Продукция фирмы
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”
Санкт-Петербург

AE 44

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТОРГОВОЙ МАРКИ СИКОМ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МОДЕЛЬ ЭФ-6Н

ТУ 5151-017-48956771-2008

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



РОССИЯ
Санкт-Петербург

РЕКОМЕНДУЕМАЯ РЕЦЕПТУРА ТЕСТА

Рецептура:

Мука пшеничная в/с – 1000 г
Дрожжи прессованные – 14 г
Соль – 10 г
Сахар – 60 г
Масло растительное – 65 г
Вода – 750…850 г

Способ приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом. Дрожжи крошат, разводят тёплой водой, добавляют сахар, соль, муку и растительное масло. Тесто замешивают до получения однородной и эластичной массы. Тесто должно быть консистенции очень густой сметаны (влажность теста 48-50%), тягучее; на вид светло-жёлтое, вкус сладковатый. После замеса тесто ставят для брожения в тёплое место, до увеличения его в объёме в 2-3 раза. Затем тесто обминают, загружают в дозатор и начинают работу. Во время работы можно пользоваться механизмом регулировки массы, изменяя тем самым размер и массу пончика. Готовые пончики посыпают сахарной пудрой.

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Фритюрница электрическая торговой марки СИКОМ для предприятий общественного питания модель ЭФ-6Н, 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 Потребляемая мощность, Вт 2500
2.4 Рабочий объем фритюра, л 6
2.5 Количество пончиков в ванне (максимального диаметра 95 мм и максимальной массы 65 г) 15
2.6 Количество ТЭНов 1
2.7 Продолжительность разогрева при температуре 20^0 С, мин. ..... не более 15
2.8 Масса, кг 7,5
2.9 Габаритные размеры, мм
- длина 545
- ширина 375
- ширина с откинутой крышкой 695
- 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 частями ГОСТ 14254-96 ..... 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.

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.
- Крышка-полка с распоркой ..... 1 шт.
- Щипцы ..... 1 шт.
- Решетка ..... 2 шт.
- Рукоятка ..... 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.

К жарочной ванне, имеющей кран для слива остывшего фритюра, при помощи распорки присоединяется откидная крышка-полка, которая является крышкой при неработающей фритюрнице, а при работе на нее ставится решетка с готовыми пончиками.

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

На панели съемного нагревательного блока расположены ручка регулятора температуры, кнопка термовыключателя, индикаторная лампа термовыключателя и индикаторная лампа работы ТЭНа

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.

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Фритюрница электрическая торговой марки СИКОМ для предприятий общественного питания модель ЭФ-6Н 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

термовыключателя горит постоянно. Это свидетельствует о нормальной работе съемного нагревательного блока.

При нагревании выше 200°С срабатывает термовыключатель, индикаторная лампа термовыключателя гаснет, ТЭН отключается. Для дальнейшей работы съемного нагревательного блока нажмите кнопку термовыключателя спустя некоторое время, необходимое для остывания фритюра (3-5 минут). Индикаторная лампа термовыключателя загорается, съемный нагревательный блок продолжает работу.

8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

8.1 После окончания работы и охлаждения фритюра выньте решетки, используя рукоятку из комплекта поставки, 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, рукоятку и решетки 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 воду! Попадание влаги в блок не допускается! Оберегайте термобаллоны и капилляры, соединяющие их с регулятором температуры и термовыключателем, от механических повреждений. Запрещается изгибать капилляры!

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.

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

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, пончика) с нагретым фритюром. При этом одновременно с теплообменом происходит процесс замещения влаги 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 фритюрницы съемный нагревательный блок, подключенный к сети!

5.6 Оберегайте термобаллоны и капилляры, соединяющие их с регулятором температуры и термовыключателем, от механических повреждений. Запрещается изгибать капилляры!

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. 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 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, рукоятку, щипцы и решетки 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 жарочную ванну решетку.

6.5 Установите крышку-полку на борт жарочной ванны и закрепите ее распоркой.

6.6 Залейте в жарочную ванну 6 литров фритюра до отметки “6” 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!).

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).

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

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

(на примере приготовления пончиков)

7.1 Отформуйте несколько пончиковых заготовок для определения оптимального размера пончиков.

7.2 Отформуйте требуемое количество заготовок. Заготовки должны утонуть во фритюре и через несколько секунд всплыть.

7.3 Примерно через минуту плавающие во фритюре пончики можно перевернуть и жарить еще примерно минуту. После этого пончики следует извлечь из рабочей ванны, для чего надо вынуть решетку с готовыми пончиками и поставить ее на крышку-полку для того, чтобы фритюр мог стечь. Пока фритюр стекает, опустите в ванну вторую решетку.

7.4 Переложите готовые пончики с решетки в подходящую посуду (например, в гастроемкость) и продолжите процесс жарки пончиков, начиная с п. 7.2.

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

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

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). Индикаторная лампа