



А Ю 4 0

АППАРАТ ПОНЧИКОВЫЙ

**«ГОЛЬФСТРИМ»**



*Руководство по эксплуатации*

**ATESY®**



# **Аппарат пончиковый «Гольфстрим» для системы общественного питания**

*Благодарим Вас за покупку нашего изделия.  
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.*

## **Техническое описание**

Аппарат пончиковый «Гольфстрим» предназначен для формирования и приготовления во фритюре пончиков традиционной формы при температуре фритюра 190 °С.

Дозатор, который применен в этом аппарате, разработан и запатентован фирмой «Атеси». Возможности дозатора таковы, что он способен формовать пончики из теста любой консистенции (жидкого либо крутого), что выгодно отличает его от аналогичных аппаратов отечественного и импортного производства, для которых необходимо готовить тесто только определенной жидкой консистенции.

Дозатор фирмы «Атеси» облегчает натекание теста любой консистенции в дозирующую головку.

Конструкция дозатора разработана таким образом, что имеется возможность легко разбирать и промывать от теста все его части после окончания работы.

Дозатор легко устанавливается на стойки ванны для фритюра.

В ванне предусмотрен слив фритюра через сливной кран.

Нагрев фритюра осуществляется трубчатым электронагревателем (ТЭНом) из нержавеющей стали мощностью 3,0 кВт, который защищен от налипания на него теста сеткой.

В аппаратах «Гольфстрим-2» нагрев фритюра осуществляется двумя блоками с ТЭНами по 3 кВт каждый.

Все корпусные детали пончикового аппарата и дозатора теста изготовлены из пищевой нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с продуктами питания.

Предприятие «Атеси» выпускает пончиковый аппарат в двух модификациях – в зависимости от объема фритюрной ванны (на 16 или 26 литров).

Приобретая пончиковый аппарат «Гольфстрим», внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это позволит Вам успешно его использовать и делать свой бизнес.

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 аппарата пончикового «Гольфстрим»**

### **1. Общие указания**

1.1. Аппарат «Гольфстрим» работает от электрической сети напряжением  $220\text{ В} \pm 10\%$  переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода и предназначен для установки в помещениях и на открытом воздухе (под навесом) с температурой окружающего воздуха не ниже минус  $10^{\circ}\text{C}$  и относительной влажностью не более 60% при температуре  $+20^{\circ}\text{C}$ .

1.2. При покупке аппарата требуйте проверки работы регулятора температуры, дозатора аппарата, а также проверки комплектности.

1.3. Аппарат «Гольфстрим» устанавливается и включается в сеть самим потребителем.

1.4. Аппарат устанавливается на устойчивом горизонтальном основании на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.

1.5. Оберегайте аппарат от небрежного отношения и ударов. Не допускайте засыхания теста в дозаторе. Регулярно в конце рабочего дня производите очистку ванны и дозатора от остатков теста.

1.6. При нарушении потребителем правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, аппарат гарантийному ремонту не подлежит.

## 2. Технические характеристики

№	Тип, модель	Гольфстрим 1/1	Гольфстрим 2
1	Габаритные размеры при установленном дозаторе и поддоне (длина x ширина x высота), мм	770 x 505 x 550	970 x 505 x 550
2	Потребляемая электрическая мощность, кВт	3,0	6,0
3	Напряжение питания, В	220	220
4	Масса, без фритюра и теста, кг	10	15
5	Объем фритюрной ванны, л	16	26
6	Объем заливаемого фритюра, л	8	10
7	Объем теста дозаторе, л	6	6
8	Время разогрева фритюра до температуры 190°C при температуре окружающего воздуха 20°C	30	30

## 3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Аппарат пончиковый «Гольфстрим» выполнен с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ 27570.0, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP20

3.2. Аппарат необходимо использовать только с розеткой, имеющей защитное заземление.

3.3. Перед включением необходимо убедиться в целостности корпуса ванны и электрошнура. Не допускается эксплуатация фритюрной ванны с поврежденным корпусом или электрошнуром.

**3.4. Внимание! Температура фритюра при нагреве достигает 190°C. Не допускайте попадание воды на разогретую поверхность фритюра. Это может привести к выплеску горячего фритюра.**

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

3.6. При заливке теста в дозатор, соблюдать осторожность, чтобы тесто не упало на поверхность фритюра и не вызвало разбрызгивания последнего.

3.7. Нажимать на рычаг дозатора необходимо медленно без рывков и ударов, чтобы не опрокинуть ванну.

3.8. После окончания работы, перед тем как слить масло и снять дозатор с ванны, необходимо дать время для остывания фритюра до безопасной температуры.

## 4. Подготовка к работе и порядок работы

4.1. Управление пончиковым аппаратом «Гольфстрим» включает в себя:

а) управление ванной для фритюра 3;

б) управление дозатором теста 8, формирующим пончики.

4.2. Управление ванной для фритюра 3 осуществляется с панели блока управления нагревом 15. В положении «0» переключатель с подсветкой 14 и сигнальная лампа нагрева ТЭНа 13 не горят.

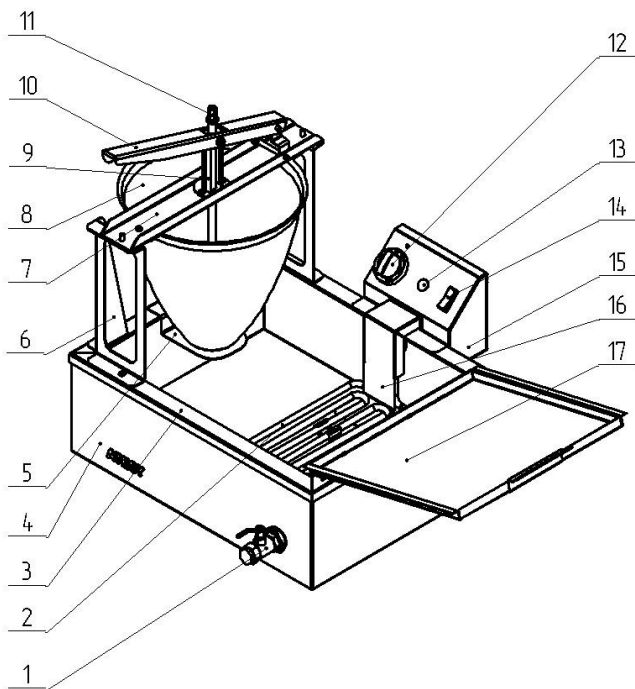


Рис.1

1	Кран сливной	10	Рычаг дозатора
2	ТЭН (трубчатый электронагреватель)	11	Гайка (с контргайкой) штока формирующего поршня
3	Ванна для фритюра	12	Ручка регулятора температуры фритюра
4	Корпус ванны для фритюра	13	Сигнальная лампа нагрева ТЭНа
5	Кронштейн дозатора	14	Переключатель с подсветкой
6	Стойка	15	Блок управления нагревом
7	Планка центрирующая возвратного механизма	16	Кожух ТЭНа
8	Дозатор теста	17	Поддон для пончиков
9	Механизм возврата поршня формирующего		

4.3. Перед началом работы установить на стойки ванны дозатор, предварительно смазав его внутреннюю полость и все элементы дозирующего устройства растительным маслом.

4.4. Закрывать сливной кран 1, залить в ванну растительное масло. Уровень масла должен находиться между метками min и max обозначенными на кожухе ТЭНа 16 при комнатной температуре фритюра.

Расстояние от поверхности масла в спокойном состоянии до формирующего поршня дозатора должно быть не более 25 мм.

4.5. Закрутите от руки до упора гайку штока формирующего поршня 11. Затем зафиксируйте ее от раскручивания контргайкой. При этом контролируйте визуально плотное закрытие поршня формирующего пончики дозирующей головки. Провисание поршня в исходном состоянии недопустимо.

4.6. Дозатор поставляется настроенным на формирование пончиков.

При необходимости провести настройку дозатора в следующей последовательности:

- установить дозатор на стойки 6;
- нажать рычаг дозатора 2 (рис 2) и закрутить гайку 11 до устранения зазора между поршнем формирующим 5 (рис.2) и дозирующей головкой пончикового аппарата 4 (рис.2). При нажатом рычаге расстояние между поршнем формирующим и дозиру-

ющей головкой должно быть не менее 10-15 мм. Уменьшение расстояния между поршнем и дозирующей головкой приведет к уменьшению массы пончика .

После настройки дозатора зафиксировать положение гайки 11 контргайкой.

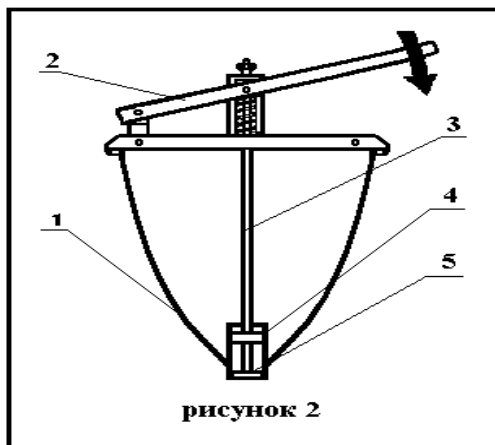


Рис.2

1	Дозатор теста	4	Дозирующая головка пончикового аппарата
2	Рычаг дозатора	5	Поршень формующий
3	Шток формующего поршня		

4.7. Установить на борт ванны поддон для пончиков 17, закрепив его на упорных штырях.

4.8. Вставьте электрическую вилку в розетку. Переключатель 14 установите в положение «1». Поверните ручку регулятора температуры фритюра 12 по часовой стрелке, установив ее напротив необходимой Вам температуры.

Не более чем через 30 мин, температура фритюра достигнет 190°С, что является рабочей температурой для приготовления пончиков и других продуктов.



4.9. После достижения фритюром заданной температуры нагрев ТЭНа прекратится и сигнальная лампа 13 отключится.

Включение ТЭНа происходит автоматически после снижения температуры в ванне ниже установленного уровня.

4.10. Загрузите в дозатор необходимое количество теста, приготовленное по одному из рекомендуемых рецептов, приведенному в разделе «Рецептурное приложение».

4.11. Плавно, без рывков и ударов, нажмите до упора на рычаг дозатора 2 (рис.2) и отпустите его. Обратный ход рычаг совершит самостоятельно. При этом сформируется пончик стандартного размера весом около 30 грамм и упадет в разогретый фритюр.

Нажимать на рычаг дозатора 2 (рис.2) для формирования следующего пончика следует через 7 – 15 секунд (в зависимости от консистенции теста). Чем круче тесто, тем реже необходимо нажимать на рычаг дозатора. В противном случае тесто не будет успевать затекать в дозирующую головку и пончик будет формироваться некачественно.

4.12. По мере поджаривания пончика с одной стороны, переверните его, используя для этой операции пинцет кулинарный, который входит в комплект аппарата.

После того, как пончик поджарился с двух сторон (об этом свидетельствует золотистая корочка на его поверхности), удалите его из ванны с фритюром и положите на поддон для стекания излишнего масла. После чего готовые пончики можно подавать к столу, обсыпав их предварительно сахарной пудрой.

4.13. Порядок отключения аппарата.

После окончания работы отключите аппарат от сети, установив регулятор температуры фритюра 12 в исходное положение, при этом сигнальная лампа нагрева ТЭНа 13 должна погаснуть, а переключатель 14 установите в положение «0» и выньте вилку из розетки.

Дайте время остыть фритюру до безопасной температуры.

Слейте фритюр в подготовленную тару, открыв кран 1.

После опорожнения ванны ее необходимо очистить от крошек, нагара и других продуктов термического распада. Эту процеду-

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

Снимите со стоек ванны дозатор и тщательно промойте его проточной горячей водой от остатков теста (особое внимание уделите дозирующей головке).

#### **Внимание!**

**Для получения правильной формы пончика рекомендуется: после отделения пончика от дозатора сразу убирать его из-под дозатора и переворачивать его, используя для этого кулинарный пинцет.**

Если не выводить пончик из-под дозатора, он вызывает кипение масла непосредственно под дозатором. Происходит забрызгивание горячим маслом и нагрев отсекающего клапана, что приводит к неравномерному отделению теста от дозирующего устройства и прикипанию теста к металлическим частям .

#### **Внимание!**

**Остаток теста в дозаторе при высыхании может привести к выходу из строя дозирующего устройства или некачественной формовке пончиков.**

**При длительных перерывах в работе необходимо снять дозатор с борта ванны.**

#### **Внимание!**

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

Процесс приготовления пончиков можно посмотреть на сайте компании «АТЕСИ» - [WWW.ATESY.RU](http://WWW.ATESY.RU)

## 5. Обслуживание пончикового аппарата

5.1. Все работы по обслуживанию выполняются при отключенном от электрической сети аппарате (вилка вынута из электрической розетки).

5.2. Ежедневно в конце работы необходимо очищать (промыть) ванну фритюрную, ТЭН, поддон для пончиков, дозатор, дозирующее устройство от накопившихся за смену остатков теста, нагара, различных отходов.

Для этой цели используйте стандартные средства очистки.

## 6. Рецептное приложение

Тесто для пончиков мы рекомендуем готовить безопасным способом, слабой консистенции (влажность около 43%), т.к. он является наиболее простым. Инвентарь и оборудование при разделке теста смазывают растительным маслом.

### *Безопасный способ приготовления теста для пончиков.*

В дежу тестомесильной машины (либо кастрюли) вливают подогретую до 35 - 40°C кипяченую воду, предварительно разведенные в воде дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца кур, всыпают муку и все перемешивают в течение 7 – 8 мин. После этого вливают растопленный маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородной консистенции и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3 – 4 часа для брожения в расстоечный шкаф при температуре 30...40°C (либо в теплое место с такой же температурой).

Когда объем теста увеличится в 1,5 раза производят его обминку в течении 1 – 2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1...2 раза. Перед тем, как формовать пончики рекомендуется разбавить тесто кипяченой водой до сметанообразной консистенции (тщательно размешать).

### *Рецепт пончиков фирмы «Атеси»*

№ п/п	Наименование	Вес, граммы
1	Мука пшеничная 1-ого или высшего сорта	2000
2	Сахар	210- 250
3	Маргарин столовый (высший сорт)	100
4	Меланж	2 яйца
5	Соль	20
6	Дрожжи (прессованные)	60
7	Вода кипяченая (л)	1,5
8	Пудра сахарная (для обсыпания пончиков)	3 г. на один пончик

Существует также опарный способ приготовления теста для пончиков. Это способ по сравнению с без опарным является более трудоемким, но пончики получаются пышными.

При опарном способе дрожжи растирают с сахаром, добавляют теплую жидкость, всыпают в нее примерно половину всей муки и дают подготовленной опаре подходить до тех пор, пока ее объем не увеличится в 1,5 – 2 раза. После этого добавляют соль, растертые с сахаром яйца, подсыпают небольшими количествами муку и размешивают. В конце добавляют растопленный маргарин и производят окончательное вымешивание теста до однородной консистенции до тех пор, пока тесто перестанет прилипать к рукам и легко начнет отделяться от стенок дежи.

После этого тесто необходимо расстойть (поставить в теплое место для подъема). Время расстойки зависит от количества и качества дрожжей, состава теста и температуры (не более 40°С).

Объем теста должен увеличиться не менее чем в 2 раза. Во время расстойки в течении 2...3 часов тесто обминать не менее 2 раз.

### ***Пончики в шоколаде.***

Муку смешивать с растворенным в теплом молоке дрожжами, сахаром, яичными желтками и солью. Хорошо размешать до появления в тесте воздушных пузырей. Затем прибавляют взбитые в пену яичные белки и оставляют на 2 – 3 часа в теплом месте для подъема. Далее жарят во фритюре.

Готовые пончики посыпают сахарной пудрой, смешанной с тертым шоколадом.

Состав: мука – 1,5 стакана; сахарный песок – 2 чайные ложки; яйцо – 3 штуки; молоко – 1 стакан; дрожжи – 10 гр.

### ***Пончики «Московские».***

Тесто готовят опарным или без опарным способом (предварительно добавив в муку молотую корицу). Готовые пончики обсыпать сахарной пудрой, смешанной с корицей.

Состав: мука – 6 стаканов; сахарный песок – 150 гр.; маргарин столовый – 70 гр; меланж – 80 гр.; соль – 2 чайные ложки; дрожжи – 25 гр.; вода – 2 стакана. Сахарная пудра и корица для обсыпки.

### ***Пончики из заварного теста с сыром.***

Воду с маслом кипятят, засыпают сразу всю муку и варят на слабом огне, помешивая до тех пор, пока тесто не загустеет и не начнет отставать от кастрюли. Тесто слегка остужают и вбивают в него 4 яйца и 3 желтка, непрерывно растирая, добавляют натертый сыр, хорошо вымешивают и доводят до нужной консистенции, размешивая с кипяченой водой. Жарят во фритюре.

Готовые пончики посыпают натертым сыром. Подают как закуску к коктейлям.

Состав: мука – 1,4 стакана; сливочное масло – 100 гр.; тертый сыр – 200 гр.; яйца – 4 шт.; яичные желтки – 3 шт.; вода – 250 гр.; сыр тертый для подсыпки – 100 гр.

## 7. Гарантийные обязательства

7.1. Предприятие «АТЕСИ» гарантирует нормальную работу аппарата в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации.

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

7.3. 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.

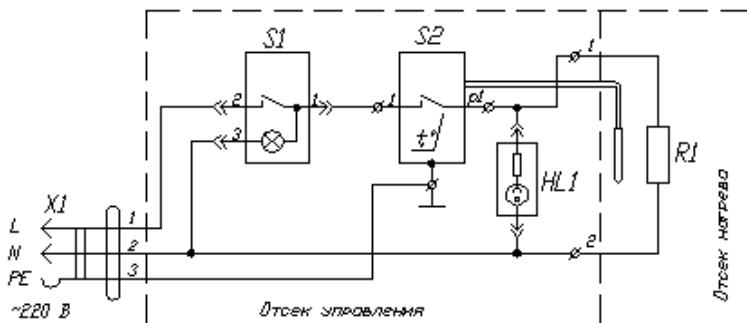
7.4. Гарантийный срок хранения – 6 месяцев со дня выпуска.

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

**(495) 995-95-99**

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

Рис. 3 Схема электрическая принципиальная:



HL1 -Лампа индикаторная

R1 -ТЭН-220В (АТS.01.303.000)

S1 -Выключатель MD 036/1/L/A03/T6

S2 -Терморегулятор

X1 -Евровилка 250В, 16А

## 8. Комплект поставки.

1	Аппарат пончиковый «Гольфстрим»	1	шт.
2	Дозатор	1	шт.
3	Кронштейн дозатора	1	шт.
4	Стойка дозатора	2	шт.
5	Блок управления	1	шт.
6	Сливной кран	1	шт.
7	Поддон для пончиков	1	шт.
8	Пинцет кулинарный	1	шт.
9	Защитная сетка на ТЭН	1	шт.
10	Руководство по эксплуатации	1	шт.
11	Упаковка	1	шт.
12	Ключ шестигран. код 26118 (3,0мм)	1	шт.

## 9. Сведения о приемке.

Аппарат пончиковый: «Гольфстрим 1/1»  
«Гольфстрим 2»

заводской номер \_\_\_\_\_, соответствует техническим условиям ТУ 5151-035-57079599-2008 и признан годным 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](mailto:info@atesy.ru)      [www.atesy.ru](http://www.atesy.ru)