



**КУХОННАЯ ЛИНИЯ**  
**«ТРАДИЦИЯ-2008» (серия 900)**  
**Фритюрница электрическая**  
**АФЭ-9-2-15/380**



*Руководство по эксплуатации*

**ATESY®**



**Кухонная линия**  
**«Традиция-2008» (серия 900)**  
**Фритюрница электрическая АФЭ-9-2-15/380**

*Благодарим Вас за покупку нашего изделия.  
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.*

**Техническое описание**

Изделие «Фритюрница электрическая» (далее по тексту «фритюрница») предназначено приготовления во фритюре различных кулинарных и кондитерских изделий. Температура фритюра достигает 190 °С. Фритюрница может устанавливаться как в составе технологической линии, так и самостоятельно на предприятиях общественного питания и торговли.

Фритюрница имеет две рабочие ванны, два откидывающихся блока ТЭНов (по три ТЭНа мощностью 2,5 кВт в каждом блоке), две крышки для предотвращения разбрызгивания фритюра и три корзины двух типоразмеров.

Особенность фритюрницы – рабочая ванна делится на две зоны – верхнюю (горячую) зону и нижнюю (холодную) зону. Температура горячей зоны – 190 °С, а температура холодной зоны не превышает 90 °С. В холодной зоне осуществляется сбор и удаление отделившихся от продуктов частичек. Низкая температура фритюра в холодной зоне позволяет использовать фритюр более длительное время (не ухудшается вкус перегоревшими частицами продуктов)

Во фритюрнице можно обжаривать различные продукты друг за другом в одном масле без передачи блюду посторонних запахов.

Элементы фритюрницы, контактирующие с продуктами питания, выполнены из материалов, разрешенных Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами.

Приобретая фритюрницу, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это позволит Вам использовать ее длительное время и успешно делать свой бизнес.

Информируем Вас о том, что в полный состав кухонной линии «Традиция-2008» входят следующие элементы:

Табл. 1

1	Кухонная плита (серия 900) с жарочной камерой или без неё
2	Электросковорода (подъемная чаша)
3	Электросковорода (плоская с гладкой или ребристой поверхностью)
4	Фритюрница
5	Нейтральный стол
6	Мармит
7	Котел пищеварочный
8	Вытяжной зонт (островной , либо пристенный)

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 Фритюрницы электрической**

## **1. Общие указания**

1.1. Фритюрница кухонной линии «Традиция-2008» (серия 900) работает от пяти проводной электрической сети напряжением  $380\text{ В} \pm 10\%$  переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода и предназначена для установки в помещениях с температурой окружающего воздуха не ниже  $10^{\circ}\text{C}$  и относительной влажностью не более 60% при температуре  $+20^{\circ}\text{C}$ .

1.2. Фритюрница устанавливается на устойчивом, горизонтальном основании на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.

1.3. Фритюрница подключается к электросети специалистами, имеющими допуск для работы с электрооборудованием.

1.4. Корпус фритюрницы должен быть заземлен через имеющийся на корпусе болт заземления.

1.5. Электропитание подводится на блок зажимов на сетевой колодке (см. раздел 5, Рис. 2) от распределительного щита через автоматический выключатель.

1.6. Перед пуском в эксплуатацию необходимо просушить ТЭНы блоков, выдержав фритюрницу в течение 1,5-2 часов при комнатной температуре.

1.7. Оберегайте фритюрницу от небрежного отношения и ударов. Регулярно в конце рабочего дня проводите санитарную обработку фритюрницы.

1.8. При покупке фритюрницы требуйте проверки работы и комплектности фритюрницы.

1.9. При нарушении потребителем правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, фритюрница гарантийному ремонту не подлежит.

## 2. Технические данные

Табл. 2

№	Наименование параметра	Ед.изме- рения	Значение па- рамetra
2.1.	Номинальное напряжение	В	380
2.2.	Род тока	-	Трехфазный переменный (с нейтралью)
2.3.	Частота тока	Гц	50
2.4.	Номинальная потребляемая мощность, не более	кВт	15
2.5.	Номинальная мощность ТЭНа	кВт	2,5
2.6.	Номинальное напряжение на ТЭНе	В	220
2.7.	Количество ванн	шт.	2
2.8.	Количество ТЭНов в блоке ( одна ванна)	шт.	3
2.9.	Номинальная мощность одной ванны	кВт	7,5
2.10.	Объем одной ванны	л	28
2.11.	Максимальный объем фритюра, залива- емого в одну ванну	л	15,5
2.12.	Максимальная загрузка продукта в одну корзину , не более : малую большую	кг	1,2 2,5
2.13	Диапазон регулирования температуры в ванне	°С	От 50 до 190
2.14	Время разогрева фритюра до 190°С, не более	мин	15
2.15	Габаритные размеры, (длина x ширина x высота)	мм	780 x 900 x 945
2.16	Масса, не более	кг	100

### **3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности**

3.1. Фритюрница выполнена с защитой от поражения электрическим током класса I по ГОСТ Р МЭК 335-1, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP20.

3.2. Все работы по устранению неисправностей и ремонту фритюрницы должны выполняться лицами, имеющими право на ремонт электроприборов и только после отключения фритюрницы от сети.

3.3. Не допускается попадание влаги внутрь блока с ТЭНами.

#### **3.4. Запрещается:**

3.4.1. Оставлять без надзора фритюрницу с включенными нагревательными элементами.

3.4.2. Держать вблизи включенной фритюрницы легковоспламеняющиеся вещества.

3.4.3. Во избежание пожара использовать фритюрницу для обогрева помещения.

3.5. После распаковывания, перед включением в сеть, фритюрница должна быть выдержана при комнатной температуре в течение 1,5 - 2 ч.

**3.6. Внимание! В рабочем состоянии ванны и нагревательные элементы имеют высокую температуру! Остерегайтесь ожога.**

**3.7. Внимание ! Температура фритюра при нагреве достигает температуры 190 °С . Не допускайте попадания воды на разогретую поверхность фритюра . Это может привести к выплеску горячего фритюра .**

Перед загрузкой продуктов в ванну с разогретым фритюром необходимо обсушить продукты или дать время для стока воды с продуктов .

**3.8.Внимание ! Используемые во фритюрнице ТЭНы рассчитаны на нагрев масла или кулинарных жиров . Не включайте нагрев ТЭНов без фритюра , это может привести к выходу из строя ТЭНов . Следите за уровнем фритюра в ванне .**

3.9. Корпус фритюрницы должен быть заземлен. Место заземления обозначено специальным значком.

## 4. Подготовка к работе и порядок работы

4.1. Общий вид фритюрницы приведен на рис. 1 .

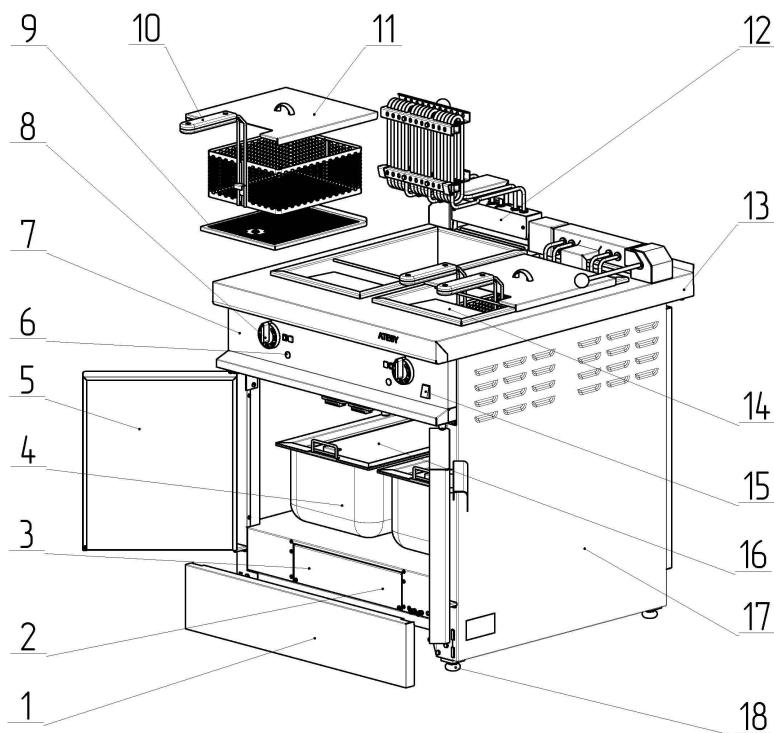


Рис. 1



1	Плнтус - (заказывается отдельно)
2	Сетевая колодка
3	Панель защитная
4	Гастроемкость (2 шт.) - (заказывается отдельно)
5	Двери - (заказываются отдельно)
6	Лампа сигнальная (2 шт.)
7	Панель управления
8	Ручка терморегулятора (2 шт.)
9	Подставка (2 шт.)
10	Корзина (3 шт.)
11	Крышка (2 шт.)
12	Блок с ТЭНами (2 шт.)
13	Столешница
14	Ванна (2 шт.)
15	Выключатель
16	Фильтр-решетка (2 шт.) - (заказывается отдельно)
17	Корпус
18	Опора (4 шт.)

4.2. Фритюрница представляет собой модуль с двумя распашными дверями ( 5 ) , в столешницу (13) установлены две ванны (14) для фритюра . Отработанный фритюр сливается из рабочей ванны с помощью крана , который расположен внутри модуля . Внутри модуля под рабочими ваннами устанавливаются гастроемкости ( 4 ) с фильтрами-решетками (16) для сбора отработанного фритюра. Фильтры-решетки отделяют твердую фракцию из фритюра .

Нагрев фритюра осуществляется ТЭНами , которые объединены в блоки по три ТЭНа для каждой ванны . Продукт обжаривается во фритюре в корзинах . Корзины устанавливаются в ваннах на подставках , которые предохраняют поверхности ТЭНов от контакта с продуктами или фритюрной корзиной. Для предотвращения разбрызгивания фритюра ванны закрываются крышками (11). После окончания процесса приготовления во фритюре корзина с продуктами крепится за пруток на ванну для стекания излишков масла . После этого продукты готовы к употреблению .

Блок ТЭНов для удобства очистки поднимается за ручку и устанавливается в вертикальном положении . При подъеме блока ЛК9.35.000.000РЭ изм.01

ТЭНов происходит автоматическое отключение подачи электрического напряжения . После возврата блока в рабочее положение происходит включение электрической сети.

4.3. Управление фритюрницей осуществляется с панели управления (7) , на которой установлены лампы сигнальные (6), ручки терморегуляторов (8) и выключатель (15) .

4.4. Высота фритюрницы регулируется опорами (18). В корпусе (17) за панелью защитной (3) установлена сетевая колодка (2) . Нижняя часть корпуса закрывается защитным экраном (1) .

4.5. Включить клавишей (15) подачу электрического напряжения.

4.6. Перед началом работы закрыть сливной кран . Залить в ванну масло до уровня «Макс.» . Повернуть ручку терморегулятора по часовой стрелке до значения необходимой температуры фритюра. Сигнальная лампа – горит . По достижении фритюром заданной температуры нагрев автоматически отключается и сигнальная лампа гаснет. Через 15-20 мин. температура фритюра достигнет 190 °С и фритюрница готова для работы .

4.7. Уложите обсушенные продукты во фритюрную корзину в количестве 1 – 1,2 кг для малой корзины и 2 – 2,5 кг для большой и опустите во фритюр . Готовность продукта оценивается визуально по мере образования золотистой корочки.

4.8. **ВНИМАНИЕ !** В процессе работы на фритюрнице необходимо следить за уровнем фритюра в ванне При необходимости возможно долить фритюр тонкой струйкой, соблюдая осторожность .

4.9. Для предотвращения перекаливания фритюра (свыше 220 °С) во фритюрницах предусмотрено автоматическое аварийное отключение нагрева ТЭНов .

Для восстановления работы фритюрницы необходимо выявить и устранить причины срабатывания аварийного отключения.

**ВНИМАНИЕ !** Кнопка аварийного отключения возвращает в «ждущий» режим отключения только после выключения всех нагревательных элементов фритюрницы и после отключения электрического питания фритюрницы .

Нажать на кнопку аварийного термоограничителя можно, отвернув винты крепления и сняв панель управления.

4.10. Фритюр можно использовать не более 40 ч работы , после чего его следует заменить свежим. Перед заливкой свежего фритюра фритюрницу следует очистить согласно п.6.4.-6.5.

4.11. По окончании приготовления пищи необходимо выключить все нагревательные элементы фритюрницы поворотом ручек против часовой стрелки до упора и нажатием клавиши отключить электрическую сеть .

4.12. Фритюр ( остывший ) из ванн слить в гастроемкости.

## 5. Техническое обслуживание

5.1. Все работы по обслуживанию выполняются при отключенной от электрической сети фритюрницы.

5.2. Фритюрница подключается к электросети, имеющей защитное заземление, от отдельного электрического щитка, либо от отдельного автоматического выключателя (типа АК-50) с током нагрузки 40 А.

Схема подключения фритюрницы приведена в приложении 1.

5.3. Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами.

5.4. Ежедневно, в конце работы необходимо произвести тщательную очистку фритюрницы кухонной линии «Традиция-2008» от остатков пищи, конденсата, жира и др. Используйте для этого стандартные средства очистки. После очистки фритюрницы, протрите все поверхности сухими тканями.

Обращайте внимание не только на чистоту фритюрницы, но и на состояние пола вокруг нее, т.к. наличие жидкости или жира на полу – это путь к травматизму.

5.5. При сильном загрязнении чистку фритюрницы следует производить следующим образом: слить фритюр из ванн; очистить нагревательные элементы, ванны и корзины от остатков пищи; поместить корзины в ванны; залить ванны горячей водой; добавить из расчета на 30 литров воды 1,5 кг моющего средства, разрешенного ФС Роспотребнадзора, доведя уровень раствора в ваннах до краев; включить клавишей выключателя фритюрницу в сеть и установив ручку терморегулятора на 100 °С кипятить не менее 1ч.

Выключить фритюрницу из электросети, слить из ванн раствор и произвести очистку нагревательных элементов, корзин и ванн щеткой. После очистки фритюрницы, протрите все поверхности сухими тканями.

5.6. Раз в месяц необходимо проверить надежность соединений заземляющих зажимов и заземляющих проводов; подтянуть контактные соединения токоведущих частей фритюрницы; проверить работу светосигнальных ламп, при необходимости заменить их; произвести подтягивание крепления нагревательных

элементов, терморегуляторов, термоограничителей и т. д.; подтянуть другие крепежные соединения изделия.

5.7. Техническое обслуживание и ремонт оборудования осуществляется по следующей структуре ремонтного цикла :

« ТО » - « ТР »

где : ТО – техническое обслуживание , проводится 1 раз в месяц ;

ТР – технический ремонт , проводится 1 раз в 6 месяцев .

При техническом обслуживании плиты необходимо проделать следующие работы :

- выявить неисправности изделия путем опроса обслуживающего персонала ;

- подтянуть при необходимости крепление датчиков-реле температуры , сигнальной арматуры , двери , облицовок ;

- проверить и при необходимости подтянуть и зачистить контактные соединения токоведущих частей .

Перед проверкой контактных соединений , крепления терморегуляторов и сигнальной арматуры , необходимо отключить оборудование от электросети выключением автоматического выключателя цехового щита . На рукоятку коммутирующей аппаратуры необходимо повесить плакат « Не включать - работают люди ! » .

## 6. Схема подключения фритюрницы к электросети.

Подключение Электрической фритюрницы кухонной линии «Традиция-2008» производить к пяти контактной колодке, расположенной справа внизу (см. Рис. 1, поз.2), от трехфазной сети с нулевой точкой и с заземлением.

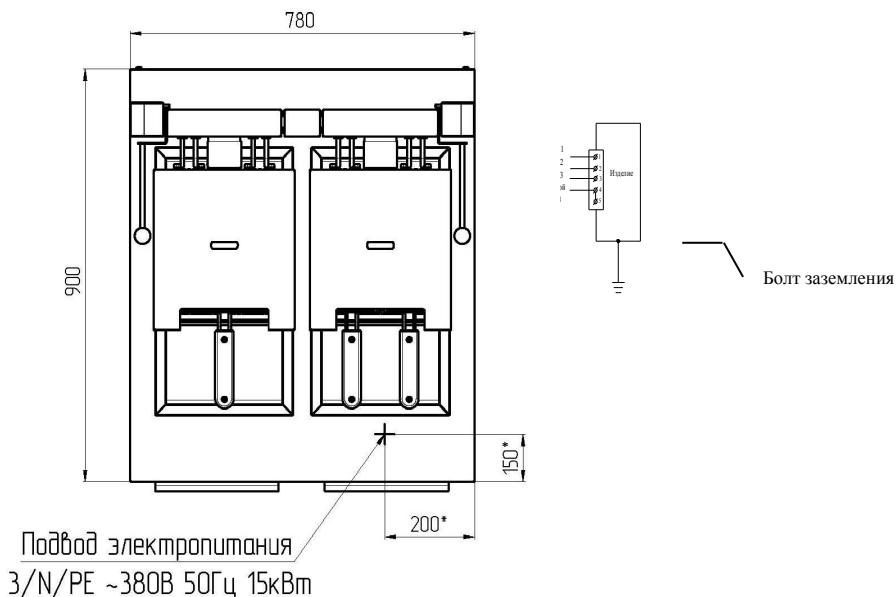


Рис. 2

\*Подвод электропитания

Сечение проводов:

Фазовый	Не менее 2,5 мм <sup>2</sup>
Нулевой	Не менее 2,5 мм <sup>2</sup>
Заземление	Плетенка 2,5 мм <sup>2</sup>

## 7. Акт о запуске оборудования в эксплуатацию.

### А К Т №

от «    »                    201    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 «    »                    201    года,  
была запущена в эксплуатацию «Фритюрница электрическая  
АФЭ-9-2-15/380» кухонной линии «Традиция-2008» ,  
полученная 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.)

Механик (Ф.И.О.)

## **8. Гарантийные обязательства**

8.1. Предприятие «АТЕСИ» гарантирует нормальную работу фритюрницы «Традиция-2008» в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

8.2. Гарантии не распространяются в случае выхода из строя фритюрницы по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

8.3. Обмен и возврат изделия надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения только при соблюдении следующих требований:

- 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.

8.4. Гарантийный срок хранения – 6 месяцев со дня выпуска.

8.5. В течение гарантийного срока предприятие «АТЕСИ» производит гарантийный ремонт, а после окончания гарантийного срока заключает договора на квалифицированное послегарантийное обслуживание по телефону:

**(495) 995-95-99**

По этому телефону Вы можете узнать полный перечень выпускаемой предприятием продукции.



## 9. Комплект поставки

№	Наименование	Кол-во, шт.
1	<b>Фритюрница</b>	1
2	<b>Опоры</b>	4
3	<b>Корзина большая</b>	1
4	<b>Корзина маленькая</b>	2
5	<b>Подставка</b>	2
6	<b>Крышка</b>	2
7	<b>Упаковка</b>	1
8	<b>Руководство по эксплуатации</b>	1
9*	<b>Комплект плинтуса - <u>(заказывается отдельно)</u></b>	1
	<i>Плинтус</i>	1
	<i>Установочный винт</i>	2
10*	<b>Комплект гастроемкостей - <u>(заказывается отдельно)</u></b>	1
	<i>Гастроемкость GN 1/1</i>	2
	<i>Фильтр-решетка</i>	2
11*	<b>Комплект дверей - <u>(заказываются отдельно)</u></b>	1
	<i>Дверь (левая и правая)</i>	2
	<i>Петля нижняя</i>	2
	<i>Петля верхняя (левая и правая)</i>	2
	<i>Скоба</i>	1
	<i>Магнитные защелки</i>	2
	<i>Винт М4</i>	4
	<i>Винт М5</i>	2
	<i>Винт М6</i>	8
	<i>Гайка М4</i>	4
	<i>Гровер М4</i>	4
	<i>Гровер М5</i>	2
	<i>Шайба 4</i>	4

**\*) № 9, 10 и 11 – заказываются отдельно.**

## 10. Установка дополнительных комплектов.

### 10.1. Установка плинтуса (см. Рис. 3).

10.1.1. В корпус изделия вкрутите установочные винты (поставляются в комплекте плинтуса), отклеив предварительно заглушки.

10.1.2. Повесьте плинтус на установочные винты.

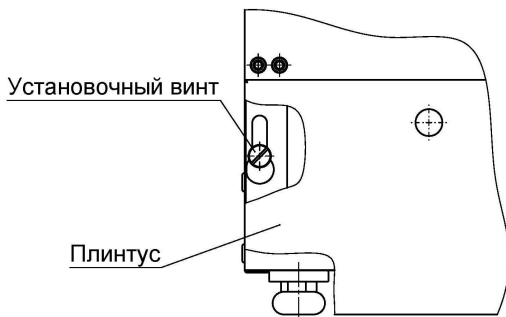


Рис. 3

### 10.2. Установка дверей.

10.2.1. Установите нижнюю петлю (поставляется в комплекте дверей) и зафиксируйте ее винтами М6 на корпусе изделия, отклеив предварительно заглушки (см. Рис. 4).

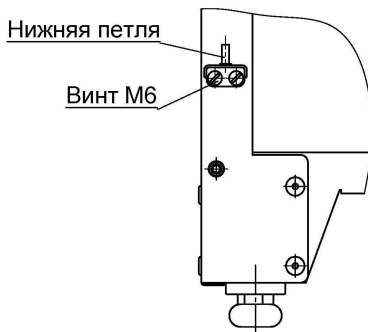


Рис. 4

10.2.2. Установите дверь на ось нижней петли.

10.2.3. Вставьте ось верхней петли (поставляется в комплекте дверей) в дверь и зафиксируйте ее винтами М6 на корпусе изделия (см. Рис. 5).

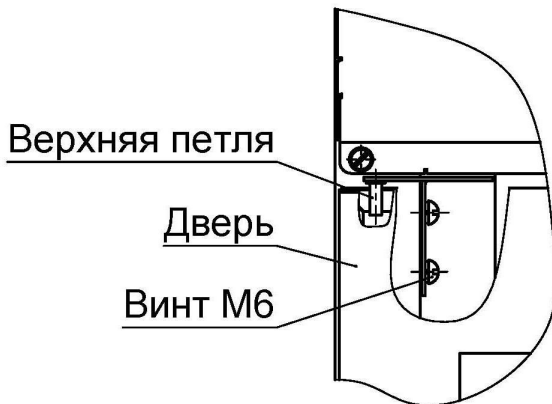


Рис. 5

10.2.4. Прикрутите винтами М4 и гайками М4 на планку магнитные защелки (поставляются в комплекте дверей) (см. Рис. 6) и установите ее под панелью управления, зафиксировав винтами М5 (см. Рис. 7).

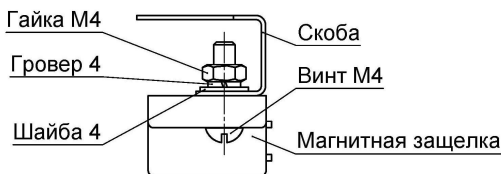


Рис. 6

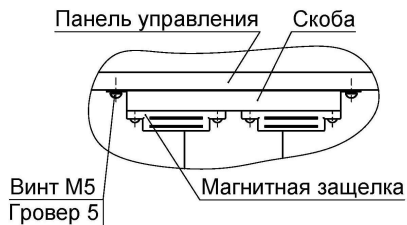


Рис. 7

## 11. Сведения о приемке.

Изделие «Фритюрница электрическая кухонной линии «Традиция-2008» (серия 900)  
заводской номер \_\_\_\_\_ соответствует техническим  
условиям ТУ 5151-035-57079599 –2008 , признано годным 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**  
[www.atesy.ru](http://www.atesy.ru)