

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Фритюрница электрическая торговой марки СИКОМ для предприятий общественного питания тип ЭФ модель ЭФ-12НЧ соответствует требованиям: ТУ-5151-017-48956771-2008 и признана годной к эксплуатации.

Изготовлено:

Подпись _____

Проверено ОТК:

Упаковщик _____

Подпись _____

Заводской номер: _____

Продукция фирмы
"СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ"
Санкт-Петербург



**ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ТОРГОВОЙ МАРКИ СИКОМ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ТИП ЭФ
МОДЕЛЬ ЭФ-12НЧ**

ТУ 5151-017-48956771-2008

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Россия
Санкт-Петербург

ВНИМАНИЕ!

Перед эксплуатацией изделия внимательно ознакомьтесь с данным руководством по эксплуатации. Запомните и не нарушайте требования, изложенные в нем. Это необходимо для Вашей безопасности и увеличения срока службы изделия.

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Фритюрница электрическая торговой марки СИКОМ для предприятий общественного питания тип ЭФ модель ЭФ-12НЧ, в дальнейшем фритюрница, предназначена для приготовления пончиков, чебуреков, пирожков и других изделий (кроме продуктов с высоким пенообразованием, например картофеля) в большом количестве фритюра.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 Номинальное напряжение, В	220
2.2 Частота, Гц	50
2.3 Потребляемая мощность, Вт	5000
2.4 Рабочий объем фритюра, л	12
2.5 Площадь поверхности фритюра, см ²	2145
2.6 Количество ТЭНов	2
2.7 Продолжительность разогрева при температуре 200 °С, мин.....	не более 15
2.8 Масса, кг	14
2.9 Габаритные размеры, мм	
глубина	545
ширина	690
ширина с полкой	1010
высота	260
2.10 Степень защиты по ГОСТ 14254-96 соответствует IP23. Фритюрницу допускается эксплуатировать в закрытых помещениях, оборудованных принудительной вентиляцией в соответствии с установленными нормами и требованиями.	
2.11 Фритюрница является комбинированным стационарным прибором настольного исполнения и имеет I класс защиты от поражения электрическим током по ГОСТ IEC 60335-2-37-2012, ГОСТ МЭК 60335-1-2008.	
2.12 Электромагнитная совместимость, функционирующей в условиях нормальной эксплуатации фритюрницы, в части касающаяся уровня промышленных радиопомех, помехоустойчивости и влияния на электрическую сеть общего назначения должна соответствовать требованиям ГОСТ 30804.3.2-2013, ГОСТ 30804.3.3-2013, ГОСТ 30805.14.1-2013, ГОСТ 30805.14.2-2013.	
2.13 Вид климатического исполнения - УХЛ 4.2 по ГОСТ 15150-69. Нормальный режим работы фритюрницы при температуре окружающего воздуха от +10°C до +35°C.	
2.14 Все детали фритюрницы, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям ГН 2.3.3.972-00.	

Протрите все поверхности съемного нагревательного блока мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем вытрите насухо. Мыть съемный нагревательный блок под струей воды или погружением в воду запрещается! Попадание влаги в съемный нагревательный блок - недопустимо.

8.3 После очистки поверхностей съемного нагревательного блока в случае необходимости проведите очистку ТЭН. Для этого аккуратно, при помощи деревянной лопатки или пластикового скребка, осуществите очистку ТЭН от остатков пригоревшего продукта и фритюра. Не используйте для очистки металлические щетки или скребки. После очистки протрите поверхности ТЭН мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем чистой сухой мягкой тканью. Помните, бережное отношение к нагревательным элементам увеличит срок их службы. Оберегайте термобаллон и капилляр, соединяющий его с регулятором температуры, от механических повреждений. Запрещается изгибать капилляр!

8.4 Для сохранения внешнего вида фритюрницы регулярно протирайте ее наружные поверхности мягкой тканью.

ВНИМАНИЕ! Оберегайте фритюрницу от ударов!

9. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9.1 Фритюрница может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

9.2 Условия хранения фритюрницы в части воздействия климатических факторов внешней среды — 1(Л) ГОСТ 15150-69. Условия транспортирования фритюрницы в части воздействия климатических факторов внешней среды — по условиям хранения 5(ОЖ4) ГОСТ 15150-69.

9.3 Условия транспортирования в части воздействия механических факторов - по группе (С) ГОСТ 23216-78.

10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

10.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу фритюрницы в течение гарантийного срока эксплуатации, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения. Гарантийный срок эксплуатации составляет 12 (двенадцать) месяцев с момента даты ввода фритюрницы в эксплуатацию, но не более 18 (восемнадцати) месяцев с момента даты производства.

10.2 Гарантийный ремонт производится по предъявлению данного паспорта и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

10.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию фритюрницы без предварительного уведомления.

6.7 Установите ручку регулятора температуры в положение "Выкл." поворотом против часовой стрелки до упора.

6.8 Подключите фритюрницу к сети. Для подключения фритюрницы необходима однофазная трёхпроводная электрическая сеть переменного тока (обязательно наличие заземляющего провода). Параметры подключения зависят от заявленных номинальных мощности, питающего напряжения и частоты.

6.9 Установите ручку регулятора температуры на необходимую Вам температуру, например, 175°C (совместите риску "175" на ручке с отметкой "треугольник" на панели).

6.10 Не более чем через 15 минут прогрева фритюрница готова к работе.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 Опустите требуемое количество изделий на поверхность фритюра, используя щипцы (в комплект не входят).

7.2 Обжарив изделия с одной стороны, при помощи щипцов, по очереди переверните их. По окончании процесса жарки извлеките по очереди готовые изделия из ванны на полку, чтобы фритюр мог стечь. После этого можно опускать во фритюр новые изделия.

7.3 В процессе работы необходимо следить за тем, чтобы уровень фритюра был всегда выше ТЭНа (ТЭН должен находиться всегда ниже уровня фритюра!).

7.4 После окончания жарки установите ручку регулятора температуры в положение "Выкл." поворотом против часовой стрелки до упора, затем отключите фритюрницу от сети.

7.5 Следует знать, что при большом количестве одновременно жарящихся изделий температура жира падает на 10-15 градусов, поэтому при высокой производительности начальную температуру следует установить повышенную, например 190°C. Однако нельзя перегревать масло свыше 200°C! Помните об этом! В процессе работы индикаторная лампа работы ТЭНа периодически включается и гаснет (регулятор температуры включает ТЭН при понижении температуры фритюра относительно заданной и отключает ТЭН при достижении фритюром заданной температуры).

8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

8.1 После окончания работы и охлаждения фритюра снимите крышку-полку, извлеките из рабочей ванны вкладыши, разъедините съемный нагревательный блок с рабочей ванной, слейте фритюр через сливной кран. Рекомендуем при сливе одновременно фильтровать фритюр через ткань или многократно сложенную марлю - это увеличит срок службы фритюра.

8.2 Протрите жарочную ванну, крышку-полку, и вкладыши насухо или вымойте, используя мыльный раствор, затем вытрите всё насухо.

Допустимые нормы физико-химических показателей указаны в таблице 1.
Таблица 1.

Допустимые нормы физико-химических показателей.

Наименование материала	Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерений
Сталь 08X18H10 ГОСТ 5632-72	Хром	0,10	мг/л
	Никель	0,10	мг/л
	Марганец	0,10	мг/л
	Титан	0,10	мг/л
	Железо	0,10	мг/л

2.15 По создаваемым уровням неионизирующих излучений фритюрница соответствует требованиям СанПиН 2.2.4.1191-03. Показатели микроклимата на рабочем месте эксплуатации фритюрницы удовлетворяют требованиям СанПиН 2.2.4.548-96. Предельно допустимые уровни неионизирующих излучений указаны в таблице 2.

Таблица 2.

Предельно допустимые уровни (ПДУ) неионизирующих электромагнитных излучений.

Напряжённость электрического поля 50 Гц	Индукция магнитного поля 50 Гц	Интенсивность ИК-излучения
5 кВ/м	100 мкТл	100 Вт/м²

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки входят:

- Фритюрница в сборе 1 шт.
- Полка с распоркой 1 шт.
- Вкладыш 2 шт.
- Розетка 1 шт.
- Руководство по эксплуатации 1 шт.
- Коробка упаковочная 1 шт.

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Фритюрница состоит из жарочной ванны и съемного нагревательного блока. Жарочная ванна имеет кран для слива остывшего фритюра. На ее борт при помощи распорки присоединяется полка, на которую при работе выкладываются готовые продукты (пончики, чебуреки, пирожки). Съемный нагревательный блок устанавливается на борт жарочной ванны, противоположный сливному крану. Он содержит трубчатый электронагреватель (ТЭН) и терморегулирующее устройство. На панели съемного нагревательного блока расположены ручка регулятора температуры и индикаторная лампа работы ТЭНа.

Принцип работы фритюрницы основан на нагреве фритюра погруженным в него ТЭНом. Так как ТЭН имеет значительную заделку электродов внутри трубки, ТЭН нагревается только в зоне, погруженной во фритюр. Поэтому в этой фритюрнице отсутствует эффект "бортовой полосы", приводящий к преждевременному окислению фритюра. Процесс жарки осуществляется при контакте поверхности приготавливаемого изделия (например, чебурека) с нагретым фритюром. При этом одновременно с теплообменом происходит процесс замещения влаги фритюром. Так как жарка происходит не погружным способом, продукты необходимо переворачивать для обжарки другой стороны. При жарке во фритюре создаются хорошие условия для теплообмена и обеспечивается равномерное образование корочки на всей поверхности продукта.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ РАЗБИРАТЬ СЪЕМНЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ БЛОК!

- 5.1 Перед началом эксплуатации фритюрницы необходимо: внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации, проверить комплектность, тщательно осмотреть соединения, проверить сохранность сетевого шнура, наличие в питающей электросети заземляющего устройства (фритюрница в процессе эксплуатации должна быть надежно заземлена), исправность регулятора температуры.
- 5.2 Наблюдение за работой фритюрницы возлагается на владельца, который обязан содержать её в чистоте и исправном состоянии.
- 5.3 Категорически запрещается эксплуатировать фритюрницу в недопустимых условиях, оговоренных данным Руководством по эксплуатации и не выполнив мероприятий по её подготовке (раздел 6 настоящего руководства).
- 5.4 Фритюрница должна эксплуатироваться на устойчивом столе или подставке, не допускающих её падения или случайного толчка.
- 5.5 На сливном кране работающей фритюрницы всегда должна быть заглушка от случайного открывания крана.
- 5.6 Не подключайте к сети фритюрницу, в которой уровень фритюра ниже отметки MIN! **ЗАПОМНИТЕ:** уровень фритюра при эксплуатации всегда должен находиться между отметками MIN и MAX.
- 5.7 Температура жарки не должна превышать 200°C.
- 5.8 Не допускайте касания сетевого шнура нагретых частей корпуса фритюрницы.
- 5.9 Не оставляйте включенную в сеть фритюрницу без присмотра.
- 5.10 Не отсоединяйте от фритюрницы съемный нагревательный блок, подключенный к сети!

- 5.11 Оберегайте термобаллон и капилляр, соединяющие его с регулятором температуры и термовыключателем, от механических повреждений. Запрещается изгибать капилляр!
- 5.12 Не сливайте неостывший фритюр (его температура не должна превышать 50°C). Температуру фритюра можно узнать с помощью регулятора температуры. Вращая его ручку следует определить момент загорания индикаторной лампы работы ТЭНа. Значение на шкале ручки напротив отметки «треугольник» на панели будет соответствовать температуре фритюра.
- 5.13 Не используйте старый фритюр, он имеет более низкую температуру воспламенения и склонен к обильному пенообразованию.
- 5.14 Не допускайте попадания воды (даже капель) в разогретый фритюр.
- 5.15 Не используйте фритюрницу для приготовления продуктов, в процессе жарки которых образуется обильная пена (например, картофель).
- 5.16 Не мойте съемный нагревательный блок погружением в воду или под струей воды. В случае попадания влаги в блок - просушите его перед подключением к сети.
- 5.17 В случае возникновения неисправностей отключите фритюрницу от электросети и обратитесь в сервисную службу. Поврежденный сетевой шнур подлежит замене на предприятии - изготовителе либо в сервисной службе, осуществляющей гарантийный и постгарантийный ремонт.
- 5.18 К работе по эксплуатации и обслуживанию фритюрницы допускаются **лица не моложе 18 лет, имеющие допуск к работе на оборудования данного типа.**

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

ВНИМАНИЕ! Фритюрницу, приобретенную в холодное время, перед подключением к сети выдержите при комнатной температуре в течение 3-4 ч.

- 6.1 Перед первым включением удалите защитную пленку с металлических поверхностей (при ее наличии).
- 6.2 Протрите жарочную ванну, наружные поверхности съемного нагревательного блока, полку с распоркой и вкладыши мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем вытрите насухо.
- 6.3 Установите съемный нагревательный блок на борт жарочной ванны, противоположный сливному крану.
- 6.4 Опустите в рабочую ванну вкладыши.
- 6.5 Установите крышку-полку на борт жарочной ванны и закрепите ее распоркой.
- 6.6 Залейте в жарочную ванну 12 литров фритюра до отметки "12" на внутреннем борту ванны, что соответствует его максимальному уровню (в качестве фритюра следует использовать фритюрный жир или рафинированные растительные масла). При минимальном уровне поверхность фритюра должна быть выше ТЭНа (ТЭН должен находиться всегда ниже уровня фритюра!).