



Аппарат для пончиков серии DM

Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию



Храните руководство по эксплуатации в течение жизненного цикла устройства
Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчетные характеристики, представленные в настоящем Руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.

1. Характеристики

Модель	Мощность (кВт)	Частота (Гц)	Рабочее напряжение (В)	Количество ячеек, (Шт)
AIRHOT DM-6	1,6	50	220	6
AIRHOT DM-12	1,6	50	220	12

2. Техника безопасности

- Оборудование следует устанавливать на устойчивой подставке с ровной горизонтальной огнеупорной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
- В непосредственной близости от оборудования не допускается наличие легковоспламеняющихся материалов.
- Расстояние между оборудованием и стеной должно составлять не менее 20 см.
- Перед использованием оборудования необходимо убедиться, что напряжение в сети соответствует заявленному в технических характеристиках устройства.
- Необходимо заземлить устройство перед использованием.
- Перед загрузкой теста в устройство следует удостовериться в надежности заземления и правильности подключения всех электрических элементов.
- Сетевой шнур устройства разрешается заменять только шнуром того же типа. Замену сетевого шнура должны производить квалифицированные специалисты.
- Не разрешается оставлять работающее оборудование без присмотра.
- Перед проведением работ по обслуживанию оборудования необходимо отключить его от сети.
- Нельзя мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.

3. Эксплуатация

- Перед тем, как залить тесто в форму необходимо убедиться, что верхняя и нижняя формы нагрелись до нужной температуры.
- Включите устройство, поверните температурный контроллер, загорится световой индикатор. Поверните температурный контроллер по часовой стрелке для установки желаемой температуры. После этого включится оранжевый индикатор, а зеленый погаснет. Это означает, что нагревательные пластины включены, и они начинают нагреваться. По достижении выбранной температуры, подача питания будет автоматически отключена (оранжевый индикатор погаснет). Если температура незначительно понизится, подача питания автоматически возобновится, оранжевый индикатор загорится, и весь цикл повторится снова, что позволит поддерживать температуру на выбранном уровне.
- Когда верхняя и нижняя части устройства нагреются до заданной температуры, следует смазать их маслом и залить тесто в форму. Далее необходимо закрыть форму. На готовность пончиков будет указывать специальный таймер.
- Если устройство работает неправильно, необходимо прекратить его эксплуатацию.

4. Очистка и уход

- Перед обслуживанием оборудования следует отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.
- Не разрешается применять для очистки оборудования абразивные материалы, колющие и режущие предметы, металлические губки и щетки, агрессивные химические чистящие средства.
- Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.
- Для чистки оборудования следует применять только мягкую ткань и мыльный раствор.
- После очистки необходимо протереть жарочную поверхность и корпус оборудования сухой мягкой тканью.

5. Охранение и транспортировка

Транспортировка оборудования должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке нельзя переворачивать упаковку с оборудованием вверх дном. Если оборудование не используется длительное время, необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить. Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

6. Утилизация

Не следует выбрасывать устройство в обычные мусорные баки, утилизировать в соответствии с действующими нормативами.