



**HURAKAN**

# ПАСПОРТ

**АППАРАТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОНЧИКОВ**

**МОДЕЛЬ: HKN-ADM01**



**EAC**

## **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.

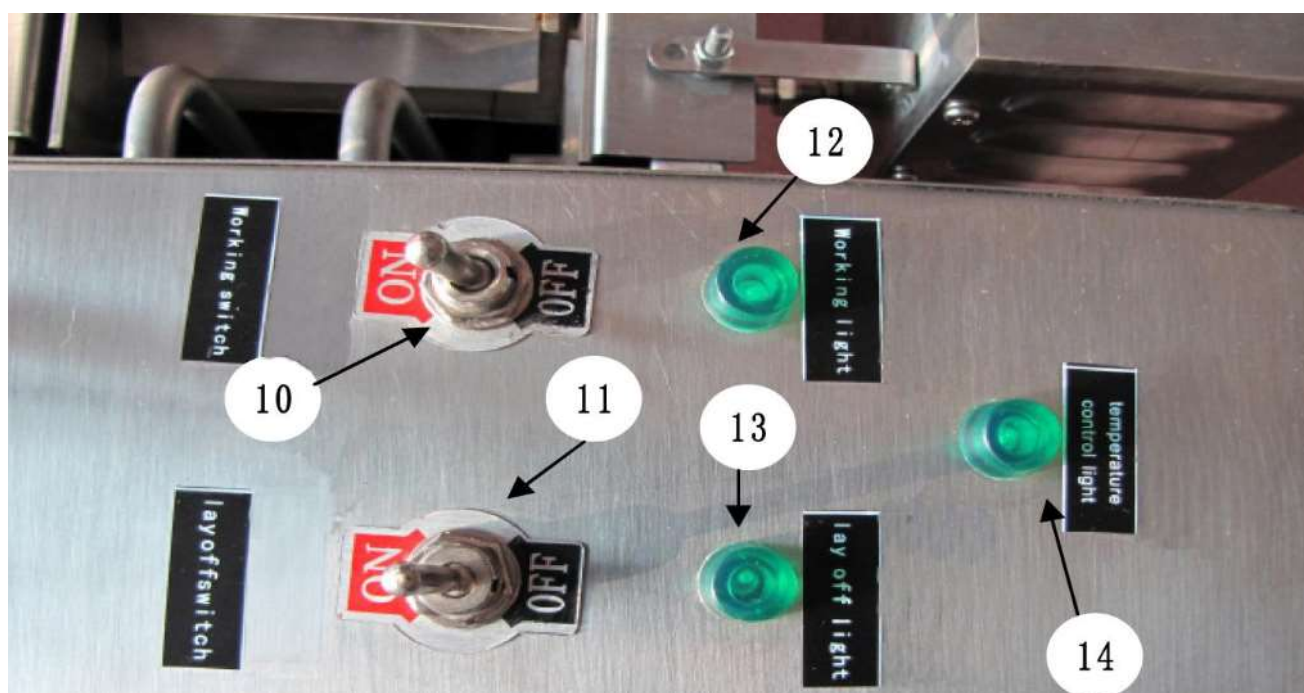
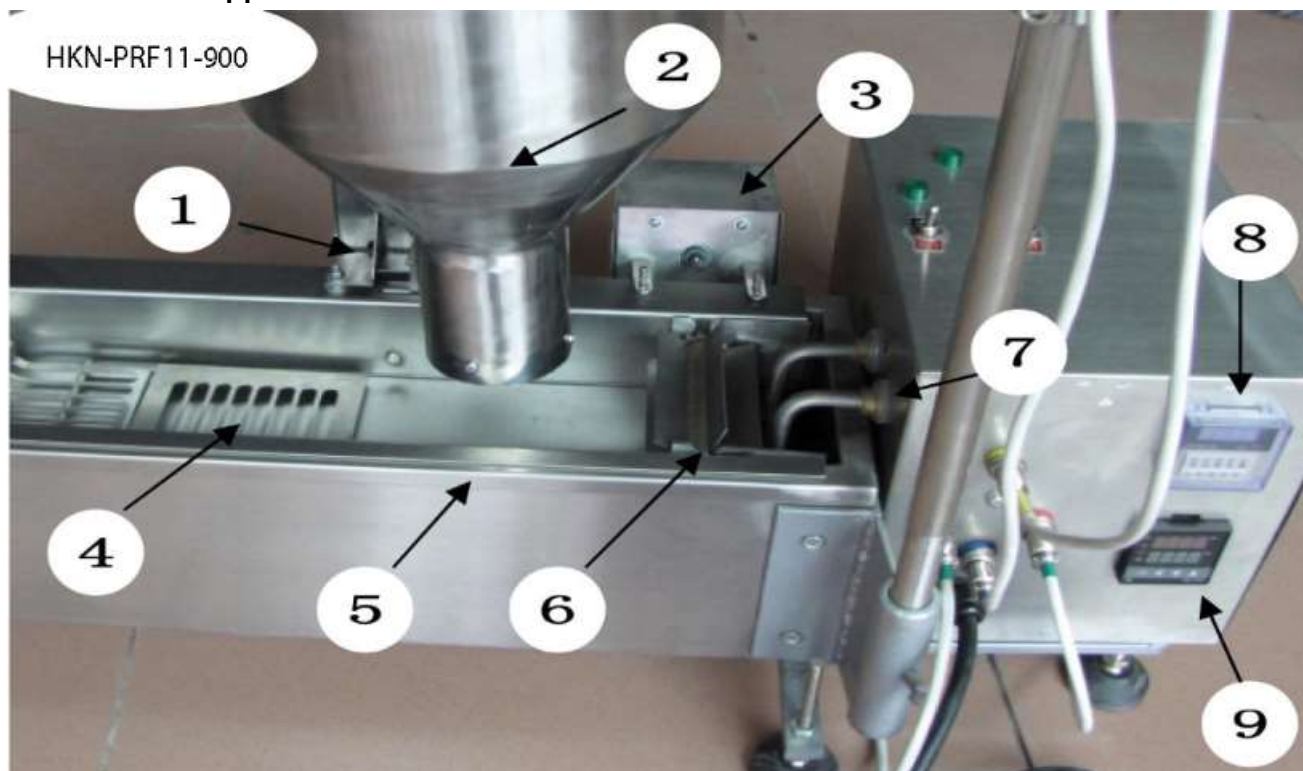
## **ВНИМАНИЕ!**

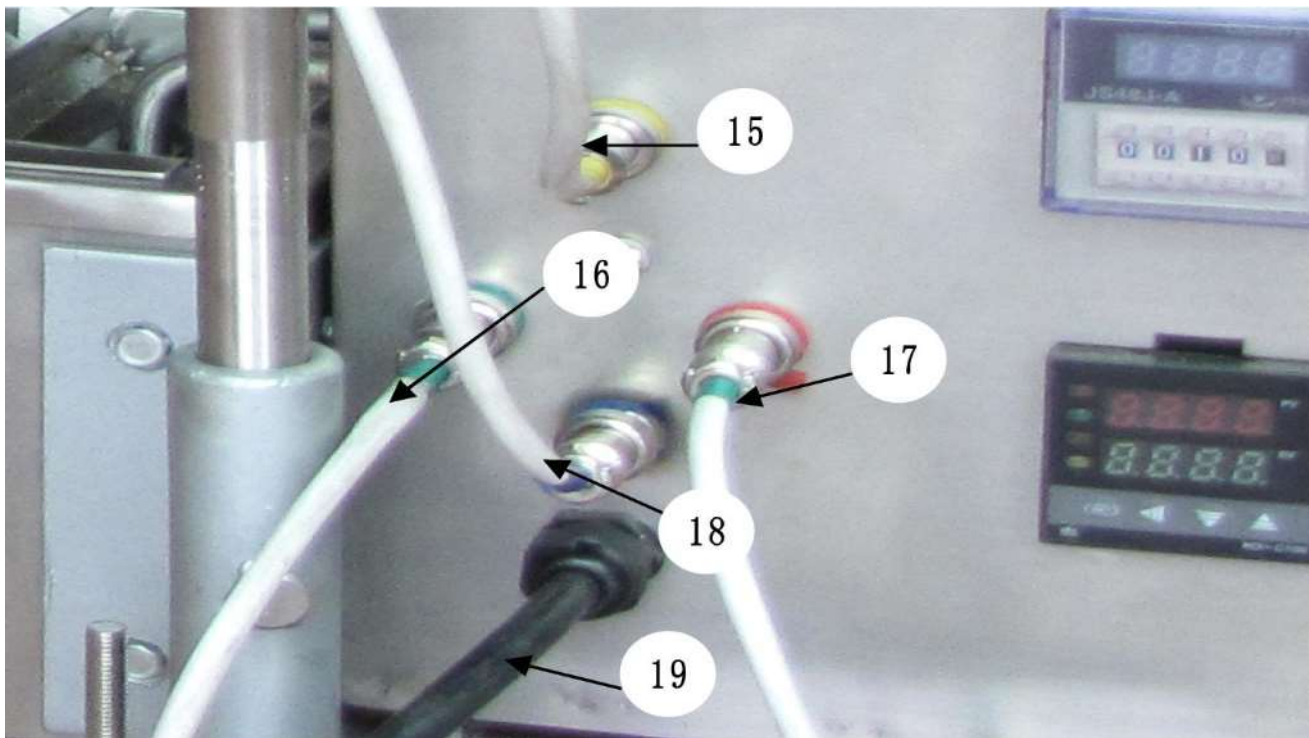
Установка и эксплуатация данного оборудования должна выполняться только квалифицированным персоналом, который:

- 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 перчатки 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.