11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

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

Дата выпуска “_____“ _____ 20____ г.

Подпись _____

Штамп ОТК

Заводской номер: _____

12. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Адрес: Россия, 197110, Санкт-Петербург, Петровский пр., д.26.
ООО «Северная инженерная компания»
Тел./факс: + 7 (812) 350–7261;
E-mail: sales@sikom.com

Продукция фирмы
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”
Санкт-Петербург

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТОРГОВОЙ МАРКИ СИКОМ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 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 модель ЭФ-18НЧ, в дальнейшем фритюрница, предназначена для приготовления чебуреков, пончиков, 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 20^0 С, мин. ..... не более 15
2.8 Масса не более, кг 22,5
2.9 Габаритные размеры, мм
- длина 1015
- длина с откинутыми крышками.....1655
- ширина 550
- высота 260

2.10 Класс электробезопасности по ГОСТ Р МЭК 335-1-94 + изм.1-1998 г. + изм.2 - 2001 г..... 1
2.11 Класс защиты от соприкосновения с находящимися под напряжением и движущимися частями, расположенными внутри оболочки и защиты от влаги IP20
2.12 Вид климатического исполнения по ГОСТ 15150-69.....УХЛ 4.2
2.13 Все детали фритюрницы, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из пищевой нержавеющей стали и соответствуют санитарно-гигиеническим нормативам ГН 2.3.3.972-00. Допустимые нормы физико-химических показателей указаны в таблице 1.
2.14 По создаваемым уровням неионизирующих электромагнитных излучений фритюрница соответствует требованиям СанПиН 2.2.4.1191-03, СанПиН 2.2.4.548-96.
Предельно допустимые уровни (ПДУ) неионизирующих электромагнитных излучений указаны в таблице 2.

8.2 Протрите рабочую ванну, крышки-полки, вкладыши и щипцы 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 транспортирования фритюрницы по группе (Ж2), условия хранения по группе (С) 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 изделия в течение 12 месяцев со дня продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортировки и хранения.
10.2 Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего руководства со штампом продавца и датой продажи и заполненного гарантийного талона.
10.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право изменять конструкцию фритюрницы.

6.8 Установите ручку регулятора температуры на необходимую Вам температуру, например, 175°С (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 продукта на поверхность фритюра, используя щипцы.

7.2 Обжарив продукт с одной стороны, по очереди переверните его. После приготовления второй стороны извлеките по очереди готовый продукт из ванны на полку, чтобы фритюр мог стечь. После этого можно опускать во фритюр новый продукт.

7.3. В процессе работы необходимо следить за тем, чтобы уровень фритюра был всегда выше ТЭНов , периодически добавляя фритюр (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 продуктов температура жира падает на 10-15 градусов, поэтому при высокой производительности начальную температуру следует установить повышенную, например 190°С. Однако нельзя перегревать масло свыше 200°С! Помните об этом!
В процессе работы индикаторная лампа работы ТЭНа периодически вллючается 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 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.

Таблица 1 - допустимые нормы физико-химических показателей.

Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерения	НТД на методы исследования
1	2	3	4
Марганец	0,1	мг/дм^3	ГОСТ 22001-87
Титан	0,1	мг/дм^3	ГОСТ 22001-87
Никель	0,1	мг/дм^3	ГОСТ 22001-87
Хром	0,1	мг/дм^3	ГОСТ 22001-87
Железо	0,3	мг/дм^3	ГОСТ 22001-87

Таблица 2. Предельно допустимые уровни неионизирующих электромагнитных излучений.

	Напряженность электрического поля 50Гц (кВ/м)	Напряженность магнитного потока 50Гц, (мкТл)	Напряженность электрического поля (кВ/м)	Интенсивность инфракрасного излучения (Вт/м2)
ПДУ	5	100	20	100

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки входят:

- Фритюрница в сборе..... 1 шт.
- Крышка-полка с распоркой ..... 2 шт.
- Вкладыш ..... 3 шт.
- Щипцы ..... 1 шт.
- Розетка ..... 1 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 теплогенерирующих устройств (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 трубок, 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 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 Не подключайте к сети фритюрницу, в которой уровень фритюра ниже отметки MIN! Это может привести к пожару. Уровень фритюра должен находиться между отметками MIN и MAX.

5.2 Температура жарки не должна превышать 200°С.

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, соединяющий его с регулятором температуры, от механических повреждений. Запрещается изгибать капилляр!

5.7 Не сливайте неостывший фритюр (его температура не должна превышать 50°С). Температуру фритюра можно узнать с помощью регулятора температуры. Вращая его ручку следует определить момент загорания индикаторной лампы работы ТЭНов.

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) - это может привести к травмам.

5.10 Мыть съемный нагревательный блок погружением в воду или под струей воды запрещается. Попадание влаги в блок не допускается!

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, прошедшие обучение, инструтаж по технике безопасности и способные обеспечить требования установленных санитарных норм.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

6.1 Перед первым включением удалите защитную плёнку с металлических поверхностей (при её наличии). Протрите рабочую ванну, ТЭН и все детали мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем протрите все насухо.

6.2 Установите съемный нагревательный блок на борт рабочей ванны, противоположный сливному крану.

6.3 При необходимости установите крышки-полки на борта рабочей ванны и закрепите их распорками.

6.4 Залейте в ванну 18 литров фритюра до отметки "18" на шкале (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!).

6.5 Опустите в рабочую ванну вкладыши.

6.6 Установите ручку регулятора температуры в положение "Выкл.".

6.7 Подключите фритюрницу к сети.