



АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
СОСИСОК В ЯЙЦЕ AIRHOT ES-10

**Руководство по эксплуатации и техническому
обслуживанию**



Храните руководство по эксплуатации в течение жизненного цикла устройства
Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчетные
характеристики, представленные в настоящем Руководстве, могут быть изменены без
предварительного уведомления.

1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Соблюдайте все правила, изложенные в данной инструкции, во избежание риска пожара, электрического шока, ожогов или травм. При использовании устройства, соблюдайте основные меры предосторожности, к примеру:

- Принимайте во внимание инструкцию, всегда храните ее рядом с устройством.
- Защищайте устройство от прямых попаданий солнечных лучей, заморозки или влажности.
- Не оставляйте устройство в месте, доступном для детей.
- Убедитесь, что только обученный персонал использует устройство.
- Никогда не двигайте устройство, когда оно работает, или когда поверхность еще горячая.
- Убедитесь, что устройство правильно выключено, прежде чем подключать или отключать его.
- Никогда не дотрагивайтесь до горячих поверхностей;
- Держите кабель вдали от теплых поверхностей.
- Ремонт оборудования должен осуществлять только квалифицированный сотрудник.
- Используйте только оригинальные запасные части.

2. НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования в кафе, ресторанах, гостиниц, столовых и других заведениях общественного питания для приготовления сосисок в яйце.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Кол-во сосисок, шт	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты, мм
AIRHOT ES-10	10	220	1,6	410x200x230

4. УСТАНОВКА И РАЗМЕЩЕНИЕ

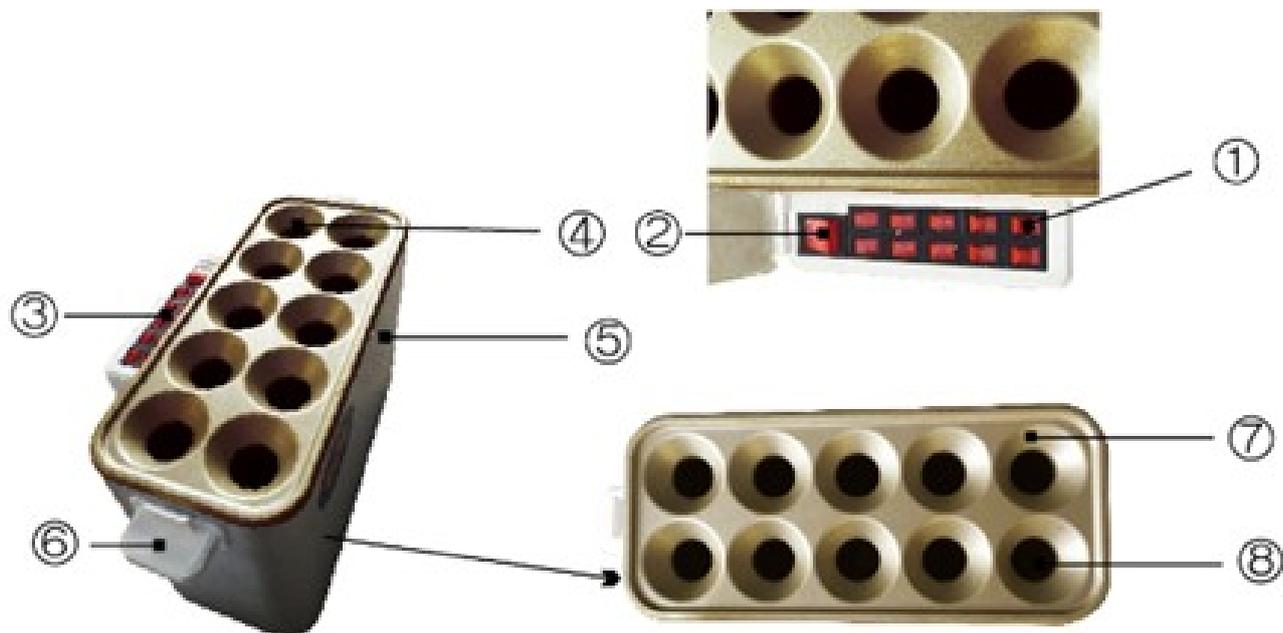
- Устройство должно устанавливаться в хорошо проветриваемом месте.
- Размещение оборудования
 - устройство может быть установлено у стены, расстояние до стены должно быть не менее 100мм;
 - необходимо обеспечить ровную горизонтальную поверхность для установки;
 - необходимо обеспечить соответствующую вытяжку.

Внимание!

- Техническое обслуживание аппарата, установка и перемещение должны выполняться специалистами с соответствующей квалификацией или специалистами по установке, уполномоченными поставщиком.

- Перед подключением устройства убедитесь в том, что сеть питания соответствует требуемым характеристикам.

5. ОСНОВНЫЕ УЗЛЫ И КОМПОНЕНТЫ



- | | |
|---|---|
| 1. Переключатель питания для каждого отсека | 5. Корпус |
| 2. Общий переключатель питания | 6. Ручка |
| 3. Защитная крышка блока переключателей | 7. Воронка отсека приготовления сосиски |
| 4. Отсек для приготовления сосиски | 8. Отверстие отсека приготовления сосиски |

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Подключите устройство к сети питания.
2. Переведите общий переключатель питания в положение «Включено».
3. Переведите переключатель нужного отсека/отсеков в положение «Включено».
4. Подождите 20-30 секунд, пока выбранные отсеки разогреются.
5. Добавьте немного растительного (или другого) масла в разогретый отсек. Это необходимо делать перед приготовлением каждой порции.
6. Подготовьте необходимое количество сосисок, очистите их от пищевой оболочки и нанизьте на деревянные шпажки/шампуры.
7. Разбейте в кружку сырое яйцо, а затем влейте его в разогретый отсек. Не заливайте в отсек больше 1 яйца. Предварительно яйцо можно перемешать и добавить к нему специй.
8. Аккуратно вставьте в отсек с яйцом сосиску. Опускайте сосиску не слишком быстро, чтобы яйцо не выбежало и равномерно обернуло сосиску со всех сторон.
9. Подождите немного, пока яйцо и сосиска приготовятся.

7. УХОД И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Запрещается выполнять техническое обслуживание с включенным электропитанием.

- Запрещается промывать устройство под струей воды, строго запрещена чистка оборудования с погружением в воду.
- Запрещается мыть какие-либо металлические детали чистящими средствами
- После использования необходимо своевременно очищать рабочие поверхности, чтобы обеспечить гигиеничность оборудования.

8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Изделие следует перемещать с осторожностью, чтобы избежать ударов; упакованные изделия запрещается долгое время хранить на открытом воздухе, их следует поместить на хорошо проветриваемый склад. При хранении на временном складе предусмотреть меры для защиты от дождя.

9. УТИЛИЗАЦИЯ

Не следует выбрасывать устройство в обычные мусорные баки, утилизировать в соответствии с действующими нормативами.