УСТАНОВКА
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

«ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ KAYMAN»

Паспорт
и руководство по эксплуатации

ФЭ-90П-МХ ☐

Содержание РЭ:

1. Назначение.....3
2. Технические характеристики.....3
3. Комплект поставки.....4
4. Устройство и принцип работы.....4
5. Меры безопасности.....5
6. Порядок установки.....7
7. Подготовка к работе.....8
8. Техническое обслуживание.....10
9. Возможные неисправности и методы их устранения.....11
10. Свидетельство о приемке.....11
11. Свидетельство о консервации.....11
12.Свидетельство об упаковке.....12
13. Гарантии изготовителя.....12
14. Сведения об утилизации.....12
16.Талон на гарантийное обслуживание.....13

1. Назначение

Изделие предназначено для жарки во фритюре: картофеля, рыбы, мяса, овощей, хлебобулочных изделий и других продуктов питания с погружением во фритюрное масло.
Изделие используется на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий горячих цехов и линиях раздачи столовых самообслуживания.
Изделие предназначено для эксплуатации в помещениях с искусственно регулируемыми климатическими условиями.
Изделие изготовлено в климатическом исполнении УХЛ4 по ГОСТ 15150-69 для работы при температуре окружающего воздуха от (12 до 40) °С и относительной влажности 80% при 25 °С и степенью защиты IP34 ГОСТ 14254-2015.
Изделия соответствуют требованиям ТУ 28.93.15-015-07600499-2024, техническому регламенту ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» и комплекта технической документации, утвержденной в установленном порядке.

2. Технические характеристики

Основные параметры изделий приведены в таблице 1.

Таблица 1 - Основные параметры изделий

	Величина параметра
	ФЭ-90П-МХ
1. Номинальная потребляемая мощность, кВт	14
2. Номинальное напряжение, В	400
3. Род тока	трехфазный с нейтралью, переменный
4. Частота тока, Гц	50
5. Объем масла, заливаемого в ванну, л, не более	2*16,3=32,6
6. Диапазон регулирования рабочей температуры масла в ванне, °С	20 - 190
7. Время разогрева до рабочей температуры, мин., не более	20
8. Количество фритюрных корзин	2
Размеры корзины, мм	400*150*130
Максимальная загрузка продукта, кг	2*1,0=2,0
10. Количество ТЭН-ов, шт.	4
11. Количество поворотных переключателей, шт.	2
12. Габаритные размеры, мм, не более длина ширина высота	 900 550 950
13. Масса, кг, не более	56
14. Срок службы, лет	10

3. Комплект поставки

Комплект поставки изделий приведён в таблице 2.

Таблица 2 - Комплект поставки изделий

п/п	Наименование	Количество, шт.
1	Фритюр электрический KAYMAN ФЭ-90П-МХ	1
2	Паспорт и руководство по эксплуатации	1
3	Опоры	4
4	Пакет для документации	1
5	Упаковка	1

4. Устройство и принцип работы

Изделие состоит из верхнего модуля, к которому крепится подставка (рис. 1). В столешницу верхнего модуля приварены фритюрные ванны. Для установки фритюрных корзин в ванны, предусмотрены защитные экраны, которые предотвращают прямой контакт ТЭН-ов и фритюрных корзин. Сверху столешницы установлен поворотный механизм, на котором крепятся ТЭН-ы. При помощи поворотного механизма блок ТЭН-ов поднимается для очистки. На поворотном механизме имеется изгиб для подвешивания фритюрных корзин. Корзины подвешиваются и обеспечивают стекание масла с продукта. Для контроля уровня масла имеется отметка на ванне. Под ванной предусмотрены краны для слива масла. В верхнем модуле на панели управления расположены: ручки терморегуляторов и сигнальные лампы. Поворотом ручки терморегуляторов по часовой стрелке подается напряжение на ТЭН-ы и загорается сигнальная лампа желтого цвета («Работа»). С помощью ручки терморегулятора выставляется необходимая рабочая температура 190°С.

Термоограничитель отключает ТЭН-ы при достижении 220°С температуры масла в ванне (сигнальная лампа желтого цвета гаснет). Для восстановления работы необходимо устранить неполадки и нажать на красные кнопки снизу фритюрницы.

На поворотном механизме расположены ручки для поднятия ТЭН-ов. Во избежание ожогов, при поднятии поворотного механизма в максимальное положение ТЭН-ы принудительно отключаются.

Сигнальная лампа белого цвета («Сеть») сигнализирует о наличии на изделии питающего напряжения, желтого цвета («Работа») - о работе ТЭН-ов (о включении терморегулятора).

За задней панелью находится клеммный блок для подключения питающего кабеля. Кабель подводится через ножку подставки. Со стороны обслуживающего персонала на нижней полке подставки расположен эквипотенциальный зажим.

Подставка сборная и состоит из верхней и нижней полок и четырех стоек-уголков с опорами. Верхний рабочий модуль крепится 6 болтами М6. Полезное пространство предназначено для хранения кухонного инвентаря и емкостей для слива масла.

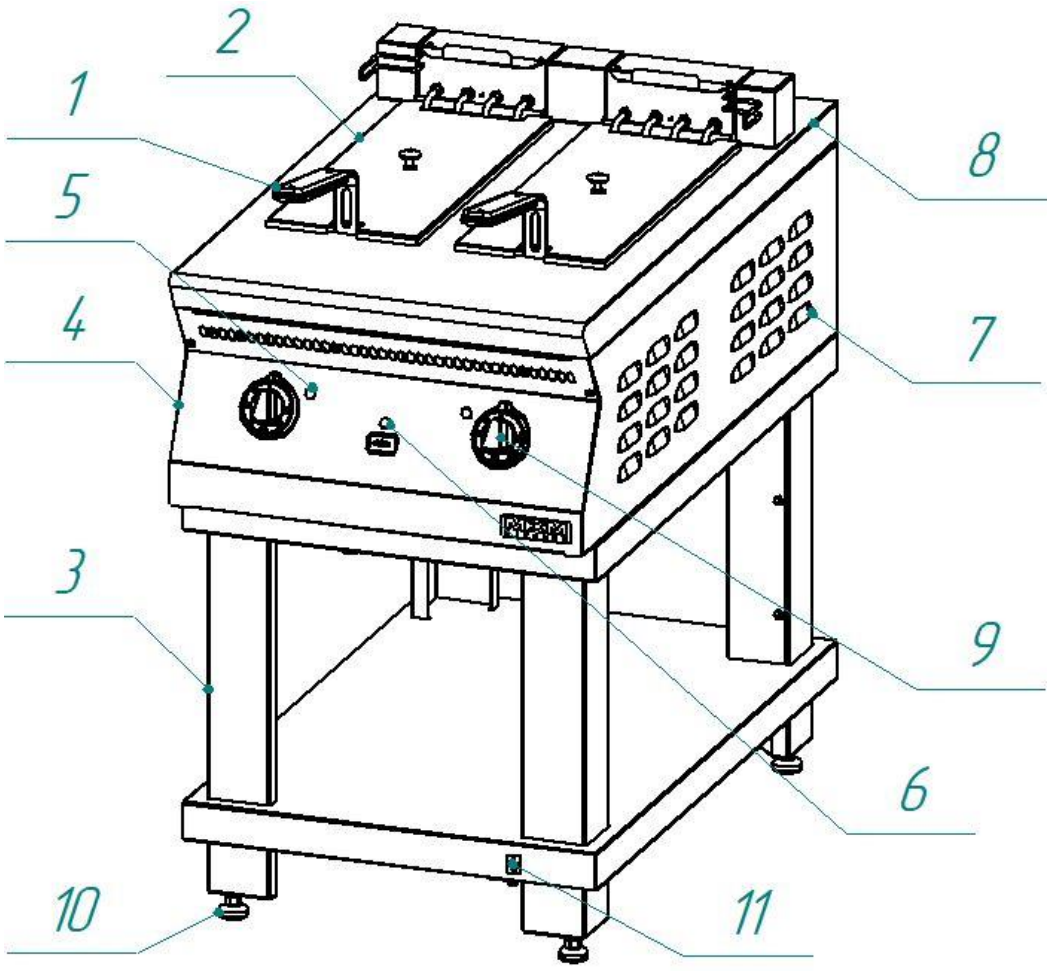


Рисунок 1 - Общий вид фритюра электрического ФЭ-90П-МХ

1 – корзина фритюрная; 2 – крышка; 3 – подставка; 4 – панель управления; 5 – светосигнальная лампа желтого цвета «Работа»; 6 – светосигнальная лампа белого цвета «Сеть»; 7 – боковина верхнего модуля; 8 – столешница; 9 – ручка терморегулятора; 10 – опора; 11 – знак эквипотенциальности.

5. Меры безопасности

ВНИМАНИЕ! *Изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании изделия лицом, ответственным за их безопасность. Дети должнынаходиться под присмотром взрослых, для недопущения игры с изделием.*

Общие требования безопасности:

- не допускается установка изделия ближе 1 м от легковоспламеняющихся материалов;

- при установке изделия в непосредственной близости от стены, перегородок, кухонной мебели, декоративной отделки и т.п., рекомендуется, чтобы они были изготовлены из негорючих материалов или покрыты соответствующим негорючим теплоизолирующим материалом.

Необходимо при этом обратить особое внимание на соблюдение мер противопожарной безопасности.

К обслуживанию изделия допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации оборудования и ознакомившиеся с настоящим руководством по эксплуатации.

Подключение изделия к электрической сети должно выполняться квалифицированным специалистом-электриком согласно действующим нормативам с учетом допустимой нагрузки на электрическую сеть и с учетом маркировок на табличке с надписями в соответствии с принципиальной электрической схемой.

Для подключения изделия к электрической сети:

- в распределительном щите должна быть установлена коммутационная защитная арматура, гарантирующая защиту от пожароопасных факторов: короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения, а также обеспечивающая гарантированное отключение всех полюсов от сети питания, должна быть подключена непосредственно к зажимам питания и иметь зазор между контактами не менее 3 мм на всех полюсах;
- допускается использование только медных кабелей;
- использовать номинальное поперечное сечение кабеля питания не меньше ПВС 5х4 или ПРМ 5х4.

Подключение изделия к электрической сети осуществлять согласно таблице 3.

Таблица 3 – Параметры подключения изделия к электрической сети

Модификация	Автоматический выключатель			Марка, число жил и сечение питающего кабеля, мм^2	Сечение эквипотенциального провода, мм^2
	Количество полюсов	Номинальный ток, А	Номинальный отключающий дифференциальный ток, мА		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
ФЭ-90П-МХ	4	40	30	ПВС 5х4 ПРМ 5х4	10

При работе с изделием необходимо соблюдать следующие правила безопасности:

- не включать изделие без заземления;
- не оставлять включенное изделие без присмотра;
- постоянно наблюдайте за уровнем масла во фритюрной ванне. Своевременно подливайте масло в ванны. Не допускайте снижение уровня масла ниже минимальной отметки.
- во избежание ожогов следите за температурой масла. При сильном подгорании масла немедленно отключить фритюрницу от сети, выключив автоматический выключатель в проводке электросети и вызвать электромеханика.
- перед санитарной обработкой установить ручку терморегулятора в нулевое положение и отключить изделие от сети;
- после каждого цикла жарки продуктов необходимо удалять остатки продуктов из ванны, в том числе со дна фритюрницы. Для этого используется специальная лопатка из нержавеющей стали.
- перед сливом масла из ванны подождать пока температура масла опустится ниже 60 ºС.
- своевременно проводить техническое обслуживание изделия, периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства изделия;
- при обнаружении неисправностей немедленно отключить изделие от сети и вызвать электромеханика;
- включать изделие можно только после устранения неисправностей.

Категорически запрещается:

- осуществлять подключение изделия к электросети с использованием алюминиевых проводов (в том числе запрещается соединение проводов в паре алюминий-медь любым способом);
- скручивание «кольцом» питающего кабеля;

- производить чистку и устранять неисправности при работе изделия;
- использовать изделие в пожаро- и взрывоопасных зонах;
- применять для очистки наружной поверхности изделия водяную струю и пар;
- работа незагруженного изделия на полной мощности (вхолостую);
- работа без заземления;
- работа без залитого в ванну масла;
- работа без фритюрной корзины;
- установка фритюрницы в непосредственной близости от изделий, использующих воду (фритюры, котлы пищеварочные, электроварки и т.п.);
- превышение максимально допустимой загрузки фритюрной корзины (см. таблицу 1 данного руководства);
- работа без внешней защиты;
- эксплуатация фритюрницы без защитного экрана корзины;
- вносить изменения в конструкцию фритюра.

ПРИМЕЧАНИЕ: *Использование нерафинированного масла не допускается. Используйте только профессиональное фритюрное масло с температурой кипения не менее 190 ºС.*

В конце работы (примерно 6-7 часов жарки) требуется очистка изделия. Дайте маслу во фритюрной ванне остыть до температуры ниже 60 ºС. Слейте масло из ванн, соблюдая технику безопасности. Тщательно очистите ванны, ТЭН-ы, защитные экраны и корзины от пригара, жира и частиц продуктов. Слитое масло отстаивают не менее 4 часов, производят его органолептическую оценку и оценку его степени термического окисления. В случае его соответствия СП 2.3.6.1079-01, масло допускается к повторному использованию. Качество фритюрного масла определяется при помощи специальных индикаторных полосок 3M LRSM. Осадок утилизировать.

ПРЕДУПЕРЖДЕНИЕ:

Использование масла, не соответствующего требованиям СП 2.3.6.1079-01, создает опасность воспламенения и чрезмерного пенообразования. Производственный контроль качества фритюрных масел и жиров - по СП 2.3.6.1079-01 (стр. 30, п. 8.16).

При использовании фритюрницы с уровнем масла ниже минимальной отметки существует опасность возникновения пожара.

Не допускайте обильного пенообразования. Его вызывают следующие факторы: повышенная влажность продуктов и превышение допустимой загрузки фритюрной корзины (см. таблицу 1).

Не допускайте попадания воды во фритюрные ванны во время готовки продуктов и внутрь изделия.

6. Порядок установки

Распаковка, установка и испытание фритюра электрического должны производиться специалистами по монтажу и ремонту оборудования для предприятий общественного питания и торговли.

Установку фритюра электрического проводите в следующем порядке:

- перед установкой фритюра электрического на предусмотренное место необходимо снять защитную пленку со всех поверхностей. Провести подтяжку всех винтовых соединений на пускателях и ТЭН-ах. Фритюр электрический следует разместить в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под воздухоочистительным зонтом. Необходимо следить за тем, чтобы фритюр электрический был установлен в горизонтальном положении, высота должна быть удобной для пользователя. Учитывая вид фритюра электрического, его нельзя размещать рядом с изделиями, использующими водоснабжение;
- подключение прибора к электросети должно быть выполнено согласно действующему законодательству и нормативов. Электроподключение производится только уполномоченной специализированной службой с учетоммаркировок на табличке с надписями и в соответствии со схемой электрической принципиальной;

- монтаж и подключение должны быть произведены так, чтобы установленный и подключенный фритюр электрический предупреждал доступ к токопроводящим частям без применения инструментов;
- установить фритюр электрический на соответствующее место;
- питающий кабель (в комплект поставки не входит) проложить через кабельный ввод в полке через стойку подставки к клеммному блоку изделия;
- надежно заземлить фритюр электрический, подсоединив заземляющий проводник к заземляющему зажиму, заземляющий проводник должен быть в шнуре питания;
- провести ревизию соединительных устройств электрических цепей фритюра электрического (винтовых и без винтовых зажимов), при выявлении ослабления необходимо подтянуть или подогнуть до нормального контактного давления.

Питающее напряжение сети должно быть в пределах от минус 10% до плюс 10% от номинального при допустимом изменении частоты тока по ГОСТ 13109.

ПРИМЕЧАНИЕ: *Если в вашем регионе перепады питающего напряжения сети превышают указанные, рекомендуются изделие подключать к сети через монитор напряжения или стабилизатор напряжения. В противном случае изделие может выйти из строя, и гарантийные обязательства при этом не действуют.*

Электропитание подведите на клеммный блок фритюра электрического от распределительного щита через автоматический выключатель с комбинированной защитой, реагирующий на ток 40А/30мА.

Автоматический выключатель в стационарной электропроводке должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания фритюра электрического должен быть подключен непосредственно к зажимам питания, иметь зазор между контактами не менее 3 мм на всех полюсах.

Номинальное поперечное сечение кабелей питания не должно быть меньше значений, указанных в таблице 3.

Питающие шнуры должны быть выполнены в виде гибкого кабеля с маслостойкой оболочкой не легче, чем обычный полихлоропрен, или шнура с другой эквивалентной синтетической эластичной оболочкой типа ПРМ по ГОСТ 7399.

После монтажа, перед пуском в эксплуатацию, необходимо просушить ТЭН-ы в течении 2 часов, для чего фритюр электрический включить и установить терморегулятор на температуру 60 ºС, после просушки проверить ток утечки.

Для выравнивания потенциалов при установке фритюра электрического в технологическуюлинию, предусмотрен зажим, обозначенный знаком ⏚ - эквипотенциальность.

Эквипотенциальный провод должен быть сечением не менее 10,0 мм².

Сдача в эксплуатацию смонтированного фритюра электрического оформляется по установленной форме.

7. Подготовка к работе

Перед включением изделия внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и, в первую очередь, с указаниями по технике безопасности, элементами управления и надписями на изделии.

Перед началом эксплуатации изделия необходимо:

- произвести тщательную санитарно-гигиеническую обработку всех рабочих поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами в процессе эксплуатации;

- включить электропитание, при этом загорится сигнальная лампа белого цвета «Сеть», свидетельствующая о наличии напряжения.

Работу проводить в следующем порядке:

- проверить целостность и надежность заземления изделия;

- визуально проверить целостность и надежность заземления и других элементов изделия. Значение сопротивления между заземляющим болтом и каждой доступной прикосновению металлической нетоковедущей части котла, которая может оказаться под

напряжением, не должно превышать 0,1 Ом. Сопротивление изоляции токоведущих частей относительно корпуса, а также между фазами в холодном состоянии должно быть не менее 2 МОм;

- проверить уровень заливки масла в ванну до отметки уровня;
- установить ручку терморегулятора на необходимую температуру;
- приготовить продукты на масле;
- по окончании работы установить ручку терморегулятора в положение «0» и выключить освещение с помощью клавишного переключателя;
- отключить изделие от сети.

Эксплуатация изделия:

Перед началом работы убедиться, что кран слива масла из ванной перекрыт.

Заполнить фритюрную ванну маслом выше отметки минимального уровня на ванне.

При уменьшении уровня масла в ванне по мере испарения необходимо его доливать.

Заполнить, входящие в комплект поставки, фритюрные корзины продуктом для жарки. Установить в ванну корзины с продуктом.

Включить изделие в сеть, включив автоматический выключатель в стационарной проводке, при этом на панели управления загорается светосигнальная лампа белого цвета ("Сеть").

Вращая ручку терморегулятора по часовой стрелке, установить необходимую температуру, при этом загорается светосигнальная лампа желтого цвета ("Работа").

При достижении заданной температуры терморегулятор отключает ТЭН-ы, гаснет светосигнальная лампа желтого цвета («Работа»). Масло необходимо прокалить в течении 10-15 минут. При остывании ванны терморегулятор вновь включает ТЭН-ы.

Загрузка продуктов осуществляется исключительно во фритюрные корзины. Продукты загружаются в корзину согласно таблице 1. Картофель перед готовкой обязательно просушивается. Корзины обязательно накрываются комплектной крышкой, если она предусмотрена.

В процессе жарки повар обязан следить за уровнем масла во фритюрной ванне. Если уровень масла опускается ниже минимального, оно доливается. Готовность продукта определяется визуально.

После готовки корзины с продуктом подвешивают на держатель для стекания излишков масла. По окончании работы установить ручку терморегулятора в положение «0» (повернуть ручку терморегулятора против часовой стрелки до упора). Продукт выгружают после стекания масла.

Отключить изделие от сети, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке.

Дать маслу остыть до безопасной температуры 60 °С, вынуть корзины, собрать со дна ванны крупные частицы пищи. Надеть на штуцер вентиля шланг слива, открыть вентиль под ванной и слить масло в емкость.

Полное остывание фритюрницы занимает около 2-х часов. После остывания тщательно промыть ванны, ТЭН-ы, защитные экраны и корзины, вентиль перекрыть.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Рекомендуется не допускать сильных загрязнений. В случае сильного загрязнения: отключить фритюрницу от сети, выключить автоматический выключатель в стационарной проводке. Очистить фритюрные ванны, ТЭН-ы, защитные экраны и корзины. Положить корзины в ванны. Залить в ванны моющий раствор: на 30 литров горячей воды – 1 кг каустика или 1,5 кг моющего средства разрешенного ФС Роспотребнадзора. Залить раствор до максимального уровня. Включить фритюрницу в сеть, включив автоматический выключатель. Кипятить на слабом огне не менее 1 часа. При выкипании подливать моющий раствор.

Отключить изделие от сети, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке. Дождаться остывания раствора до температуры ниже 60 °С. Слить раствор в емкость. Тщательно промойте и протрите насухо тканью без ворса.

Раз в 3 месяца рекомендуется очистка и полировка поверхностей из нержавеющей стали. Для этого используют: венскую известь, мел или зубной порошок. Далее натирают войлоком.

ВНИМАНИЕ!

Запрещено использование для очистки фритюрницы бензина, керосина, щелочных растворов и любых абразивов.

Запрещено использовать для очистки струю воды или пара.

8. Техническое обслуживание

Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III – V разрядов, имеющий квалификационную группу по электробезопасности не ниже третьей.

В процессе эксплуатации изделия необходимо выполнить следующие виды работ в системе технического обслуживания и ремонта:

ТО – регламентированное техническое обслуживание – комплекс профилактических мероприятий, осуществляемых с целью обеспечения работоспособности или исправности изделия;

ТР – текущий ремонт – ремонт, осуществляемый в процессе эксплуатации для обеспечения или восстановления работоспособности изделия, и состоящий в замене и (или) восстановлении его отдельных частей и их регулировании.

Периодичность технического обслуживания и ремонтов:

- техническое обслуживание (ТО) – проводится 1 раз в месяц;
- текущий ремонт (ТР) – при необходимости.

При техническом обслуживании изделия требуется провести следующие работы:

- выявить неисправность изделия путем опроса обслуживающего персонала;
- проверить внешним осмотром изделие на соответствие правилам техники безопасности;
- подтянуть при необходимости крепление датчика-реле температуры, сигнальной арматуры, светильников, дверей, облицовок;
- подтянуть и зачистить при необходимости контактные соединения токоведущих частей изделия;
- проверить целостность оболочки шнура питания;
- проверить исправность, целостность электропроводки, защитного заземления от автоматического выключателя до клеммной колодки, эквипотенциального провода изделия (при наличии) внешним осмотром;
- проверить сопротивление цепи заземления. От зажима заземления до доступных металлических частей сопротивление цепи заземления изделия должно быть менее 0,1 Ом;
- проверить исправность сигнальной арматуры, а также электротехнической аппаратуры;
- проверить изделие в рабочем режиме;
- провести дополнительный инструктаж работников при нарушении ими правил эксплуатации.

Перед проверкой контактных электрических соединений, крепления электроаппаратуры (терморегулятора, переключателя, сигнальной арматуры) необходимо отключить изделие от электросети снятием плавких предохранителей или выключением автоматического выключателя в стационарной проводке. Повесить на рукоятку коммутационной аппаратуры плакат «Не включать - работают люди», отсоединить, при необходимости, провода электропитания изделия и изолировать их.

Ежемесячно при ТО производить чистку фритюрных ванн, ТЭН-ов, защитных экранов и корзин от пригаров средствами, разрешенными ФС Роспотребнадзора, в соответствии с инструкцией по их применению.

При ТР проводятся все работы, предусмотренные при ТО, и ремонт или замена отдельных частей.

После окончания ТО и ТР необходимо внести запись в таблицу 5.

9. Возможные неисправности и методы их устранения

Все неисправности, вызывающие отказы, устраняются только специалистами.

Таблица 4 - Перечень неисправностей, причины и методы их устранения

Виды неисправности. Внешние проявления.	Вероятная причина.	Методы устранения.
При повороте ручки терморегулятора по часовой стрелке фритюр электрический не включается. Фритюр электрический не нагревается, сигнальная лампа HL1 не горит.	Отсутствует напряжение в электросети.	Проверить наличие напряжения в электросети.
Не происходит нагрева масла. Сигнальная лампа горит.	Нарушен контакт в цепи питания ТЭН-а. Перегорел ТЭН	Восстановить контакт Заменить ТЭН
Не горят сигнальные лампы.	Неисправны сигнальные лампы. Обрыв проводов коммутации сигнальной арматуры. Отсутствует напряжение.	Заменить сигнальные лампы. Устранить обрыв проводов. Подать напряжение.
Масло в любом положении рабочего терморегулятора перегревается.	Вышли из строя терморегулятор и аварийный термовыключатель.	Заменить неисправные элементы.
Негерметичность (течь) крана для слива масла из ванны.	Кран неисправен.	Исправить и притереть кран или заменить его новым.
Затрудненное открытие-закрытие (поворот) крана для слива масла из ванны.	Появление накипи или пригара на деталях сливного крана.	Очистить сливной кран от накипи и пригара и смазать кулинарным жиром.

10. Свидетельство о приемке

Фритюрница электрическая ФЭ-90П-МХ заводской номер

_____, соответствует

ТУ 28.93.15-012-07600499-2023 и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска _____

_____

личные подписи (оттиски личных клейм) должностных лиц предприятия, ответственных за приемку изделия

11. Свидетельство о консервации

Фритюрницы электрической ФЭ-90П-МХ на консервации согласно требованиям ГОСТ 9.014.

Дата консервации _____
(подпись)

Консервацию произвел _____
(подпись)

Изделие после консервации принял _____
(подпись)

12.Свидетельство об упаковке

Фритюрницы электрической ФЭ-90П-МХ упакована согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата упаковки _____ М. П.
(подпись)

Упаковку произвел _____
(подпись)

Изделие после упаковки принял _____
(подпись)

13. Гарантии изготовителя

Гарантийный срок эксплуатации фритюрницы электрической - 1 год со дня ввода в эксплуатацию.

Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей электроварки кухонной, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации изделия.

Гарантия не распространяется на случаи, когда фритюрница электрическая вышла из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте и руководстве по эксплуатации.

Время нахождения фритюрницы электрической в ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектовпредприятие-изготовитель обязуется заменить дефектную фритюрницу электрическую.

Все детали, узлы и комплектующие изделия, вышедшие из строя в период гарантийного срока эксплуатации, должны быть возвращены заводу-изготовителю электроварки кухонной для детального анализа причин выхода из строя и своевременного принятия мер для их исключения.

Рекламация рассматривается только в случае поступления отказавшего узла, детали или комплектующего изделия с указанием номера фритюрницы электрической, даты изготовления и установки, копии договора с обслуживающей специализированной организацией, имеющей лицензию и копии удостоверения механика, обслуживающего фритюрницу электрическую.

14. Сведения об утилизации

При подготовке и отправке фритюрницы электрической на утилизацию необходимо разобрать и рассортировать составные части фритюрницы электрической по материалам, из

которых они изготовлены.

Внимание! Конструкция фритюрницы электрической постоянно совершенствуется, поэтому возможны незначительные изменения, не отраженные в настоящем руководстве.

15. Хранение, транспортирование и складирование электроварки кухонной.

- Хранение фритюрницы электрической должно осуществляться в транспортной таре предприятия изготовителя по группе условий хранения 1 ГОСТ 15150 при температуре окружающего воздуха не ниже плюс 5 °С.
- Срок хранения не более 12 месяцев. При сроке хранения свыше 12 месяцев владелец фритюрницы электрической обязан произвести переконсервацию изделия по ГОСТ 9.014.

Упакованную фритюрницы электрической следует транспортировать железнодорожным, речным,автомобильным транспортом в соответствии с действующими правилами перевозки на этих видах транспорта. Морской и другие виды транспорта применяются по особому соглашению.

Условия транспортирования в части воздействия климатических факторов

– группа 1 по ГОСТ 15150, в части воздействия механических факторов – С по ГОСТ 23170.

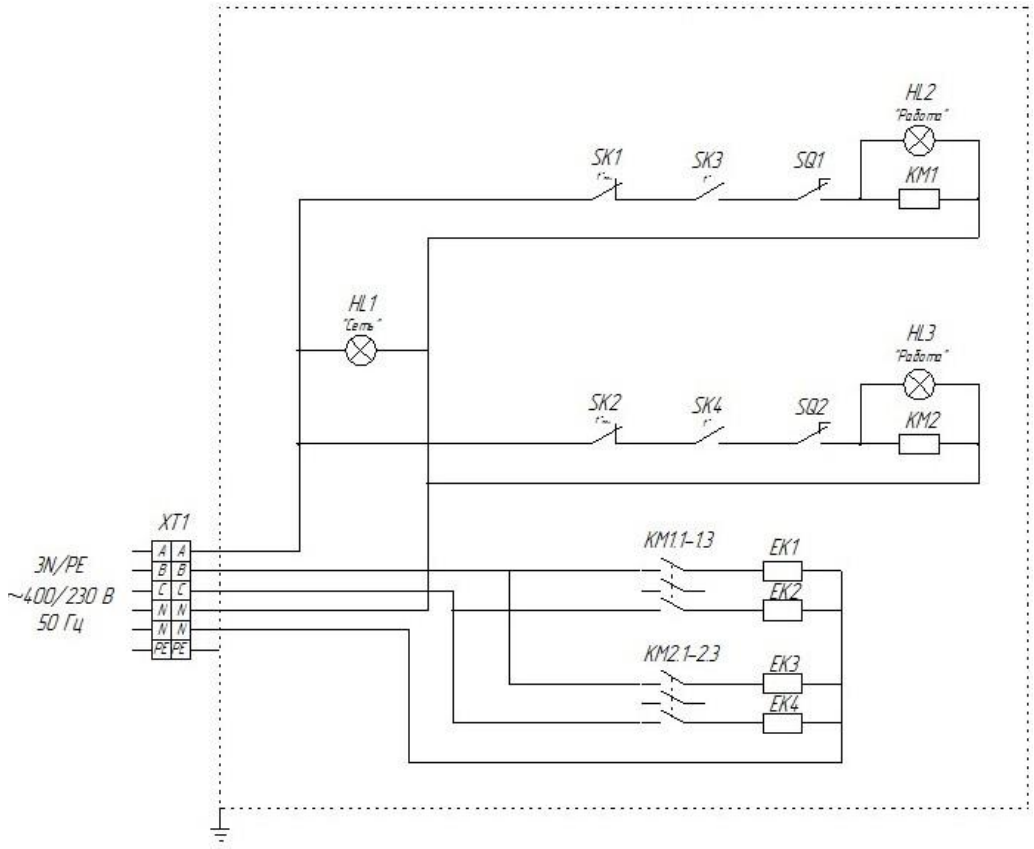
Погрузка и разгрузка фритюрницы электрической из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

ВНИМАНИЕ! Допускается складирование упакованных фритюрниц электрическойих по высоте в три яруса для хранения.

16.Талон на гарантийное обслуживание

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные Федеральным законом «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 2 июня 1993 г.,9.01.1996 N 2-ФЗ, 17.12.1999 г. N 212-ФЗ, 30.12.2001 N 196-ФЗ, 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 03.06.2009 N 121-ФЗ, от 23.11.2009 N 261-ФЗ, от 27.06.2011 N 162-ФЗ, от 18.07.2011 N 242-ФЗ, от 25.06.2012 N 93-ФЗ, от 28.07.2012 N 133-ФЗ, от 02.07.2013 N 185-ФЗ, от 21.12.2013 N 363-ФЗ, от 05.05.2014 N 112-ФЗ, от 13.07.2015 N 233-ФЗ, от 03.07.2016 N 265-ФЗ, а также Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяются требования покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» с изменениями и дополнениями от 20.10.1998 N 1222, от 02.10.1999 N 1104, от 06.02.2002 N 81 (ред. 23.05.2006), от 12.07.2003 N 421, от 01.02.2005 N 49, от 08.02.2006 N 80, от 15.12.2006 N 770, от 27.03.2007 N 185, от 27.01.2009 N 50, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007, от 05.01.2015 N 6, от 19.09.2015 N 994, от 23.12.2015 N 1406), от 27.05.2016 N 471, от 22.06.2016 N 568, от 23.12.2016 N 1465.

Рекламации направлять по адресу: Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. К. Маркса 133, тел./факс: 8 (8362) 68-87-18, 95-42-31, 68-86-14.



Поз. обозначение	Наименование	Кол.	Примечание
EK1-EK4	ТЭН390-6.5/3.5 WN230	4	230 В, 3,5 кВт
	Светосигнальная арматура		
HL1	Лампа светосигнальная термостойкая (белая)	1	230 В, 120 °С
HL2-HL3	Лампа светосигнальная термостойкая (жёлтая)	2	230 В, 120 °С
KM1-KM2	Контактор CHINT NC1-2501	2	690 В, 25 А
	Выключатели		
SK1-SK2	Термоограничитель	2	230 В, 220 °С
SK3-SK4	Терморегулятор	2	230 В, 30-190 °С
SQ1-SQ2	Концевой выключатель	2	660 В, 10 А
XT1	Блок клеммный КБ63-16П	1	660 В, 63 А, 6 клемм

Допускается замена элементов, не ухудшающая технические характеристики изделия.

Рисунок 2 - Схема электрическая принципиальная фритюрницы электрической ФЭ-90П-МХ.

Корешок талона №1

На гарантийный ремонт ФЭ-90П-МХ _____, заводской № _____ Изъят «___»

_____ 20 ___ г.

Выполнены работы _____

Исполнитель _____ М.П. _____ Ф.И.О

(подпись)

(Линия отреза)

Приложение А

АО «КОНТАКТ»

424026, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола,
ул. К. Маркса, 133

ТАЛОН № 1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

ФЭ-90П-МХ _____Заводской №_____

_____

(месяц, год выпуска)

_____

[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. _____

(подпись)

_____

(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____

(подпись)

Выполнены работы _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Исполнитель Владелец

_____ _____

(подпись) (подпись)

_____

(наименование предприятия, выполнившего ремонт

_____

и его адрес)

М.П.

_____

(должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

Корешок талона №1

На гарантийный ремонт ФЭ-90П-МХ __, заводской № ____ Изъят «___»
_____ 20 ___ г.

Выполнены работы _____

Исполнитель _____ М.П. _____
(подпись) Ф.И.О

(Линия отреза)

Приложение А
АО «КОНТАКТ»
424026, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола,
ул. К. Маркса, 133
ТАЛОН № 1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

ФЭ-90П-МХ _____Заводской № _____

_____
(месяц, год выпуска)

_____
[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. _____
(подпись)

_____
(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____
(подпись)

Выполнены работы _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Исполнитель _____ Владелец _____
(подпись) (подпись)

_____
(наименование предприятия, выполнившего ремонт

_____
и его адрес)
М.П.

_____
(должность и подпись руководителя предприятия,
выполнившего ремонт)

17.Учет технического обслуживания и ремонта в период эксплуатации

Таблица 5 – ТО в период гарантийного ремонта

Дата	Вид технического обслуживания	Краткое содержание выполненныхработ	Наименование предприятия, выполнившего техническое обслуживание	Должность, фамилия и подпись	
				выполнившегоработу	проверившегоработу