



Торгтехника.РФ

<https://obtorg.ru>

Паспорт

и

руководство по эксплуатации

Электрическая фритюрница кухонная типа ЭФК



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 № РОСС RU.ME51.B01183. Срок действия с 05.08.2009 г. по 04.08.2012 г.

Санэпидемзаключение № 77.99.05.515.Д.005060.05.08 от 21.05.2008 г. по 21.05.2013 г. Выдано ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА.

На предприятии действует сертифицированная система менеджмента качества в соответствии требованиям ИСО 9001:2008. Регистрационный номер сертификата 73 100 2188 от 30.12.2010 по 29.12.2013 г.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Наименование параметров	Величина параметра				
	ЭФК-40/1Н	ЭФК-40/2Н	ЭФК-40/2Н-02 (слив вниз)	ЭФК-80/2Н	ЭФК-90/2П
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7,5	5		15	14
Номинальное напряжение, В	400/230				
Род тока	Трехфазный с нейтралью, переменный	двухфазный с нейтралью, переменный		трехфазный с нейтралью, переменный	двухфазный с нейтралью, переменный
Частота тока, Гц	50				
Вместимость ванны, дм ³	19,7	2x9,9=19,8		2x19,7=39,4	2x18=36
Время разогрева масла до рабочей температуры 200°С, мин, не более	10	15		10	17
Регулирование температуры масла в жарочной ванне, °С	20...190				
Количество терморегуляторов, шт.	1	2		2	2
Количество термовыключателей	1	2		2	2
Масса масла, заливаемая в емкости до максимального уровня, кг	12	2x7,8=15,6		2x12=24	2x10,0=20,0
Величина максимальной загрузки продукта, кг, не более	1	2x0,5=1,0		2x1=2,0	2x1,0=2,0

Продолжение таблицы 1

Наименование параметров	Величина параметра				
	ЭФК-40/1Н	ЭФК-40/2Н	ЭФК-40/2Н-02 (слив вниз)	ЭФК-80/2Н	ЭФК-90/2П
Размеры корзины, мм.	320x225x130	320x95x130		320x225x130	
Количество корзин, шт.	1	2		2	
Габаритные размеры, мм, не более					
длина	400	400		800	900
ширина	770	770		770	590
высота	480	480		480	975
Масса, кг, не более	28	30		48	55

3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица 2

Наименование	ЭФК-40/1Н	ЭФК-40/2Н, ЭФК-80/2Н	ЭФК-90/2П	ЭФК-40/2Н-02 (слив вниз)
	Количество, шт.			
Электрическая фритюрница кухонная ЭФК	1			
Корзина	1	2		
Паспорт	1			
Упаковка	1			
Опоры	4			
Пакет полиэтиленовый	1			
Кран сливной	1		-	-
Кран 3/4"	-			2
Лента ФУМ	-			1
Контргайка	-			2
Патрубок	1		-	
Крышка	1	2		

4 УСТРОЙСТВО

4.1 Фритюрница изготовлена в настольном варианте, т.е. ЭФК-40/1Н, ЭФК-40/2Н, ЭФК-80/2Н; ЭФК-40/2Н-02 (слив вниз) используется только с нижним модулем. Фритюрница ЭФК 90/2П выполнена на подставке.

Фритюрница представляет собой конструкцию коробчатой формы. Сверху накрывается столешницей, на которую с нижней стороны приварена одна или две емкости (ванны) для масла. Ванна имеет трубопровод для слива масла, которые находятся спереди лицевой панели (ЭФК-40/1Н, ЭФК-40/2Н, ЭФК-80/2Н) и на днище (ЭФК-40/2Н-02; ЭФК 90/2П). Сливной кран имеет предохранительное устройство от случайного открывания. Сверху столешницы установлен блок ТЭН-ов. Блок ТЭН-ов откидывается вверх и фиксируется при угле 90° для удобства чистки ванны. На панели управления установлены ручки терморегуляторов, глазки светосигнальной арматуры, выключатели влагостойкие. На крышке блока ТЭН-ов со стороны ванны имеется изгиб для подвешивания корзины. Корзина подвешивается для стекания

масла с продукта. Для предотвращения разбрызгивания масла во время работы ванна накрывается крышкой.

Для подключения фритюрницы ЭФК-40 и ЭФК-80 к электропроводке с задней стороны предусмотрена съемная крышка (см. Рис.1).

Подключения фритюрницы ЭФК-90 к электропроводке проводить в следующем порядке: Снять полку (нижнюю), для чего открутить четыре самореза крепления полки. Открутить два самореза крепления крышки клеммного блока, подключить провода. Сборку проводить в обратном порядке (см. Рис.2).

ПРИНЦИП РАБОТЫ

4.2 Сигнальная лампа HL1 сигнализирует о подаче напряжения на фритюрницу. Нажать на выключатель и перевести его в положение включено. Повернуть ручку терморегулятора, по часовой стрелке на необходимую температуру. Загорается сигнальная лампа желтого цвета, сигнализируют включение ТЭН-а (ов). Начинается разогрев масла. При достижении заданной температуры сигнальная лампа желтого цвета гаснет.

Если во время работы фритюрницы поднять ТЭН-ы срабатывает конечный выключатель, ТЭН-ы отключаются.

Для отключения фритюрницы необходимо повернуть ручку терморегулятора против часовой стрелки до упора (щелчка) и нажать на выключатель и перевести его в положение «Выключено».

При достижении температуры масла выше 220 ± 10 °С (неисправность терморегулятора) срабатывает аварийный термовыключатель, который отключает ТЭН-ы. Аварийный термовыключатель расположен за лицевой панелью. Для восстановления работы фритюрницы необходимо выявить и устранить причину срабатывания аварийного термовыключателя и нажать на красную кнопку. Для доступа к нему необходимо отвернуть винты крепления лицевой панели и снять панель. На ЭФК-90 аварийный выключатель находится на панели приборной – снизу фритюрницы, для доступа к нему надо отвернуть два винта и снять кожух.

5 УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ 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.

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 $(50 \pm 60) ^\circ\text{C}$ 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. При первичной установке фритюрницы, если ток утечки превышает: при рабочей температуре:

5 мА для ЭФК-40/2Н;

7,5 мА для ЭФК-40/1Н;

15 мА для ЭФК-80/2Н;

17 мА для ЭФК-90/2П

в холодном состоянии:

10 мА для ЭФК-40/2Н;

15 мА для ЭФК-40/1Н;

30 мА для ЭФК-80/2Н;

34 мА для ЭФК-90/2П

должно быть установлено автоматический выключатель с комбинированной защитой типа ВАК 4.

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

5.12. При обнаружении неисправностей необходимо вызвать электрика.

5.13. Включать фритюрницу только после устранения неисправностей.

5.14. По пожарной безопасности фритюрница соответствует ГОСТ 12.1.004.

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

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

Предупреждение:

1. Использовать старое масло опасно, оно имеет более низкую температуру воспламенения и более склонно к обильному пенообразованию при нагреве.

Производственный контроль качества фритюрных масел и жиров - по СП 2.3.6.1079-01 (стр. 30, п. 8.16).

2. Существует опасность возникновения пожара, если уровень масла во фритюрнице будет ниже минимального указанного уровня.

3. Необходимо обращать внимание на опасность обильного пенообразования при обработке переувлажненного продукта, и при чрезмерно большой загрузке аппарата обрабатываемым продуктом.

6 ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

Распаковка, установка и испытание фритюрницы должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

Установку фритюрницы проводите в следующем порядке:

-перед установкой фритюрницы на предусмотренное место необходимо снять защитную пленку со всех 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 (для этого предусмотрены регулировочные ножки), высота должна быть удобной для пользователя. Учитывая вид фритюрницы, ее можно размещать отдельно или вместе с другим кухонным оборудованием;

-подключение фритюрницы к электросети должно быть выполнено согласно действующим нормативам, и согласно электрической принципиальной схемы на изделие (см.Рис.3....Рис.6) Подключение электроэнергии 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;

- 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;

-установить фритюрницу на соответствующее место;

-выровнять фритюрницу с помощью регулируемых ножек так, чтобы рабочие поверхности приняли горизонтальное положение;

-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;

-проверить переходное сопротивление между заземляющим зажимом и нетоковедущими металлическими частями электроварки, которое должно быть не более 0,1 Ом;

проверить сопротивление изоляции фритюрницы, которое должно быть не менее 2 МОм.

Электропитание подвести на клеммный блок от распределительного щита через автоматический выключатель с комбинированной защитой типа ВАК 4:

на ток 12,5 А /10 мА ...для ЭФК-40/2Н;

на ток 12,5 А /30 мА ...для ЭФК-40/1Н;

на ток 25 А /30 мАдля ЭФК-80/2Н;

на ток 31,5 А /100 мА..для ЭФК 90/2П.


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

Таблица 3

Изделие	Обозначение шнура (марка, число и номинальное сечение жил)
ЭФК-40/1Н	ПРМ 5x1,5; ВВГ 5 x 1,5, ПВС 5 x 1,5
ЭФК-80/2Н	ПРМ 5x2,5; ПВС 5x2,5;ВВГ 5 x2,5
ЭФК 90/2П, ЭФК-40/2Н	ПРМ 5x4,0; ПВС 5x2,5;ВВГ 5 x4,0

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

После монтажа, перед пуском в эксплуатацию, необходимо просушить ТЭН-ы в течении 1,5-2 часов, для чего фритюрницу включить и установить терморегулятор на температуру 100°C. После просушки проверить ток утечки и сопротивление изоляции.

Для выравнивания потенциалов при установке фритюрницы в технологическую линию, предусмотрен зажим, обозначенный знаком  - эквипотенциальность.

Сдача в эксплуатацию смонтированного оборудования оформляется по установленной форме.

7 РАСКОНСЕРВАЦИЯ И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Расконсервация фритюрницы производится перед пуском в эксплуатацию.

После удаления бумажной упаковки следует протереть чистой ветошью, смоченной горячим мыльно-содовым раствором с последующей сушкой на открытом воздухе: ванну, ТЭН-ы с баллонами терморегуляторов, столешницу и подставку.

Детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, должны быть промыты дважды.

Для фритюрницы ЭФК-40/2Н-02 (слив вниз) установить 2 крана 3/4", 2 контргайки на ленту ФУМ.

Перед пробным пуском следует произвести тщательный внешний осмотр и убедиться в отсутствии посторонних предметов, мешающих пуску, проверить герметичность ванны, бачка, сливного крана.

Пробный пуск фритюрницы проводить в порядке, указанном в разделе «Правила эксплуатации» настоящей инструкции. Нормальную работу фритюрницы характеризуют следующие признаки:

- при включении фритюрницы в сеть загорается белая сигнальная лампочка;
- разогрев масла до 180 °С не превышает 10÷15 минут, согласна таблицы 1.

8 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

8.2. Перед началом работы необходимо убедиться, закрыт ли спускной кран, снять крышку и проверить исправность заземления. После осмотра налить в жарочную ванну масло до отметки указанной на боковой стенке ванны, и в объеме согласна таблицы 1.

Включить фритюрницу в сеть, при этом должна загораться белая сигнальная лампочка. Нажать на выключатель и перевести его в положение включено. Повернуть ручку терморегулятора, по часовой стрелке на необходимую температуру. Загорается сигнальная лампа желтого цвета, сигнализируют включение ТЭН-а (ов). Начинается разогрев масла.

8.3. Когда температура масла достигнет рабочего значения, а на панели выключится желтая лампочка, масло необходимо прокалить при этой температуре в течение 10-15 минут, после чего начать жарку.

Жарка продуктов производится в корзине. Продукты (картофель должен быть предварительно просушен) в корзину загружаются в количестве не более, чем в таблице 1. Готовность продукта определяется визуально. После чего корзина с обжаренным продуктом для стекания излишков масла подвешивается. После того, как масло стечет, продукт выгружается из корзины.

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

8.5. Масло может быть использовано в продолжении 40 часов работы фритюрницы после чего следует заменить свежим. Перед заливкой свежего масла фритюрницу следует чистить согласно п.9.2.

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

9 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

9.1. По окончании работы произвести следующие операции:

- отключить фритюрницу от сети;
- остывшее масло из ванны слить в бачок.
- ванну, ТЭН-ы, корзины, стол, облицовки промыть горячей водой и протереть сухой салфеткой.

9.2. Для замены масла фритюрницу выключить из электросети, слить из ванны масло, произвести чистку ТЭН-ов, корзины, сетки поддерживающей и всей ванны ершом и щеткой.

При сильном загрязнении чистку фритюрницы следует производить следующим образом: открыть кран и слить масло; очистить ТЭН-ы, ванну, корзину и сетку поддерживающую от осадков, закрыть кран. Положить корзину в ванну. Залить ванну горячей водой, добавить из расчета на 30 литров 1 кг каустика или 1,5 кг моющего средства разрешенного ФС Роспотребнадзора, доведя уровень раствора в ванне до краев, включить ручкой выключателя фритюрницу в сеть и кипятить при слабом кипении не менее 1 часа. При выкипании раствора долить воду.

Выключить фритюрницу из электросети, слить из ванны раствор в бачок и произвести чистку ТЭН-ов, корзины, сетки поддерживающей и всей ванны ершом и щеткой.

9.3. Фритюрница должна содержаться в чистоте. Полированные и хромированные поверхности при потемнении необходимо протереть полировочной пастой, а затем растереть мягкой тряпкой или войлоком.

Для придания блеска поверхностям деталей, изготовленных из нержавеющей стали, их следует периодически полировать венской известью, мелом или зубным порошком с последующей протиркой войлоком.

Запрещается протирка фритюрницы бензином, керосином или щелочными растворами!

9.4. В случае, если фритюрница до ввода в эксплуатацию хранится более срока, установленного в паспорте, должна быть произведена ее переконсервацию.

Фритюрница должна быть распакована, старый слой консервационного средства снят и нанесен свежий слой.

Консервация производится смазкой ЦИАТИМ - 201 металлических контактных поверхностей заземления.

Запрещается смазывать провода и кабели.

10 УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Таблица 4

Наименование неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
1. При включении фритюрницы сигнальная лампочка «Сеть» не горит.	Перегорела лампочка.	Заменить лампочку.
	Отсутствует напряжение в сети.	Проверить наличие напряжения в сети.

Продолжение таблицы 4

Наименование неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
2. При включении рабочего терморегулятора лампочка «Работа» не горит. Масло нагревается.	Перегорела лампочка.	Заменить лампочку.
3. При включении рабочего терморегулятора лампочка «Работа» не горит. Масло не нагревается.	Сработал аварийный термовыключатель.	Включить аварийный термовыключатель.
	Отсутствует напряжение в сети.	Проверить наличие напряжения в сети.
	Вышел из строя конечный выключатель. Перегорели ТЭН и лампочка. Не исправен электромагнитный пускатель.	Заменить неисправные детали.
4. Масло в любом положении рабочего терморегулятора перегревается.	Вышли из строя терморегулятор и аварийный термовыключатель.	Заменить неисправные элементы.
5. Масло слабо нагревается	Вышли из строя ТЭН-ы.	Заменить ТЭН-ы.
	Плохой контакт	Почистить и затянуть контакты.

11 ОБЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО РЕМОНТУ

Структура межремонтного цикла, порядок и чередование осмотров и других видов фритюрницы в межремонтном цикле

«С» – 23, «О» – «С»,

где «О» - осмотр

«С» - средний ремонт

Периодичность осмотров – 1 месяц;

Периодичность средних ремонтов – 24 месяца.

Категория сложности ремонта в условных единицах с учетом ремонтных особенностей фритюрницы равна 0,9 единиц.

Продолжительность осмотра 0,18 норм./час, трудоемкость среднего ремонта 4,5 норм./час.

Осмотр фритюрницы включает в себя устранение мелких неисправностей, а при необходимости мелкий (текущий) ремонт.

Осмотр фритюрницы должен проводиться независимо от ее состояния строго по графику техническими работниками эксплуатирующих предприятий.

В объем текущего осмотра «О» входят следующие работы:

а) проведение инструктажа и проверка знаний по правилам эксплуатации обслуживающего персонала предприятий общественного питания;

б) проверка состояния заземления;

г) устранение обнаруженных неисправностей – зачистка и подтяжка контактных соединений электроаппаратуры и электронагревателей.

При необходимости заменить ТЭН, магнитный пускатель, конечный выключатель, сигнальные лампы.

- д) проверка состояния магнитной защелки, резиновой уплотнительной прокладки;
- е) очистка от загрязнения жарочной ванны, ТЭН-а, ТЭН-о держателя и стола;
- ж) регулирование тепловых режимов и тепловой автоматики;
- з) отметка в учетных документах о произведенном осмотре и составление перечня необходимых работ для среднего ремонта.

Средний ремонт фритюрницы должен производиться согласно структуре межремонтного цикла.

При среднем ремонте должны быть восстановлены основные параметры фритюрницы: правильность тарировки аварийного датчика-реле температуры, время разогрева масла, работоспособность электрической схемы управления.

В объем среднего ремонта «С» входят следующие работы.

- а) неполная разборка фритюрницы, промывка, ремонт, сборка и испытание;
- б) замена деталей: клеммников, прокладок, конечного выключателя, температурного реле, термовыключателя, ТЭН-а, крана сливного, реле магнитного пускателя, сигнальных лампочек;
- в) устранение течи в жарочной ванне, кране;
- г) проверка состояния всей электропроводки и заземляющего болта; в случае необходимости- замена жгутов, гаек и шайб узлов заземления;
- д) чистка фритюрницы;
- е) оформление актов о ремонте и другой учетной документации.

12 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Электрическая фритюрница кухонная ЭФК-40/1Н, ЭФК-40/2Н, ЭФК-40/2Н-02, ЭФК-80/2Н, ЭФК-90/2П (нужное подчеркнуть) заводской номер _____ соответствует ТУ 5151-010-01439034-2000 и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска _____

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

13 СВИДЕТЕЛЬСТВО О КОНСЕРВАЦИИ

Электрическая фритюрница кухонная ЭФК-40/1Н, ЭФК-40/2Н, ЭФК-40/2Н-02, ЭФК-80/2Н, ЭФК-90/2П, (нужное подчеркнуть) подвергнута на ОАО «Чувашторгтехника» консервации согласно требованиям ГОСТ 9.014.

Дата консервации _____

Консервацию произвел _____
(подпись)

Изделие после консервации принял _____
(подпись)

14 СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Электрическая фритюрница кухонная ЭФК-40/1Н, ЭФК-40/2Н, ЭФК-40/2Н-02, ЭФК-80/2Н, ЭФК-90/2П, (нужное подчеркнуть) упакована ОАО «Чувашторгтехника» согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата упаковки	_____	
	(подпись)	М. П.
Упаковку произвел	_____	
	(подпись)	
Изделие после упаковки принял	_____	
	(подпись)	

15 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Гарантийный срок эксплуатации фритюрницы - 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 фритюрницы, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации изделия.

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

Время нахождения фритюрницы в ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов предприятие-изготовитель обязуется заменить дефективную фритюрницу.

Все детали, узлы и комплектующие изделия, вышедшие из строя в период гарантийного срока эксплуатации, должны быть возвращены заводу-изготовителю фритюрницы 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, срока изготовления и установки, копии договора с обслуживающей специализированной организацией, имеющей лицензию и копии удостоверения механика, обслуживающего фритюрницу.

16 СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

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 17.12.1999, 30.12.2001, 22.08.2004, 02.10.2004, 21.12.2004, 27.07.2006, 16.10.2006, 25.11.2006, 25.10.2007, 23.07.2008 г., Гражданским кодексом РФ (части первая от 30.11.1994 г. № 51-ФЗ, вторая от 26.01.1996 г. № 14-ФЗ, третья от 26.11.2001 г. №146-ФЗ, четвертая от 18.12.2006 г. № 230-ФЗ) с изменениями и дополнениями от 26.12, 20.02, 12.08. 1996 г., 24.10.1997 г., 08.07, 17.12.1999 г., 16.04, 15.05, 26.11.2001 г., 21.03,14.11, 26.11. 2002 г., 10.01, 26.03, 11.11, 23.12.2003 г., 29.06, 29.07, 02.12, 29.12, 30.12.2004 г., 21.03, 09.05, 02.07, 18.07, 21.07.2005 г., 03.01, 10.01, 02.02, 03.06, 30.06, 27.07, 03.10, 04.12, 18.12, 29.12, 30.12.2006 г., 26.01, 05.02, 20.04, 26.06, 19.07, 24.07, 02.10, 25.10, 04.11, 29.11, 01.12, 06.12.2007 г., 24.04, 29.04, 13.05, 30.06, 14.07, 22.07, 23.07, 08.07, 08.11, 25.12, 30.12.2008 г., 09.02.2009 г., 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 от 20.10.1998 г., 02.10.1999 г., 06.02.2002 г., 12.07.2003 г., 01.02.2005 г., 08.02, 23.05, 15.12.2006 г., 27.03.2007 г., 27.01.2009 г.).

Рекламации направлять по адресу:

**Чувашская Республика,
г. Чебоксары, Базовый проезд, 28.
Тел./факс: (8352) 56-06-26, 56-06-85.**

**Тел. горячей линии (срочная телефонная техническая поддержка) -
(8352) 24-03-11**

17 СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

При подготовке и отправке фритюрницы на утилизацию необходимо разобрать и рассортировать составные части фритюрницы по материалам, из которых они изготовлены.

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

Сведения о содержании драгоценных металлов

Наименование	Куда входит (наименование)	Масса 1 шт, г	Количество в изделии, шт.			
			ЭФК			
			-40/2H	-40/1H	-80/2H,	-90/2П
Серебро	Терморегулятор	0,39	2	1	2	
	Термоограничитель	0,263	2	1	2	

18 Хранение, транспортирование и складирование фритюрницы

Хранение фритюрницы должно осуществляться в транспортной таре предприятия изготовителя по группе условий хранения 4 по ГОСТ 15150.

Срок хранения не более 12 месяцев.

При сроке хранения свыше 12 месяцев владелец фритюрницы обязан произвести переконсервацию изделия по ГОСТ 9.014.

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

Условия транспортирования в части воздействия климатических факторов – группа 8 по ГОСТ 15150, в части воздействия механических факторов – С по ГОСТ 23170.

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

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

Схема подключения электропитания фритюрницы

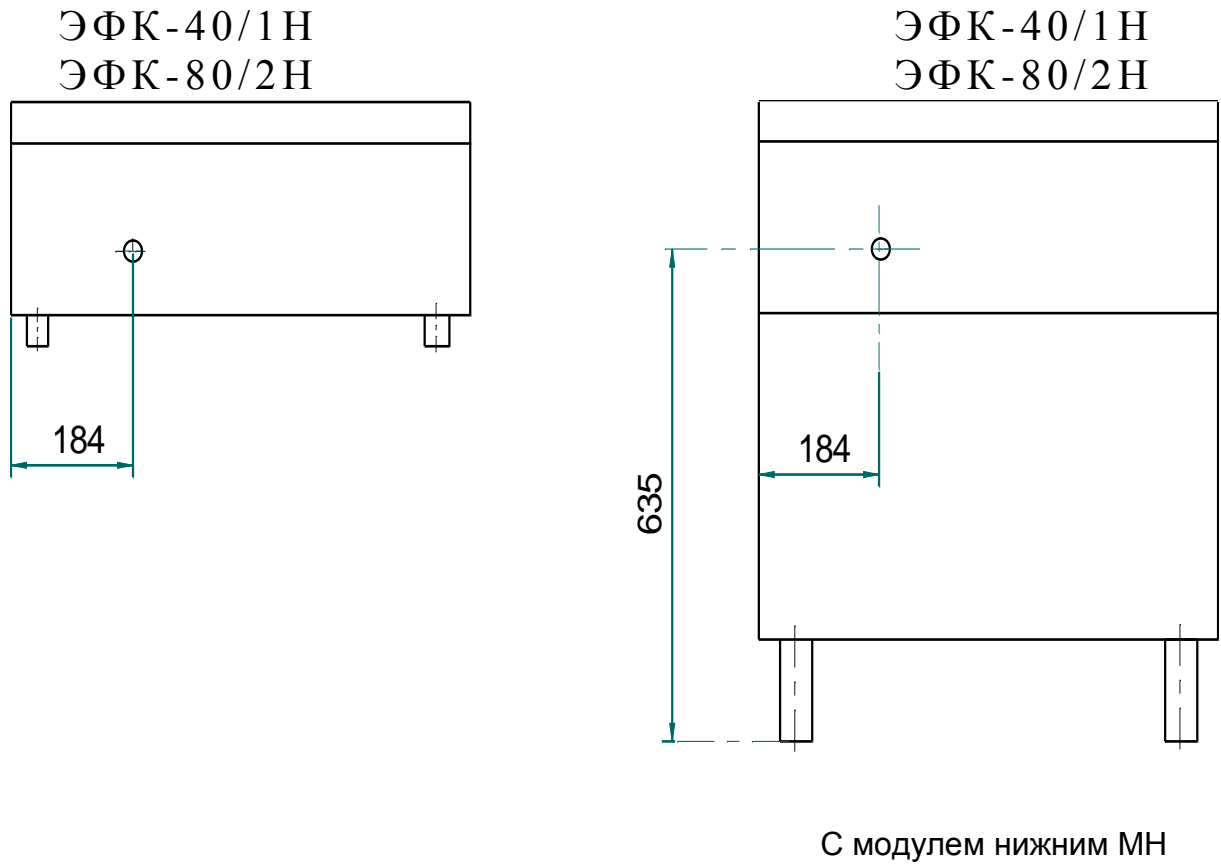


Рис.1

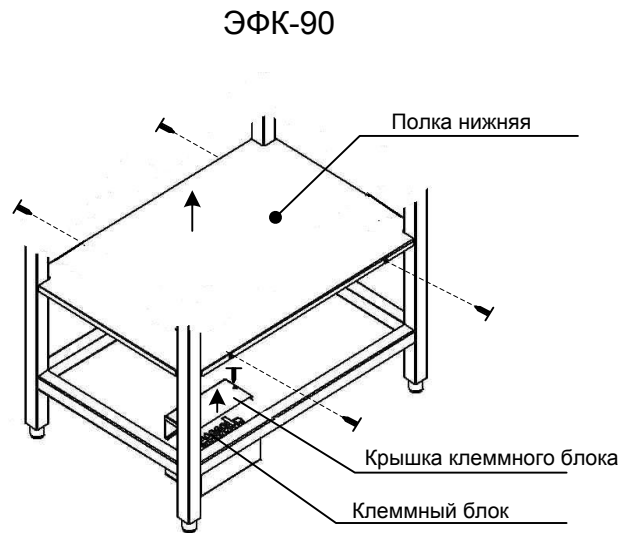
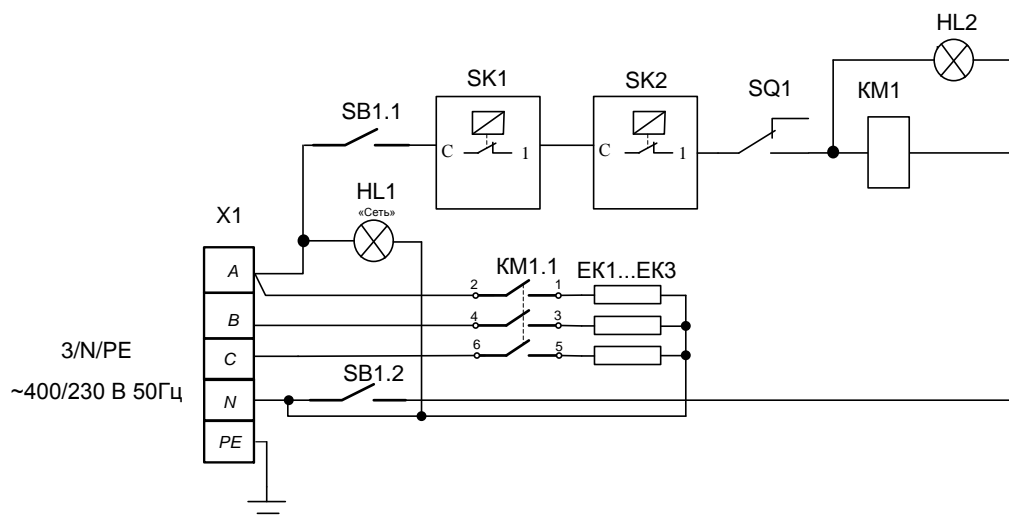


Рис.2

**СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ
ЭФК-40/1Н**

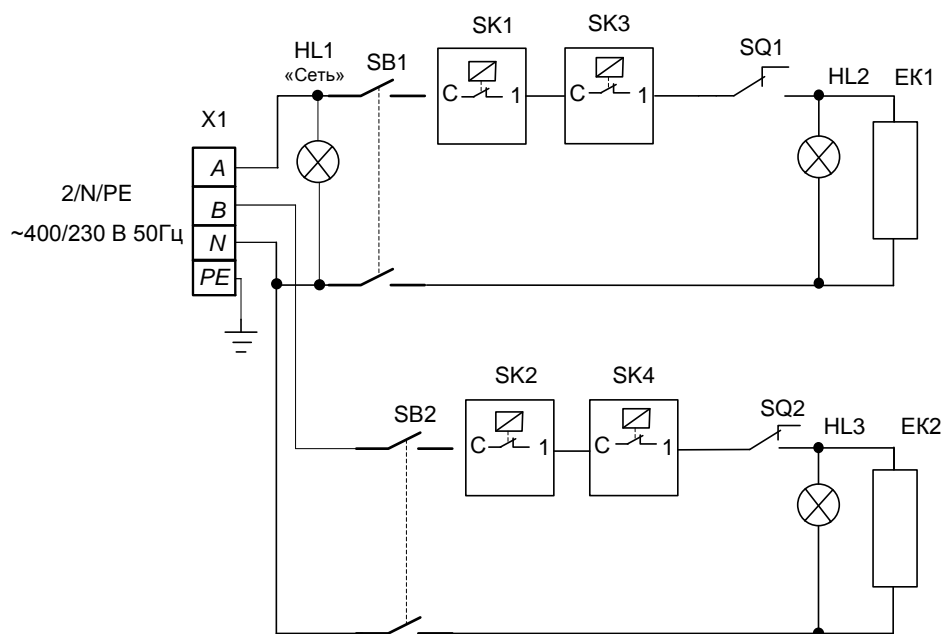


Поз. Обозн.	Наименование	Кол.	Примечание
EK1...EK3	ТЭН265-145-7.5/2.5 S220 ГОСТ19108-81	3	1GOL6W 382/001
KM1	Пускатель ПМУ 1810	1	
HL1, HL2	Светосигнальная арматура	2	
SB1	Выключатель S489(4)	1	Влагостойкий
SQ1	Выключатель конечный МП2102	1	
SK1	Термовыключатель	1	220 °С
SK2	Терморегулятор GTLN 0210	1	30-190 °С
X1	Блок КБ63(5) ТУ3424-003-03965778-97	1	

Допускается замена элементов, не ухудшающие технические характеристики изделия

Рис.3

**СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ
ЭФК-40/2**

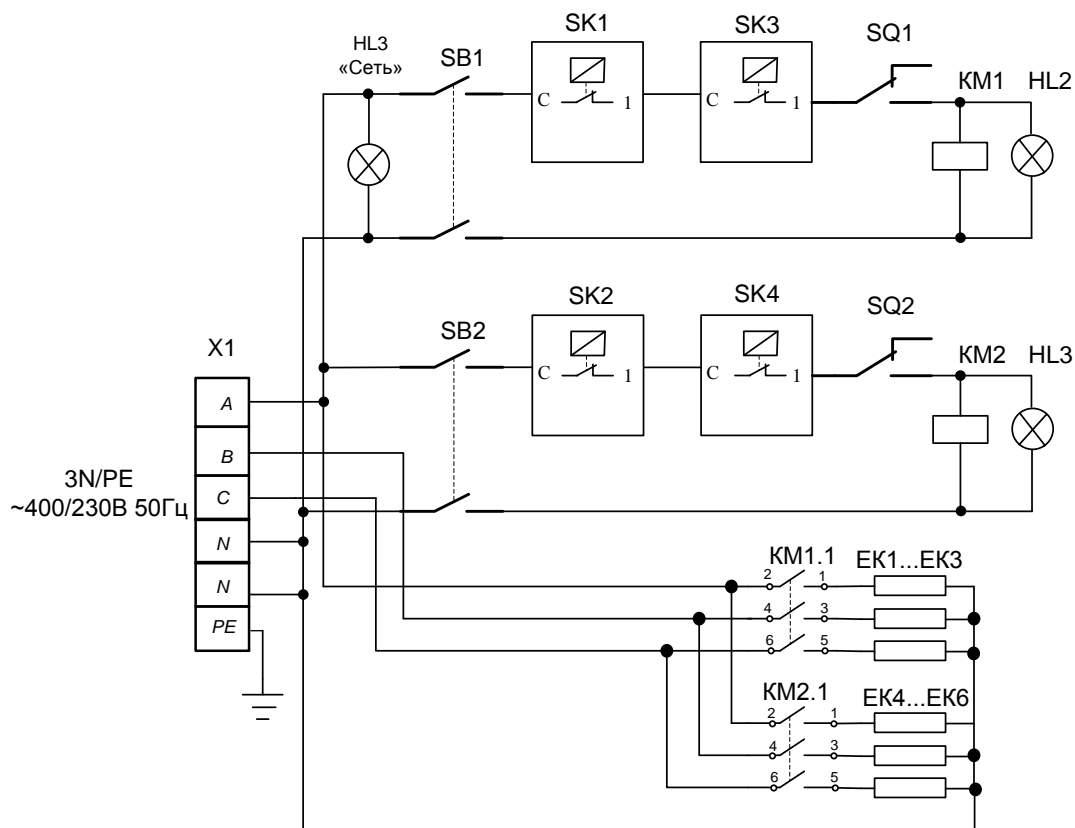


Поз. Обозн.	Наименование	Кол.	Примечание
ЕК1, ЕК2	ТЭН265-14-7.4/2.5 И220 ГОСТ19108-81	2	1GOL6W 382/001
HL1...HL3	Светосигнальная арматура	3	
SB1, SB2	Выключатель S489(4)	2	Влагостойкий
SQ1, SQ2	Выключатель конечный МП2102	2	
SK1, SK2	Термовыключатель WIF 220-С3	2	220 °С
SK3, SK4	Терморегулятор GTLU R0210	2	30-190 °С
X1	Блок КБ63(4) ТУ3424-003-03965778-97	1	

Допускается замена элементов, не ухудшающие технические характеристики изделия

Рис.4

СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭФК-80/2Н

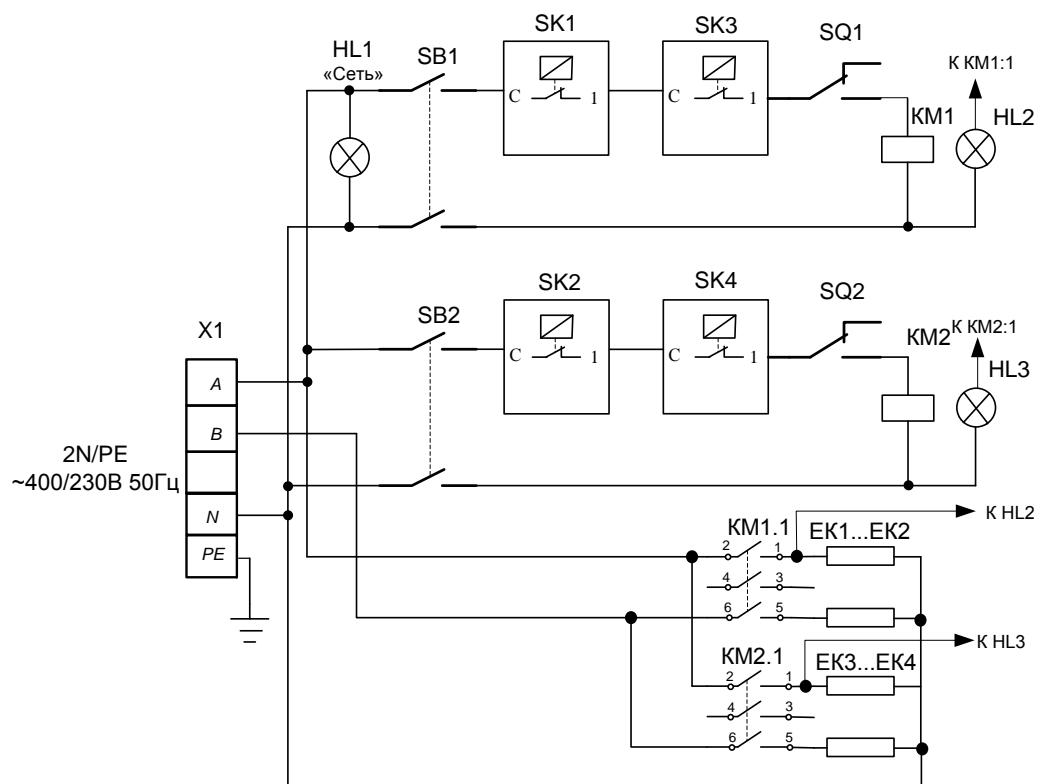


Поз. Обозн.	Наименование	Кол.	Примечание
EK1, EK2	ТЭН265-145-7.5/2.5 S220 ГОСТ19108-81	6	1GOL6W 382/001
KM1, KM2	Пускатель ПМУ 1810	2	
HL1...HL3	Светосигнальная арматура	3	
SB1, SB2	Выключатель S489(4)	2	Влагостойкий
SQ1, SQ2	Выключатель конечный МП2102	2	
SK1, SK2	Терморегулятор GTLH-0210	2	30-190 °С
SK3, SK4	Термовыключатель WIF 220В-S3	2	220 °С
X1	Блок КБ63(6) ТУ3424-003-03965778-97	1	

Допускается замена элементов, не ухудшающие технические характеристики изделия

Рис.5

СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПАЛЬНАЯ ЭФК-90/2П



Поз. Обозн.	Наименование	Кол.	Примечание
ЕК1... ЕК4	ТЭН338-14-8.5/3.5 U230	4	
КМ1, КМ2	Пускатель ПМУ1810	2	
HL1...HL3	Светосигнальная арматура	3	
SB1, SB2	Выключатель S489(4)	2	Влагостойкий
SQ1, SQ2	Выключатель конечный МП2102	2	
SK1, SK2	Термовыключатель	2	220 °С
SK3, SK4	Терморегулятор GTLN 0210	2	30-190 °С
X1	Блок КБ63(4) ТУ3424-003-03965778-97	1	

Допускается замена элементов, не ухудшающие технические характеристики изделия

Рис.6