



ВАННА ФРИТЮРНАЯ

«ЧЕБУРЕЧНИЦА»



Руководство по эксплуатации

ATESY®

Ванна фритюрная «Чебуречница» для системы общественного питания.

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

Техническое описание.

Ванна фритюрная «Чебуречница» предназначена для приготовления во фритюре различных продуктов питания: чебуреков, пирожков, мяса, рыбы, овощей при температуре фритюра 200-210°С.

Предприятие «Атеси» выпускает два вида фритюрных ванн: «Чебуречница» с объемом ванны 25 л и «Чебуречница-мини» с объемом ванны 12 л.

В ванне предусмотрен слив фритюра через сливной кран. Трубчатый электронагреватель (ТЭН) защищен сеткой от налипания на него теста.

Фритюрную ванну «Чебуречница» комплектуют двумя блоками управления с ТЭНами, для «Чебуречницы-мини» одним блоком. Мощность ТЭНа в блоке управления 3,0 кВт. Все корпусные детали фритюрной ванны, изготовлены из нержавеющей стали, включая ТЭН, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищей.

Приобретая фритюрную ванну, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это позволит Вам успешно ее 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 ванны фритюрной «Чебуречница».

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 минус 10°C и относительной влажностью не более 60% при температуре +20°C.

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

1.3. Установка «Чебуречница» устанавливается и включается в сеть самим потребителем.

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

1.5. Оберегайте установку от небрежного обращения и ударов.

2. Технические характеристики.

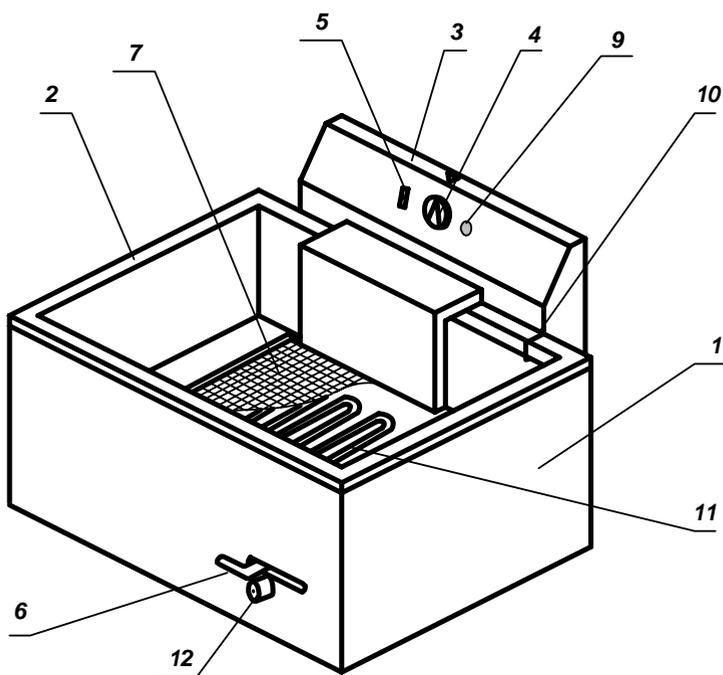
№	Наименование	«Чебу-речница»	«Чебуреч-ница»-мини
2.1	Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм	915 x 490 x 315	670 x 490 x 315
2.2	Потребляемая мощность, кВт	6,0	3,0
2.3	Напряжения питания, В	220	220
2.4	Масса (без фритюра), кг	12,2	10,5
2.5	Объем ванны, л	25	12
2.6	Объем заливаемого фритюра, л	13	6
2.7	Время разогрева фритюра до температуры 200°C при температуре окружающего воздуха 20°C, мин	30	30

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности.

Фритюрная ванна выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ 27570.0, степень защиты по ГОСТ 14254 – 1P33.

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

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



1	Корпус фритюрной ванны	7	Защитная сетка ТЭНа
2	Фритюрная ванна	8	Поддон для чебуреков (на рисунке не показан)
3	Блок управления нагрева	9	Сигнальная лампа нагрева ТЭНа
4	Ручка регулятора температуры фритюра	10	Штырь упора поддона для чебуреков
5	Выключатель с подсветкой	11	Трубчатый электронагреватель (ТЭН)
6	Ручка сливного крана	12	Сливной кран с пробкой

3.4. Внимание! Температура фритюра при нагреве достигает 210°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.

4.2. Управление фритюрной ванной осуществляется с блока управления нагревом 3 (рисунок 1). В положении «0» переключателя (5), сигнальная лампа (9) не горит.

4.3. Перед началом работы закрыть сливной кран (6), залить в ванну растительное масло (объем указан в таблице п.2.6). Повернуть ручку регулятора по часовой стрелке, установив ее на против необходимой Вам температуры.

Через max 30 мин, температура фритюра достигнет 200°C, что является рабочей температурой для обработки многих видов продуктов питания.

Готовность продуктов наблюдайте визуально, по мере образования золотистой корочки на продуктах.

Пинцетом можно перевернуть чебурек для образования золотистой корочки со всех сторон.

Готовые к употреблению чебуреки или пирожки вынуть из фритюра пинцетом и положить на лоток для стекания избыточного масла.

Уровень фритюра должен колебаться между метками min и max обозначенными на кожухе ТЭНа при комнатной температуре фритюра.

После достижения фритюром заданной температуры сигнальная лампа (9) гаснет и нагрев ТЭНа прекращается.

Включение ТЭНа происходит автоматически после снижения температуры масла ниже установленной.

4.4. Порядок отключения установки.

После окончания работы отключите блок управления фритюрной ванны от сети, установив регулятор температуры (4) в исходное положение «0», при этом сигнальная лампочка (9) должна погаснуть, а переключатель (5) установить в положение «0» и выньте вилку из розетки.

Дайте время остыть фритюру до безопасной температуры.

Подсоедините к крану трубку слива и в подготовленную тару, необходимого объема, слейте фритюр, открыв кран.

После опорожнения ванны 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) ванну фритюрную, ТЭН, защитную сетку от накопившихся за смену частиц продуктов, нагара и различных отходов.

Для этой цели используйте стандартные средства очистки.

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. Комплект поставки.

№	Наименование	Количество (шт.)
1	Ванна фритюрная «Чебуречница»	1
2	Поддон для чебуреков	1
3	Решетка защитная ТЭНов	1
4	Блок управления	1(2)
5	Сливной штуцер со шлангом	1
6	Пробка крана	1
7	Пинцет кулинарный	1
8	Руководство по эксплуатации	1
9	Упаковка	1

8. Сведения о приемке.

Ванна фритюрная: «Чебуречница» ,
«Чебуречница – мини» ,

заводской номер _____, соответствует техническим условиям ТУ 5151-006-11440392-96 и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска _____ 200 г.

Принято ОТК.

М.п.

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