

# **Вертикальная омлетница**

## **Модель СУ-10**



**ПАСПОРТ**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

***Выражаем благодарность за приобретение оборудования  
торговой марки FoodAtlas!***

Компания Агроресурс производит под собственными торговыми марками **Foodatlas** и **AR** более 2000 наименований оборудования, в том числе для общественного питания печи, расстойные шкафы, фритюрницы, грили контактные, вафельницы Корн Дог, аппараты для сахарной ваты и попкорна, проточные водонагреватели, грили для шаурмы, фризеры для мягкого мороженого, жарочные поверхности, мармиты, линии раздачи, тепловые витрины, сокоохладители, мангалы электрические, тостеры для хлеба и булочек и многое другое. Все оборудование имеет необходимую разрешительную документацию для использования в России и странах Таможенного союза, многое оборудование сертифицировано в соответствии с требованиями Европейского Союза (сертификат CE).

***Вы приобрели технически сложное изделие, предназначенное только для коммерческого использования. Просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации.***

2

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия принципиальные изменения и усовершенствования без отражения их в настоящем руководстве (РЭ).

***Внимание:***

- Убедитесь, что рабочее напряжение оборудования соответствует напряжению в сети (220В), проверьте установку защиты выключателя.
- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Не допускайте нахождения кабеля между стульями, креслами или иными предметами, которые могут оказать давление и повредить кабель.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В ином случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

- Установите соответствующую защиту питания или предохранитель в непосредственной близости от машины. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать локальным характеристикам электросети, чтобы быть уверенным, что оборудование выдержит максимальный ток. Несоответствие показателей может привести к возгоранию.
- Строго запрещено мыть оборудование открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом.
- Неправильное подключение или неисправность вилки может привести к возгоранию.
- Если машина не используется или при неблагоприятных погодных условиях отключайте машину от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Не допускайте детей и неавторизованный персонал к работающему аппарату, чтобы избежать их контакта с нагревательной поверхностью, которые за счет высокой температуры могут привести к ожогам.
- Если аппарат не используется, выньте вилку из розетки, или отключите подачу электроэнергии во избежание аварийных ситуаций. Все работы по техническому обслуживанию должны быть проведены квалифицированным персоналом и только после отключения оборудования от источника питания. В случае неисправности оборудования не разбирайте его самостоятельно. Ремонт должен проводиться профессиональным работником.
- На проведение электрической установки и технического обслуживания теплового источника требуется специальное разрешение.
- Установка и эксплуатация должны производиться квалифицированным специалистом
- В режиме нагрева запрещено касаться руками ТЭНов и нагреваемых поверхностей, чтобы избежать получения ожогов.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.
- Запрещено размещать оборудование в агрессивной атмосфере.
- Не допускайте тряски оборудования.
- Не храните оборудование в перевернутом виде.
- Убедитесь в комплектности оборудования перед началом эксплуатации. Проконсультируйтесь по поводу недостающих частей или повреждений.
- Упаковочный материал беречь от детей (особенно полиэтиленовый пакет, шурупы и т.д)

- Данный прибор может эксплуатироваться только обученным человеком, который знаком с устройством, техникой безопасности и т.д.
- Если аппарат не используется, выньте вилку из розетки, или отключите подачу электроэнергии во избежание аварийных ситуаций.
- Ремонт должен осуществляться профессиональным работником с использованием оригинальных запасных частей.
- Только для коммерческого использования!
- Избегайте прямого попадания воды на оборудование.
- Для предотвращения любых повреждений, вызванных окислением или химическим вмешательством, периодически очищайте поверхность нержавеющей стали соответствующим способом.
  - **Предупреждение!** Для вашей безопасности, не помещайте и не храните огнеопасные жидкости, газ и другие вещества рядом с аппаратом
  - **Предупреждение!** Для вашей безопасности корпус изделия должен быть заземлен
  - Устанавливается на устойчивом горизонтальном основании, на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.

## Краткое введение

Омлетница СУ предназначена для использования в заведениях общественного питания, кафе, магазинах, киосках быстрого питания и точках уличного питания.

## Меры предосторожности

Примечание: Для безопасного использования электрических приборов рекомендуется соблюдать все меры безопасности.

Внимательно ознакомьтесь с содержанием данного руководства.

Внимательно проверьте, соответствует ли номинальное напряжение изделия требованиям национальной или региональной сети.

Во избежание ожогов, не дотрагивайтесь до рабочей поверхности во время работы прибора или до полного его остывания.

Отсоедините прибор от электропитания во время очистки, удалите все загрязнения с нижней поверхности, закройте водонепроницаемую крышку выключателя питания, убедитесь, что вода не попадает на прибор сверху и снизу. Не погружайте прибор в воду.

При очистке прибора используйте чистящую полимерную или ворсовую щетку, не используйте стальные шарики, металлические щетки, абразивные материалы или аналогичные твердые предметы во избежание повреждения антипригарной поверхности.

Для получения омлета в чистом виде не рекомендуется смешивать яйца и белок, переизбыток кислорода может привести к раздутию яиц при нагреве. При добавлении других ингредиентов к яйцу, их можно перемешать.

Рекомендуется помещать не более двух яиц в каждое отделение или соответствующий объем других ингредиентов. При использовании большего количества продуктов, смесь может вылиться до или после нагрева.

При установке штепсельной вилки для обжарки, вставьте держатель карты в вилку (производитель может предоставить специальную вилку) и нажмите стрелку для указания направления вращения, чтобы зафиксировать блокировку во время работы прибора или при утечке жидкости.

Не касайтесь вспомогательного стержня из нержавеющей стали, прикрепленного к изделию, во время жарки. Жарочная ёмкость нагревается с пищей, и это может привести к тому, что вспомогательный стержень из нержавеющей стали будет трудно удалить из трубки после нагревания.

Данный прибор имеет 10 групп жарочных ёмкостей, общий выключатель питания и 10 отдельных выключателей питания для каждой жарочной ёмкости. Пользователь

может использовать все 10 групп жарочных емкостей или их часть. Индикатор выключателя питания загорается, когда соответствующая жарочная ёмкость находится в рабочем состоянии; индикатор выключателя питания погаснет, когда жарочная ёмкость будет выключена.

Во избежание выпадения пищи, немедленно уберите излишки продукта, появившиеся после нагрева трубки. Для легкого доступа к пище вы можете вставить бамбуковые палочки, палочки для еды и так далее.

Если прибор не работает должным образом или упал, обратитесь в сервисный центр. При повреждении шнура питания, во избежание аварийной ситуации, его необходимо заменить в отделе технического обслуживания или в аналогичном отделе.

Держите данный прибор вдали от легковоспламеняющихся и взрывоопасных материалов. Запрещается использовать занавески или воспламеняющиеся материалы сверху во избежание пожара.

Хранить в сухом прохладном месте, избегать прямого воздействия солнечного света.

Держать вдали от детей.

Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы. Если пища в течение длительного времени остается в приборе, она будет повторно нагреваться термостатом, в результате чего пища может пригореть и даже загореться.

Запрещается использовать удлинительный шнур во избежание получения травм.

Не рекомендуется использовать прибор в течение длительного времени, перед первым использованием необходимо очистить прибор.

Оборудование не может работать с использованием внешнего таймера или с независимой системой дистанционного управления.

## **Эксплуатация**

### **1. Очистка**

Не погружайте прибор в воду. При очистке устройства, отсоедините его от источника питания, откройте водонепроницаемую крышку выключателя питания.

Сначала удалите все заглушки с труб для жарки, вы можете использовать ручку демонтажа нижней крышки, гнездо для платы рукоятки в вилке, вращая её, чтобы разблокировать место для вытаскивания, а затем специальную чистящую щетку, смоченную в моющей трубке и верхнюю часть материала под трубкой и, наконец, промыть водой. При ополаскивании прибора убедитесь, что вода не попала в прибор.

Также следует очистить прокладку, кисточку для масла из нержавеющей стали, бамбуковые палочки и другие аксессуары. После очистки установите нижний стопор и поверните его в заблокированное положение.

## 2. Разогрев

Включите питание, нажмите выключатель питания на приборе и используйте соответствующий под-переключатель жарочной ёмкости, затем индикатор выключателя питания загорится, прибор начал нагреваться.

## 3. Смазка маслом и добавление ингредиентов

Поместите масляную кисточку в контейнер, налейте небольшое количество масла на маленький диск, опустите кисточку в жарочную ёмкость вверх и вниз несколько раз. Масло улучшает вкусовые качества, пока еда выпекается и поднимается.

## 4. Выключите питание

После окончания приготовления пищи немедленно отключите источник питания этой группы жарочных ёмкостей во избежание повторного нагрева трубки и растраты электроэнергии.

В среднем время выпечки составляет менее 10 минут.

7

## Советы:

1. Данный прибор позволяет производить разнообразный дизайн продукта, вы можете приготовить булочки из свежих яиц, также можете приготовить золотистые булочки из яиц.

Соответственно, для отмеченных «① ② ③ ④» 4 жарочных ёмкостей время приготовления около 5 минут, мягкие булочки из яиц готовятся 8-9 минут.

Оставшиеся настройки 6 жарочных ёмкостей требуют на приготовление около 8 минут для выпечки золотистых булочек из яиц.

2. Данный прибор не имеет ограничений по используемому сырью: мясо, мука, рисовая лапша, овощи, фрукты, морепродукты и т.д. Все виды ингредиентов в любой комбинации можно положить в прибор для выпечки, сделать различные блюда. Можно приготовить неограниченное количество закусок, имеет различные методы ингредиентов для закусок, изысканных блюд.

3. Для получения омлета в чистом виде не рекомендуется смешивать яйца и белок, переизбыток кислорода может привести к раздутию яиц при нагреве. При добавлении других ингредиентов к яйцу, их можно перемешать.

4. Большинство ингредиентов в процессе обжаривания автоматически поднимаются из жарочной ёмкости, но из-за влажности ингредиентов или других различных характеристик нет гарантии, что при каждой операции продукт будет подниматься, столкнувшись с таким явлением, пользователю не нужно ждать, пока ингредиенты поднимутся, блюдо можно доставать.

5. В случае, если блюдо достали слишком рано, то его можно вернуть на место в жарочную ёмкость, а затем подогреть соответствующее время.

## **Меры предосторожности**

1. Детям и людям с ограниченными возможностями запрещено эксплуатировать аппарат, возможны травмы и летальный исход. Максимальное время работы—8 часов в день.

2. Пользуйтесь заземленной розеткой. Держите провод питания вдали от горячих предметов. Запрещается опускать провод питания, вилку и сам аппарат в воду или другие жидкости. Нельзя использовать провод, розетку и вилку, если на них имеются повреждения.

3. Не трогайте горячую поверхность, чтобы избежать получения ожогов. Не передвигайте аппарат во время его работы.

4. Не трогайте вилку и провод питания, если на них имеются капли воды: это поможет избежать поражения электрическим током.

5. Неважно, собираетесь ли вымыть аппарат или провести техническое обслуживание, сначала необходимо отключить электропитание и вынуть вилку из розетки. Не допускайте, чтобы аппарат работал вхолостую длительное время.

6. Нельзя мыть аппарат водой из шланга, т.к. это может привести к попаданию воды на электрические узлы и детали внутри корпуса и вывести оборудование из строя. Короткое замыкание и поражение электрическим током. Не следует мыть электрическую коробку под струей воды или замачивать ее в воде для очистки.

7. Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от изделия. Температура окружающей среды должна быть ниже 45° С, влажность не должна превышать 85 %.

8. Не разбирайте и не переоборудуйте аппарат.

9. Во время грозы следует отключить питание. Иначе может произойти повреждение аппарата в результате удара молнии

10. Не ставьте посторонние предметы на жарочную поверхность.



## Технические характеристики

Напряжение	220В, 50Гц	Продолжительность непрерывного использования	Не более 8часов, следить за температурой корпуса, при нагреве более 50С остудить.
Мощность	1400Вт	Размер каждой трубы	Диаметр 32мм Высота 18мм
Максимальная ёмкость	Каждая жарочная емкость вмещает до 2 яиц или соответствующий объем других ингредиентов		

## Возможные неисправности и их устранение

Неисправность	Причина	Решение
Индикатор не горит, нет нагрева	Индикатор не горит, нет нагрева	Заменить сетевую розетку или проверить источник питания
	Шнур питания поврежден	Замените шнур питания
	Выключатель питания находится в закрытом положении	Нажмите выключатель питания в положение ON (включено)
	Световой индикатор находится в закрытом положении	Заменить световой индикатор
	Предохранитель сломан	Заменить предохранитель
Индикатор горит, но нагрева нет	Поврежден нагревательный элемент	Замените нагревательный элемент
Примечание: При обнаружении других проблем, из-за которых прибор работает нестабильно или не работает, ремонт должен осуществляться профессионалом.		

**АКТ  
пуска машины в эксплуатацию**

Настоящий акт составлен

в город \_\_\_\_\_  
дата \_\_\_\_\_

Владельцем Вертикальная омлетница СУ-10- \_\_\_\_\_

(должность, Ф.И.О. владельца)

Заводской номер машины \_\_\_\_\_

В том, что Вертикальная омлетница СУ-10- \_\_\_\_\_

дата выпуска \_\_\_\_\_

пущен в эксплуатацию \_\_\_\_\_

в \_\_\_\_\_

(наименование, почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

Механиком

10

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. механика, наименование монтажной организации, печать или штамп)

и передано на обслуживание механику

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. механика)

\_\_\_\_\_  
(почтовый адрес организации, осуществляющей ТО и ремонт, печать или штамп)

**УЧЕТ****выполнения тех обслуживания и текущего ремонта**

Дата	Наименование предприятия выполнившее ТО, ТР	Вид технического обслуживания	Краткое содержание выполненных работ	Должность, фамилия и подпись	
				выполнившего работу	проверившего работу

## АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий акт составлен

\_\_\_\_\_ (дата, город)

Владельцем Вертикальная ометница СУ-10 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (должность, Ф.И.О. владельца)

Представителем завода или незаинтересованной стороны

Независимый представитель

Наименование машины, марка, тип Вертикальная ометница СУ-10

Предприятие-поставщик

Заводской номер

Дата выпуска

Дата пуска в эксплуатацию \_\_\_\_\_

Эксплуатирующее предприятие \_\_\_\_\_

И его почтовый адрес

Комплектность машины (да, нет)

Что отсутствует

Данные об отказе машины

Дата отказа \_\_\_\_\_

Внешние проявления

отказа \_\_\_\_\_

Предполагаемые причины отказа

<b>Условия эксплуатации в момент отказа</b> (нужное подчеркнуть)	1 Нормальные 2 Не соответствующие нормам
<b>Условия выявления</b> (нужное подчеркнуть)	1 При монтаже 2 При включении 3 При эксплуатации 4 При ТО и Р 5 При хранении 6 При транспортировке
<b>Последствия отказа</b> (нужное подчеркнуть)	1 Полная потеря работоспособности 2 Частичная

Адресные данные об отказавшей сборочной единице или детали:

Наименование, марка, тип, номер рисунка, позиция

-----

-----

-----

Для устранения причин отказа необходимо:

<b>Способ устранения</b> (нужное подчеркнуть)	1 Замена детали 2 Ремонт детали 3 Регулировка изделия 4 Замена изделия 5 Укомплектование ЗИП
---	--

13

Владелец \_\_\_\_\_

М.П.

Представитель или незаинтересованная сторона \_\_\_\_\_

М.П.

Независимый представитель \_\_\_\_\_

## ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Вы приобрели изделие производственно-технического назначения, подлежащее обязательному техническому обслуживанию, которое может быть использовано только по прямому назначению, и которое не подпадает под **действие Закона о защите прав потребителей**. Заказчик обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования обученным и квалифицированным техническим персоналом.

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 6 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

При обнаружении производственных дефектов изделия следует обратиться в мастерскую гарантийного ремонта, а в случае ее отсутствия – в компанию, продавшую изделие.

При отсутствии на гарантийных талонах даты продажи, заверенной печатью продавца, срок гарантии исчисляется с даты выпуска изделия. Утеря гарантийного талона лишает права на гарантийный ремонт.

### Условия гарантии

1. **Гарантийный ремонт изделия производится в течение** гарантийного срока, указанного в таблице, при наличии данного гарантийного талона, технического паспорта, кассового, товарного чека или товарной накладной.

2. Гарантийный ремонт выполняется при условиях эксплуатации изделия в соответствии с требованиями инструкции производителя и распространяется на неисправности изделия, возникшие при его изготовлении или в результате скрытых дефектов деталей. Для правильного хранения и транспортировки изделия рекомендуется сохранять упаковку.

3. Гарантийный ремонт производится в компании "Агроресурс" в течение 20 рабочих дней при наличии запасных частей на каждую единицу изделия, при отсутствии каких-либо дополнительных договорённостей. При отсутствии необходимых запасных частей срок проведения ремонта продлевается до поступления запасных частей на склад. Срок гарантии на замененные запасные части не превышает срока гарантии на всё изделие. Выезд механика Сервисного Центра к покупателю осуществляется только по предварительной заявке Заказчика и за отдельную плату.

4. Гарантия продлевается на срок нахождения изделия в ремонте.

5. Выявленные неисправности, подлежащие устранению в течение гарантийного ремонта, а также сроки проведения гарантийного ремонта не являются основанием для выставления покупателем финансовых претензий к Поставщику. С Поставщика ни в коем случае не может быть востребовано

возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии поставленного изделия.

6. В случае выявления дефекта изделия Заказчик должен письменно поставить в известность Поставщика. Работы, следующие из гарантийных обязательств, выполняются Поставщиком после того, как Заказчик доставляет ему изделие для ремонта или замены. Расходы по транспортировке до склада Поставщика, демонтажу и монтажу изделия, подлежащего гарантийному ремонту, несет Заказчик

Настоящая гарантия не распространяется на следующее:

Периодическое обслуживание, наладку и настройку на какой-либо тип материала.

- Ремонт или замену частей в связи с их нормальным износом.  
- Любые адаптации и изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения изделия, указанной в руководстве по эксплуатации или техническом паспорте изделия.

- Если неисправность вызвана неправильной эксплуатацией, использованием изделия не по назначению или не в соответствии с руководством по эксплуатации и обслуживанию, недостаточной или несвоевременной смазкой и чисткой изделия, невысокой квалификацией обслуживающего персонала или несовершенством технологического процесса, механическими повреждениями, неправильной транспортировкой, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, веществ, жидкостей, халатным отношением, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети.

- Если изделие подвергалось вмешательству или ремонту лицами, не имеющими сертификата на оказание таких услуг или имеющими недостаточную квалификацию.

- Если в процессе эксплуатации использовались нестандартные или некачественные расходные материалы и запчасти.

- На детали отделки и расходные материалы (иглы, ремни, лампы освещения, ножи, петлители, подшипники, сальники, щетки и т.п.).

- Эксплуатация изделия производилась в области температур или давлений, не рекомендованных для данного типа изделия, использовались масла, холодильные агенты, теплоносители и другие вещества, не рекомендованные предприятием-производителем.

- Характеристики электропитания не соответствуют требованиям фирмы-производителя, а также при отсутствии или неправильном подключении устройств электрозащиты изделия.

- При недостаточной вентиляции помещения, в котором установлено изделие, при ненормальных вибрациях.

- При повреждениях, возникших вследствие ошибок при эксплуатации, ненадлежащего содержания или хранения, небрежности, технической неграмотности персонала.

**ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОКУПКЕ ИЗДЕЛИЯ УБЕДИТЕСЬ В ЕГО РАБОТОСПОСОБНОСТИ, ПРОВЕРЯЙТЕ КОМПЛЕКТНОСТЬ И ВНЕШНИЙ ВИД.**



**Талон №1 на гарантийное обслуживание**

Дата изготовления \_\_\_\_\_

Место продажи \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

Выполненные работы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Исполнитель: \_\_\_\_\_

М.П.

Владелец: \_\_\_\_\_

М.П.

**Талон №2 на гарантийное обслуживание**

Дата изготовления \_\_\_\_\_

Место продажи \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

Выполненные работы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Исполнитель: \_\_\_\_\_

М.П.

Владелец: \_\_\_\_\_

М.П.

**ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДАЖЕ**

Место для печати, штампа		Ответственное лицо за продажу		
Наименование предприятия выполнившего продажу	Дата продажи	Должность	ФИО	Подпись