



Фото 3. Формирование и обжаривание первой стороны квадратной блинной заготовки.



Фото 4. Одновременное обжаривание второй стороны блина и формирование следующей блинной заготовки.



Фото 5. Приготовление блина максимальной длины.

Продукция фирмы
«СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ»
Санкт-Петербург

EAC

АППАРАТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЖАРОЧНЫЙ
ТОРГОВОЙ МАРКИ СИКОМ (SIKOM)
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ТИП РК
МОДЕЛИ РК-1.1

ТУ 5151-019-48956771-2010

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



РОССИЯ
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Аппарат электрический жарочный торговой марки СИКОМ (SIKOM) для предприятий общественного питания тип РК, модель РК-1.1, в дальнейшем Аппарат, предназначен для жарки блинов прямоугольной формы из жидкого теста на предприятиях общественного питания.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 Технические характеристики Аппарата приведены в таблице 1:

Таблица 1.

Основные технические характеристики

Параметр	Значение
Номинальное напряжение питания, В	220±10%
Номинальная частота, Гц	50
Номинальная мощность, Вт	2500
Диапазон регулирования температуры, °С	(50 - 300)
Время разогрева до рабочей температуры, мин	не более 20
Масса, кг	20
Габаритные размеры, мм	
длина	700
ширина	320
высота	250
Размеры получаемых блинных заготовок, мм	
ширина	220
длина максимальная	470
длина при использовании откидного упора	220
толщина	1-4

2.2 Аппарат является электромеханическим аппаратом настольного исполнения и имеет I класс защиты от поражения электрическим током по ГОСТ IEC 60335-2-38-2013, ГОСТ МЭК 60335-1-2008.

2.3 Класс защиты от соприкосновения с находящимися под напряжением частями IP23 по ГОСТ 14254-96. Аппарат допускается эксплуатировать только в закрытом помещении, защищенном от сквозняка и имеющем приточно-вытяжную вентиляцию.

2.4 Вид климатического исполнения Аппарата УХЛ 4.2 по ГОСТ 15150-69. Аппарат допускается эксплуатировать при температурах окружающего воздуха от +10°С до +35°С.

ИЛЛЮСТРАЦИИ К АЛГОРИТМУ РАБОТЫ АППАРАТА ЖАРОЧНОГО РК-1.1



Фото 1. Наполнение каретки тестом.



Фото 2. Каретка с тестом подведена до упора в рычаг среднего тормоза.

10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

10.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу Apparata жарочного в течение гарантийного срока эксплуатации, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения. Гарантийный срок эксплуатации составляет 12 (двенадцать) месяцев с момента даты ввода гриля в эксплуатацию, но не более 18 (восемнадцати) месяцев с момента даты производства.

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 вносить изменения в конструкцию Apparata.

10.4 Гарантийные обязательства не распространяются на случаи, когда изделие вышло из строя по вине Потребителя в результате несоблюдения требований эксплуатационной документации.

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Apparatus электрический жарочный торговой марки СИКОМ (SIKOM) для предприятий общественного питания тип РК, модель **РК-1.1** соответствует требованиям ТУ 5151-019-48956771-2010 и признан годным к эксплуатации.

Изготовлено: _____ Подпись _____

Проверено ОТК:

Упаковщик _____ Подпись _____

Заводской номер: _____

12. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ

ООО «Северная инженерная компания»

Россия, 198323, Санкт-Петербург, Волхонское шоссе, д.115, к.4.

Тел./факс: + 7(800)100-52-14.

E-mail: sales@sikom.com

www.sikom.com

2.5 Все детали Apparata, имеющие контакт с пищевыми продуктами, выполнены из материалов, разрешенных к применению органами санитарно-эпидемиологического надзора и соответствуют санитарно-гигиеническим нормативам ГН 2.3.3.972-00. Допустимые нормы санитарно-химических показателей указаны в таблице 2.

Таблица 2.

Допустимые нормы санитарно-химических показателей

Наименование материала	Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерений
Чугун СЧ 20 (детали: жарочная поверхность)	Никель	0,10	мг/л
	Медь	1,00	мг/л
	Железо	0,30	мг/л
	Хром	0,10	мг/л
Сталь 08Х18Н10 (детали: элементы каретки)	Хром	0,10	мг/л
	Никель	0,10	мг/л
	Марганец	0,10	мг/л
	Титан	0,10	мг/л
	Железо	0,30	мг/л

2.6 По создаваемым уровням неионизирующих электромагнитных излучений и интенсивности теплового облучения Apparatus соответствует требованиям СанПиН 2.2.4.1191-03 и СанПиН 2.2.4.548-96. Предельно допустимые уровни неионизирующих излучений и теплового облучения указаны в таблице 3.

Таблица 3.

Предельно допустимые уровни (ПДУ)
неионизирующих излучений и теплового облучения

Напряжённость электрического поля 50 Гц	Индукция магнитного поля 50 Гц	Интенсивность ИК-излучения
5 кВ/м	100 мкТл	140 Вт/м ²

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки Apparata входят:

- Основание Apparata с жарочной поверхностью.....1 шт.
- Каретка.....1 шт.
- Ванночка.....1 шт.
- Руководство по эксплуатации.....1 шт.
- Комплект упаковки.....1 шт.

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Аппарат состоит из основания с чугунной жарочной поверхностью 1 (см. рис.1) и дозирующего устройства (в дальнейшем - каретки) 2.

Жарочная поверхность 3 разогревается трубчатым электронагревателем (ТЭН), обеспечивающим быстрый и равномерный нагрев до заданной температуры. Рукоятка регулятора температуры 4 и лампа индикации нагрева 5 расположены на панели управления. В процессе работы лампа индикации нагрева периодически включается и гаснет (регулятор температуры включает ТЭН при понижении температуры жарочной поверхности относительно заданной и отключает ТЭН при достижении жарочной поверхностью заданной температуры). Над панелью управления находятся направляющие для каретки 6, выходящие из правого торца жарочной поверхности. В нишу под направляющими задвигается ванночка 7 для сбора остатков жидкого теста и его затвердевших частиц. Перемещение каретки по жарочной поверхности и направляющим ограничено соответственно левыми 8 и правыми 9 упорами. На лицевой поверхности основания у середины жарочной поверхности расположен откидной упор 10. Левые упоры используются для жарки блинов максимальной длины, откидной упор - для жарки квадратных блинов. Горизонтальность жарочной поверхности достигается регулировкой ножек 11 при установке основания на рабочее место.

Каретка состоит из ванночки 12 на четырех роликах 13, снабженной ручкой 14, а также шарнирно соединенных с ней клапана 15 и подпружиненного курка 16. Клапан перекрывает ряд подающих отверстий ванночки. Величина открывания клапана регулируется винтом 17, расположенным в ручке ванночки. К ванночке крепится разглаживатель 18, позволяющий установить требуемую толщину блинной заготовки. Регулировка толщины блинной заготовки осуществляется перемещением разглаживателя вдоль стенки ванночки. Для равномерности установки толщины на внутренних боковых поверхностях ванночки напротив нижней кромки разглаживателя нанесены регулировочные риски.

Блинная заготовка прямоугольной формы требуемой толщины получается при вытекании теста через открытые подающие отверстия ванночки каретки и его разглаживании в процессе перемещения каретки над разогретой жарочной поверхностью.

Периодическая чистка элементов каретки от налипшего теста производится над ванночкой. Остатки жидкого теста из каретки вместе с затвердевшими частицами теста собираются в ванночку и могут быть использованы повторно для жарки блинов после предварительной фильтрации через сито (сито в комплект поставки не входит).

женной за откидным упором, и пока она жарится формировать заготовку следующего блина.

7.4 В процессе работы, для получения качественной продукции, необходимо периодически очищать нижние части каретки от налипшего теста и смазывать растительным маслом. Чистку следует проводить над ванночкой, избегая касания нагретых частей основания аппарата.

7.5 После окончания жарки установите рукоятку регулятора температуры в положение "Выкл." поворотом против часовой стрелки до упора, затем отключите Аппарат от сети.

7.6 Фотографии, иллюстрирующие работу Аппарата, приведены в Приложении.

8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Внимание! 1. Во избежание травм или вывода Аппарата из строя его уборку проводите только с отсоединенной от розетки электросети вилкой шнура питания (при полностью обесточенном Аппарате).

2. Перед началом уборки, во избежания ожогов, убедитесь, что нагреваемые части Аппарата остыли до приемлемой температуры.

3. Мыть Аппарат под струей воды или окунанием запрещается.

8.1 После окончания работы снимите с основания Аппарата каретку и ванночку. Снимите разглаживатель, отвинтив гайки. Вынув шпильки 21 (см. рис.1) можно извлечь пружину 22, курок и клапан. Вымойте детали каретки и ванночку используя мыльный раствор и вытрите насухо. Затем соберите каретку, как показано на рис.1.

8.2 После остывания жарочной поверхности протрите ее и другие загрязненные части основания Аппарата мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой мыльной воде, затем вытрите насухо. Не мойте основание Аппарата и жарочную поверхность под струей воды или окунанием в воду! Попадание влаги внутрь основания Аппарата не допускается!

ОБЕРЕГАЙТЕ АППАРАТ ОТ УДАРОВ И ПОВРЕЖДЕНИЙ!

9. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9.1 Аппарат может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

9.2. Условия транспортирования Аппарата жарочного в части воздействия климатических факторов внешней среды — 1(Л) ГОСТ 15150-69. Условия транспортирования Аппарата жарочного в части воздействия климатических факторов внешней среды — по условиям хранения 5(ОЖ4) ГОСТ 15150-69.

9.3 Условия транспортирования в части воздействия механических факторов - по группе (С) ГОСТ 23216-78.

7.2 Рукояткой регулятора температуры установите требуемое значение температуры жарочной поверхности. Загорится лампа индикации нагрева.

7.3 После разогрева аппарата в течении 15 ... 20 минут можно приступить к процессу жарки.

- Зафиксируйте требуемую толщину блинной заготовки (1 - 4 мм). Для этого отпустите гайки **20** (см. рис.1) на 1/2 оборота и отрегулируйте положение разглаживателя (расположите нижнюю кромку разглаживателя одинаково относительно рисок на внутренних боковых поверхностях корпуса каретки; риски соответствуют толщине блинной заготовки 1, 2, 3 и 4 мм). После этого затяните гайки.

- При необходимости (в зависимости от консистенции теста и скорости ведения каретки) отрегулируйте величину открывания клапана винтом. Например, если для жидкого теста зазор между винтом и упором курка должен быть 3...4 мм, то для более густого теста, при той же скорости ведения каретки, его следует увеличить.

- Смажьте все поверхности каретки, контактирующие с тестом, растительным маслом.

- Рукояткой регулятора температуры установите необходимую температуру в зависимости от рецептуры теста, а также от задаваемой толщины блина.

- Влейте тесто в ванночку каретки. Расход теста зависит от размеров блина и для каждого типоразмера определяется индивидуально. Рекомендуется заполнять ванночку тестом почти полностью, периодически его подливать и не допускать полного вытекания теста из ванночки в процессе работы.

- Подкатите каретку к левым упорам для получения заготовки максимальной длины, или до откидного упора для получения квадратной заготовки, или до любого другого положения над жарочной поверхностью для получения заготовки произвольной длины.

- Подождите курок к ручке до упора в винт и сразу же катите каретку в исходное положение на направляющие. При этом клапан поднимается, тесто выходит через подающие отверстия ванночки на жарочную поверхность, выравниваясь разглаживателем до заданной толщины. Происходит формирование блинной заготовки. (Каретку следует катить сразу же после открытия подающих отверстий, иначе вылившееся тесто зажарится без формообразования как на жарочной поверхности, так и на рабочих элементах каретки и для продолжения работы придется их чистить.) Для уменьшения перерасхода теста рекомендуется отпускать курок при приближении к правому краю жарочной поверхности.

- После визуального определения поджаривания одной стороны переверните блин. При использовании режима жарки квадратных блинов обжаривание второй стороны можно проводить на части жарочной поверхности, располо-

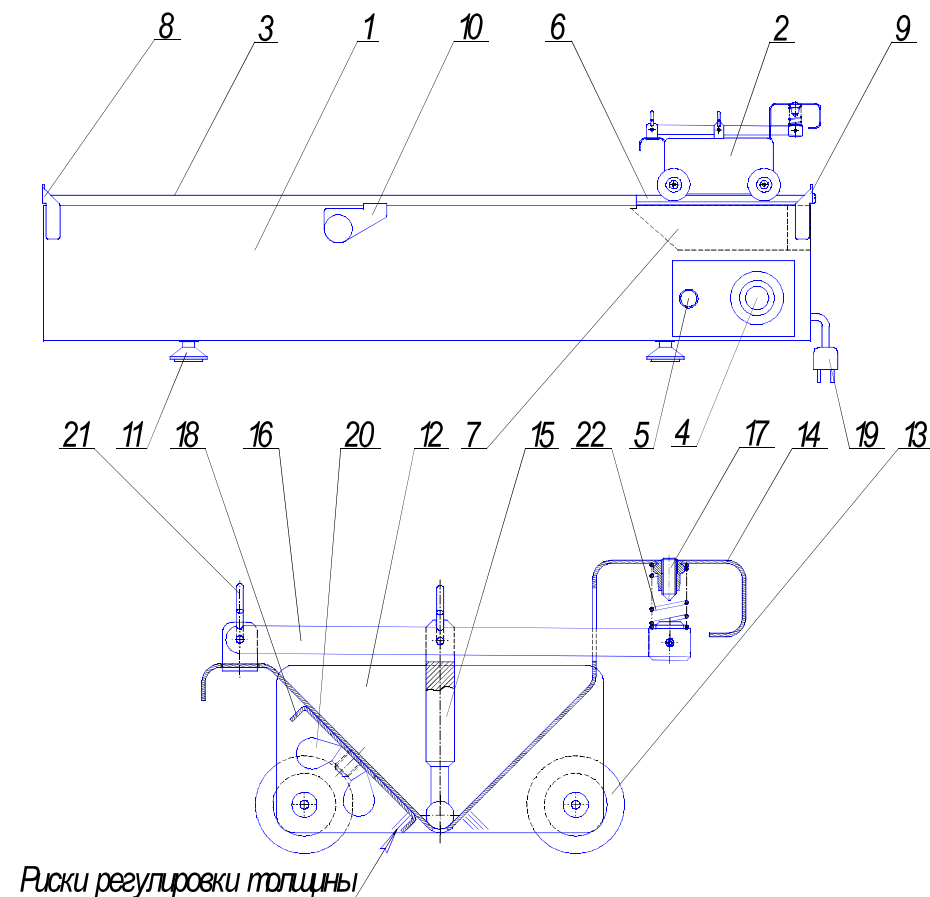


Рис.1 Аппарат жарочный РК-1.1.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАНИЕ!

Аппарат имеет поверхности, нагревающиеся до высоких температур.

5.1 Перед началом эксплуатации Аппарата необходимо: внимательно изучить Руководство по эксплуатации, проверить комплектность, тщательно осмотреть соединения, проверить сохранность сетевого шнура, номинал параметров питающей электросети, наличие в питающей электросети заземляющего устройства (Аппарат в процессе эксплуатации должен быть надежно заземлен), исправность регулятора температуры.

5.2 При установке Аппарата все находящиеся в непосредственной близости от него стены, перегородки, кухонная мебель и т.п. должны быть изготов-

лены из негорючих материалов или покрыты соответствующим негорючим, теплоизолирующим материалом. Рабочее место должно обеспечивать возможность беспрепятственного доступа эксплуатирующего персонала к Аппарату со всех сторон и свободный доступ к розетке электросети. Аппарат следует устанавливать на идеально устойчивой горизонтальной столешнице или специальной подставке, предусмотрев соответствующие защитные средства, например для того, чтобы исключить доступ посторонних лиц к устройствам Аппарата.

5.3 Наблюдение за эксплуатацией Аппарата возлагается на владельца, который обязан содержать его в чистоте и исправном состоянии.

5.4 Категорически запрещается:

- Использовать Аппарат не по назначению, в недопустимых условиях (см. пп. 2.3 ,2.4) или при неправильной установке (см. п 5.2).
- Допускать к работе с Аппаратом лиц не прошедших обучение и подготовку и лиц младше 18 лет.
- Эксплуатировать Аппарат с поврежденным шнуром питания.
- Снимать нижнюю крышку основания включенного в сеть Аппарата.
- Подвергать составные части аппарата ударным нагрузкам.
- Обслуживать нагретые части Аппарата без защитных хлопчатобумажных рукавиц после включения нагрева в процессе работы и ранее, чем через 2 часа после выключения Аппарата.
- Самостоятельно разбирать, ремонтировать и вносить изменения в конструкцию Аппарата.
- Производить уборку Аппарата с подсоединенным к электросети шнуром питания.
- Мыть основание Аппарата под струей воды или окунаем! Попадание влаги внутрь основания Аппарата не допускается!

5.5 Меры безопасности:

- Аппарат должен эксплуатироваться на устойчивой горизонтальной столешнице или специальной подставке.
- Не оставляйте включенный в сеть Аппарат без присмотра!
- Не допускайте касания сетевого шнура нагретых частей Аппарата.
- Поврежденный сетевой шнур подлежит замене только в сервисном центре или на заводе-изготовителе.
- Уборку Аппарата производить в обесточенном состоянии и после его остывания.
- Любой ремонт или техническое обслуживание Аппарата должен производиться только специально обученным персоналом сервисной службы или на предприятии - изготовителе.
- В случае возникновения не штатной ситуации в работе Аппарата, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисную службу.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ ВНИМАНИЕ!

Аппарат, приобретенный в холодное время года, перед первым включением в электросеть выдержите при комнатной температуре в течение 3-4 часов.

6.1 Перед первым включением снимите защитную пленку (при её наличии) с металлических поверхностей Аппарата. Протрите его составные части (каретка, ванночка) мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем протрите всё насухо.

6.2 Протрите жарочную поверхность Аппарата и его доступные наружные поверхности слегка влажной мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем протрите всё насухо. Не допускается попадания влаги внутрь Аппарата!

6.3 Установите основание Аппарата на рабочее место (с учётом требований п.5.2), добившись горизонтальности жарочной поверхности регулировкой ножек.

6.4 Установите в нишу ванночку, поставьте каретку на направляющие ручкой вправо, как показано на рис.1.

6.5 Переведите рукоятку регулятора температуры в положение "**Выкл.**" поворотом против часовой стрелки до упора.

6.6 Подсоедините вилку сетевого шнура **19** (см. рис.1) к розетке электросети. Для подключения Аппарата необходима однофазная трёхпроводная (параметры подключения зависят от заявленных номинальных мощности, питающего напряжения и частоты) электрическая сеть переменного тока (обязательно наличие заземляющего провода).

6.7 Для более качественной работы Аппарата перед первой жаркой блинов следует прокалить жарочную поверхность:

- Рукояткой регулятора температуры установите значение в пределах 200...250°C (совместите выбранное значение температуры на рукоятке с треугольником на панели управления). Загорится лампа индикации нагрева.
- Через 15 – 20 минут смажьте жарочную поверхность маслом, посыпьте крупной солью.
- Прокалите жарочную поверхность 5 - 10 минут, затем хорошо протрите ее салфеткой.

Желательно повторить эти операции 3 раза. Аппарат готов к работе.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 Для жарки квадратных блинов 22х22 см поверните откидной упор против часовой стрелки до вертикального положения; для жарки более длинных блинов оставьте его в горизонтальном положении.