

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 хранения фритюрницы в части воздействия климатических факторов внешней среды — 1(Л) ГОСТ 15150-69. Условия транспортирования фритюрницы 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.

10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

10.2 Гарантийный ремонт производится по предъявлению данного паспорта и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

10.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию фритюрницы без предварительного уведомления.

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Фритюрница электрическая торговой марки СИКОМ для предприятий общественного питания тип ЭФ модель ЭФ-12Н соответствует требованиям: ТУ-5151-017-48956771-2008 и признана годной 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

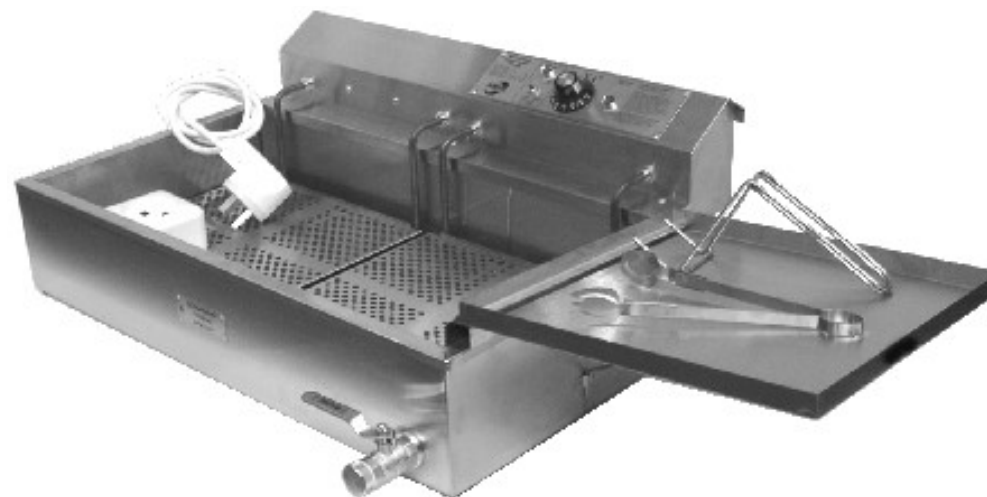
Продукция фирмы
"СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ"
Санкт-Петербург



ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТОРГОВОЙ МАРКИ СИКОМ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТИП ЭФ МОДЕЛЬ ЭФ-12Н

ТУ 5151-017-48956771-2008

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Россия
Санкт-Петербург

ВНИМАНИЕ!

Перед эксплуатацией изделия внимательно ознакомьтесь с данным руководством по эксплуатации. Запомните и не нарушайте требования, изложенные в нем. Это необходимо для Вашей безопасности и увеличения срока службы изделия.

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Фритюрница электрическая торговой марки СИКОМ для предприятий общественного питания тип ЭФ 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

2.1 Номинальное напряжение, В	220
2.2 Частота, Гц	50
2.3 Потребляемая мощность, Вт	2500
2.4 Рабочий объем фритюра, л	12
2.5 Количество пончиков в ванне (максимального диаметра 95 мм и максимальной массы 65 г).....	25
2.6 Количество ТЭНов	2
2.7 Продолжительность разогрева при температуре 200 °С, мин.....	не более 15
2.8 Масса, кг	15
2.9 Габаритные размеры, мм	
глубина	560
ширина	690
ширина с откинутой крышкой	1010
высота	260
2.10 Степень защиты по ГОСТ 14254-96 соответствует IP23. Фритюрницу допускается эксплуатировать в закрытых помещениях, оборудованных принудительной вентиляцией в соответствии с установленными нормами и требованиями.	
2.11 Фритюрница является комбинированным стационарным прибором настольного исполнения и имеет I класс защиты от поражения электрическим током по ГОСТ IEC 60335-2-37-2012, ГОСТ МЭК 60335-1-2008.	
2.12 Электромагнитная совместимость, функционирующей в условиях нормальной эксплуатации фритюрницы, в части касающаяся уровня промышленных радиопомех, помехоустойчивости и влияния на электрическую сеть общего назначения должна соответствовать требованиям ГОСТ 30804.3.2-2013, ГОСТ 30804.3.3-2013, ГОСТ 30805.14.1-2013, ГОСТ 30805.14.2-2013.	
2.13 Вид климатического исполнения - УХЛ 4.2 по ГОСТ 15150-69. Нормальный режим работы фритюрницы при температуре окружающего воздуха от +10°С до +35°С.	

7.6 Следует знать, что при большом количестве одновременно жарящихся изделий 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 включается и гаснет (регулятор температуры включает ТЭН при понижении температуры фритюра относительно заданной и отключает ТЭН при достижении фритюром заданной температуры).

Индикаторная лампа 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, 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!

8.3 После очистки поверхностей съемного нагревательного блока в случае необходимости проведите очистку ТЭН. Для этого аккуратно, при помощи деревянной лопатки или пластикового скребка, осуществите очистку ТЭН от остатков пригоревшего продукта и фритюра. Не используйте для очистки металлические щетки или скребки. После очистки протрите поверхности ТЭН мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем чистой сухой мягкой тканью. Помните, бережное отношение к нагревательным элементам увеличит срок их службы. Оберегайте термобаллоны и капилляры, соединяющие их с регулятором температуры и термовыключателем, от механических повреждений. Запрещается изгибать капилляры!

8.4 Для сохранения внешнего вида фритюрницы регулярно протирайте ее наружные поверхности мягкой тканью.

ВНИМАНИЕ! Оберегайте фритюрницу от ударов!

6.8 Подключите фритюрницу к сети. Для подключения фритюрницы необходима однофазная трёхпроводная электрическая сеть переменного тока (обязательно наличие заземляющего провода). Параметры подключения зависят от заявленных номинальных мощности, питающего напряжения и частоты.

6.9 Установите ручку регулятора температуры на необходимую Вам температуру, например, 175°C (совместите риску "175" на ручке с отметкой "треугольник" на панели).

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

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

(на примере приготовления пончиков)

<i>Рекомендуемая рецептура теста:</i>	<i>Способ приготовления:</i>
<p><i>Мука пшеничная в/с – 1000 г</i> <i>Дрожжи прессованные – 14 г</i> <i>Соль – 10 г</i> <i>Сахар – 60 г</i> <i>Масло растительное – 65 г</i> <i>Вода – 750...850 г</i></p>	<p><i>Дрожжевое тесто готовят безопасным способ. 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.</i></p>

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 последовательно извлеките пончики из жарочной ванны на полку для стекания излишков фритюра.

7.4 Переложите готовые пончики с полки 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.

2.14 Все детали фритюрницы, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям ГН 2.3.3.972-00. Допустимые нормы физико-химических показателей указаны в таблице 1.

Таблица 1.

Допустимые нормы физико-химических показателей.

Наименование материала	Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерений
Сталь 12X18H10T ГОСТ 5632-72	Хром	0,10	мг/л
	Никель	0,10	мг/л
	Марганец	0,10	мг/л
	Титан	0,10	мг/л
	Железо	0,10	мг/л

2.15 По создаваемым уровням неионизирующих излучений фритюрница соответствует требованиям СанПиН 2.2.4.1191-03. Показатели микроклимата на рабочем месте эксплуатации фритюрницы удовлетворяют требованиям СанПиН 2.2.4.548-96. Предельно допустимые уровни неионизирующих излучений указаны в таблице 2.

Таблица 2.

Предельно допустимые уровни (ПДУ) неионизирующих электромагнитных излучений.

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

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки входят:

- Фритюрница в сборе 1 шт.
- Полка с распоркой 1 шт.
- Решетка 2 шт.
- Рукоятка 1 шт.
- Розетка 1 шт.
- Руководство по эксплуатации 1 шт.
- Коробка упаковочная 1 шт.

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Фритюрница состоит из жарочной ванны и съёмного нагревательного блока.

К жарочной ванне, имеющей кран для слива остывшего фритюра, при помощи распорки присоединяется откидная полка на которую при работе извлекаются из жарочной ванны готовые изделия. Съёмный нагревательный блок состоит из теплогенерирующих устройств (ТЭН) и терморегулирующих устройств.

На панели съемного нагревательного блока расположены ручка регулятора температуры, кнопка термовыключателя, индикаторная лампа термовыключателя и индикаторная лампа работы ТЭНа. Съемный нагревательный блок плотно устанавливается на борт жарочной ванны, противоположный сливному крану.

Принцип работы фритюрницы основан на нагреве фритюра погруженными в него ТЭН. 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 Перед началом эксплуатации фритюрницы необходимо: внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации, проверить комплектность, тщательно осмотреть соединения, проверить сохранность сетевого шнура, наличие в питающей электросети заземляющего устройства (фритюрница в процессе эксплуатации должна быть надежно заземлена), исправность регулятора температуры.
- 5.2 Наблюдение за работой фритюрницы возлагается на владельца, который обязан содержать её в чистоте и исправном состоянии.
- 5.3 Категорически запрещается эксплуатировать фритюрницу в недопустимых условиях, оговоренных данным Руководством по эксплуатации и не выполнив мероприятий по её подготовке (раздел 6 настоящего руководства).
- 5.4 Фритюрница должна эксплуатироваться на устойчивом столе или подставке, не допускающих её падения или случайного толчка.
- 5.5 На сливном кране работающей фритюрницы всегда должна быть заглушка от случайного открывания крана.
- 5.6 Не подключайте к сети фритюрницу, в которой уровень фритюра ниже отметки MIN! **ЗАПОМНИТЕ:** уровень фритюра при эксплуатации всегда должен находиться между отметками MIN и MAX.
- 5.7 Температура жарки не должна превышать 200°C.
- 5.8 Не допускайте касания сетевого шнура нагретых частей корпуса фритюрницы.
- 5.9 Не оставляйте включенную в сеть фритюрницу без присмотра.
- 5.10 Не отсоединяйте от фритюрницы съемный нагревательный блок, подключенный к сети!

- 5.11 Оберегайте термобаллон и капилляр, соединяющие его с регулятором температуры и термовыключателем, от механических повреждений. Запрещается изгибать капилляр!
- 5.12 Не сливайте неостывший фритюр (его температура не должна превышать 50°C). 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.
- 5.13 Не используйте старый фритюр, он имеет более низкую температуру воспламенения и склонен к обильному пенообразованию.
- 5.14 Не допускайте попадания воды (даже капель) в разогретый фритюр.
- 5.15 Не используйте фритюрницу для приготовления продуктов, в процессе жарки которых образуется обильная пена (например, картофель).
- 5.16 Не мойте съемный нагревательный блок погружением в воду или под струей воды. В случае попадания влаги в блок - просушите его перед подключением к сети.
- 5.17 В случае возникновения неисправностей отключите фритюрницу от электросети и обратитесь в сервисную службу. Поврежденный сетевой шнур подлежит замене на предприятии - изготовителе либо в сервисной службе, осуществляющей гарантийный и постгарантийный ремонт.
- 5.18 К работе по эксплуатации и обслуживанию фритюрницы допускаются **лица не моложе 18 лет, имеющие допуск к работе на оборудования данного типа.**

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

- 6.1 Перед первым включением удалите защитную пленку с металлических поверхностей (при ее наличии).
- 6.2 Протрите жарочную ванну, наружные поверхности съемного нагревательного блока, крышку-полку с распоркой, рукоятку 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 рабочую ванну решетки.
- 6.5 Установите крышку-полку на борт жарочной ванны и закрепите ее 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 ТЭНа (ТЭН должен находиться всегда ниже уровня фритюра!).
- 6.7 Установите ручку регулятора температуры в положение "Выкл." поворотом против часовой стрелки до упора.