**Автоматическая панировочная машина для приготовления курицы GW-2400**

 **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Перед началом эксплуатации оборудования ознакомьтесь с настоящей инструкцией.

Документ может быть изменен без предварительного уведомления.

**Информация о приборе**

1. Автоматическая панировочная машина для приготовления курицы GW-2400 оснащена вибромотором для профессионального оборудования и является незаменим инструментом на современной профессиональной кухне для готовки по западным рецептам и в специализированном горячем цехе. Простая конструкция, практичная и безопасная в эксплуатации. Агрегат изготовлен из нержавеющей стали. Вертикальная конструкция агрегата для профессионального использования, емкость для панировочной смеси с левой стороны и емкость для замачивания в воде с правой стороны значительно повышают эффективность работы в процессе панировки. Устройство для автоматического просеивания панировочной смеси позволяет очистить остатки смеси и использовать их при дальнейшей готовке. Агрегат не только гарантирует высокое качество продовольственного сырья, но также помогает минимизировать затраты на его переработку.

**Меры предосторожности и условия эксплуатации**

1. Установите оборудование на устойчивой поверхности таким образом, чтобы расстояние между левой и правой стенками агрегата и другими конструкциями из негорючих материалов превышало 10 см, между задней стенкой и другими конструкциями из негорючих материалов (кирпичными стенами и т. д.) — 20 см.

2. Обеспечьте наличие стационарной линии электропитания рядом с плитой. В ней должен быть предусмотрен разъединитель с изоляционным промежутком между разомкнутыми контактами более 3 мм на всех полюсах и устройство защиты от утечек. Не складируйте мусор в непосредственной близости от выключателя.

3. Убедитесь, что напряжение питания соответствует указанному напряжению для устройства. Допустимые колебания напряжения: ±10%.

4. Выведите провод заземления желто-зеленого цвета на боковые контакты вилки сетевого шнура. Обеспечьте надежное соединение корпуса агрегата с контуром заземления стационарной линии электропитания в соответствии с требованиями безопасности.

5. Клемма для уравнивания потенциалов «»‎ расположена в нижней части задней стенки корпуса. Сечение медного провода заземления должно быть не менее 2,5 мм², провод подключается к соответствующей клемме для эквипотенциального соединения или проводу заземления в соответствии с требованиями безопасности.

6. Если шнур питания поврежден, замените его маслостойким кабелем типа YCW/YZW с идентичной площадью сечения и жилой заземления с двухцветной (зелено-желтой) изоляцией.

7. Подключение электрооборудования и замена поврежденного кабеля выполняется специалистом, обладающим необходимыми знаниями в области электрического снабжения, уровнем компетентности или соответствующим сертификатом.

8. К эксплуатации агрегата не допускаются дети, лица с ограниченными физическими и психическими возможностями.

9. Данный агрегат не является водонепроницаемым; не погружайте его в воду и не помещайте его под струю воды. Несоблюдение вышеуказанных требований приведет к поломке агрегата и создаст угрозу личной безопасности оператора.

**Инструкция**

1. Засыпьте панировочную смесь в специальную квадратную емкость. Продукты в кляре засыпаются мукой. Повторное перемешивание и присыпание продуктов вручную обеспечат равномерное нанесение панировочной смеси.

2. Поместите продукты в круглую корзину. Поместите корзину в емкость для замачивания с холодной водой на три–четыре секунды.

3. Засыпьте муку в специальную емкость для панировочной смеси. После окончания процесса обсыпки поместите панированные продукты в корзину, встряхните ее, чтобы удалить излишки панировочной смеси, а затем обжарьте продукты во фритюре.

1. Пересыпьте остатки панировочной смеси в специальную емкость и нажмите зеленую кнопку пуска, чтобы запустить вибромотор. Агрегат просеет остатки панировочной смеси. Со дна вибрационной емкости очищенная мука поступит в квадратную емкость для повторного использования. Полученная мука просеивается со стороны вибрационной емкости и поступает в другую квадратную емкость для панировочной смеси. После окончания процесса просеивания смеси нажмите оранжевую кнопку, чтобы выключить вибромотор.

**Технические характеристики**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование устройства | Автоматическая панировочная машина для приготовления курицы |
| Модель | GW-2400 |
| Габариты устройства | 1 200x760x1 260 мм |
| Номинальное напряжение | 3N ~ 380 В |
| Частота | 50–60 Гц  |
| Номинальная мощность | 550 Вт  |
| Вес | 80 кг |