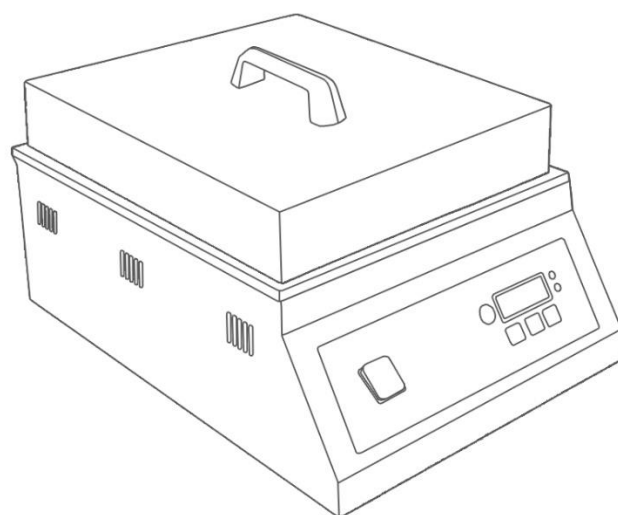


НОРЕРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Аппарат для японских суфле-панкейков

Модель: PRO-FQ-300D



1. Технические характеристики

Модель	PRO-FQ-300D
Напряжение	220В - 50/60 Гц
Мощность	1.4 кВт
Температурный режим	50-300 °С
Материал поверхности	Антипригарная трехслойная медная плита
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Таймер	✓
Крышка в комплекте	✓
Размер жарочной поверхности	300x420 мм
Габариты	300x420x280 мм
Вес	11.1 кг

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

2. 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 вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации;
- 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.

3. 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.
- 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.
- Аппарат следует устанавливать на огнеупорной поверхности.
- 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 силовой 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.

- Аппарат устанавливается на устойчивом нескользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 200 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн и раковин, а также другого теплового оборудования.
- Не следует устанавливать аппарат в непосредственной близости от легковоспламеняющихся материалов (деревянных и пластиковых панелей, емкостей с горючими жидкостями, газом и т.д.). Не допускайте контакта легковоспламеняющихся предметов с горячими поверхностями аппарата.
- Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, буклеты, пластиковые пакеты и т.п.
- При первом запуске установите термостат на максимальное значение, включите оборудование и подождите 20 минут. Данная процедура удалит все посторонние запахи, которые могут присутствовать из-за нанесения на нагревательные элементы конструкции составов, предохраняющих оборудование от внешних воздействий окружающей среды на время транспортировки и хранения. Во время проведения данной процедуры возможно появление дыма и запаха на жарочной поверхности прибора.
- После первого запуска дайте аппарату остыть.
- Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктаж по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

4. 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 использовать специальные кухонные аксессуары – лопатки, щипцы и т.д.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45° С, 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 силовой 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.

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

Эксплуатация запрещена:

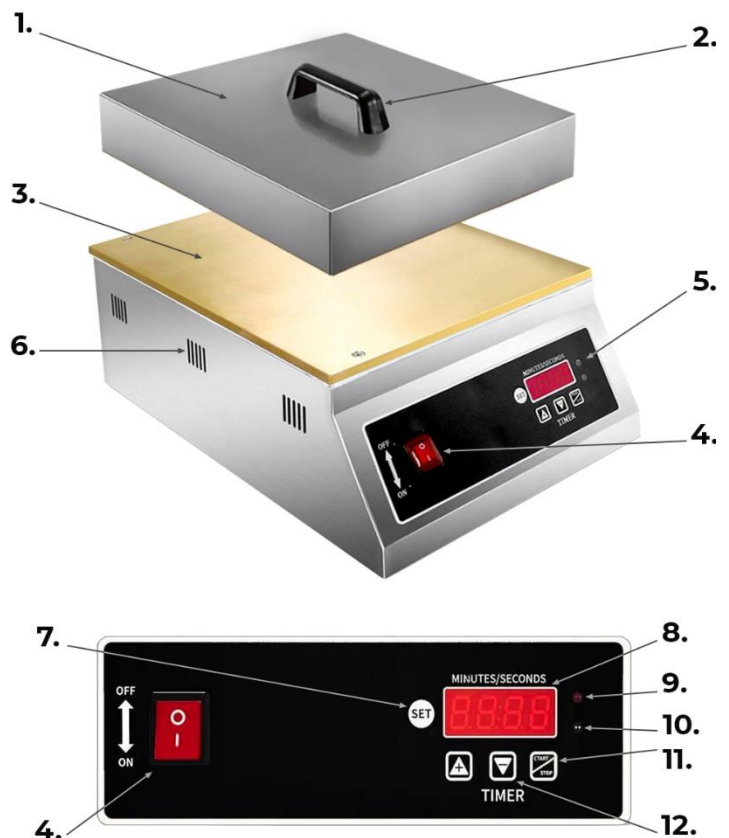
- при некорректной работе аппарата;
- при повреждении или падении;
- при повреждении питающего кабеля или вилки.

5. Порядок работы

- Аппарат для суфле-панкейков – жарочная поверхность, предназначенная для приготовления таких блюд как:
 - Японские суфле-панкейки (Fluffy Soufflé Pancakes);
 - Американские панкейки (толстые блины);
 - Оладьи и сырники;
 - Ажурные блины по рецептам с густым тестом;
 - Суфле-бисквиты на пару (при добавлении пара или крышки);
 - Мини-бисквиты в кольце;
 - Банановые панкейки;
 - Карамелизированные яблочные или тыквенные лепёшки;
 - Яичные белковые облака (cloud eggs);
 - Яичные блинчики и омлеты.
- При работе с аппаратом не используйте острые предметы и аксессуары - они могут повредить жарочную поверхность.
- Температура оборудования настраивается от 50 до 300°C. Рекомендуемая рабочая температура ~140°C. Систематическое превышение рабочей температуры приведет к быстрому износу покрытия жарочной поверхности.
- Для красивой формы можно использовать кольцо из фольги или кондитерскую насадку.

5.1. Описание

1. Крышка (нерж. сталь)
2. Ручка крышки (пластик)
3. Рабочая жарочная поверхность
4. Сетевой выключатель «Вкл./Выкл.»
5. Панель управления
6. Корпус с вентиляционными отверстиями
7. Кнопка выбора установки температуры/таймера «SET»
8. Цифровой дисплей
9. Индикатор нагрева
10. Индикатор работы
11. Кнопка «START/STOP»
12. Кнопки изменения значений температуры/таймера



5.2. Порядок работы

Шаг 1. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку) и переведите сетевой выключатель в положение «Вкл.».

Шаг 2. Нажмите кнопку «SET» один раз и с помощью кнопок «+» и «-» установите необходимую температуру (шаг 1 °C). При этом должен загореться красный световой индикатор, оповещающий о том, что включены нагревательные элементы. Не рекомендуется устанавливать температуру на максимум, поскольку по окончании нагрева подача напряжения на ТЭН прекращается, но сам ТЭН некоторое время продолжает нагревать поверхность по инерции, пока его температура не опустится. По достижении заданной температуры, термостат в автоматическом режиме будет отключать и снова включать подачу электропитания, тем самым контролируя температуру. При этом световой индикатор будет загораться и гаснуть.

Повторно нажмите кнопку «SET» для подтверждения.

Шаг 3. Нажмите кнопку SET второй раз (или удерживайте 2–3 секунды) для установки времени таймера, также используя кнопки «+» и «-», и повторно нажмите SET для подтверждения.

Шаг 5. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы запустить процесс.

Шаг 6. После первичного нагрева и отключения сигнальной лампы подождите 10–15 минут для равномерного прогрева поверхности.

Шаг 7. С помощью кондитерского мешка выдавите подготовленное тесто на рабочую поверхность (высокая порция ~5 см), накройте суфле-панкейки крышкой и жарьте около 2 мин с одной стороны.

Можно добавить воду из пульверизатора для пара.

Шаг 8. Откройте крышку и аккуратно переверните панкейки лопаткой, осторожно, не повреждая структуру. Жарьте ещё 1.5–2 мин до готовности.

Шаг 9. Завершив работу, переведите сетевой выключатель в положение «Выкл.» и отключите оборудование от сети электропитания.



 **Обратите внимание!**

- Не используйте слишком жидкое тесто.
- Не применяйте в работе с прибором металлический инвентарь — только силикон или дерево.
- Не перегревайте рабочую жарочную поверхность! Рекомендуемая рабочая температура 160 °С.
- Не начинайте готовить без полного прогрева поверхности.
- Не используйте агрессивные чистящие средства.
- Держите жарочную поверхность полностью сухой или смажьте её маслом, чтобы предотвратить появление ржавчины.

Примечание: соблюдайте правила эксплуатации при использовании, это продлит срок службы прибора.

6. Обслуживание и уход

- После остывания протрите поверхность мягкой влажной салфеткой. Не допускайте попадания воды внутрь корпуса.
- Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.
- Проводите очистку каждый раз после использования аппарата.
- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
- После каждого использования или в конце рабочей смены, произведя очистку оборудования, слегка смажьте рабочую поверхность рафинированным растительным маслом или животным жиром. Данный уход за рабочей поверхностью значительно увеличит срок службы и сохранит ее антипригарные свойства.
- Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

7. Техническое обслуживание и ремонт

Внимание! Работы по обслуживанию и ремонту должны проводиться при полностью отключенном электропитании, путем перевода выключателя в положение «Выкл» и отсоединением вилки от розетки, с привлечением квалифицированного технического персонала.

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данной инструкции перечень работ носит рекомендательный характер.

При техническом обслуживании проделайте следующие работы:

- Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
- Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
- Проверьте отсутствие оголенных проводов.
- Проверьте целостность линии заземления и цепи заземления самого аппарата (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).
- Выполните протяжку контактных токоведущих групп, датчиков, реле/контакторов, блокировочных микровыключателей, тепловой/токовой защиты и иных элементов аварийного отключения, нагревательных элементов, сигнальной арматуры, облицовок, крепежных элементов, подвижных узлов аппарата (если таковые есть).

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода вводного выключателя в положение «Выкл» и/или отсоединением вилки от розетки и обратиться в сервисную службу.

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена!

С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

8. Транспортировка и хранение. Утилизация

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.

- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.