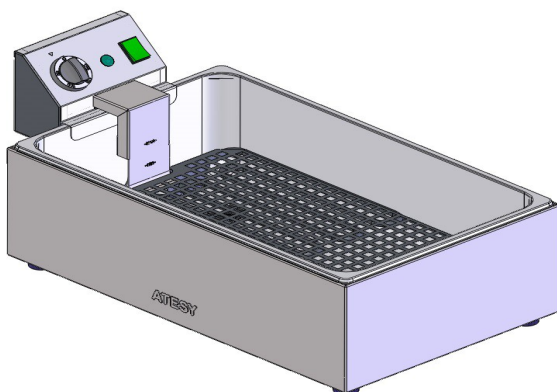




А Ю 4 0

Ванна фритюрная «Чебуречница ЕВРО»



Руководство по эксплуатации

ATESY®

Ванна фритюрная «Чебуречница Евро» для системы общественного питания.

*Благодарим Вас за покупку нашей установки.
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.*

Техническое описание.

Ванна фритюрная «Чебуречница Евро» предназначена для приготовления во фритюре различных продуктов питания: чебурек, пирожков, мяса, рыбы, овощей при температуре фритюра 190-195°C.

Предприятие «Атеси» выпускает три модели фритюрных ванн:

- «Чебуречница Евро» с гастроемкостью GN-1/1 H=150 мм
- «Чебуречница-М» со сварной ванной объемом 26 л
- «Чебуречница-мини-М» со сварной ванной объемом 16л

Фритюрная ванна «Чебуречница Евро» комплектуется блоком управления с ТЭНом мощностью 3,9 кВт.

Трубчатый электронагреватель (ТЭН) защищен решеткой от налипания на него теста.

Все корпусные детали фритюрной ванны, включая ТЭН, изготовлены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищей.

Приобретая фритюрную ванну, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это позволит Вам успешно использовать ее в своем бизнесе.

Предприятие «Атеси» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

Руководство по эксплуатации ванны фритюрной «Чебуречница Евро».

1. Общие указания.

- 1.1. Установка работает от электрической сети напряжением 220 В $\pm 10\%$ переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода и предназначена для установки в помещениях и на открытом воздухе (под навесом) с температурой окружающего воздуха не ниже $+10^{\circ}\text{C}$.
- 1.2. При покупке аппарата требуйте проверки работы регулятора температуры, а также проверки комплектности.
- 1.3. «Чебуречница Евро» устанавливается и включаются в сеть самим потребителем.
- 1.4. Ванна фритюрная устанавливается на устойчивом горизонтальном основании, на расстоянии не менее 500 мм от легко воспламеняющихся предметов.
- 1.5. Оберегайте установку от небрежного обращения и ударов.

2. Технические характеристики.

№	Наименование	Чебуречница Евро
2.1	Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм	605x327 x 273
2.2	Потребляемая мощность, кВт	3,9
2.3	Напряжения питания, В	220
2.4	Масса (без фритюра), кг	6
2.5	Тип гастроемкости	GN-1/1 H=150
2.6	Объем заливаемого фритюра (макс.), л	14
2.7	Время разогрева фритюра до температуры 190°C при температуре окружающего воздуха 20°C , мин.	27

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности.

Фритюрная ванна выполнена с защитой от поражения электрическим током класса I по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP20.

3.2. Фритюрную ванну необходимо использовать только с розеткой, имеющей защитное заземление.

3.3. Перед включением необходимо убедиться в целостности корпуса блока управления, электрошнура и электрической вилки. Не допускается эксплуатация фритюрной ванны с поврежденными корпусом блока управления, электрошнуром или электрической вилкой.

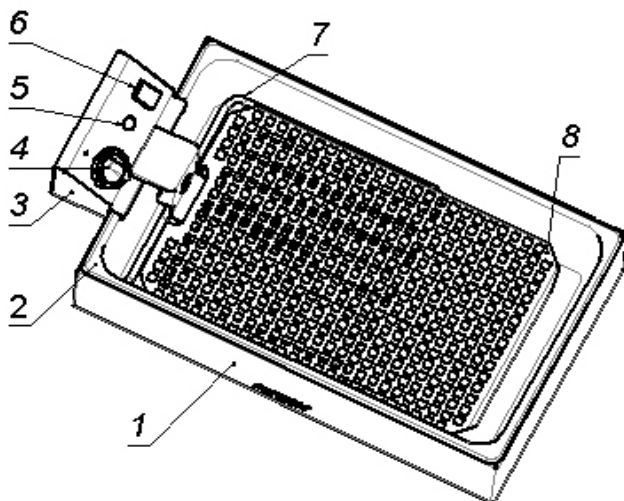
3.4. Внимание! Температура фритюра при нагреве достигает 195°C. Не допускать попадания воды на разогретую поверхность фритюра. Это может привести к выплеску горячего фритюра.

Перед загрузкой продуктов в ванну с разогретым фритюром, необходимо дать время для стока воды с продуктов.

3.5. При работе с разогретым фритюром соблюдать особую осторожность, чтобы не опрокинуть ванну.

3.6. Перед тем, как слить масло после окончания работы, необходимо дать время для остывания его до безопасной температуры.

4. Подготовка к работе и порядок работы.



4.1. Внимание! Используемый в ванне ТЭН рассчитан на нагрев масла и жира. В случае включения ТЭНа без фритюра, он может выйти из строя. Следите за уровнем фритюра.

Рис. 1

1	Корпус фритюрной ванны	5	Сигнальная лампа нагрева ТЭНа
2	Гастроёмкость	6	Выключатель
3	Блок управления нагревом	7	Трубчатый электронагреватель (ТЭН)
4	Ручка регулятора температуры фритюра	8	Защитная решетка ТЭНов

4.2. Управление фритюрной ванной осуществляется с блока управления нагревом (3) (см. рисунок 1). В выключенном положении выключателя (6), сигнальная лампа (5) не горит.

4.3. Перед началом работы залить в ванну растительное масло (объем указан в таблице технических характеристик, п.2.6).

4.4. Порядок включения установки.

Подсоединить вилку электрошнура к сети. Включить выключатель (6). Повернуть ручку регулятора (4) по часовой стрелке, установив ее напротив необходимой Вам температуры, при этом загорится сигнальная лампа (5).

Через max 27 мин, температура фритюра достигнет 190°C, что является рабочей температурой для обработки многих видов продуктов питания.

После достижения фритюром заданной температуры сигнальная лампа (5) гаснет и нагрев ТЭНа прекращается.

Включение ТЭНа происходит автоматически после снижения температуры фритюра ниже установленной.

4.5. Чебуреки и пирожки в процессе обжаривания необходимо переворачивать для образования золотистой корочки со всех сторон. Готовность продуктов наблюдайте визуально.

Уровень фритюра должен находиться между метками -MIN- и -MAX-, обозначенными на кожухе ТЭНа.

4.6. Порядок отключения установки.

После окончания работы поверните регулятор температуры (4) в исходное положение «0», при этом сигнальная лампа (5) должна погаснуть. Выключатель (6) установите в выключенное положение и выньте вилку из розетки.

4.7. Дайте время остыть фритюру до безопасной температуры. Подготовьте тару необходимого объема и слейте в нее фритюр из гастроемкости.

4.8. После опорожнения гастроемкости ее необходимо очистить от крошек, нагара и других продуктов термического распада.

Эту процедуру необходимо делать ежедневно, чтобы Ваш фритюр не темнел и не терял своих кулинарных свойств.

5. Обслуживание фритюрной ванны.

5.1. Все работы по обслуживанию фритюрной ванны выполняются при отключенной от электрической сети установки (вилка вынута из электрической розетки).

5.2. Ежедневно в конце работы необходимо очищать (промыть) гастоёмкость, ТЭН, защитную решетку от накопившихся за смену частиц продуктов, нагара и различных отходов.

Для этой цели используйте стандартные средства очистки.

5.3. Возможные неисправности и методы их устранения.

Характерные неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Выключатель включен. Терморегулятор установлен на заданную температуру. Сигнальная лампа горит. Нет нагрева фритюра.	Нарушен контакт в цепи питания ТЭНа. Перегорел ТЭН.	Восстановить контакт. Заменить ТЭН.
Выключатель включен. Терморегулятор установлен на заданную температуру. Не горит сигнальная лампа. Нет нагрева фритюра.	Отсутствует напряжение в сети Вышел из строя терморегулятор.	Проверить наличие напряжения в сети. Заменить терморегулятор.
Терморегулятор установлен на заданную температуру. Фритюр нагревается. Не горит индикаторная лампа.	Сгорела индикаторная лампа.	Заменить индикаторную лампу.

6. Гарантийные обязательства.

6.1. Предприятие «Атеси» гарантирует нормальную работу аппарата в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил, изложенных в настоящем руководстве.

6.2. Гарантия не распространяется в случае выхода аппарата из строя по вине потребителя из-за несоблюдения требований, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации.

6.3. Обмен и возврат изделий надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения изделия только при соблюдении следующих условий:

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- наличие заводской упаковки;
- изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;
- не производился не санкционированный ремонт.

6.4. Гарантийный срок хранения – 6 месяцев со дня выпуска.

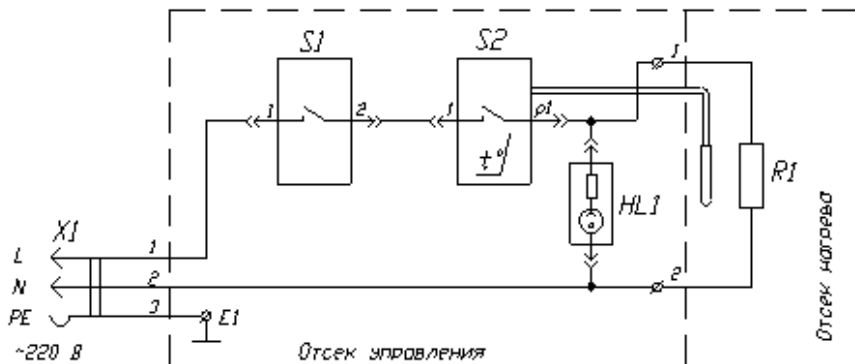
6.5. В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт, а после окончания гарантийного срока заключает договор на послегарантийное обслуживание по телефону:

(495) 995-95-99

По этому телефону Вы можете узнать полный перечень выпускаемой предприятием продукции.

7. Приложение.

7.1. Схема электрическая принципиальная блока управления нагревом.



HL1 - Лампа индикаторная

R1 - ТЭН-3,9 кВт (ATS.01.304.000)

S1 - Выключатель С6053AL-20А

S2 - Терморегулятор MMG HU-30-M 4125-0-046-4

X1 - Вилка ВШ-40 (32А)

8. Комплект поставки

№	Наименование	Количество, шт.
1	Ванна фритюрная	1
2	Блок управления	1
3	Решетка защитная ТЭНов	1
4	Руководство по эксплуатации	1
5	Упаковка	1

9. Сведения о приемке.

Ванна фритюрная: «Чебуречница Евро» ,

заводской номер _____ , соответствует техниче-
ским условиям ТУ 5151-035-57079599-2008 и признана
годной для эксплуатации.

Дата выпуска _____ 201 г.

Принято ОТК

М.П.

ATESY®
140000, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Красная, д.1
т/ф (495) 995-95-99
info@atesy.ru www.atesy.ru