

**«ЧЕБУРЕЧНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КAYMAN ЧЭ-2Е А»**

**Паспорт  
и руководство по эксплуатации**

**ЧЭ-2Е А □**

Содержание РЭ:

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

## **1. Техническое описание**

Чебуречница электрическая KAYMAN ЧЭ-2Е А, далее Изделие, предназначена для приготовления во фритюре различных продуктов питания: чебуреков, пирожков, мяса, рыбы, овощей при температуре фритюра 180-195°C.

Предприятие «Атеси» выпускает три модели фритюрных ванн «Чебуречница»:

- «Чебуречница электрическая KAYMAN ЧЭ-2Е А» с габаритной высотой GN-1/1 H=150 мм

- «Чебуречница электрическая KAYMAN ЧЭ-4 А» со сварной ванной объемом 26 л

- «Чебуречница электрическая KAYMAN ЧЭ-2 А» со сварной ванной объемом 16л

Фритюрная ванна «Чебуречница электрическая KAYMAN ЧЭ-2Е А» комплектуется блоком управления с ТЭНом мощностью 3,9 кВт.

Трубчатый электронагреватель (ТЭН) защищен решеткой от налипания на него теста. Все корпусные детали фритюрной ванны, включая ТЭН, изготовлены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищей.

Приобретая фритюрную ванну, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это позволит Вам успешно использовать ее в своем 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**

2.1. 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.

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

2.3. «Чебуречница Евро» устанавливается и включается в сеть самим потребителем.

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

2.5. 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

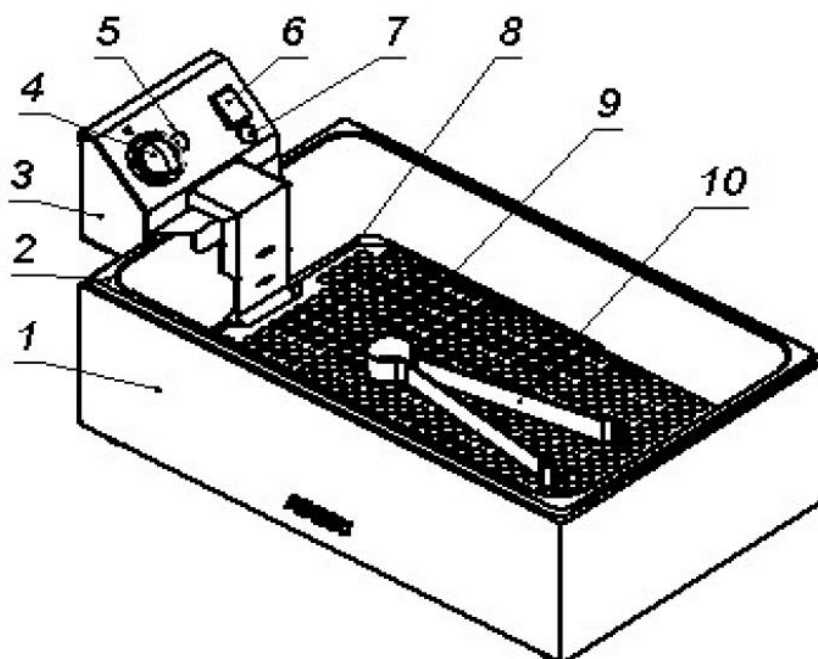


Рис.1

1	Корпус фритюрной ванны	6	Выключатель
2	Гастроёмкость	7	Индикторная лампа включения блока управления
3	Блок управления нагревом	8	Трубчатый электронагреватель (ТЭН)
4	Ручка регулятора температуры фритюра	9	Защитная решетка ТЭНа
5	Индикторная лампа нагрева ТЭНа	10	Пинцет кулинарный

**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) (см. рисунок 1). В выключенном положении выключателя (6), индикторные лампы (5) и (7) не горят.

4.3. Перед началом работы 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 индикторная лампа (7). Повернуть ручку регулятора (4) по часовой стрелке, установив ее напротив необходимой Вам температуры, при этом загорится индикторная лампа (5) нагрева ТЭНа.

Через max 27 мин, температура фритюра достигнет 190°C, что является рабочей температурой для обработки многих видов продуктов питания.

После достижения фритюром заданной температуры нагрев ТЭНа прекращается и индикторная лампа (5) гаснет.

Включение ТЭНа происходит автоматически после снижения температуры фритюра ниже установленной.

4.5. Чебуреки и пирожки в процессе обжаривания необходимо переворачивать с помощью пинцета кулинарного для образования золотистой корочки со всех сторон.

Готовность продуктов наблюдайте визуально. Уровень фритюра должен находиться между метками "MIN" и "MAX", обозначенными на кожухе ТЭНа.

4.6. Порядок отключения установки.

После окончания работы поверните регулятор температуры (4) в исходное положение «0», при этом сигнальная лампа (5) должна погаснуть. Выключатель (6) установите в выключенное положение, при этом индикторная лампа (7) погаснет. Выньте вилку из розетки.

4.7. Дайте время остыть фритюру до безопасной температуры. Подготовьте тару необходимого объема и слейте в нее фритюр из гастроемкости.

4.8. После опорожнения гастроемкости 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 отключенном от электрической сети изделии (вилка вынута из электрической розетки).

5.2. Ежедневно в конце работы необходимо очищать (промывать) гастроемкость, ТЭН, защитную решетку 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.

<b>Характерные неисправности</b>	<b>Вероятная причина</b>	<b>Методы устранения</b>
Выключатель включен. Терморегулятор установлен на заданную температуру. Индикторная лампа (5) горит. Нет нагрева фритюра.	Нарушен контакт в цепи питания ТЭНа. Перегорел ТЭН.	Восстановить контакт. Заменить ТЭН.

Выключатель включен. Индикторная лампа (7) горит. Терморегулятор установлен на заданную температуру. Не горит индикторная лампа (5). Нет нагрева фритюра.	Вышел из строя терморегулятор.	Заменить терморегулятор.
Терморегулятор установлен на заданную температуру. Фритюр нагревается. Не горит индикторная лампа (5).	Сгорела индикторная лампа (5).	Заменить индикторную лампу.
Выключатель включен. Не горит индикторная лампа (7).	Отсутствует напряжение в сети. Сгорела индикторная лампа (7).	Проверить наличие напряжения в сети. Заменить индикторную лампу.

## 6. Гарантийные обязательства

6.1. КАУМАН 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-2Е 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</p> <p>На гарантийный ремонт чебуречницы электрической KAYMAN</p> <p>« _____ »</p> <p>« _____ » _____ 20__ г.</p> <p>Механик _____</p> <p>(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

\_\_\_\_\_

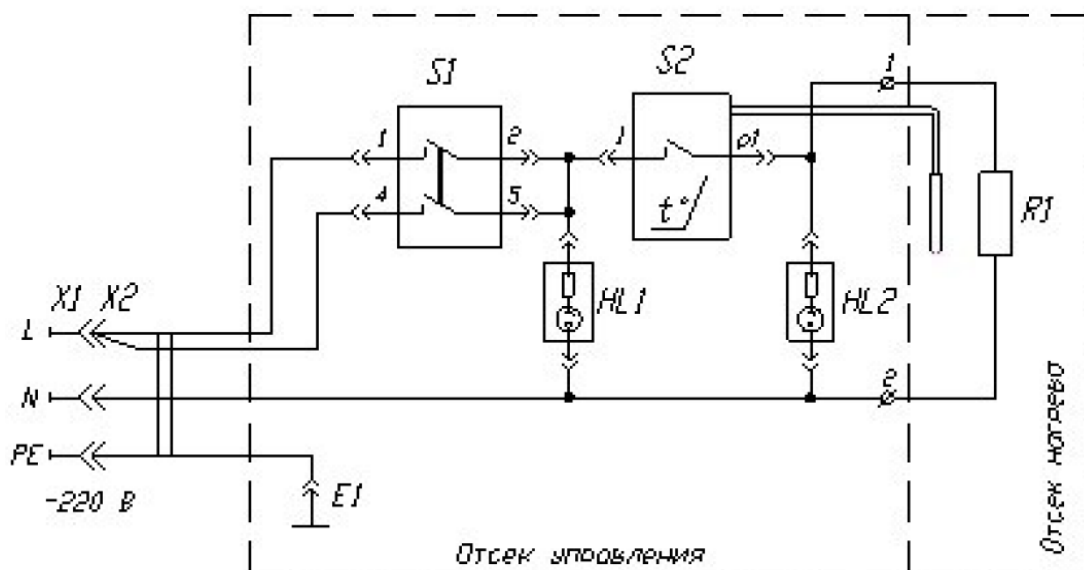
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Механик \_\_\_\_\_

Владелец \_\_\_\_\_

**Схема электрическая принципиальная  
блока управления нагревом**



- HL1, HL2 - Лампа индикаторная
- 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 (32 А)
- X2 - Вилка ВШ-40 (32 А)

**Технические характеристики**

Технические характеристики	Ед. изм.	ЧЭ-2Е А
Габаритные размеры, не более (длина x ширина x высота)	мм	640 x 475 x 505
Потребляемая мощность	кВт	3,9
Напряжения питания	В	220
Масса (без фритюра)	кг	6
Тип габаритности		GN-1/1 x 150

Объем заливаемого фритюра (макс.)	л	14
Время разогрева фритюра до температуры 190°С при температуре окружающего воздуха 20°С	мин.	27

Приложение 3

### Комплект поставки

№	Наименование	Кол-во	Ед. изм.
1	Ванна фритюрная	1	шт.
2	Блок управления	1	шт.
3	Решетка защитная ТЭНов	1	шт.
4	Пинцет кулинарный	1	шт.
5	Руководство по эксплуатации	1	шт.
6	Упаковка	1	шт.

**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 \_\_\_\_\_ м<sup>2</sup>,  
температура в помещении \_\_\_\_\_ °С.

Директор предприятия (Ф.И.О.)

Главный инженер предприятия (Ф.И.О.)

