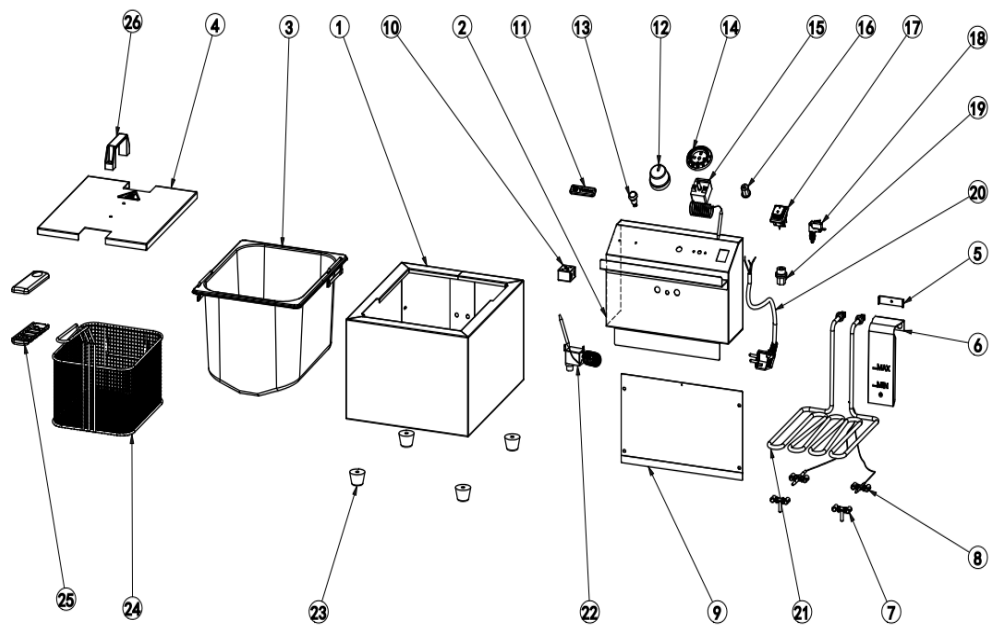
Схема YFD-16NK



Основные части продукта

- 1 Корпус
- 2 Блок управления
- 3 Масляный цилиндр
- 4 Накладка
- 5 Зажим элемента
- 6 Шкала уровня масла
- 7 Зажим нагревательной трубки
- 8 Зажим датчика
- 9 Задняя накладка
- 10 Клеммный ряд
- 11 Значок бренда
- 12 Ручка
- 13 Световой индикатор
- 14 Держатель ручки
- 15 Термостат
- 16 Основатель ручки
- 17 Водонепроницаемый выключатель
- 18 Микропереключатель
- 19 Разъем шнура питания
- 20 Шнур питания
- 21 Нагревательная трубка
- 22 Ограничитель температуры
- 23 Резиновые ножки
- 24 Корзина
- 25 Заглушки для ручек
- 26 Ручка верхней крышки
- 27 Масляный клапан

Схема YFD-16N



Основные части продукта

- 1 Корпус
- 2 Блок управления
- 3 Масляный цилиндр
- 4 Накладка
- 5 Зажим элемента
- 6 Шкала уровня масла
- 7 Зажим нагревательной трубки
- 8 Зажим датчика
- 9 Задняя накладка
- 10 Клеммный ряд
- 11 Значок бренда
- 12 Ручка
- 13 Световой индикатор

- 14 держатель ручки
- 15 Термостат
- 16 Основатель ручки
- 17 Водонепроницаемый выключатель
- 18 Микропереключатель
- 19 Разъем шнура питания
- 20 Шнур питания
- 21 Нагреватель
- 22 Ограничитель температуры
- 23 Резиновые ножки
- 24 Корзина
- 25 Крышки для ручек
- 26 Ручка верхней крышки

Подготовка перед использованием

- Снимите всю защитную упаковку.
- Проверьте, что устройство в хорошем состоянии и со всеми аксессуарами. В случае неполной или поврежденной доставки, пожалуйста, немедленно свяжитесь с поставщиком. В таком случае не используйте устройство.
 - Очистите аксессуары и прибор перед использованием (см. ==> Уборка и обслуживание).
 - Убедитесь, что прибор полностью сухой.
 - Поставьте прибор на горизонтальную, устойчивую и термостойкую поверхность, безопасную от брызг воды.
 - Оставьте упаковку, если планируете хранить прибор в будущем.
 - Сохраните руководство пользователя для будущего.

ПРИМЕЧАНИЕ! Из-за производственных остатков прибор может излучать лёгкий запах при первых нескольких использованиях. Это нормально и не указывает на наличие дефекта или опасности. Убедитесь, что прибор хорошо проветривается.

Инструкции по эксплуатации

ВНИМАНИЕ! Подключите прибор к отдельной группе по 16 ампер.
Для двойной фритюрницы нужны две отдельные группы.

- Выньте вилку из розетки.

- Наполните контейнер маслом или гидрогенизированным маслом до уровня MAX.
- Примечание! Твердые жиры необходимо предварительно нагревать перед заполнением, это предотвращает сжигание жира и перегрузку (см. «Твёрдый жир»).
- Подключите заземленную вилку к заземленной розетке.
- Включите прибор с помощью зелёной кнопки включения/выключения на панели управления. Зелёная лампа в выключателе загорится.
- Установите термостат на желаемую температуру. Оранжевая лампа загорится.
- Когда достигается установленная температура, оранжевая лампа погаснет.
- Во время глубокой жарки лампа температуры выключается и включается, чтобы показать, что нагревательный элемент сохраняет свою указанную температуру.
- Теперь вы можете пользоваться прибором.

После использования

- Выключите прибор, отключив переключатель и вынув вилку из розетки.
- Не перемещайте прибор, пока содержимое не остыло.
- Накройте прибор крышкой, чтобы жир не старел.

Советы по эксплуатации

- Этот прибор оснащён уникальной холодной зоной, позволяющей крошкам и остаткам попадать прямо на дно. Это также позволяет значительно продлить срок службы жира и масла.
 - Регулярно проверяйте, достаточно ли в контейнере масла или жира. Уровень никогда не должен опускаться ниже границы MIN.
 - Желательно использовать только жидкое масло для жарки или жир.
 - Рекомендуемая температура для жарки чипсов и закусок — максимум 175°C.
 - Удалите лёд и замороженные остатки пищи.
 - Не жарьте слишком много за один раз. Это может привести к тому, что масло или жир слишком остывают и пища впитывает больше жира/жира. При интенсивном использовании масло следует фильтровать, чтобы избежать следов крошек и других остатков. Убедитесь, что масло готово к использованию.
 - Регулярно используйте тест-полоски или оборудование, чтобы отслеживать, когда нужно заменить масло/жир.
 - Прежде чем масло начнёт пениться, дымиться или станет слишком липким, его следует заменить. Также заменяйте масло/жир, если запах слишком сильный.
 - Не смешивайте свежее масло с использованным.

Твёрдый жир

- Если вы решите использовать твёрдый жир, хотя это и не рекомендуется — медленно нагревайте масло на минимальной температуре, пока оно не растает. Когда жир растает, можно установить подходящую температуру для жарки.
- При использовании твёрдого жира дайте жирным блокам медленно таять на

умеренном огне в обычной сковородке. Аккуратно вылейте растопленный жир в прибор.

- Уберите корзину из фритюрницы. Это предотвращает застревание корзины в затвердевшем жире.

СБРОСЬТЕ предохранительный отрез (Hi-limiter или термический отключатель)

Обратите внимание, что кнопка RESET оснащена защитной крышкой для предотвращения перегрева.

- Отключите прибор от блока питания.
- Дайте прибору полностью остыть.
- Открутите защитную крышку кнопки RESET.
- Нажмите кнопку RESET Hi-лимитера (термический отключатель). Вы должны услышать щелчок.
- Закрутите защитную крышку на кнопке RESET.
- Подключите к блоку питания, и вы сможете использовать его снова.

Чистка и обслуживание

- **ВНИМАНИЕ!** Всегда отключайте прибор от блока питания и охлаждайте его перед хранением, уборкой и обслуживанием.

- Не используйте водоструйный или паровой очиститель для чистки и не опускайте прибор под воду, так как детали могут намокнуть, и вероятность получить электрический шок станет очень высока.

- Если прибор не поддерживается в хорошем состоянии чистоты, это может негативно сказаться на его сроке службы и привести к опасной ситуации.

- Пищевые остатки следует регулярно очищать и удалять из прибора. Если прибор неправильно чистить, это сократит его срок службы и может привести к опасному состоянию во время использования.

Уборка

- Очистите охлаждённую поверхность тряпкой или губкой, слегка смоченной мягким мыльным раствором.

- По соображениям гигиены прибор следует чистить до и после использования.
- Избегайте контакта воды с электрическими компонентами.
- Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Никогда не используйте агрессивные чистящие средства, абразивные губки или чистящие средства с хлором. Не используйте стальную вату, металлические приборы или любые острые или заострённые предметы для чистки. Не используйте бензин или растворители!

- Ни одна деталь не подходит для посудомоечной машины.

Техническое обслуживание

- Регулярно проверяйте работу прибора, чтобы предотвратить серьёзные поломки.
- Если вы заметили, что прибор работает неправильно или возникла проблема, прекратите его использование, выключите и свяжитесь с поставщиком.

- Все работы по обслуживанию, установке и ремонту должны выполняться квалифицированными специалистами или рекомендованы производителем.

Транспорт и хранение

- Перед хранением всегда убедитесь, что прибор отключён от блока питания и полностью охладился.

- Храните прибор в прохладном, чистом и сухом месте.

- Никогда не кладите тяжёлые предметы на прибор, так как это может повредить устройство.
- Не перемещайте прибор во время его работы. Отключайте прибор от блока питания при движении и держите его снизу.

Устранение неполадок

Если прибор работает неправильно, пожалуйста, проверьте решение в таблице ниже. Если вы всё ещё не можете решить проблему, пожалуйста, свяжитесь с поставщиком или поставщиком услуг.

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Прибор не работает (зеленый индикатор выключателя не горит, а оранжевый индикатор отопления не горит)	Панель управления неправильно установлена на кронштейне	Правильно разместите панель управления на кронштейне
	Нет сетевого питания.	Проверьте электропроводку
	Прибор выключен	Включите прибор
	Микропереключатель неисправен	Свяжитесь с поставщиком
Прибор не нагревается (индикатор зелёного выключателя горит, а оранжевый индикатор нагрева не горит)	Термостат установлен на низкую температуру	Установите термостат на более высокую температуру
	Сработал тепловой выключатель Hi-limiter	Сбросьте Hi-лимитер (термический отключатель) (см. ==> RESET предохранительный отключение (Hi-limiter
	Термостат неисправен	Свяжитесь с поставщиком
Прибор не достигает установленной температуры (горит зеленый индикатор переключателя, а оранжевый индикатор нагрева, но из-за чрезмерного времени жарки или температуры	Термостат неисправен	Свяжитесь с поставщиком

Утилизация и окружающая среда

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо утилизировать прибор по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.

Гарантийный талон

Срок на гарантийное обслуживание составляет 12 месяцев с момента приобретения товара. Гарантийный талон действителен при наличии правильно и разборчиво указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер на изделии должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении этих условий и в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены, стерты или переписаны, гарантийный талон признается недействительным.

Изделие

Модель

Серийный номер

Дата приобретения

Информация о продавце

(наименование, юридический адрес)

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.

С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Подпись покупателя

Подпись продавца

М.П.