

*Аппарат для приготовления
пончиков
«ТЕХАС»*

ПАСПОРТ

Руководство по эксплуатации

г. Харьков

ВНИМАНИЕ! *В связи с постоянной работой по совершенствованию изделия, повышающей его надежность и улучшающей качество, в конструкцию могут быть внесены изменения, не отраженные в данном руководстве.*

Прежде чем приступать к работе внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и обслуживанию изделия...

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1. Перед началом работы с аппаратом для приготовления пончиков типа АПП-3МК (далее по тексту «аппарат») внимательно изучить данное руководство и в первую очередь правила техники безопасности. Выполнение рекомендаций, изложенных в данном руководстве, позволит осуществлять правильную эксплуатацию и обслуживание установки, что послужит гарантией ее долгой, надежной и безотказной работы.

1.2. При покупке требовать проверки ее комплектности и работоспособности. Проверить наличие свидетельства о приемке и продаже. Убедиться, что в нем отмечены дата выпуска и продажи.

1.3. После транспортирования при отрицательной температуре перед освобождением аппарата от упаковки необходимо выдержать ее при комнатной температуре в течение 12 часов.

1.4. Аппарат соответствует климатическому исполнению УХЛ, категория 4 и предназначена для эксплуатации в следующих климатических условиях:

- температура окружающего воздуха от плюс 1 до плюс 35°С;
- относительная влажность воздуха не более 65% при температуре плюс 20°С;
- атмосферное давление от 86 до 106 кПа.

1.5. Перед тем как включить аппарат, внимательно ознакомьтесь с элементами управления, надписями и символами на панели управления.

1.6. При обнаружении неисправности после включения, немедленно выключить аппарат и вызвать специалиста для ремонта.

Для предотвращения серьезной поломки не прибегать к повторному включению до отыскания и устранения неисправности!

2. НАЗНАЧЕНИЕ АППАРАТА

2.1 Аппарат предназначен для жарки в растительном масле пончиков. При желании во фритюрнице можно приготовить картофель-фри, хрустящий картофель, мясо и другие блюда.

2.2 Аппарат размещается и подключается к электрической сети самим потребителем.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

3.1 Максимальная потребляемая мощность, кВт,	3,0
3.2 Напряжение сети переменного тока, В	220±10%
3.3 Частота тока, Гц	50±1
3.4 Количество одноразовой загрузки, пончиков	12
3.5 Производительность, шт./ч, не менее	150
3.6 Масса одного пончика, кг	0,04...0,1
3.7 Время жарки порции,	мин 3...5
3.8 Емкость фритюрницы, л,	18
3.9 Расход масла за 1 час работы, кг, не более	1,0
3.10 Время первоначального разогрева масла, мин, не более	40
3.11 Диапазон регулирования температуры масла, °С	100...200
3.12 Габаритные размеры, мм, не более:	
• длина	620
• ширина	325
• высота	600
3. 13 Масса, кг, не более	12

4. КОМПЛЕКТНОСТЬ

В комплект поставки входят:

• аппарат АПП-3МК	1 шт.
• дозатор теста	1 шт.
• корзина для пончиков	1 шт.
• паспорт и руководство по эксплуатации	1экз.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 Аппарат по типу защиты от поражения электрическим током соответствует изделиям класс I по ГОСТ 12.2.007.0-75.

5.2 Степень защиты, обеспечиваемая оболочками аппарата, не ниже IP20 по ГОСТ 14254-96.

5.3 АППАРАТ ДОЖЕН ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ЧЕРЕЗ ДВУХПОЛЮСНУЮ РОЗЕТКУ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ.

5.4 При эксплуатации аппарата необходимо строго соблюдать правила техники безопасности. К работе с аппаратом допускаются лица изучившие устройство, принцип действия и конструкцию, обученные приемам работы на нем и прошедшие инструктаж по технике безопасности.

5.5 При установке аппарата должно быть обеспечено его надежное заземление в соответствии с «Правилами техники безопасности при эксплуатации электроустановок».

5.6 При работе с аппаратом соблюдать следующие правила безопасности:

- ОТКЛЮЧАТЬ аппарат от сети перед санитарной обработкой и остановкой на ремонт;
- НЕ ДОПУСКАТЬ включение аппарата в электросеть, напряжение в которой выходит за пределы допуска указанного в данном руководстве;
- НЕ ОСТАВЛЯТЬ включенный аппарат без присмотра;
- НЕМЕДЛЕННО отключить аппарат от сети в случае возникновения неисправности и НЕ ПРОИЗВОДЯ ПОВТОРНОГО ВКЛЮЧЕНИЯ вызвать специалиста для ремонта.

5.7 ЗАПРЕЩАЕТСЯ поручать ремонт аппарата случайным лицам.

6. УСТРОЙСТВО АППАРАТА

Аппарат является функционально законченным устройством. В его состав входят:

- Фритюрница электрическая с терморегулятором, состоящая из корпуса, ванны для масла, с установленным в ней ТЭНом и пульта управления.
- Дозатор теста, предназначенный для формирования заготовок теста в виде кольца.
- Корзина для пончиков.

Дозатор (рисунок 6.1) состоит из корпуса (1), в нижней части которого установлена направляющая втулка (2), зажимается гайкой (3), штока (4) с поршнем (5), клапаном (6) и толкателем (7). В верхней части на штоке находятся регулировочная гайка (8), пружина (9), зажимающая гайка (10). Дозатор оснащен рычагом (11), что в значительной мере облегчает работу оператора.

Дозатор фиксируется на платформе, после чего платформа устанавливается над рабочей поверхностью ванны.

При необходимости изменения массы пончика во время работы нужно регулировочной гайкой (8) либо зажать, либо ослабить пружину (9), что приведет к изменению хода штока и соответственно к уменьшению или увеличению массы пончика. Кроме этого, массу пончика можно регулировать, изменяя расстояние между плавающим клапаном (6) и толкателем (7). Для этого необходимо ослабить винт крепления толкателя к штоку, передвинуть толкатель вверх или вниз для увеличения или уменьшения массы соответственно и снова зажать винт.

Органы управления и индикации аппарата расположены на панели управления и включают в себя следующие элементы (рис. 6.2):

- индикатор сети (1);
- индикатор нагрева (2);
- терморегулятор (3).

При включении аппарата в сеть загорается индикатор сети, для установки нужной температуры используется ручка терморегулятора 0-200°C, о включении которого сигнализирует индикатор нагрева.

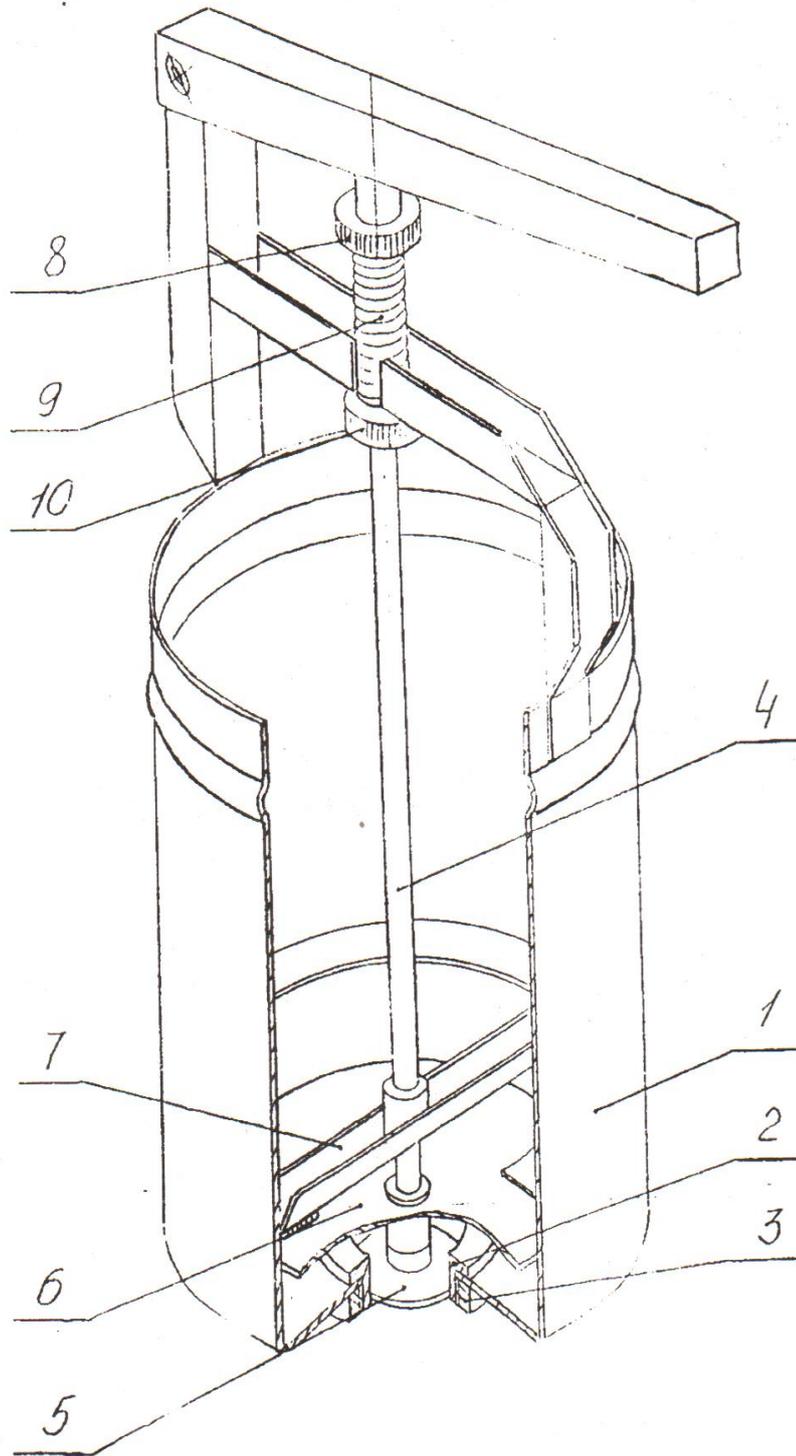


Рисунок 6.1

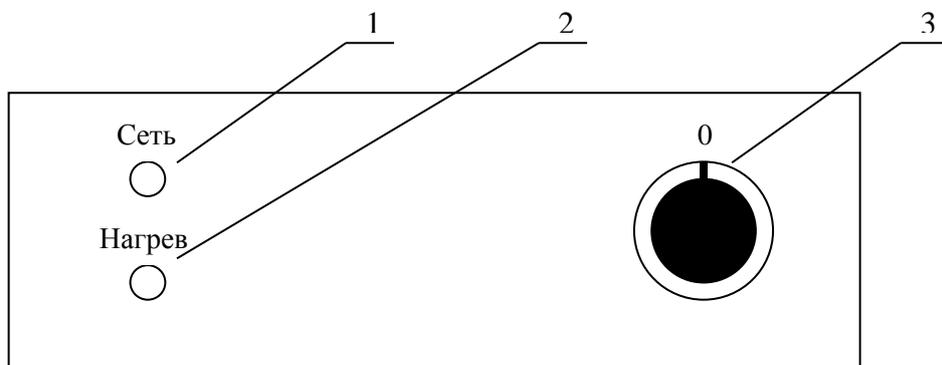


Рисунок 6.2

7. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

7.1 Распаковать аппарат, произвести внешний осмотр, проверить комплектность.

7.2 Установить аппарат на горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 100 мм от стены.

7.3 Промыть детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами теплым водным 5% раствором пищевой соды, а затем все протереть насухо и просушить.

7.4 Произвести надежное заземление аппарата. **ПОМНИТЬ! Игнорирование этого требования может привести к поражению обслуживающего персонала электрическим током.**

8. ПОРЯДОК РАБОТЫ

8.1 Подключить аппарат к электрической сети.

8.2 Залить во фритюрницу 12 л растительного масла (рафинированное или светлое, прозрачное). В ванну погрузить пустую кассету.

8.3 Выставить ручку терморегулятора в положение 200°C при этом горит индикатор нагрев, что указывает на включение нагревательного элемента. За 40 минут масло достигнет требуемой температуры о чем свидетельствует выключение лампочки нагрев.

8.4 Перед началом работы внутреннюю поверхность дозатора обильно смазать растительным маслом. Бункер дозатора заполнить тестом со следующим примерным составом:

- | | |
|----------------------|--------|
| • мука пшеничная | 1 кг |
| • вода | 0,85 л |
| • дрожжи | 10 г |
| • растительное масло | 65 г |
| • сахарный песок | 25 г |
| • соль | 15 г |

Иметь в виду, что, чем гуще тесто, тем больше масса пончика и наоборот.

8.5 После первой закладки теста необходимо сделать несколько «качков» дозатором, чтобы добиться заполнения рабочего объема дозатора (между

поршнем (5) и клапаном (6) см. рис. 6.1). Если качками добиться заполнения рабочего объема не удастся, то это нужно сделать принудительно. Для этого необходимо нажать на рычаг, скатать «колбаску» из теста и наложить ее на верхнюю плоскость поршня. Другой способ: при нажатом рычаге нижняя часть дозатора погружается в тесто до заполнения рабочего объема.

8.6 Над поверхностью масла выдавливаются до 12 заготовок, после чего дозатор устанавливается на стол рядом с аппаратом. После чего как пончики обжарятся с одной стороны их необходимо перевернуть. Рекомендуемая температура для жарки пончиков 160 °С.

8.7 По окончании жарки корзина с пончиками извлекается из ванны и ставится на полку.

8.8 После того, как стекли излишки масла, пончики посыпаются сахарной пудрой.

8.9 Жарка овощей, мяса, рыбы и др. производится в кассетах согласно принятой технологии.

9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

9.1 Техническое обслуживание аппарата выполняется на месте его установки обслуживающим персоналом, ознакомленным с настоящим руководством по эксплуатации.

9.2 **Внимание!** Все работы по техническому обслуживанию должны проводиться только при отключенной электросети.

9.3 Ежедневно, после окончания работы необходимо проводить санитарную обработку аппарата. Для этого следует удалить подтеки теста и масла с внешней поверхности фритюрницы тряпкой, смоченной мыльным раствором. Не применять абразивные моющие средства.

9.4 Ежедневно, тщательно промывать дозатор. Для разборки дозатора необходимо открутить зажимающую гайку (10). После мытья дозатор необходимо протереть насухо и хорошо просушить.

9.5 По мере накопления во фритюре отходов, растительного масла, их необходимо удалять. Фритюрница заполняется водой и включают нагрев. По мере закипания воды продукты перегорания масла отстают от стенок фритюрницы и электронагревателей и удаляются вместе с водой через клапан. При сильном загрязнении в воду можно добавить пищевую соду и эту операцию повторить несколько раз. После помывки фритюрница вытирается насухо и просушивается.

9.6 Ежедневно, перед включением проверять надежность заземления, исправность шнура и вилки

9.7 Не реже одного раза в месяц проводить санитарную обработку с последующей удалением влаги и просушкой .

9.8 **Запрещается** промывать корпус фритюрницы, используя обильное количество воды в избежание попадания ее внутрь кожуха.

9.9 При необходимости проводить подтяжку крепежных винтов кожуха и контактных винтов и вилки.

10. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Наименование неисправности и их внешние проявления	Возможные причины	Способы их устранения
При включении индикатор «НАГРЕВ» не светится, нагрева нет	Нет питающего напряжения	Проверить подводящие провода питания
	Неисправен ТЭН	Проверить и заменить ТЭН
	Неисправен терморегулятор	Заменить терморегулятор

11. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

11.1 Условия хранения аппарата у потребителя в части воздействия климатических факторов внешней среды должны соответствовать группе 2 (С) ГОСТ 15150-69.

11.2 Хранить аппарат следует в упакованном виде, в вертикальном положении, в один ярус, в сухих проветриваемых помещениях при температуре от -50 до + 40°С и относительной влажности воздуха не более 60% при температуре +20°С.

11.3 В воздухе не должно быть паров кислот, щелочей, а также других примесей вызывающих коррозию.

11.4 Транспортирование упакованного аппарата может производиться всеми видами транспорта в вертикальном положении, в один ярус. При транспортировании должно быть исключено его перемещение и удары о какие-либо предметы.

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Аппарат АПП-3МК № _____

Дата выпуска « _____ » _____ 2 _____ г.

Дата продажи « _____ » _____ 2 _____ г.