УСТАНОВКА
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

«ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ KAYMAN»

Паспорт
и руководство по эксплуатации

ФЭ-1-1/2x200 А□
ФЭ-1-1/2x150 А□
ФЭ-1-1/3x200 А□
ФЭ-1-1/3x150 А□
ФЭ-2-1/2x200 А□
ФЭ-2-1/3x200 А□
ФЭ-1-1/1x200 А□
ФЭ-1-1/1x150 А□

Содержание

1.Техническое описание 3
2.Общие указания. 3
3.Требования по технике безопасности и пожарной безопасности 3
4. Подготовка к работе и порядок работы 5
5. Обслуживание Фритюрницы 5
6. Гарантийные обязательства 6
7. Сведения о приемке 6
Приложение 1 7
Схема электрическая принципиальная блока 7
управления нагревом: 7
Приложение2 8
Технические характеристики 8
Приложение 3 8
Комплектность 8

1.Техническое описание

Фритюрница электрическая KAYMAN (далее «Фритюрница») - предназначена для приготовления во фритюре различных продуктов питания: мяса, рыбы, овощей, мучных изделий при температуре фритюра до 190°С.
Торговая марка KAYMAN выпускает фритюрные ванны с гастроемкостями GN 1/3; GN 1/2; GN 1/1 глубиной 200 мм и глубиной 150 мм.
Фритюрница состоит из корпуса ванны, гастроемкости, блока управления нагревом, двух или одной фритюрной сетки для загрузки продуктов в ванну.
Нагрев фритюра осуществляется ТЭНом (трубчатым электронагревателем) мощностью 2,3 кВт или 4,0 кВт (в зависимости от модификации).
Все корпусные детали Фритюрницы, включая ТЭН, изготовлены из пищевой нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищей.
Приобретая Фритюрницу, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это позволит Вам успешно ее использовать в Вашем бизнесе.
Марка KAYMAN 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.

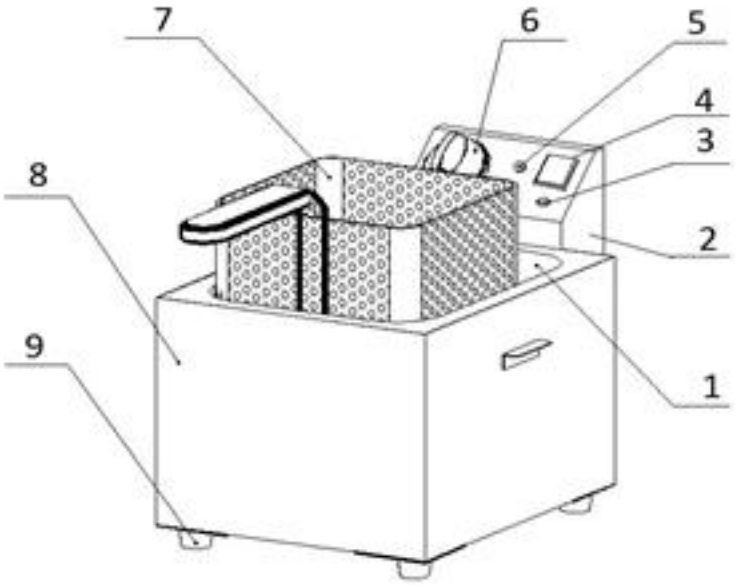
2.Общие указания.

1.1. Фритюрница работает от электрической сети напряжением 220 В ±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°С.
1.2. При покупке Фритюрницы требуйте проверки работы регулятора температуры, а также проверки комплектности.
1.3. Фритюрница устанавливается и включается в сеть самим потребителем.
1.4. Фритюрница устанавливается на устойчивом горизонтальном основании, на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.
1.5. Оберегайте Фритюрницу от небрежного обращения и ударов.

3.Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Фритюрница выполнена с защитой от поражения электрическим током класса I по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты IP 20 по ГОСТ 14254.
3.2. Фритюрницу необходимо использовать только с розеткой, имеющей защитное заземление.
3.3. Перед включением необходимо убедиться в целостности корпуса и электрошнура. Не допускается эксплуатация Фритюрницы с поврежденным корпусом или электрошнуром.

Фритюрница KAYMAN



1	Гастроёмкость	6	Ручка регулятора температуры
2	Блок управления	7	Фритюрная сетка
3	Индикаторная лампа включения блока	8	Корпус
4	Выключатель	9	Опорная ножка
5	Индикаторная лампа нагрева ТЭНа		

3.4. **Внимание! Температура фритюра при нагреве может достигнуть 195°С. 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 Фритюрницей осуществляется с блока управления (2). В положении «0» выключателя (4), индикаторная лампа (3) включения блока 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. Включить выключатель (4), при этом загорится индикаторная лампа (3).
Повернуть ручку регулятора температуры (6) по часовой стрелке, установив ее напротив необходимой Вам температуры.
При этом загорится индикаторная лампа (5) нагрева ТЭНа. Через 12 мин. температура фритюра достигнет 190°С, что является рабочей температурой для обработки многих видов продуктов питания.
После достижения фритюром заданной температуры нагрев ТЭНа прекращается и индикаторная лампа (5) гаснет.
Включение ТЭНа происходит автоматически после снижения температуры фритюра ниже установленной.
4.5. Уложите во фритюрную сетку (7) продукты и опустите её в горячий фритюр.
Готовность продуктов наблюдайте визуально, по мере образования на них золотистой корочки.
Когда продукты будут готовы, необходимо поднять фритюрную сетку (7) и установить ее на борт ванны для стекания излишнего масла. После чего продукты можно подавать к столу.
4.6. Порядок отключения Фритюрницы.
После окончания работы отключите блок управления от сети, установив регулятор температуры (6) в исходное положение «0», при этом сигнальная лампа (5) должна погаснуть.
Выключатель (4) установите в положение «0», при этом сигнальные лампа (3) должна погаснуть, 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 (8) и слейте фритюр в подготовленную тару необходимого объема.
После удаления фритюра гастроемкость, фритюрную сетку, ТЭН и защитную решетку ТЭНа необходимо очистить от крошек, нагара и других продуктов термического распада. **Внимание! Не используйте для этой процедуры металлические предметы или щетки!**
Эту процедуру необходимо делать ежедневно, чтобы Ваш фритюр не темнел и не терял своих кулинарных свойств.

5. Обслуживание Фритюрницы

5.1. Все работы по обслуживанию Фритюрницы выполняются при отключенной от электрической сети установке (вилка вынута из электрической розетки).
5.2. Ежедневно в конце работы необходимо очищать (промывать) гастроемкость, ТЭН, защитную решетку ТЭНа и сетку фритюрную от накопившихся за смену частиц продуктов, нагара и различных отходов.
Внимание! Не используйте для этой процедуры металлические предметы или щетки!
Допускается использовать только стандартные средства очистки.

6. Гарантийные обязательства

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

6.2. Гарантия не распространяется на изделия, вышедшие 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. По всем вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта, а также технического обслуживания оборудования, Вы можете обращаться в ближайшие авторизованные сервисные центры, адреса которых находятся на сайте производителя в разделе СЕРВИС: http://atesy.ru/service/

7. Сведения о приемке

Ванна фритюрная:

ФЭ-1-1/2х200 А □
ФЭ-1-1/2х150 А □
ФЭ-1-1/3х200 А □
ФЭ-1-1/3х150 А □
ФЭ-2-1/2х200 А □
ФЭ-2-1/3х200 А □
ФЭ-1-1/1х200 А □
ФЭ-1-1/1х150 А □

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

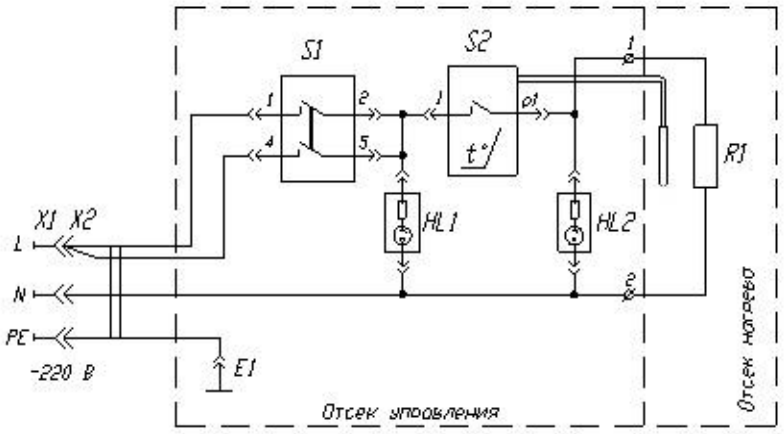
Дата выпуска _____202 г.

Принято ОТК м.п.

Приложение 1

Схема электрическая принципиальная блока

управления нагревом:



HL1 - Лампа индикаторная включения блока

HL2 - Лампа индикаторная нагрева ТЭНа

R1 - ТЭН - 2,3 кВт - для ФЭ-1-1/3х200 А, ФЭ-1-1/3х150 А и ФЭ-2-1/3х200 А

- ТЭН - 4,0 кВт - для ФЭ-1-1/2х200 А, ФЭ-1-1/2х150 А, ФЭ-2-1/2х200 А, ФЭ-1-1/1х200 А и ФЭ-1-1/1х150 А

S1 - Выключатель М0401/L/G/A03/T6

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

X1 - Розетка 250В, 16А – для ФЭ-1-1/3х200 А, ФЭ-1-1/3х150 А, ФЭ-2-1/3х200 А;

- Розетка РШ-40 (32 А) - для ФЭ-1-1/2х200 А, ФЭ-1-1/2х150 А, ФЭ-2-1/2х200 А, ФЭ-1-1/1х200 А и ФЭ-1-1/1х150 А

X2 - Евровилка 250В, 16А – для ФЭ-1-1/3х200 А, ФЭ-1-1/3х150 А, ФЭ-2-1/3х200 А;

- Вилка ВШ-40 (32А) – для ФЭ-1-1/2х200 А, ФЭ-1-1/2х150 А, ФЭ-2-1/2х200 А, ФЭ-1-1/1х200 А и ФЭ-1-1/1х150 А

Приложение2

Технические характеристики

Тип	**ФЭ-1-1/3х200 А** **ФЭ-1-1/3х150 А**	**ФЭ-2-1/3х200 А**	**ФЭ-1-1/2х200 А** **ФЭ-1-1/2х150 А**	**ФЭ-2-1/2х200 А**	**ФЭ-1-1/1х200 А** **ФЭ-1-1/1х150 А**
Габаритные размеры, мм (длина х ширина х высота)	208х568х342 208х553х295	386х568х342 -	300х568х342 296х553х295	562х568х342 -	562х568х342 562х553х295
Потребляемая мощность, кВт	2,3	2 х 2,3	4,0	2 х 4,0	2 х 4,0
Объем заливаемого масла, л	4,0 2,5	2 х 4,0 -	7,0 4,5	2 х 7,0 -	15,0 10
Объем сетки, л	2,8 1,6	2 х 2,8 -	5 3	2 х 5 -	12 7,6
Кол-во фритюрных сеток, шт.	1	2	1	2	1
Масса, кг	5,5	10	6,5	12	11,3
Время разогрева до 190°С при температуре окружающего воздуха 20°С, мин	12	12	12	12	12

Приложение 3

Комплектность

1	Ванна фритюрная	1	шт.
2	Сетка фритюрная	1 (2)	шт.
3	Решетка защитная ТЭНа	1 (2)	шт.
4	Блок управления нагревом	1 (2)	шт.
7	Крышка ванны	1	шт.
8	Розетка РШ-40 (32А) (для ФЭ-1-1/2х200 А, ФЭ-1-1/2х150 А, ФЭ-2-1/2х200 А, ФЭ-1-1/1х200 А, ФЭ-1-1/1х150 А)	1	шт.
9	Руководство по эксплуатации	1	шт.
10	Упаковка	1	шт.