

Аппарат для формирования

чуррос

Хрумтик

Руководство по эксплуатации

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 формирования чуррос внимательно изучите данное руководство. Выполнение рекомендаций, изложенных в данном руководстве, позволит осуществлять правильную эксплуатацию и обслуживание аппарата, что послужит гарантией его долгой, надежной и безотказной работы.

1.2. При покупке требовать проверки ее комплектности и работоспособности.

2. НАЗНАЧЕНИЕ АППАРАТА

2.1 Аппарат предназначен для формирования чуррос в виде не больших палочек или согнутых в подковку палочек, или в виде петли. Длина конечного изделия зависит от оператора.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

3.1 Количество одноразовой загрузки, кг	5
3.2 Производительность, кг/мин,	3
3.3 Время непрерывной работы, ч	24
3.4 Габаритные размеры, мм, не более:	
• длина	400
• ширина	170
• высота	670
3. 5 Масса, кг, не более	12

4. КОМПЛЕКТНОСТЬ

В комплект поставки входят:

• подставка	1 шт.
• силовой пресс	1 шт.
• бункер для теста	1 шт.
• фильтра с тремя отверстиями в виде звезды	1 шт.
• руководство по эксплуатации	1экз.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

При эксплуатации аппарата необходимо строго соблюдать правила техники безопасности. К работе с аппаратом допускаются лица не младше 18 лет, изучившие его, принцип действия и конструкцию, обученные приемам работы на нем и прошедшие инструктаж по технике безопасности.

- аппарат должен быть надежно закреплен на горизонтальной поверхности.

- не использовать аппарат не по назначению;

ЗАПРЕЩАЕТСЯ поручать ремонт аппарата случайным лицам.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ, ПОРЯДОК РАБОТЫ

Распакуйте аппарат, произведите внешний осмотр, проверьте комплектность.

Промойте детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами теплым водным 5% раствором пищевой соды, а затем все протрите насухо и просушите.

Разместите подставку на горизонтальную устойчивую поверхность (стол). Закрепите ее на поверхности с помощью 4 болтов (необходимо просверлить 4 отверстия в столе). Установите на подставку пресс. С помощью ручки поднимите рейку до конца вверх для того, чтобы можно было установить бункер для теста.

Поместите фильеру на дно бункера. Перед началом работы внутреннюю поверхность бункера смажьте растительным маслом. Бункер заполните тестом со следующим составом:

- | | |
|----------------------|------------|
| • вода | 4 стакана |
| • мука | 1 кг |
| • растительное масло | 6 ст.ложек |
| • соль | 2 ч. ложки |
| • разрыхлитель | 6 ч.ложки |

Воду, соль, масло растительное и разрыхлитель довести до кипения, вылить в муку и перемешать.

Внимание! Будьте осторожны тесто горячее, не замешивайте тесто руками.

Установите бункер и прокрутите ручку (обратите внимание чтобы поршень, при прокручивании, вошел в бункер). Прокручивайте ручку не прилагая излишних усилий (это может привести к поломке аппарата), формируйте чуррос . Если тесто «лезет» через верх (мимо поршня) рекомендуем поверх теста положить полиэтиленовый пакет.

С помощью руки или деревянной лопаткой «отрезаете» чуррос нужной длины. Чуррос можно формировать непосредственно над поверхностью

масла. Рекомендуемая температура для жарки 160 °С. После того как стекли излишки масла посыпьте чуррос сахарной пудрой или солью. Подавайте готовые чуррос с горячим шоколадом, джемом или соусом.

Продельвайте эти действия с каждой следующей порцией теста.

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание аппарата выполняется на месте его установки обслуживающим персоналом.

Каждый день необходимо проводить санитарную обработку. Для этого следует снять бункер, вытащить фильеру, промыть, просушить. Не реже одного раза в неделю (в зависимости от интенсивности работы) смазывайте зубчатую рейку животным жиром.

В случае перегрузки возможен обрыв фиксирующего штифта (болта) на главной шестерне, для замены взять болт м6*30 открыть верхнюю крышку и заменить, в дальнейшем не допуская перегрузок.

11. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

Хранить аппарат следует в упакованном виде в один ярус, в сухих проветриваемых помещениях при температуре от минус 50 до плюс 40°С и относительной влажности воздуха не более 60% (при температуре плюс 20°С).

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

Транспортирование упакованного аппарат может производиться всеми видами транспорта в один ярус. При транспортировании должно быть исключено ее перемещение и удары о какие-либо предметы.

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Аппарат для формирования чуррос «Хрумтик»

Дата выпуска «_____» _____ 2____ г.

Дата продажи «_____» _____ 2____ г.

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Аппарат для формирования чуррос «Хрумтик».

Предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу аппарата при соблюдении условий эксплуатации, хранения и транспортировки, изложенных в данном руководстве в течение 12 месяцев.

Средний срок службы аппарата – 5 лет.

На протяжении гарантийного срока эксплуатации владелец имеет право на бесплатный ремонт.

Владелец теряет право на гарантийный ремонт, а предприятие-изготовитель не несет ответственности в случаях:

- отсутствия даты продажи и подписи продавца на гарантийных документах

Срок службы товара прекращается в случае:

- внесения в конструкцию аппарата изменений и осуществления доработок, а также использования узлов, деталей, комплектующих изделий, не предусмотренных нормативными документами;

- использования установка не по назначению;

- повреждений или нарушений нормальной работы, причиненных животными или насекомыми;

- обнаружения следов воздействия химических веществ;

- стихийных бедствий.

Условиями гарантии не предусматривается профилактическое обслуживание и замена расходных материалов.