

«ЧЕБУРЕЧНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ KAYMAN»

**Паспорт
и руководство по эксплуатации**

ЧЭ-2 А

ЧЭ-4 А

Содержание РЭ:

1. Техническое описание	3
2. Общие указания	3
3. Требования по технике безопасности	3
и пожарной безопасности	3
4. Подготовка к работе и порядок работы	4
5. Обслуживание фритюрной ванны	5
6. Гарантийные обязательства	6
7. Сведения о приемке	7
8. Талон на гарантийное обслуживание	8
Приложение 1	9
Схема электрическая принципиальная блока управления нагревом	9
Приложение 2	9
Технические характеристики	9
Приложение 3	10
Комплект поставки	10
Приложение 4	11
Акт о запуске оборудования в эксплуатацию	11

Руководство по эксплуатации чебуречницы электрической
KAYMAN ЧЭ-2Е А и KAYMAN ЧЭ-4 А

1. Техническое описание

Чебуречница электрическая KAYMAN, далее Изделие, предназначена для приготовления во фритюре различных продуктов питания: чебуреков, пирожков, мяса, рыбы, овощей при температуре фритюра 180-195°C.

Марка KAYMAN выпускает две модели чебуречниц:

- ЧЕБУРЕЧНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ KAYMAN ЧЭ-4 А с объемом ванны 25 л,

- ЧЕБУРЕЧНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ KAYMAN ЧЭ-2 А с объемом ванны 13 л.

В ванне предусмотрен слив фритюра через сливной кран.

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

Фритюрная ванна ЧЭ-4 А комплектуется двумя блоками управления с ТЭНами, ЧЭ-2 А - одним блоком. Мощность ТЭНа в блоке управления 3,9 кВт.

Все корпусные детали фритюрной ванны, включая ТЭНы, изготовлены из нержавеющей стали, 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.

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. Изделие 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°C.

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

1.3. Установки ЧЭ-4 А и ЧЭ-2 А устанавливаются и включаются в сеть самим потребителем.

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

1.5. Оберегайте изделие от небрежного обращения и ударов.

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.

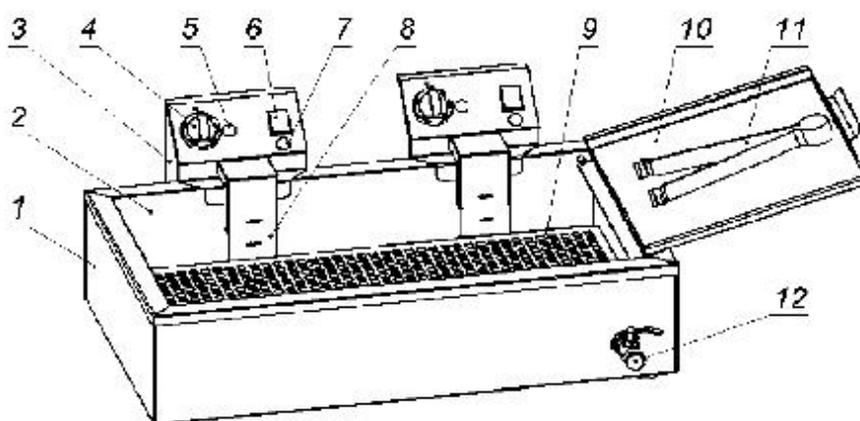


Рис.1

1	Корпус фритюрной ванны	7	Индикаторная лампа включения блока управления
2	Гастроемкость	8	Трубчатый электронагреватель (ТЭН)
3	Блок управления нагревом	9	Решетка защитная ТЭНов
4	Ручка регулятора температуры фритюра	10	Поддон для чебуреков
5	Индикаторная лампа нагрева ТЭНа	11	Пинцет кулинарный
6	Выключатель	12	Сливной кран с пробкой

4.2. Управление фритюрной ванной осуществляется с блока управления нагревом (3) (см. рис. 1). В положении «0» выключателя (6), индикаторные лампы (5) и (7) не горят.

4.3. Перед началом работы закрыть сливной кран (12), 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), при этом загорится индикаторная лампа (7).

Повернуть ручку регулятора (4) по часовой стрелке, установив ее напротив необходимой Вам температуры, при этом загорится индикаторная лампа (5).

Через max 25 мин, температура фритюра достигнет 190°C, что является рабочей температурой для обработки многих видов продуктов питания.

После достижения фритюром заданной температуры индикаторная лампа (5) гаснет и нагрев ТЭНа прекращается. Включение ТЭНа происходит автоматически после снижения

температуры фритюра ниже установленной. Готовность продуктов наблюдайте визуально, по мере образования золотистой корочки на продуктах.

Кулинарным пинцетом (11) можно переворачивать чебуреки для образования золотистой корочки со всех сторон. Готовые к употреблению чебуреки или пирожки вынуть из фритюра пинцетом и положить на поддон (10) для стекания избыточного масла.

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

4.5. Порядок отключения установки.

После окончания работы поверните ручку регулятора температуры (4) в исходное положение «0», при этом сигнальная лампа (5) должна погаснуть. Переключатель (6) установите в положение «0», при этом индикаторная лампа (7) погаснет. Выньте вилку из розетки.

4.6. Дайте время остыть фритюру до безопасной температуры.

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

4.7. 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 изделии (вилка вынута из электрической розетки).

5.2. Ежедневно в конце работы необходимо очищать (промывать) ванну фритюрную, ТЭН, защитную сетку 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. Индикаторная лампа (5) горит. Нет нагрева фритюра.	Нарушен контакт в цепи питания ТЭНа. Перегорел ТЭН.	Восстановить контакт. Заменить ТЭН.
Выключатель включен. Индикаторная лампа (7) горит. Терморегулятор установлен на заданную температуру. Не горит индикаторная лампа (5). Нет нагрева фритюра.	Вышел из строя терморегулятор.	Заменить терморегулятор.
Терморегулятор установлен на заданную температуру. Фритюр нагревается. Не горит индикаторная лампа (5).	Сгорела индикаторная лампа (5).	Заменить индикаторную лампу.
Выключатель включен. Не горит индикаторная лампа включения блока ().	Отсутствует напряжение в сети. Сгорела индикаторная лампа ().	Проверить наличие напряжения в сети. Заменить индикаторную лампу.

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 не санкционированный 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

ЧЕБУРЕЧНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КАУМАН ЧЭ-4 А
ЧЕБУРЕЧНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КАУМАН ЧЭ-2 А

заводской номер _____, соответствует техническим
условиям ТУ 5151-019-11440392-01 и признан годным для
эксплуатации.

Дата выпуска _____ 20__ г.
Принято ОТК. М.П.

8. Талон на гарантийное обслуживание

Организация _____
Адрес _____

Руководитель _____
Контактный тел./факс _____

Где было приобретено
оборудование _____

<p>КОРЕШОК ТАЛОНА На гарантийный ремонт чебуречницы электрической KAYMAN _____ « _____ » « _____ » _____ 20__ г. Механик _____ (фамилия) (подпись)</p>

Россия г. Москва Волоколамское шоссе д.2

ТАЛОН

На гарантийный ремонт чебуречницы электрической
KAYMAN _____

Заводской номер « _____ » и модель « _____ »

Дата выпуска « _____ » _____ 20__ г.

Продан _____
Наименование торгующей организации

Дата продажи « _____ » _____ 20__ г.

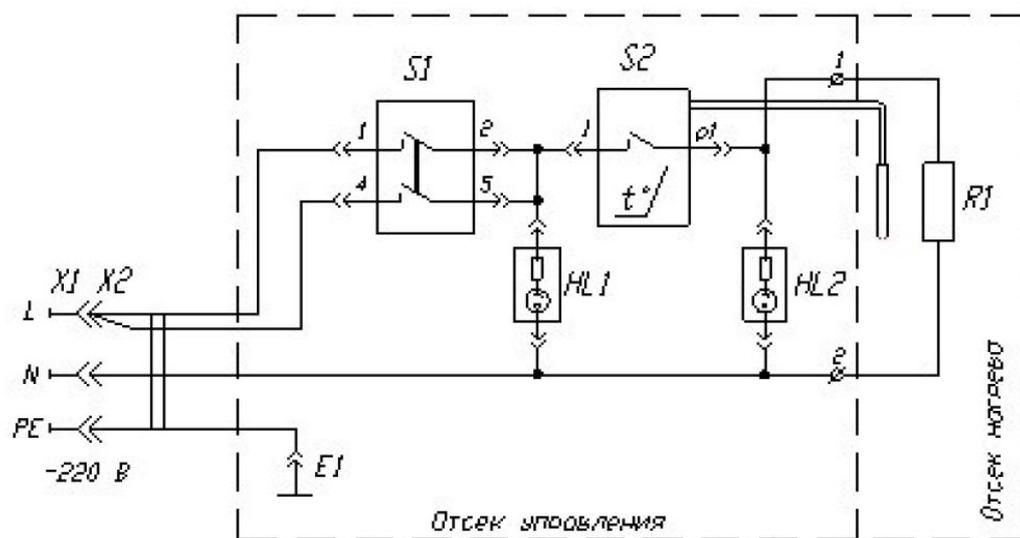
Владелец и его адрес _____

Подпись _____
Выполнены работы по устранению неисправностей

« _____ » _____ 20__ г. Механик _____

Владелец _____

Схема электрическая принципиальная блока управления нагревом



- HL1 - Лампа индикаторная включения блока
- HL2 - Лампа индикаторная нагрева ТЭНа
- R1 - ТЭН - ATS.01.304.000
- S1 - Выключатель MD-0401/L/G/A03/T6
- S2 - Терморегулятор MMG HU-30-M 4125-0-046-4
- X1 - Розетка РШ-40 (32А)
- X2 - Вилка ВШ-40 (32А)

Технические характеристики

№	Наименование	ЧЭ-4 А	ЧЭ-2 А
1	Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм	930 x 505x 270	730 x 505x 270
2	Потребляемая мощность, кВт	7,8	3,9
3	Напряжения питания, В	220	220
4	Масса (без фритюра), кг	11	8
5	Объем ванны, л	25	12
6	Объем заливаемого фритюра, л	14	6
7	Время разогрева фритюра до температуры 190°C при температуре окружающего воздуха 20°C, мин	25	25

Комплект поставки

№	Наименование	Кол-во, шт.	
		ЧЭ-4 А	ЧЭ-2 А
1	Ванна фритюрная	1	1
2	Поддон для чебуреков	1	1
3	Решетка защитная ТЭНов	1	1
4	Блок управления	2	1
5	Розетка РШ-40 (32 А)	2	1
6	Пробка крана	1	1
7	Пинцет кулинарный	1	1
8	Руководство по эксплуатации	1	1
9	Упаковка	1	1

Акт о запуске оборудования в эксплуатацию

А К Т №. от « » _____ 20__ года

о запуске оборудования в эксплуатацию

Комиссией в составе: директора предприятия (наименование
предприятия, Ф.И.О.) _____

главного инженера предприятия (Ф.И.О) _____

механика обслуживающего оборудование (Ф.И.О., организация,
№ договора, № удостоверения) _____,

составили настоящий АКТ о том, что « ___ » _____ 20__ года,
был запущен в эксплуатацию чебуречницы электрической КАУМАН _____,
полученный по накладной _____

Оборудование установлено в закрытом помещении площадью _____ м²,
температура в помещении _____ °С.

Директор предприятия (Ф.И.О.)

Главный инженер предприятия (Ф.И.О.)

Механик (Ф.И.О.)