

НОРЕРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Вафельница для UFO-бургеров

Модель: PRO-FQ-1120



Технические характеристики

Модель	PRO-FQ-1120
Напряжение	220-240 В / 50 Гц
Мощность	1,3 кВт
Тип	Закрытый сэндвич (UFO бургер)
Материал жарочных поверхностей	Чугун
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Габариты	250x420x310 мм
Вес	9 кг

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

Принцип работы

После включения аппарата и установки температуры нагревательные элементы начинают разогрев рабочих поверхностей.

При достижении заданной температуры термостат автоматически поддерживает температурный режим, включая и отключая нагрев.

При закрытии формы продукт подвергается равномерному тепловому воздействию с двух сторон, что обеспечивает формирование готового изделия.

Сведения о гарантии

Аппарат имеет производственно-техническое назначение, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использован только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан). Покупатель / Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание аппарата квалифицированным техническим персоналом.

Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 6 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения пользователем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящей инструкцией.

Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.

Гарантия не распространяется:

- на периодическое обслуживание, наладку и настройку;
- на ремонт или замену частей в связи с их износом;
- на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата, указанной в настоящей инструкции;
- на неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием аппарата не по назначению или не в соответствии с инструкцией по эксплуатации;
на неисправности, связанные с несвоевременной чисткой аппарата, недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом;
- на неисправности, связанные механическими повреждениями при неправильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети, неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата;
- на неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
- на неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия.



Обратите внимание! Прямая заводская гарантия на оборудование составляет 6 месяцев с даты покупки. Сообщения о неисправности оборудования принимаются по адресу:

service@hopert.ru. К сообщению о неисправности оборудования необходимо приложить документ, подтверждающий покупку.

Монтаж и подготовка к работе

Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

- **Предупреждение! Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлен.**
- Перед использованием прибора, удалите упаковочные материалы.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Не допускайте нахождения кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовую кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.
- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата
- Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.
- Прибор следует устанавливать на ровной, горизонтальной поверхности. При выборе места установки проследите, чтобы аппарат при работе не подвергался воздействию прямых солнечных лучей. Для правильной вентиляции устройства необходимо предусмотреть расстояние в 200 мм от всех стенок аппарата до стен или прочего оборудования, а также сверху. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн и раковин, а также теплового оборудования, такого как печи и плиты. Если аппарат установлен вблизи источника тепла – увеличьте расстояние от источника до стенки.

- Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящим руководством пользователя и не прошедший инструктажа по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к серьезным травмам и может привести к летальному исходу.
 - Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.
 - Будьте осторожны при установке шланга с деревянной ручкой, чтобы не перегибать его слишком сильно. Во избежание травм спины, установите шланги с хорошим захватом вдоль направления шланга нагревателя на стойке машины.
-

Техника безопасности

Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.

- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности и санитарные нормы в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не допускается оставлять аппарат включенным без присмотра.
- Не прикасайтесь к нагретой поверхности голыми руками и запястьями! Это приведёт к ожогам! Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными перчатками.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность не должна превышать 85%.
- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
- Запрещено мыть поверхности аппарата, не дождавшись их остывания.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытащите вилку из розетки.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Не трогайте силовую кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.

- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
- Не передвигайте аппарат во время его работы.
- При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Прекратите использование аппарата при некорректной работе, повреждении или падении, а также при повреждении питающего кабеля или штекера.

Эксплуатация запрещена:

- при некорректной работе аппарата;
- при повреждении или падении;
- при повреждении питающего кабеля или вилки.

Порядок работы

- Аппарат предназначен для приготовления пищевых продуктов с использованием нагрева рабочих поверхностей.
- Не используйте острые предметы и аксессуары при работе с вафельницей, так как это может привести к повреждению рабочей поверхности.
- Не допускайте перегрева рабочих поверхностей (работы на максимальной температуре без необходимости), так как это может сократить срок службы оборудования.
- В процессе работы не рекомендуется длительное время держать вафельницу в открытом состоянии.

- Равномерно распределяйте продукт по рабочей поверхности, не превышая допустимый объем загрузки.
- Не допускайте попадания жидкости и посторонних предметов на элементы управления и электрические части аппарата.

Пошаговая инструкция

Шаг 1. Включите электропитание аппарата, вставив вилку в розетку.

Шаг 2. Переведите сетевую кнопку в положение «Вкл» для включения аппарата. При этом загорится световой индикатор, оповещающий о включении устройства.

Шаг 3. Поверните ручку термостата в положение, соответствующее требуемому значению температуры. При этом должен загореться световой индикатор, сигнализирующий о включении нагревательных элементов. По достижении установленной температуры термостат в автоматическом режиме будет отключать и снова включать подачу электропитания, поддерживая заданную температуру. При этом световой индикатор будет загораться и гаснуть.

Шаг 4. После первичного нагрева и отключения сигнальной лампы подождите 10–15 минут для равномерного прогрева рабочих поверхностей.

Шаг 5. Откройте аппарат и нанесите подготовленный продукт или смесь на нижнюю жарочную поверхность в объеме, необходимом для приготовления изделия.

Шаг 6. Опустите верхнюю жарочную поверхность на нижнюю. При необходимости установите таймер на требуемое значение времени.

Шаг 7. По завершении приготовления откройте аппарат и аккуратно извлеките готовое изделие, используя подходящий кухонный инвентарь, не повреждающий рабочую поверхность.

Шаг 8. По окончании работы переведите термостат в минимальное положение, переведите сетевую кнопку в положение «Выкл» и отключите аппарат от сети электропитания.

Примечание: соблюдайте правила эксплуатации при использовании аппарата, это продлит срок службы прибора. Не перегревайте жарочные поверхности!

Обслуживание и уход

- Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.
- Проводите очистку после каждого использования аппарата.
- Для очистки рабочих поверхностей и корпуса используйте мягкую влажную губку или ткань. После очистки вытрите аппарат насухо.
- Особое внимание уделяйте очистке форм (углублений) рабочей поверхности. Не допускайте скопления остатков продукта внутри формы.
- При необходимости удаляйте остатки продукта деревянными или пластиковыми инструментами, не повреждающими антипригарное покрытие.
- Если в конструкции аппарата предусмотрен маслосборник, его необходимо промывать водой с использованием неагрессивных моющих средств.
- Запрещается использовать пищевую соду для очистки оборудования, так как это может привести к обесцвечиванию поверхности и образованию коррозии.
- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, а также агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
- После очистки рекомендуется нанести тонкий слой рафинированного растительного масла или жира на рабочие поверхности. Это способствует сохранению антипригарных свойств и увеличивает срок службы оборудования.
- Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные дни, перерывы в работе и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить.

Рекомендуемые работы по техническому обслуживанию

Внимание! Все работы по техническому обслуживанию и ремонту должны проводиться при полностью отключенном электропитании: переведите выключатель в положение «Выкл» и отсоедините вилку от розетки. Работы должны выполняться квалифицированным техническим персоналом.

Техническое обслуживание аппарата должно проводиться в соответствии с действующими нормативными требованиями страны эксплуатации. Перечень работ, приведенный ниже, носит рекомендательный характер.

Рекомендуемые работы по техническому обслуживанию

- Проведите инструктаж персонала по правилам эксплуатации оборудования.
 - Опросите персонал на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
 - Выполните визуальную проверку состояния аппарата.
 - Проверьте отсутствие повреждений и оголенных проводов.
 - Проверьте целостность заземления (сопротивление не более 0,1 Ом).
 - Выполните проверку и протяжку контактных соединений, нагревательных элементов, датчиков, защитных устройств и крепежных элементов.
 - Проверьте состояние подвижных узлов (при наличии).
-

Ремонт

Ремонт аппарата должен осуществляться только квалифицированным техническим персоналом.

При выявлении нехарактерной работы оборудования необходимо:

- немедленно отключить аппарат от электросети;
- прекратить эксплуатацию;
- обратиться в сервисную службу.

Эксплуатация неисправного оборудования категорически запрещена.

У оборудования Hopert действует собственный сервисный центр.

- Работаем по всей России
- Наличие запасных частей
- Диагностика и ремонт

Контакт для обращения в сервис:

service@hopert.ru

Ответственность

Производитель и продавец не несут ответственности за ущерб, возникший в результате:

- эксплуатации неисправного оборудования;
- нарушения требований данной инструкции;
- неквалифицированного вмешательства в конструкцию аппарата;
- использования аппарата не по назначению;
- подключения оборудования с нарушением требований электробезопасности;
- отсутствия или неисправности заземления;
- применения неоригинальных или несовместимых комплектующих и запасных частей.

Любые изменения конструкции аппарата, выполненные без согласования с производителем или уполномоченной сервисной организацией, снимают гарантийные обязательства.

Транспортировка, хранение и утилизация

Транспортировка

- Аппарат допускается транспортировать любым видом транспорта в соответствии с правилами перевозки, действующими для данного вида транспорта, и предупредительными надписями на упаковке.
 - При погрузке и транспортировке запрещается подвергать аппарат ударам, падениям и сильным вибрациям.
 - Не допускается кантование упаковки. Перемещение по наклонной поверхности допускается с соблюдением обозначения «ВЕРХ» и уклона не более 15°.
 - Перевозка автомобильным и железнодорожным транспортом должна осуществляться в крытых транспортных средствах.
 - После транспортировки аппарат должен быть внешне исправен и сохранять работоспособность.
-

Хранение

- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в закрытых складских помещениях.
- Помещение должно обеспечивать защиту от атмосферных осадков, влаги и механических повреждений.
- Не допускается хранение аппарата в перевернутом положении.
- Избегайте воздействия вибраций и ударных нагрузок при хранении.

Утилизация

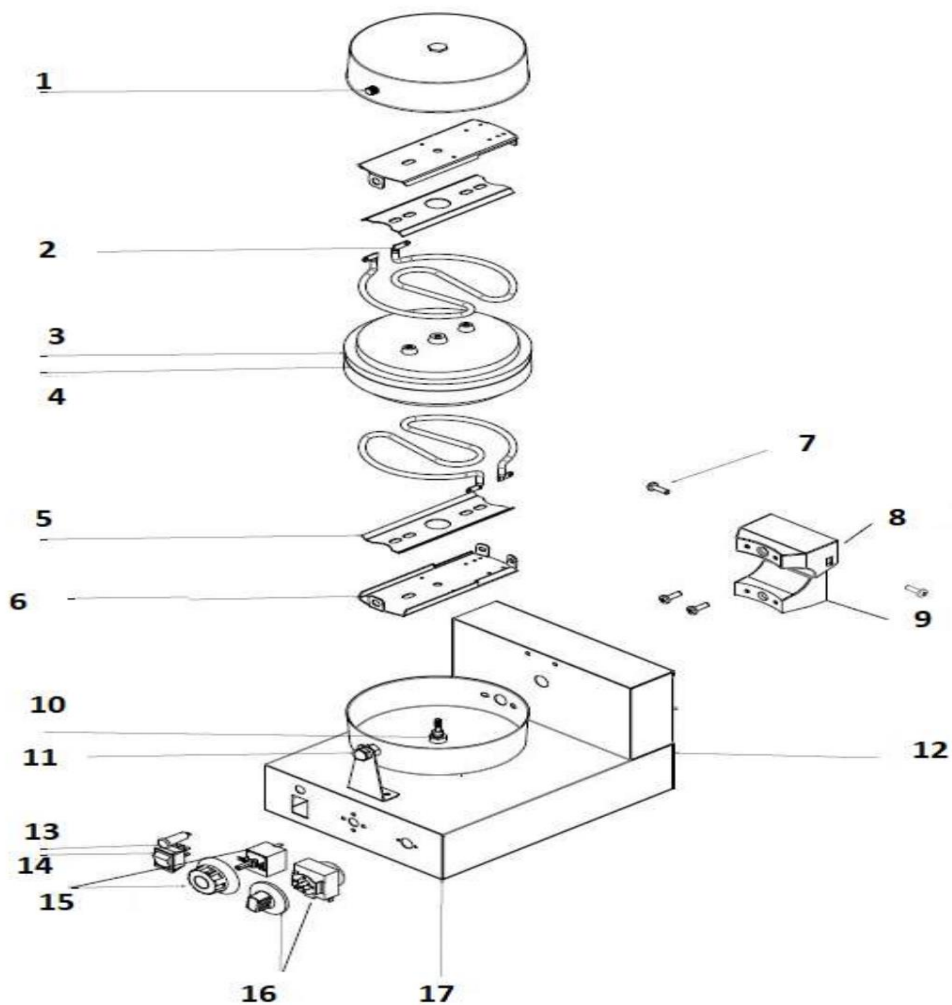
После окончания срока службы или прекращения эксплуатации аппарат подлежит утилизации.

Утилизация должна осуществляться в соответствии с действующими требованиями по переработке и утилизации электрического и электронного оборудования на территории страны эксплуатации.

Перед утилизацией рекомендуется передать аппарат в специализированную организацию или ответственному лицу

Детализировка

Аппарат представляет собой настольную вафельницу с верхней и нижней нагреваемыми формами, предназначенными для приготовления изделий с замкнутой формой.



Поз.	Наименование детали
1	Крышка формы
2	Электронагревательный элемент
3	Верхняя форма
4	Нижняя часть верхней формы
5	Прижимная пластина нагревательного элемента
6	Внутренняя монтажная пластина
7	Крепежный винт
8	Верхняя алюминиевая база
9	Нижняя алюминиевая база
10	Крепежный винт
11	Колпачковая гайка M10
12	Кабельный ввод PG11
13	Желтый световой индикатор
14	Сетевой выключатель
15	Термостат
16	Таймер
17	Корпус аппарата

Нагрев осуществляется с помощью электрических ТЭНов, расположенных внутри рабочих поверхностей. Температура регулируется термостатом, установленным на панели управления.

Конструкция включает:

- верхнюю и нижнюю формы с антипригарным покрытием;
- механизм прижима и фиксации формы;
- корпус из нержавеющей стали;

- панель управления с выключателем питания, индикатором нагрева, регулятором температуры и таймером.

Аппарат рассчитан на непрерывную эксплуатацию в условиях предприятий общественного питания.
