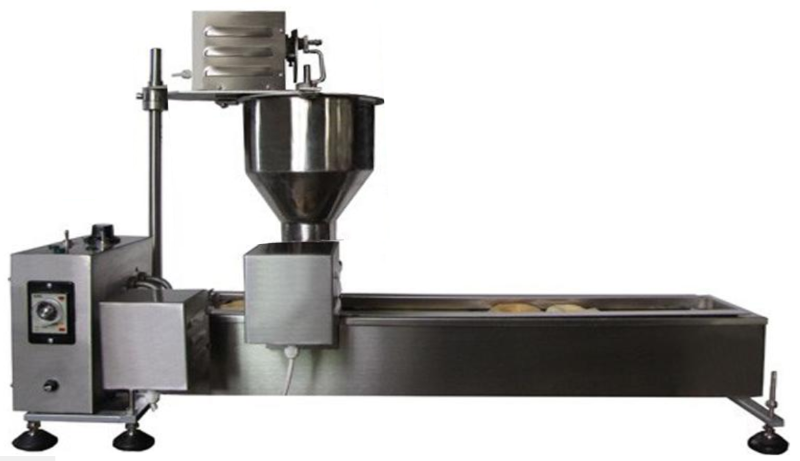


**ПАСПОРТ**

**АППАРАТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОНЧИКОВ**

**МОДЕЛЬ:** HKN-ADM01

****

**ВВЕДЕНИЕ**

***УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!***

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травмирования обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

**НАЗНАЧЕНИЕ**

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для выпечки изделий из теста - пончиков.

**БЕЗОПАСНОСТЬ**

Данное устройство разработано с учетом последних технологических инноваций и произведено с учетом современных стандартов безопасности. Тем не менее, следует уделить особое внимание вопросу безопасности при использовании данного оборудования. Неправильное использование или халатное отношение при использовании оборудования может привести к серьезным последствиям, поэтому всегда будьте внимательны и предельно осторожны при эксплуатации данного аппарата.

**ВНИМАНИЕ!**

Установка и эксплуатация данного оборудования должна выполняться только квалифицированным персоналом, который:

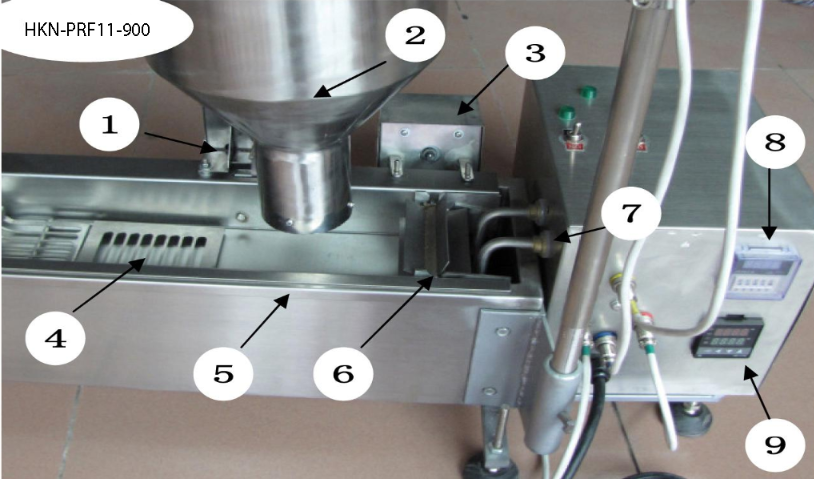
- прошел инструктаж и знает, как эксплуатировать данное оборудование;

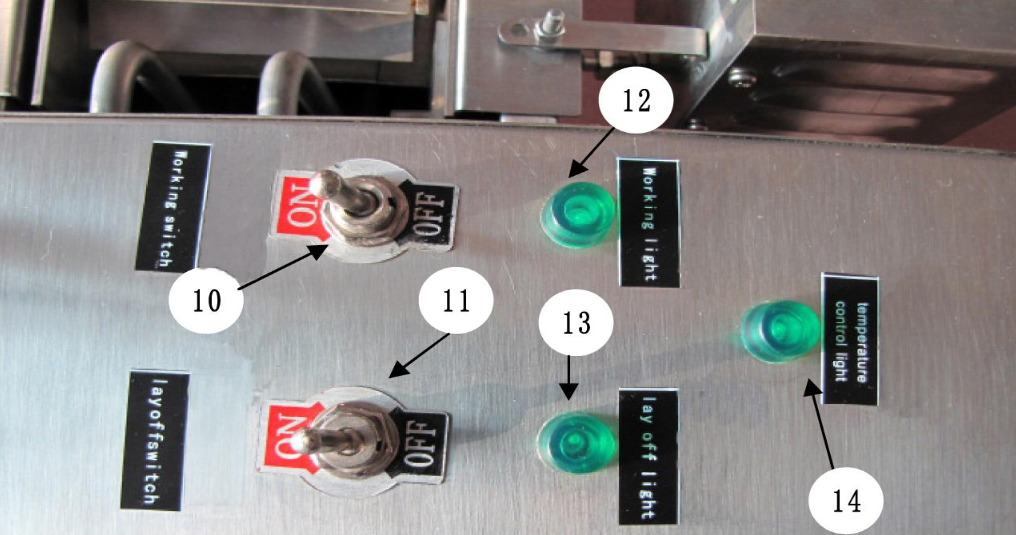
- прочитал и понял все инструкции по использованию оборудования;

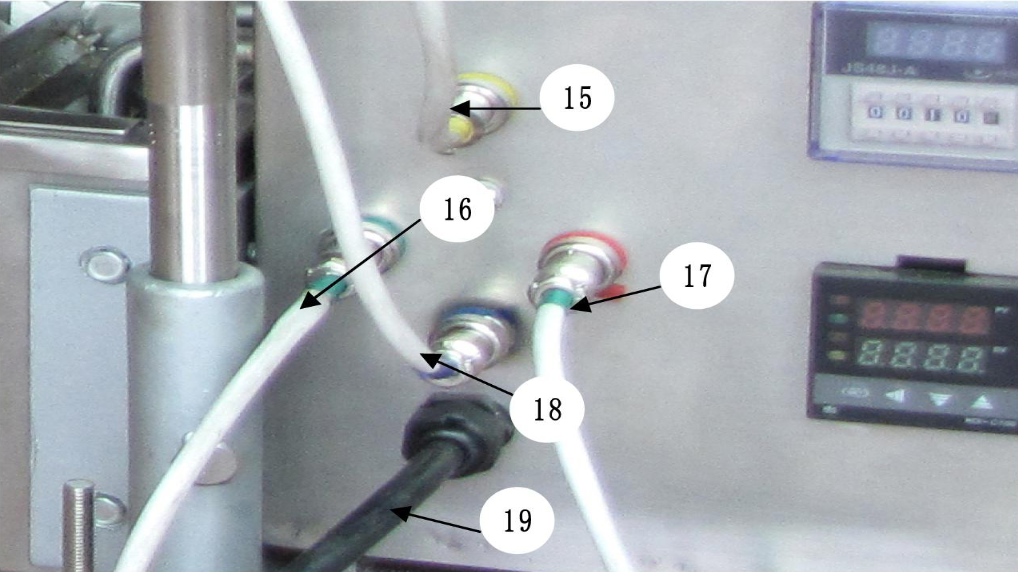
- прошел инструктаж по технике безопасности.

* Очистка и обслуживание должны проводиться подготовленным персоналом.
* Все работы по подключению электрической части должны проводиться сертифицированными электриками.
* Во время эксплуатации только один работник имеет право находиться в рабочей зоне оборудования.
* Оборудование необходимо обесточить перед любым видом работ по обслуживанию или ремонту.
* Следует вести журнал обследования оборудования и согласно графику проводить инспекции.
* Убедитесь, что подключение к электропитанию произведено должным образом, имеется заземление.
* Никогда не отключайте элементы безопасности или не заменяйте их на другие, с более высокой нагрузкой.
* При обнаружении любых дефектов или неисправностей, которые могут нанести вред здоровью человека, немедленно выключите оборудование и отсоедините его от сети питания. Примите меры по восстановлению оборудования.
* Предупреждающие знаки в виде табличек и ярлыков всегда должны находиться в обновленном состоянии и четко читаться.
* Все требующие того детали оборудования, утварь, продукты приготовления и рабочий персонал должны соответствовать санитарным нормам.
* Используйте только подходящее для приготовления во фритюре масло и жир.
* Употребление еды и напитков в рабочей зоне строго запрещено.
* Курение и использование вблизи открытого огня запрещено.
* В помещении с оборудованием должны быть приняты все превентивные меры по пожаротушению.

**ВНЕШНИЙ ВИД И ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ**







|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Контроллер с двигателем | 11 | Тумблер включения/выключения пластины переворачивания пончиков |
| 2 | Бункер для теста | 12 | Индикатор включения |
| 3 | Двигатель транспортера масла | 13 | Индикатор подачи пончиков |
| 4 | Пластина для переворачивания пончиков | 14 | Индикатор контроля температуры |
| 5 | Бункер для масла | 15 | Провод подключения бункера для теста |
| 6 | Звезда с пластинами транспортера масла | 16 | Провод подключения транспортера масла |
| 7 | ТЭН | 17 | Провод подключения двигателя транспортера масла |
| 8 | Счетчик | 18 | Провод подключения счетчика пончиков |
| 9 | Дисплей температуры | 19 | Провод питания |
| 10 | Тумблер включения/выключения аппарата |  |  |

**ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

! Внимательно прочитайте раздел безопасности перед началом использования оборудования.

! Рабочий и обслуживающий персонал должны быть в соответствующую одежду и носить нескользящую обувь.

**Установка и первый запуск оборудования**

1. при передвижении и переноске используйте специальные защитные перчатки и обувь;
2. оборудование следует разместить на ровной, устойчивой, горизонтальной поверхности;
3. удалите все транспортировочные и упаковочные материалы;
4. бункер для масла должен быть установлен и выровнен на опорах по уровню во всех направлениях для обеспечения максимальной устойчивости;
5. перед подключением к электросети убедитесь, что питание соответствует требуемым характеристикам;
6. убедитесь, что все электросоединения выполнены надлежащим образом, присутствует заземление.

**Наполнение маслом**

**Внимание!**

Необходимо всегда следить за уровнем масла! Масло в бункере должно всегда находиться на уровне, закрывающем ТЭНы устройства.

1. Перед наполнением бункера, обязательно произведите его очистку.
2. Залейте масло в бункер.

**Слив масла**

Перед очисткой бункера для масла или для замены масла после использования, его необходимо слить и заменить на новое.

**Внимание!**

Опасность получения ожогов!

Запрещено касаться дренажного отверстия руками!

Необходимо одеть защитные рукавицы и соответствующую одежду!

1. Для сбора масла используйте устойчивую металлическую посуду в необходимом количестве.
2. Переведите основной тумблер работы (10) в положение «Off» - Выключено.
3. Отсоедините оборудование от сети электропитания.
4. Выложите из бункера все оставшиеся продукты приготовления.
5. Разместите посуду для сбора масла под сливным отверстием.
6. Откройте кран и дайте маслу сбежать в контейнер для сбора.
7. Дождись пока все масло выбежит, а бункер полностью остынет.
8. Тщательно и не торопясь соберите все масло по краям и с углов и переместите его к дренажному отверстию с помощью лопатки или скребка.

**Уход и обслуживание**

**Внимание!**

Запрещено сливать масло в городскую систему канализации!

Все электронные компоненты оборудования должны быть защищены от попадания воды!

Запрещено использовать для очистки грубые инструменты!

Используйте специальные защитные перчатки и обувь!

1. Перед очисткой слейте масло согласно описанию выше.
2. Не допускается применение абразивных материалов или чистящих средств.
3. Запрещается мыть оборудование под струей воды.
4. Очистка производится с помощью мягкой влажной салфетки или тряпки и небольшого количества чистящего средства.
5. Во время очистки необходимо предотвращать попадание воды на электрические соединения и ручки управления.