## 11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Фритюрница электрическая торговой марки СИКОМ для предприятий общественного питания модель ЭФ-12НЧ 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; + 7 (812) 350-6927
E-mail: sales@sikom.com

**Продукция фирмы**
**“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”**
**Санкт-Петербург**

AE 44

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

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-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 ФРИТЮРНИЦЫ

2.1 Номинальное напряжение, В ..... 220
2.2 Частота, Гц ..... 50
2.3 Номинальная 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 $20^0$ С, мин. ..... не более 15
2.8 Масса, кг .....14
2.9 Габаритные размеры, мм
глубина ..... 560
ширина ..... 690
ширина с полкой ..... 1010
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.



воду! Попадание влаги в блок не допускается! Оберегайте термобаллон и капилляр, соединяющий их 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 фритюрницы в течение 12 месяцев со дня продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения, а также требований руководства по эксплуатации.
10.2 Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего руководства и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.
10.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право изменять конструкцию фритюрницы.

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 жарочной 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 пончиков температура фритюра падает на 10-15 градусов, поэтому при высокой производительности начальную температуру следует установить повышенную, например 190°С. Однако нельзя перегревать фритюр свыше 200°С! 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 выньте вкладыши, затем отсоедините съемный нагревательный блок от жарочной ванны, снимите полку и 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, полку, щипцы 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. Не мойте съемный нагревательный блок под струей воды или погружением в



Таблица 1. Допустимые нормы физико-химических показателей.

| Наименование показателей | ДКМ | Единицы измерений |
|---|---|---|
| Марганец | 0,1 | мг/дм$^3$ |
| Титан | 0,1 | мг/дм$^3$ |
| Хром | 0,1 | мг/дм$^3$ |
| Никель | 0,1 | мг/дм$^3$ |
| Железо | 0,3 | мг/дм$^3$ |

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.
Полка с распоркой ..... 1 шт.
Щипцы ..... 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 терморегулирующие устройства.

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

Принцип работы фритюрницы основан на нагреве фритюра 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, пончика) с нагретым фритюром. При этом одновременно с теплообменом происходит процесс замещения влаги в продукте фритюром. Так как жарка происходит не погружным способом, продукты (в данном случае пончики) 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 жарочной ванны 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 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) - это может привести к травмам.

5.10 Не мойте съемный нагревательный блок погружением в воду или под струей воды! 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, 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 часов.

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, щипцы и вкладыши мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем вытрите насухо.

6.3 Установите съёмный нагревательный блок на борт рабочей ванны, противоположный сливному крану.

6.4 Опустите в жарочную ванну вкладыши.

6.5 Установите полку на борт жарочной ванны и закрепите её 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 ТЭНов ( ТЭНы должны находиться всегда ниже уровня фритюра!).

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°С (совместите риску “175” на ручке с отметкой “треугольник” на панели).