

Инструкции по эксплуатации

Обжарочный аппарат для приготовления пончиков

Серия WW

1. Предварительные замечания

Перед началом эксплуатации аппарата просьба внимательно прочитать настоящие Инструкции по эксплуатации.

Категорически не рекомендуется применять аппарат для целей иных, чем то предусмотрено Инструкциями.

Производитель не несёт ответственность за возможный ущерб имуществу и повреждения аппарата, ставшие следствием неправильного применения и нецелевой эксплуатации.

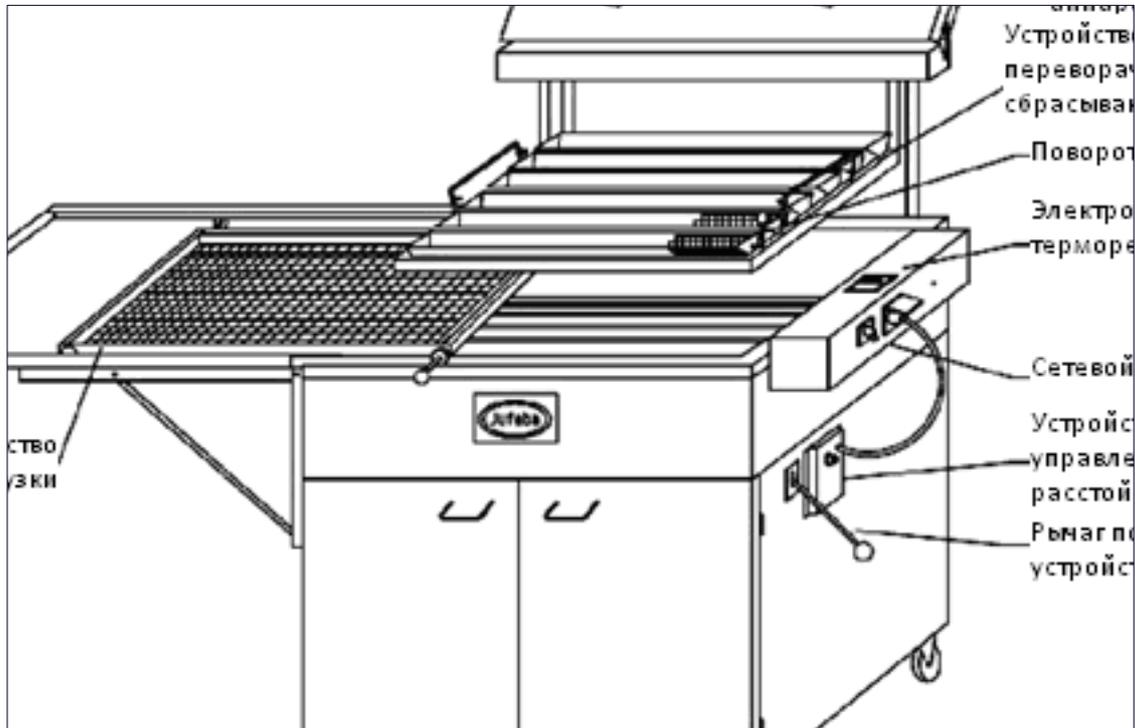
Обжарочный аппарат покидает завод после испытаний и технически полностью готовым к безопасной эксплуатации.

Не допускается внесение в конструкцию аппарата каких-либо технических изменений, если они не согласованы с Производителем.

2. Целевое применение аппарата

Обжарочный аппарат предназначен для приготовления пончиков профессиональными пекарями.

3. Рабочие узлы и детали аппарата



4. Установка/Подключение

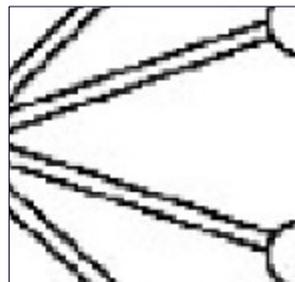
Установите аппарат в горизонтальном положении.

Если речь идёт о передвижных аппаратах, заблокируйте их передние ролики, предотвратив самопроизвольное перемещение во время работы. Аппарат поставляется в комплекте с соединительным силовым шнуром и 16-амперной вилкой типа Секон. Электрические характеристики на входе представлены на шильдике с техническими данными. Сеть электропитания необходимо изолировать в соответствии с требованиями регулирующих норм.

5. Рычаг подъёмного устройства

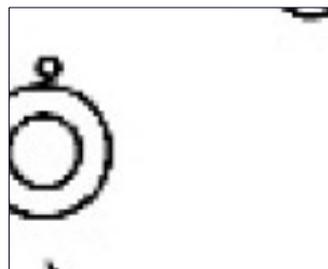
Устройство для переворота и сбрасывания продукции имеет следующие установки:

- 1) Положение жарки;
- 2) Положение переворота;
- 3) Положение разгрузки;
- 4) Верхнее положение.



6. Устройство управления расстойным шкафом

Температура в расстойном шкафу регулируется с помощью данного прибора.



7. Электронное устройство управления температурой жира

Клавиша ВКЛ./ВЫКЛ.

После активирования сетевого выключателя на разогрев аппарата электронное устройство управления будет находиться в режиме ожидания, пока клавиша ВКЛ./ВЫКЛ. останется в выключенном состоянии. На этот режим укажет подсветка клавиши.

После нажатия клавиши ВКЛ./ВЫКЛ. включится электронное устройство управления, и активируется дисплей. Повторным нажатием устройство управления выключится и вновь вернётся в режим ожидания.

Дисплей

Электронное устройство управления оборудовано трёхсимвольным дисплеем, на котором отображается следующая информация:

Текущая температура

Текущая температура индицируется на дисплее постоянно. После включения устройства управления в течение первых двух секунд дисплей показывает номинальную температуру.

Номинальная температура



Запрашиваемая температура жира (номинальная температура) вводится с помощью клавиш «Стрелка вверх» и «Стрелка вниз» самого устройства управления.

8. Заполнение и подготовка обжарочного аппарата

Заполните казан аппарата жидким жиром – последний должен покрыть жарочные трубки. Затем необходимо включить разогрев аппарата и в казан для разведения добавить некоторый объём твёрдого жира. В любом случае обращайте внимание на отметки минимального/максимального (MIN/MAX) уровня жира, нанесённые на стенки казана.

Водяной бак расстойного шкафа заполните водой. Имеющиеся в шкафу противни перед использованием следует посыпать картофельным крахмалом.

9. Порядок работы аппарата

Переведите сетевой выключатель в положение ВКЛЮЧЕНО только непосредственно перед началом работы. Отрегулируйте температуру выпечки.

После того, как весь объём жира перейдёт в жидкую форму, переведите устройство для переворота и сбрасывания продукции в положение жарки, а поворотный рычаг – в верхнее положение.

Противень с подготовленными в расстойном шкафу к жарке пончиками устанавливается на вышеупомянутое устройство поворота и проталкивается до упора с тыльной стороны.

Пончики сбрасываются в поворотное устройство; затем поворотный рычаг разворачивается по направлению к тыльной части.

Расстойный противень удаляется, после чего крышку аппарата можно закрыть. Снова она открывается перед первым переворотом пончиков. Переведите устройство переворота изделий в положение переворота и переверните пончики с помощью поворотного рычага.

По окончании процесса жарки поднимите устройство с пончиками в верхнее положение. Переведите поворотный рычаг в верхнее положение и выждите примерно 2 секунды, пока стечёт жир. Затем подведите устройство разгрузки под устройство для переворота и сбрасывания продукции. Последнее установится непосредственно на устройство разгрузки.

Нажмите на поворотный рычаг сбоку и переведите его по направлению к лицевой части. Затем переведите устройство для переворота и сбрасывания продукции в верхнее положение. Готовые пончики очень мягко упадут на решётку устройства разгрузки. Последнее вместе с продукцией выдвинется из казана наружу.

После этого устройство для переворота и сбрасывания продукции можно снова вернуть в положение жарки следующей партии пончиков.

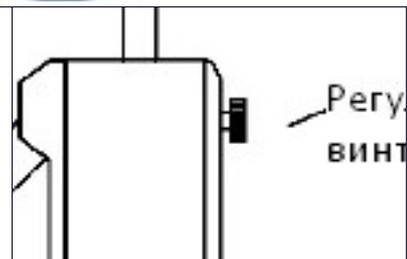
10. Окончание работы

По окончании процедуры жарки переведите устройство для переворота и сбрасывания продукции в положение жарки и закройте крышку обжарочного аппарата.

Переведите сетевой выключатель в положение ВЫКЛЮЧЕНО.

11. Уход и обслуживание

Подъемное устройство поставляется в комплекте с тормозом (с тыльной стороны обшивочного листа). Эффективность работы тормоза регулируется с помощью регулировочного винта.



12. Устранение неисправностей

Неисправности электрической части аппарата подлежат устранению силами только квалифицированных электриков.

Перед вскрытием аппарата и устранением неисправностей в его электрической части необходимо полностью обесточить аппарат, вынув вилку из розетки электропитания.

Приложение: Технические данные/Принципиальная электрическая схема.

Технические данные

1. Электропитание

Электропитание расстойного шкафа: 230 в/ пер.ток+10%/-10%/ 50 Гц
Электропитание обжарочного аппарата: 400 в/ пер.ток+10%/-10%/ 50 Гц

2. Разогрев расстойного шкафа

- 1 x 0,75 кВт WW-G 02 и WW-GW 05 и WW-GW 10
- 2 x 0,75 кВт WW-GW 20

3. Разогрев обжарочного аппарата

- 3 x 1,50 кВт WW-G 02
- 3 x 2,00 кВт WW-GW 05
- 3 x 2,50 кВт WW-GW 10
- 3 x 3,00 кВт WW-GW 20

Электромонтажная схема обжарочного аппарата и расстойного шкафа