



ВАННА ФРИТЮРНАЯ
«ПАНДА-ЕВРО»



Руководство по эксплуатации

ATESY®

Ванна фритюрная «Панда-Евро» для системы общественного питания.

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

Техническое описание.

Ванна фритюрная «Панда-Евро» - предназначена для приготовления во фритюре различных продуктов питания: мяса, рыбы, овощей, мучных изделий при температуре фритюра 190°С.

Предприятие «Атеси» выпускает фритюрную ванну «Панда-Евро» с габаритами GN 1/3; GN 1/2; GN 1/1.

Фритюрная ванна «Панда-Евро» состоит из корпуса ванны, габаритности, блока управления нагревом, двух или одной фритюрной сетки для загрузки продуктов в ванну.

Нагрев фритюра осуществляется ТЭНом (трубчатый электронагревателем) мощностью 2,3 кВт или 4,0 кВт (в зависимости от модификации).

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

Приобретая фритюрную ванну, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это позволит Вам успешно ее использовать в Вашем 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 «Панда-Евро»

1. Общие указания

1.1. Установка работает от электрической сети напряжением 220 В $\pm 10\%$ переменного тока 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. Ванна фритюрная «Панда-Евро» 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

Тип	Панда-Евро 1x1/3	Панда-Евро 2x1/3	Панда-Евро 1x1/2	Панда-Евро 2x1/2	Панда-Евро 1x1/1
Габаритные размеры, мм (длина x ширина x высота)	180 x 555 x 325	360 x 555 x 325	265 x 555 x 325	530 x 555 x 325	530 x 555 x 325
Потребляемая мощность, кВт	2,3	2,3 x 2	4,0	4,0 x 2	4,0 x 2
Объем заливаемого масла, л	4,0	4,0 x 2	7,0	7,0 x 2	15,0
Кол-во фритюрных сеток, шт.	1	2	1	2	1
Масса, кг	5,5	10	6,5	12	11,3
Время разогрева до 190°C при температуре окружающего воздуха 20°C , мин	12	12	12	12	12

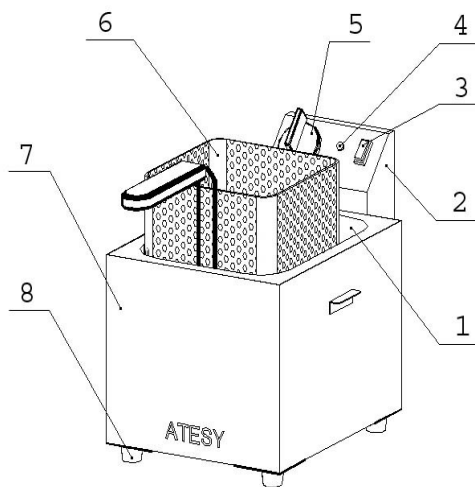
3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Фритюрная ванна выполнена с защитой от поражения электрическим током класса I по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты IP 20 по ГОСТ 14254.

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

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

Ванна фритюрная «Панда-Евро»



1	Гастроёмкость	5	Ручка регулятора температуры фритюра
2	Блок управления	6	Фритюрная сетка
3	Выключатель с подсветкой	7	Корпус
4	Сигнальная лампа	8	Опорная ножка

3.4. Внимание! Температура фритюра при нагреве может достигнуть 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 профильтровать 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 (2). В положении «0» выключателя (3), сигнальная лампа (4) не горит.

4.3. Перед началом работы залить в ванну растительное масло (объем указан в таблице). Уровень фритюра должен находиться между метками «MIN» и «MAX» на кожухе ТЭНа, при комнатной температуре фритюра.

4.4. Включить вилку блока управления в розетку.

Повернуть ручку регулятора температуры (5) по часовой стрелке, установив ее напротив необходимой Вам температуры.

Через 12 мин. температура фритюра достигнет 190°C, что является рабочей температурой для обработки многих видов продуктов питания.

После достижения фритюром заданной температуры сигнальная лампа (4) гаснет и нагрев ТЭНа прекращается. Включение ТЭНа происходит автоматически после снижения температуры фритюра ниже установленной.

4.5. Уложите во фритюрную сетку (6) продукты и опустите её в горячий фритюр.

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

Когда продукты будут готовы для употребления, необходимо поднять фритюрную сетку (6) и установить ее на борту ванны для стекания излишнего масла. После чего продукты можно подавать к столу.

4.6. Порядок отключения установки.

После окончания работы отключите блок управления от сети, установив регулятор температуры (5) в исходное положение «0», при этом сигнальная лампа (4) должна погаснуть, выключатель (3) установите в положение «0» и выньте вилку из розетки.

4.7. Дайте время остыть фритюру до безопасной температуры.

Выньте из ванны защитную решетку ТЭНа и блок управления (2). Аккуратно выньте гастроемкость (1) с фритюром из корпуса (7) и в подготовленную тару, необходимого объема, слейте фритюр.

После удаления фритюра гастроемкость, фритюрную сетку, ТЭН и защитную решетку ТЭНа 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 установке (вилка вынута из электрической розетки).

5.2. Ежедневно в конце работы необходимо очищать (промыть) гастроемкость, ТЭН, защитную решетку ТЭНа и сетку фритюрную 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 по эксплуатации.

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 несанкционированный 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 возможно заключение договора на послегарантийное обслуживание изделия по телефону:

(495) 995-95-99

По этому телефону Вы можете узнать полный перечень выпускаемой продукции.

8. Комплект поставки

1	Ванна фритюрная «Панда-Евро»	1	шт.
2	Сетка фритюрная	1 (2)	шт.
3	Решетка защитная ТЭНа	1 (2)	шт.
4	Блок управления	1 (2)	шт.
7	Крышка ванны	1	шт.
8	Розетка РШ-40 (32А) (для «Евро1х1/2», «Евро2х1/2», «Евро1х1/1»)	1	шт.
9	Руководство по эксплуатации	1	шт.
10	Упаковка	1	шт.

9. Сведения о приемке.

Ванна фритюрная:

«Панда-Евро» 1x1/3 ; «Панда-Евро» 2x1/3 ;

«Панда-Евро» 1x1/2 ; «Панда-Евро» 2x1/2 ;

«Панда-Евро» 1x1/1 ;

заводской номер _____, соответствует техническим условиям ТУ 5151-006-11440392-96 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