

Продукция фирмы
"СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ"
Санкт-Петербург



**ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ТОРГОВОЙ МАРКИ СИКОМ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ
ТИП ЭФ
МОДЕЛЬ ЭФ-18НЧ**

ТУ 5151-017-48956771-2008

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Россия
Санкт-Петербург

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Фритюрница электрическая торговой марки СИКОМ для предприятий общественного питания тип ЭФ модель ЭФ-18НЧ, 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 | 380 |
| 2.2 | Частота, Гц | 50 |
| 2.3 | Потребляемая мощность, Вт | 7500 |
| 2.4 | Рабочий объем фритюра, л | 18 |
| 2.5 | Площадь поверхности фритюра, см ² | 2700 |
| 2.6 | Количество ТЭНов | 3 |
| 2.7 | Продолжительность разогрева при температуре 200°С, мин..... | не более 15 |
| 2.8 | Масса, кг | 22,5 |
| 2.9 | Габаритные размеры, мм | |
| | глубина | 550 |
| | ширина | 1015 |
| | ширина с откинутой крышкой | 1655 |
| | высота | 260 |
| 2.10 | Степень защиты по ГОСТ 14254-96 соответствует IP20. Фритюрницу допускается эксплуатировать под навесом или в закрытых помещениях, имеющих вентиляцию. | |
| 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 | Уровень промышленных радиопомех и помехоустойчивость работающей фритюрницы соответствует требованиям 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°С до +35°С. Эксплуатация фритюрницы допускается в закрытых помещениях, оборудованных принудительной вентиляцией в соответствии с установленными нормами и требованиями. | |
| 2.14 | Все детали фритюрницы, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям ГН 2.3.3.972-00. Допустимые нормы физико-химических показателей указаны в таблице 1. | |

- 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.

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Фритюрница электрическая торговой марки СИКОМ для предприятий общественного питания тип ЭФ модель ЭФ-18НЧ соответствует требованиям: ТУ-5151-017-48956771-2008 и признана годной к эксплуатации.

Изготовлено:

Подпись _____

Штамп ОТК:

Упаковщик:

Заводской номер: _____

12. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ

ООО "Северная инженерная компания"
 Россия, 198323, Санкт-Петербург,
 Волхонское шоссе, д.115, корп.4, лит.А
 Тел./факс: 8(800)100-52-14.
 E-mail: sales@sikom.com
 www.sikom.com

- 7.3 В процессе работы необходимо следить за тем, чтобы уровень фритюра был всегда выше ТЭНов (ТЭНы должны 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 ТЭНов периодически включается и гаснет (регулятор температуры включает ТЭНы при понижении температуры фритюра относительно заданной и отключает ТЭНы при достижении фритюром заданной температуры).

8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 8.1 После окончания работы и охлаждения фритюра извлеките вкладыши, отсоедините съемный нагревательный блок от рабочей ванны, снимите крышки-полки, 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, крышки-полки и вкладыши насухо или помойте, используя мыльный раствор, и вытрите насухо. 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. Оберегайте термобаллон и капилляр, соединяющий его с регулятором температуры, от механических повреждений. Запрещается изгибать капилляр!
- 8.3 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.

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/м ²

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки входят:

- Фритюрница в сборе 1 шт.
- Крышка-полка с распоркой 2 шт.
- Вкладыш 3 шт.
- Руководство по эксплуатации 1 шт.
- Коробка упаковочная 1 шт.

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Фритюрница состоит из рабочей ванны и съемного нагревательного блока.

К рабочей ванне, имеющей кран для слива остывшего фритюра, при помощи распорок присоединяются откидные крышки-полки, которые являются крышками при неработающей фритюрнице, а при работе - полками для готового продукта.

Съемный нагревательный блок состоит из теплогенерирующего устройства (ТЭНов) и терморегулирующего устройства.

На панели съемного нагревательного блока расположены ручка регулятора температуры и индикаторная лампа работы ТЭНов.

Съемный нагревательный блок плотно устанавливается на борт рабочей ванны, противоположный сливному крану.

Принцип работы фритюрницы основан на нагреве фритюра погруженными в него ТЭНами. Так как ТЭНы имеют значительную заделку электродов внутри трубки, ТЭНы нагреваются 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 погруженным 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 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.
- 5.2 Температура жарки не должна превышать 200°C.
- 5.3 Не допускайте касания сетевого шнура нагретых частей корпуса фритюрницы.
- 5.4 Не оставляйте включенную в сеть фритюрницу без присмотра.
- 5.5 Не отсоединяйте от фритюрницы съемный нагревательный блок, подключенный к сети!
- 5.6 Оберегайте термобаллон и капилляр, соединяющие его с регулятором температуры и термовыключателем, от механических повреждений. Запрещается изгибать капилляр!
- 5.7 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.
- 5.8 Не используйте старый фритюр, он имеет более низкую температуру воспламенения и склонен к обильному пенообразованию.
- 5.9 Не используйте фритюрницу для приготовления продуктов, в процессе жарки которых образуется обильная пена (например, картофель).

- 5.10 Не мойте съемный нагревательный блок погружением в воду или под струей воды. В случае попадания влаги в блок - просушите его перед подключением к сети.
- 5.11 Поврежденный сетевой провод подлежит замене только на предприятии-изготовителе или в сервисном центре.
- 5.12 К работе по обслуживанию фритюрницы допускаются лица не моложе 18 лет, имеющие допуск к обслуживанию данного оборудования.

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, крышки-полки, 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 Установите крышки-полки на борт жарочной ванны и закрепите их распорками.
- 6.5 Залейте в жарочную ванну 18 литров фритюра до отметки “18” 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 ТЭНов (ТЭНы должны находиться всегда ниже уровня фритюра!).
- 6.6 Опустите в рабочую ванну вкладыши.
- 6.7 Установите ручку регулятора температуры в положение “Выкл.” поворотом против часовой стрелки до упора.
- 6.8 Подключите фритюрницу к сети.
- 6.9 Установите ручку регулятора температуры на необходимую Вам температуру, например, 175°C (совместите риску “175” на ручке с отметкой “треугольник” на панели).
Не более чем через 15 минут прогрева фритюрница готова к работе.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 7.1 Опустите требуемое количество изделий на поверхность фритюра.
- 7.2 Обжарив изделия с одной стороны 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.