

EAC

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ
ДЛЯ МАЛЫХ КУХОНЬ (серия 400)

«ТАВЕРНА»



Руководство по эксплуатации

ATESY®

Гастрономическая линия для малых кухонь «Таверна» (серия 400)

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

Техническое описание

Кухонная линия «Таверна» предназначена для приготовления и хранения горячих и холодных блюд в условиях малой кухни.

Полный комплект линии «Таверна» включает в себя следующие модули:

- Фритюрница
- Мармит (2 или 3 гастроемкости)
- Нейтральный стол (300 или 600)
- Электросковорода (плоская, ребристая)
- Электроплита (1 или 2 конфорки)
- Универсальная тумба-подставка для оборудования (закрытая)
- Зонт вытяжной

Модули линии «Таверна» выпускаются двух размеров. Ширина модулей может быть 300 мм и 600 мм.

Тумба-подставка закрытая в середине может быть заменена открытой полкой, которая крепится между двумя тумбами-подставками.

Использование тумбы-подставки позволяет разместить модули наиболее удобно и компактно, создаёт законченный вид.

Все элементы кухонной линии «Таверна» изготовлены из пищевой нержавеющей стали. Конструкция линии продумана таким образом, чтобы легко осуществлять тщательную санитарную обработку всех поверхностей и узлов, контактирующих с пищевыми продуктами в процессе эксплуатации линии.

Кухонная линия «Таверна» может устанавливаться либо в прямом, либо в островном варианте. Если не желаете покупать полный комплект линии, то можете выбрать по собственному усмотрению необходимые Вам модули.

Неоспоримыми достоинствами линии «Таверна» является ее компактность, а также взаимозаменяемость модулей, входящих в комплект линии.

Нейтральный стол снабжён выдвигающимся ящиком для хранения инвентаря.

Имея в эксплуатации гастрономическую линию «Таверна» можно в условиях ограниченного пространства малой кухни иметь возможность готовить широкий ассортимент блюд, обеспечивая потребности малого кафе, ресторана или закуской.

Приобретая кухонную линию «Таверна» внимательно ознакомьтесь с руководством по ее эксплуатации. Это позволит Вам успешно ее использовать и делать свой бизнес.

Предприятие «Атеси» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств.

Руководство по эксплуатации кухонной линии «Таверна»

1. Общие указания

1.1. Кухонная линия «Таверна» работает от электрической сети напряжением $220\text{ В} \pm 10\%$ переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода.

1.2. Кухонная линия «Таверна» устанавливается на ровном, горизонтальном, твердом полу (кафель, мрамор, керамика и т.п.).

1.3. При установке кухонной линии «Таверна» должен быть обеспечен подвод воздуха к задним стенкам модулей для вентиляции.

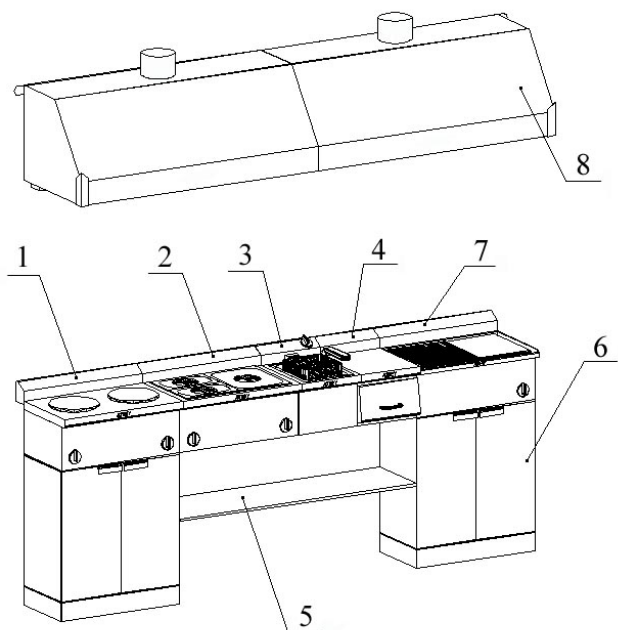
1.4. Линия подключается к сети самим потребителем.

1.5. Оберегайте линию от небрежного отношения, ударов. Регулярно, в конце рабочего дня проводите санитарную обработку рабочих поверхностей линии.

2. Технические характеристики

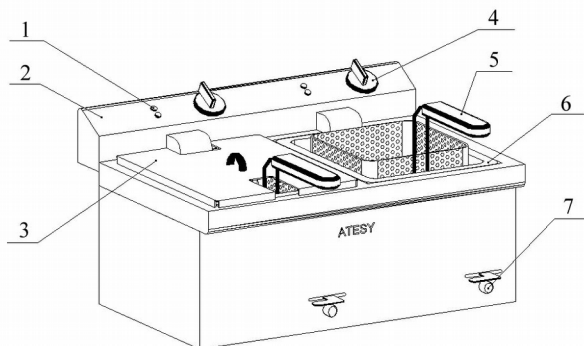
№	Наименование модуля	Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм	Номинальная мощность, кВт	Рабочая температура, °С	Ток нагрузки, А, (не более)
1	Модуль «Фритюрница-300»	300x440x330	4,0	50-190°С	18,2
	Модуль «Фритюрница-600»	600x440x330	8,0	50-190°С	36,4
2	Модуль «Мармит - 300»	300x440x330	0,27	30-80°С	1,3
	Модуль «Мармит - 600»	600x440x330	0,54	30-80°С	2,6
3	Модуль «Электроворода - 300»	300x440x330	1,6	На поверхности 20-300°С	7,3
	Модуль «Электроворода - 600»	600x440x330	3,2	На поверхности 20-300°С	14,6
4	Модуль «Электроплита-300»	300x440x330	2,0	На поверхности 20-400°С	9,1
	Модуль «Электроплита-600»	600x440x330	4,0	На поверхности 20-400°С	18,2
5	Модуль «Нейтральный стол -300»	300x440x330	---	---	---
	Модуль «Нейтральный стол -600»	600x440x330	---	---	---
6	Модуль «Тумба-подставка - 300»	300x440x700	---	---	---
	Модуль «Тумба-подставка - 600»	600x440x700	---	---	---

2.1. Общий вид линии «Таверна» (вариант комплектации)



1	Модуль «Электроплита-600»	5	Полка (открытая)
2	Модуль «Мармит-600»	6	Тумба-подставка (закрытая)
3	Модуль «Фритюрница-300»	7	Модуль «Электросковорода-600»
4	Модуль «Нейтральный стол-300»	8	Зонт вентиляционный (предлагается как опция)

2.2. Модуль «Фритюрница-300», «Фритюрница-600»



1	Сигнальная лампа	5	Садка
2	Блок управления	6	Ванна фритюрная
3	Крышка	7	Сливной кран
4	Ручка регулятора температуры		

Модули «Фритюрница» предназначены для приготовления различных продуктов во фритюре.

Масло или кулинарный жир в ванне фритюрной разогревается ТЭНом в диапазоне температур от 50 до 190°C.

Для включения фритюрницы нужно установить ручку терморегулятора на нужную температуру.

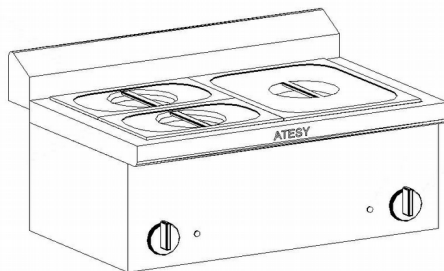
Модуль «Фритюрница-300» имеет одну ванну фритюрную, у модуля «Фритюрница-600» - две ванны фритюрные.

Внимание! Температура фритюра достигает значения 190°C. Не допускается попадание воды на разогретую поверхность фритюрницы. Это может привести к выплеску горячего фритюра.

Перед загрузкой продуктов в ванну с горячим фритюром необходимо дать время для стекания воды с продуктов.

Внимание! Используемый для фритюрницы ТЭН рассчитан на нагрев масла или жира. Не включать нагрев ТЭНа без заливки в ванну масла.

2.3. Модуль «Мармит-300», «Мармит-600»



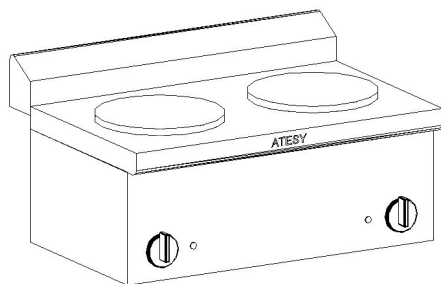
Модуль мармит предназначен для поддержания в горячем состоянии любых продуктов питания и готовых блюд, хранение которых возможно в стандартных гастроемкостях GN 1/2 и GN 1/4. Регулятор температуры мармита позволяет устанавливать температуру в пределах 30÷80°C.

Для включения мармита нужно установить ручку терморегулятора на нужную температуру.

В комплект модуля «Мармит-300» входят две гастроемкости GN 1/4 (H=150 мм).

В комплект модуля «Мармит-600» входят две гастроемкости GN 1/4 (H=150 мм) и одна гастроемкость GN 1/2 (H=150 мм).

2.4. Модуль «Электроплита-300», «Электроплита-600»



Модуль электроплита предназначен для приготовления и разогрева емкостей с различными продуктами питания.

Модуль «Электроплита-300» имеет одну конфорку, у модуля «Электроплита-600» - две конфорки.

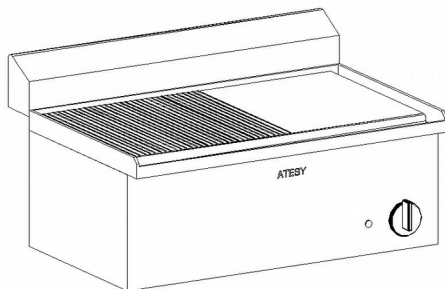
Выпускаются электроплиты с конфорками диаметром 180 мм, мощностью 2,0 кВт.

Ступенчатый регулятор температуры электроплиты позволяет устанавливать температуру в пределах 100÷500°C.

Для включения электроплиты нужно установить ручку терморегулятора в соответствующую позицию (от 1 до 6).

№ позиции	Т°С
1	110
2	185
3	290
4	380
5	465
6	515

2.5. Модуль «Электросковорода-300», «Электросковорода-600»



Модуль предназначен для поджаривания различных продуктов на поверхности электросковороды.

Модуль «Электросковорода-300» имеет ребристую жарочную поверхность и нагревается ТЭНом мощностью 1,6 кВт.

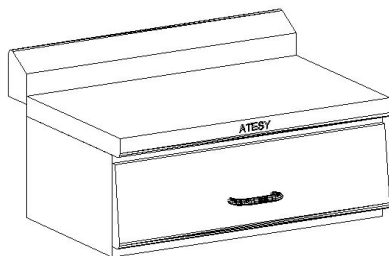
Модуль «Электросковорода-600» имеет две жарочные поверхности (ребристую и плоскую), каждая из которых нагревается ТЭНом мощностью 1,6 кВт.

Регулятор температуры электросковороды позволяет устанавливать температуру в пределах $50 \div 275^{\circ}\text{C}$.

Для включения электросковороды нужно установить ручку терморегулятора на нужную температуру.

Время достижения температуры 260°C не более 20 минут.

2.6. Модуль «Нейтральный стол-300», «Нейтральный стол-600»



Модуль нейтральный стол предназначен для сервировки и разделки различных продуктов питания, а также для установки дополнительного оборудования и приспособлений.

Модуль оснащён выдвигающимся ящиком для инвентаря.

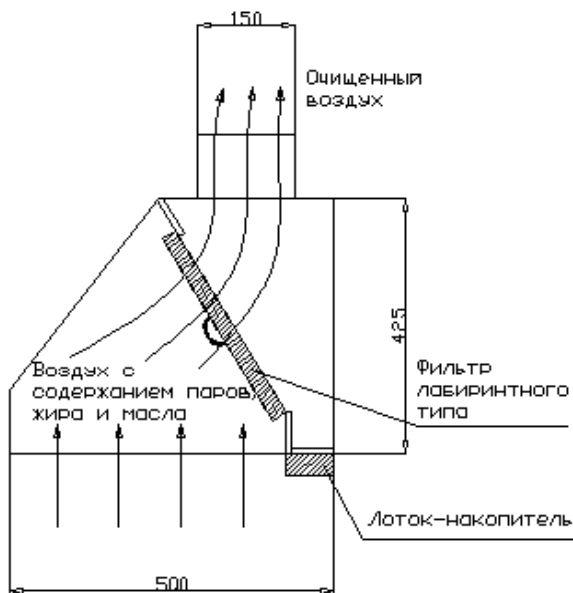
2.7. Зонт вытяжной настенный (ЗВН-400)

Предназначен для очистки воздуха от жира, масла, дыма и водяного пара.

Имеется лоток-накопитель для жира и масла.

Габаритные размеры вытяжного зонта, (мм)	1200 x 500 x 425
Корпус	Нержавеющая сталь
Тип фильтра	Лабиринтный
Габаритные размеры фильтра, (мм)	200 x 400
Габаритные размеры патрубка, (мм)	150 x 200

Схема работы вытяжного зонта (ЗВН-400).



3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Линия «Таверна» выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ 27570.0, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP33.

3.2. Внимание! Поверхности сковороды и плиты имеют высокую температуру. Не допускать прикосновения открытыми участками тела к электрическим конфоркам и поверхности сковороды.

3.3. Внимание! При работе фритюрницы температура масла достигает 200° С. Не допускать попадания воды на поверхность разогретого масла, что может привести к выплеску фритюра.

3.4. Внимание! Не допускается попадание на перегретую поверхность электросковороды воды или масла, во избежания их разбрызгивания.

3.5. Запрещается работать на линии с неисправными электрическими элементами.

3.6. Запрещается держать вблизи включённых электроплиты и электросковороды легковоспламеняющиеся вещества.

3.7. Запрещается эксплуатация модулей линии с включёнными нагревательными элементами без нагрузки.

4. Подготовка к работе и порядок работы

4.1. Проверить прямолинейность установки модулей линии. Задние стенки должны стыковаться друг с другом без ступенек.

4.2. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние кухонной линии. Все поверхности должны иметь чистый вид, полки и гастроемкости вымыты и просушены.

4.3. Управление модулями кухонной линии «Таверна» осуществляется с панели управления соответствующих модулей.

4.4. Включить фритюрницу, мармит, электроплиту, электросковороду соответствующими электрическими выключателями. Время выхода на режим не более 20 минут.

4.5. После выхода на режим всех модулей, произвести закладку продуктов. Линия готова к работе.

4.6. Порядок отключения. После окончания работы установите выключатели модулей в положение «0» («Выключено»). Освободите гастроемкости от продуктов, слейте масло из ванны фритюрницы. Произведите очистку модулей.

4.7. Внимание! Для того, чтобы конфорки электрической плиты служили долго, не оставляйте их во включенном состоянии без установленных на них емкостей, во избежание их перегрева.

5. Обслуживание кухонной линии

5.1. Все работы по обслуживанию выполняются при отключенной от сети линии.

5.2. Работы по обслуживанию линии выполняются только квалифицированными специалистами, имеющими допуск для работы с электрооборудованием.

5.3. Ежедневно в конце работы необходимо произвести тщательную очистку кухонной линии от остатков пищи, конденсата, жира и др. Очистку модулей производить после остывания до безопасной температуры нагретых поверхностей. Используйте для этого стандартные средства очистки. После очистки линии протрите все поверхности сухими тканями. Произведите сушку гастроемкостей, входящих в состав линии. Установите гастроемкости на место. Обращайте внимание не только на чистоту кухонной линии, но и на состояние пола вокруг нее, т.к. наличие жидкости или жира на полу – путь к травматизму.

6. Гарантийные обязательства

6.1. Производитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи оборудования первому конечному пользователю при условии соблюдения правил пользования, изложенных в руководстве по эксплуатации.

6.2. Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

- при наличии в оборудовании механических повреждений;
- при использовании оборудования в целях, непредусмотренных руководствами по эксплуатации (паспортами) на оборудование;
- при повреждениях, возникших из-за несоблюдения правил монтажа, установки, настройки и эксплуатации оборудования;
- при нарушении правил проведения, или не проведении технического обслуживания, предусмотренного руководством по эксплуатации (паспортом) на оборудование;

- при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями потребителя, либо небрежным обращением с оборудованием;
- при повреждениях, вызванных обстоятельствами непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и т. п.);
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь оборудования посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов;
- при доработке оборудования, внесении в него конструктивных изменений или проведении самостоятельного ремонта;
- при повреждениях оборудования вследствие неправильной транспортировки и хранения;
- при повреждениях, вызванных использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов и комплектующих частей;
- при повреждениях, вызванных превышением допустимых значений питающего напряжения на входах оборудования, или использованием источников питания, не удовлетворяющим требованиям, которые описаны в руководстве по эксплуатации.

6.3. Гарантийный срок хранения — 12 месяцев со дня изготовления. В случае превышения срока хранения должна быть проведена предпродажная подготовка изделия в соответствии с регламентом предприятия-изготовителя, за счет владельца оборудования. Для проведения предпродажной подготовки необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

6.4. Срок службы изделия — 10 лет со дня изготовления.

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 нашей компании в разделе СЕРВИС:

<http://atesy.ru/service/>

7. Полный комплект поставки

Комплект поставки определяется заказчиком.

№	Наименование поставляемых элементов линии «Таверна»	Кол-во
1	Модуль фритюрница ТУ 5151-035-57079599-2009 (в сборе)	1
3	Модуль электросковорода ТУ 5151-017-11440392-98	1
4	Модуль электроплита ТУ 5151-018-11440392-99	1
5	Модуль нейтральный стол ТУ 5151-016-11440392-98	1
6	Модуль мармит ТУ 5151-016-11440392-98 (с гастроёмкостями)	1
7	Тумба-подставка ТУ 5151-01611440392-98	4
8	Борт (для каждого модуля, кроме фритюрницы)	1
9	Зонт вытяжной 1200 x 500 x 425	2

8. Сведения о приемке

Модуль линии «Таверна» _____,

заводской номер _____, соответствует техническим условиям и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____ 20 ____ г.

Принято ОТК.

МП

ATESY®

**140000, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Красная, д. 1, строение ЛИТ. Б Б1
т/ф: (495) 995-95-99**

info@atesy.info

www.atesy.ru