**Фритюрница Электрическая**

**Кухонная настольная**

**ЭФК-20-1/3Н**

## ПАСПОРТ

## и руководство по эксплуатации

****

**1. НАЗНАЧЕНИЕ**

Фритюрница ЭФК предназначена для жарки во фритюре с использованием специальной сетчатой корзины: - картофеля; - чипсов; - хвороста; - рыбы; - мяса;
- беляшей; - пирожков; - пончиков; - овощей (лук); - котлет по-киевски и других продуктов в большом количестве жира или масла.

Фритюрницы используются на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

Фритюрницы изготавливаются в климатическом исполнении УХЛ 4 ГОСТ 15150.

Фритюрницы ЭФК имеют сертификат соответствия № TC RU C-RU.MХ11.B.00103, срок действия с 14.01.2015г. по 13.01.2020г.

Декларация о соответствии № TC RU C-RU.АЛ16.B.23489, срок действия с 20.11.2013 г. по 19.11.2018 г.

На предприятии действует сертифицированная система менеджмента качества в соответствии требованиям ИСО 9001:2008. Регистрационный номер сертификата 73 100 3466 срок действия по 16.01.2017 г.

**2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  | Величина параметра |
| ЭФК-20-1/3Н | ЭФК-30-1/2Н |
| 1. Номинальная потребляемая мощность, кВт  | 2 | 2,8 |
| 2. Номинальное напряжение, В | 230 |
| 3. Род тока | Однофазный, переменный |
| 4. Частота тока, Гц | 50 |
| 5. Количество ТЭН-ов | 1 | 1 |
| 6. Расход электроэнергии на поддерживание температуры 190±4 ºС, не более, кВт.ч | 1,1 | 2,3 |
| 7. Объем ванны, л. | 5,7 | 9,5 |
| 8. Масса масла, заливаемая в емкости до максимального уровня, кг (л) | 2,76 (3) | 3.68 (4) |
| 9. Масса загружаемого продукта, кг, не более | 0,5 | 0,8 |
| 10. Регулирование температуры масла в жарочной ванне, ºС, | 20÷190 |
| 11. Габаритные размеры, мм, не болеедлинаширинавысота | 434185274 | 434274274 |
| 12. Масса, кг, не более | 5,0 | 6,7 |
| 13. Срок службы, лет | 10 |

**3.КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ**

Таблица 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование | Количество, шт. |
| 1 | Электрическая фритюрница кухонная настольная ЭФК | 1 |
| 2 | Паспорт и руководство по эксплуатации | 1 |
| 3 | Упаковка | 1 |
| 4 | Пакет из полиэтиленовой пленки | 1 |
| 5 | Опоры | 4 |

**4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ**

Фритюрница ЭФК состоит из каркаса, ванны, корзины и панели управления. Ванна является цельнотянутой деталью, выполненной из нержавеющей стали. В объеме ванны расположен ТЭН, вводные клеммы которого выведены на наружную сторону ванны и закрыты панелью.

Рабочая температура во фритюре поддерживается терморегулятором автоматически.

Аварийный термовыключатель служит для отключения ТЭНа при достижении температуры во фритюре 220°С. Для восстановления работы фритюрницы необходимо выявить и устранить причину срабатывания аварийного термовыключателя. Доступ к кнопке аварийного термовыключателя обеспечен без съема панели. Для этого необходимо снять пластмассовую заглушку красного цвета на крышке панели, и произвести нажим стержнем диаметром не более 4 мм на кнопку термовыключателя, расположенного в отверстии.

Во время работы ванна закрывается крышкой.

О подаче напряжения и готовности фритюрницы к работе сигнализирует светосигнальная зеленая лампа, расположенная в кнопке включения фритюрницы. Для подключения электропроводки открутить пять винтов крепления крышки панели, снять крышку подключить провода согласно схеме электрической принципиальной (рис.1). Сборку проводить в обратном порядке.

На ванне имеется кронштейн, на который подвешивается корзина с готовым продуктом, для стекания масла.

Фритюрница устанавливается на четырех винтовых опорах, позволяющих регулировать положение фритюрницы при установке.

**5. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

5.1 Фритюрница в процессе эксплуатации нуждается в систематическом техническом надзоре со стороны квалифицированного электромеханика.

5.2. Производственный персонал, использующий в работе фритюрницу, должен пройти соответствующий инструктаж по правилам эксплуатации и технике безопасности при работе с электрическими установками.

5.3. Для обеспечения безопасности работы фритюрницы выполнение указанных требований является обязательным:

а) электропроводка фритюрницы и заземляющее устройство должны быть в исправном состоянии;

б) перед уборкой и остановкой на ремонт необходимо отключить фритюрницу от сети;

в) не допускать к работе с фритюрницей лиц, не прошедших инструктаж;

г) не оставлять фритюрницу без присмотра;

д) без заземления не включать;

е) во время работы фритюрницы обязательно следить за температурой масла. При сильном чаде (масло горит) необходимо отключить фритюрницу от сети и сообщить механику.

5.4. Во время работы фритюрницы категорически запрещается:

а) производить и устранять обнаруженные неисправности при работе фритюрницы;

б) снимать защитный кожух с электроаппаратуры.

в) оставлять работающую фритюрницу включенной без присмотра.

5.5. Категорически запрещается работать в халатах или куртках с короткими рукавами.

5.6. Сливать масло из ванны в бачок нужно осторожно, не слишком сильной струей. После остывания масла до плюс (50 ÷ 60) оС переносить бачок с маслом надо осторожно, держа его за имеющиеся на нем ручки.

5.7. Не допускается установка фритюрниц ближе 1 м от легковоспламеняющихся материалов.

5.8. К фритюрнице должен быть проход шириной не менее 1 м от легковоспламеняющихся материалов.

5.9. При монтаже фритюрницы должна быть установлена коммутационная защитная арматура, гарантирующая от пожарных факторов: короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения.

5.10. Присоединение фритюрницы к сети должно осуществляться с учетом допускаемой нагрузки на электросеть.

5.11. При обнаружении неисправностей необходимо вызвать электрика.

5.12. Включать фритюрницу только после устранения неисправностей.

5.13. По пожарной безопасности фритюрница соответствует ГОСТ 12.1.004.

5.14. Не допускается использование фритюрницы в пожароопасных и взрывоопасных зонах.

**Внимание!** Для очистки наружной части фритюрницы и чаши не допускается применять водяную струю.

**Необходимо использовать профессиональное масло для фритюра (не допускается использование нерафинированного масла) с температурой кипения не менее 190°С в противном случае существует риск возникновения пожара.**

В процессе работы, после 6-7 часов жарки жир слить из фритюрницы, фритюрницу тщательно очистить от крошек, пригара, жира и крахмала. Остаток жира отстаивать не менее 4 часов, отделяя от осадка, затем после органолептической оценки и оценки степени термического окисления, в случае удовлетворительных показателей по СП 2.3.6.1079-01, использовать с новой порцией жира для дальнейшей жарки. Качество фритюрного жира определять с помощью индикаторных полосок 3М LRSM. Осадок утилизировать.

Необходимо постоянно контролировать уровень масла и не допускать его снижение ниже минимального уровня. Доливать только свежий жир (по стенке ванны).

Нельзя закладывать сырые продукты в емкость и солить непосредственно над фритюрной ванной.

Не допускается работа фритюрницы без загрузки продуктом.

После каждого цикла жарки необходимо удалять взвешенные частицы из фритюрного жира и крошки продуктов со дна фритюрницы лопаткой из нержавеющей стали.

Не используемая фритюрница должна быть выключена и плотно закрыта крышкой.

**6.ПОРЯДОК УСТАНОВКИ**

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

Установку фритюрницы проводите в следующем порядке:

* перед установкой фритюрницы на предусмотренное место необходимо снять защитную пленку с поверхностей. Фритюрницу следует разместить в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под воздухоочистительным зонтом. Необходимо следить за тем, чтобы фритюрница была установлена в горизонтальном положении, высота должна быть удобной для пользователя.
* подключение прибора к электросети должно быть выполнено согласно действующему законодательству и нормативов. Электроподключение производится только уполномоченной специализированной службой с учетом маркировок на табличке с надписями;
* монтаж и подключение должны быть произведены так, чтобы установленная и подключенная фритюрница предупреждала доступ к токопроводящим частям без применения инструментов;
* установить фритюрницу на соответствующее место;
* надежно заземлить фритюрницу, подсоединив заземляющий проводник к заземляющему зажиму, заземляющий проводник должен быть в шнуре питания;
* провести ревизию соединительных устройств электрических цепей фритюрницы (винтовых и без винтовых зажимов), при выявлении ослабления необходимо подтянуть или подогнуть до нормального контактного давления;
* электропитание рекомендуется подключать через автоматический выключатель с комбинированной защитой типа ВАК 2-16 А/10 мА или устройство защиты по току утечки 10 мА.

Автоматический выключатель станционарной электропроводки должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания фритюрницы и должен быть подключен непосредственно к зажимам питания, иметь зазор между контактами не менее 3 мм на всех полюсах.

- при установке фритюрницы 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;

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

Таблица 3

|  |  |
| --- | --- |
| Изделие | Обозначение шнура (марка, число и номинальное сечение жил) |
| ЭФК | КГН 3 х 1,5 или ПРМ 3 х 1,5 |

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

Сдача в эксплуатацию смонтированной фритюрницы оформляется по установленной форме.

**7. ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ**

- Механик обязан проинструктировать обслуживающий персонал по правилам эксплуатации и технике безопасности.

- Расконсервацию фритюрницы произведите перед пуском в эксплуатацию.

- Ванну и крышку промойте дважды горячим мыльно-содовым раствором и просушите на открытом воздухе.

- Проверьте целостность и надежность заземления фритюрницы и нагревающих элементов.

- Залейте необходимое количество масла в ванну, см табл.1.

- Поворотом ручки терморегулятора по часовой стрелке установите необходимую температуру масла во фритюре.

- В процессе жарки рабочий, обслуживающий фритюрницу, обязан следить за уровнем масла в ванне и в случае надобности подливать осторожно тонкой струйкой.

- Баллоны терморегулятора и термоограничителя не должны касаться поверхности ТЭН-ов.

- По окончании работы отключите фритюрницу поворотом ручки терморегулятора против часовой стрелки до упора.

Отключите фритюрницу от сети.

**8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

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

В процессе эксплуатации фритюрницы 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 фритюрницы;

ТР - текущий ремонт - ремонт, осуществляемый в процессе эксплуатации, для обеспечения или восстановления работоспособности фритюрницы и состоящий в замене и (или) восстановлении ее 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 фритюрницы проделайте следующие работы:

* выявите неисправность фритюрницы путем опроса обслуживающего персонала;
* подтяните, при необходимости, крепления датчиков-реле температуры, сигнальной арматуры, облицовок;
* подтяните и зачистите, при необходимости, контактные соединения токоведущих частей фритюрницы. Перед проверкой контактных соединений, крепления датчиков-реле температуры и сигнальной арматуры, отключите фритюрницу от электросети снятием плавких предохранителей или выключением автоматического выключателя цехового щита, и повесьте на рукоятку коммутирующей аппаратуры плакат «Не включать - работают люди», отсоедините, при необходимости, провода электропитания фритюрницы и изолируйте их.
* при выходе из строя ТЭНа следует его заменить. Для этого снять крышку панели (см. выше), отсоединить все провода. Открутить гайки крепления ТЭНа, заменить ТЭН, произвести сборку в обратном порядке.

**9. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ**

Все неисправности, вызывающие отказы, устраняются только специалистами.

Таблица 4

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Виды неисправности. Внешние проявления | Вероятная причина | Методы устранения |
|  При повороте ручки терморегулятора по часовой стрелке фритюрница не включается. Фритюр не нагревается, сигнальная лампа НL1 не горит. |  Отсутствует напряжение в электросети. |  Проверить наличие напряжения в электросети. |
|  Фритюр нагревается. Сигнальная лампа НL1 не горит. | Перегорела лампа. | Заменить лампу. |
|  Фритюрница включена. Сигнальная лампа НL2 горит: -фритюр не нагревается. | Перегорел ТЭН. | Заменить ТЭН. |