



**ЧЕЛЯБ
ТОРГТЕХНИКА**

Оборудование для торговли
и профессиональной кухни **1950**

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ НАСТОЛЬНАЯ ФЭ-Н-1,5



руководство по эксплуатации (РЭ)

РЭ-04-2018

В настоящем «Руководстве по эксплуатации» изложены основные сведения и требования, необходимые для правильной эксплуатации фритюрницы, от соблюдения которых зависит надёжная и безопасная работа изделия.

Завод «Челябторгтехника» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому технические характеристики и внешний вид изделия могут несколько отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

1 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

1.1 Назначение

Фритюрница электрическая настольная ФЭ-Н используется для обжаривания во фритюре мясных, рыбных, овощных и мучных изделий (например, пончиков) при температуре фритюра 180 – 190 °С на предприятиях общественного питания, но не непрерывного использования.

Структурная схема обозначения фритюрницы ФЭ-Н-1,5:

ФЭ – фритюрница электрическая

Н – настольного исполнения

1,5 – номинальная мощность нагревательного элемента в кВт.

Фритюрница является переносным видом прибора работающим под надзором.

1.2 Технические характеристики

Напряжение питания, В.....	220
Частота, Гц.....	50
Номинальная мощность, Вт.....	1500

Габаритные размеры, мм

длина.....	240
глубина.....	425
высота.....	345
Масса в ненагруженном состоянии не более, кг.....	5,0±1,0
Объем заливаемого фритюра, л.....	4,8
Максимальная загрузка одной порции, кг.....	0,5

Класс электробезопасности по ГОСТ 27570.0-87..... 1

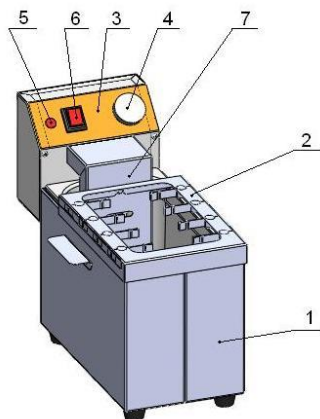
Класс защиты от соприкосновения с находящимися под напряжением частями..... IP 21

Тип электронагревательного устройства: трубчатый электронагреватель – ТЭН, который должен быть предназначен для нагрева среды – жиры, масла.

1.3 Устройство и работа

Фритюрница рис. 1а состоит из жарочной ванны и съемного блока управления нагревом.

Жарочная ванна представляет собой корпус фритюрницы оборудованный одной съемной гастроремкостью.



Корпус фритюрницы поз. 1 выполнен из нержавеющей стали в виде короба из двух половин. На боковых стенках прибора крепятся съемные держатели поз. 2 для шпажек с продуктами.

С торца корпуса устанавливается блок управления поз. 3. с ТЭНами поз.7. На панели блока размещена ручка терморегулятора поз. 4, с помощью которого устанавливается необходимая температура нагрева фритюра, сигнальная лампа поз. 5 и влагозащищенный переключатель включения / отключения поз. 6.

Рис. 1а Фритюрница электрическая настольная

2 ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

2.1 Указание мер безопасности

Фритюрница соответствует требованиям безопасности и гигиены, предъявляемыми ГОСТ 51375-99, ГОСТ 12.2.09-94, а также ТУ 5151-015-37882236-2018.

Диапазон работы фритюрницы по температуре окружающего воздуха не ниже -10°C и относительной влажности воздуха до 60% при температуре 20°C .

К работе с фритюрницей не допускаются лица, незнакомые с его устройством и данным руководством.

Одежда работающего с фритюрницей должна закрывать все части тела. **ПОМНИТЕ! РАБОТА С ГОРЯЧИМ МАСЛОМ – ОПАСНА!**

Не оставляйте без присмотра включённый прибор.

Фритюрница должна быть установлена и применяться таким образом, чтобы не произошло соприкосновения воды с жиром или маслом. Не допускать попадания воды в раскалённый фритюр, это может привести к его выплёскиванию.

При эксплуатации фритюрницы активная часть ТЭНа должна быть полностью помещена в рабочую среду.

При сильном подгорании масла, пенообразовании или при обнаружении неисправности, прибор следует отключить и вызвать электромеханика. Техническое обслуживание и ремонт должны производить только квалифицированные специалисты.

На рабочем месте следить за чистотой пола во избежание подскользывания.

При снижении уровня масла ниже минимального возможно воспламенение масла. Следует также обращать внимание на эффект вспенивания вследствие переувлажнения продукта и чрезмерной загрузки.

Фритюрницы должны располагаться в хорошо проветриваемом помещении, под воздухоочистительным или вытяжным зонтом, что исключает риски ущерба здоровью связанные с жарким окружением рабочего места.

Опасно использование «старого» масла, вследствие меньшей температуры его воспламенения и большего пенообразования при кипении.

Съёмные электрические части, предназначенные для частичного погружения, при очистке не должны быть погружены ниже указанного уровня.

Блок управления нагревом разрешается протирать влажной салфеткой с использованием моющих средств.

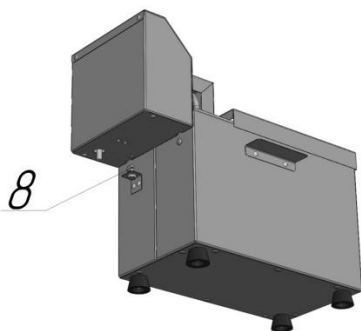
Максимальная температура масла не должна превышать 200°C .

2.2 Подготовка и порядок работы

Фритюрница устанавливается на термоизолированную поверхность стола размером не менее 500x500 мм. Место для работы выбирается с учётом пожарной безопасности, удобством обслуживания.

Перед началом работы проверить исправность заземления. Перед первым использованием ванну тщательно промыть теплой водой с моющим средством.

При подключении фритюрницы необходимо проверить, чтобы винт поз.8 находящийся на торце ванны входил в отверстие на корпусе пульта поз.3 (рис. 1б).



Данный винт нажимает микропереключатель в корпусе пульта, при этом должен произойти щелчок. В случае отсутствия щелчка, необходимо корпус пульта посадить ниже. Данная процедура необходима для того, чтобы при снятии пульта ТЭН фритюрницы автоматически отключился.

Фритюрница подключается к розетке электросети шнуром с вилкой снабженным заземляющим проводом.

ВНИМАНИЕ: Блок управления, оснащен дополнительным терморегулятором аварийного отключения.

Рис.1б

Электрическая принципиальная схема приведена на рис.2

Залить в ванну масло так, чтобы уровень его был посередине между отметками, выполненными в виде накатки внутри ванны либо отметин на защитном «хоботе» ТЭНа, указывающими минимальный и максимальный объём масла.

Поворотом ручки терморегулятора по часовой стрелке задать определённый температурный режим (50-200 °С), при этом загорится сигнальная лампа. При нагреве масла до заданной температуры электронагреватель отключится, сигнальная лампа погаснет.

Во время работы необходимо следить за уровнем масла. Подливать осторожно, тонкой струйкой. Активная часть ТЭНа должны быть полностью помещена в рабочую среду.

По окончании работы или при замене масла отключить прибор, дать остыть маслу до безопасной температуры, снять блок управления с зацепов, вытащить гастроемкость и слить масло.

2.3. Действия в экстремальных условиях

В случае возгорания фритюра, необходимо отключить фритюрницу от электросети, затем накрыть её влажной тряпкой. Запрещается заливать воспламенившийся фритюр водой.

2.4. Техническое обслуживание

Все работы по обслуживанию фритюрницы выполняются при отключении прибора от электросети (вилка выдернута из розетки).

Ежедневно по окончании работы прибор следует чистить, для этого:

- отключить фритюрницу от электросети;
- отсоединить блок управления поз.3 с ТЭНами поз.7;
- вынуть гастроемкость и слить ОСТЫВШЕЕ масло в емкость необходимого объема;
- залить гастроемкость горячей водой с добавлением средства для мытья посуды и тщательно промыть;
- протереть сухой салфеткой и просушить гастроемкость и ТЭНы.

ВНИМАНИЕ!!! Блок управления с ТЭНами запрещается мыть струёй воды, а также частично либо полностью погружать в воду.

Для придания блеска, деталям из нержавеющей стали чистить их с мелом, либо специальным чистящим средством, протирать войлоком.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ для чистки прибора применять бензин, керосин, щелочные растворы.

2.5 Правила хранения

В случае длительного хранения фритюрницы, произвести консервацию металлических поверхностей, ТЭНа смазкой УН (технический вазелин) либо специальным консервационным маслом, например К-17. Плотно обернуть влагонепроницаемой бумагой, чтобы на не защищенные поверхности не попадали влага и пыль.

3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1 Фритюрница в сборе	- 1 шт.;
2 Гастроемкость	- 1 шт.;
3 Держатель для шпажек	- 1 шт.;
4 Руководство по эксплуатации	- 1 шт.

4 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Фритюрница электрическая ФЭ-Н-_____ Номер заказа _____

Заводской номер _____ Дата выпуска «_____» _____ 20__ г.

Дата продажи «_____» _____ 20__ г.

Штамп ОТК _____

Фритюрница соответствует требованиям безопасности и гигиены, предъявляемыми ГОСТ 51375-99, ГОСТ 12.2.09-94, а также ТУ 5151-015-37882236-2018 и признана годной к эксплуатации.

5 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

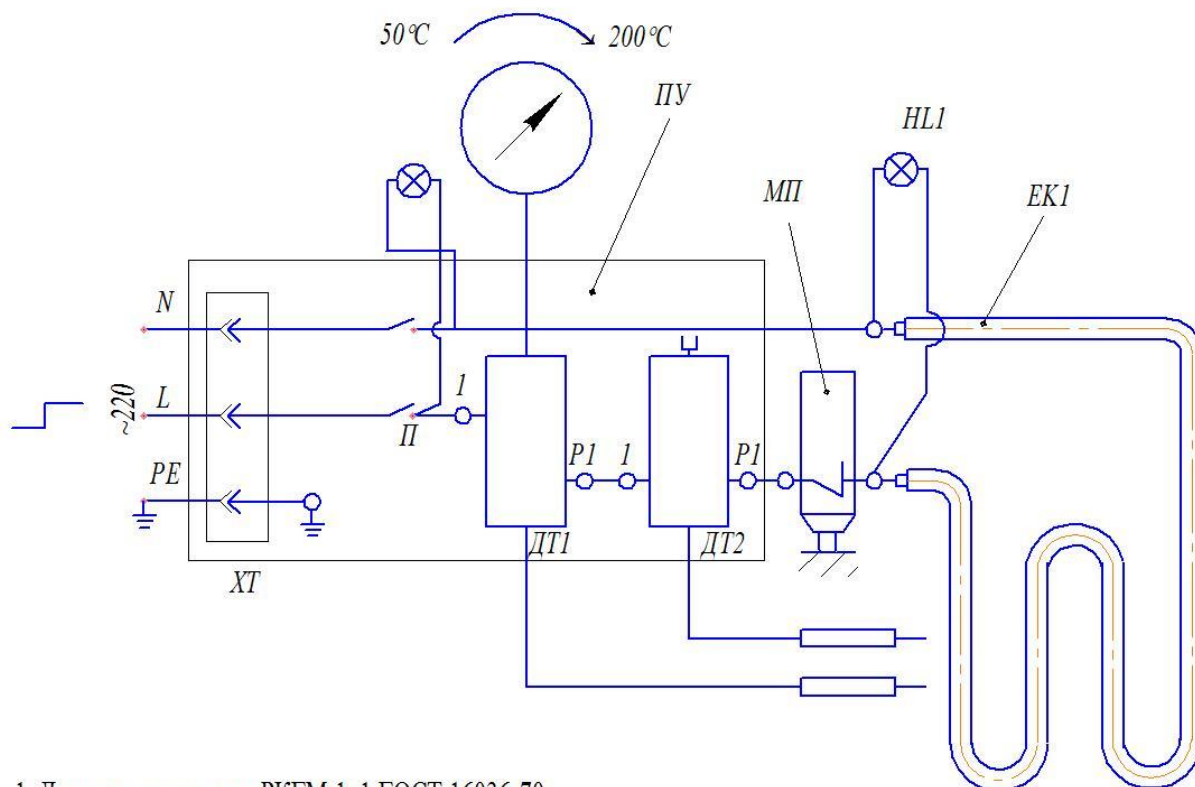
При соблюдении потребителем правил, изложенных в данном руководстве по эксплуатации, изготовитель, ООО «Завод «Челябторгтехника», гарантирует бесперебойную работу фритюрницы электрической в течении 12 месяцев со дня продажи.

Гарантийный ремонт фритюрницы осуществляет сервисная служба предприятия-изготовителя.

В случае эксплуатации фритюрницы с нарушениями требований "Руководства по эксплуатации" ремонт в течение гарантийного срока эксплуатации производится за счет потребителя.

УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ!

Ваши отзывы замечания и предложения направляйте по адресу:
454007, г. Челябинск,
пр. Ленина, 2 «В», ООО «Завод «Челябторгтехника», [mail.chtt.ru](mailto:po@chtt.ru), po@chtt.ru.



1. Допускается провод РКГМ 1x1 ГОСТ 16036-70
2. Возможна замена элементов не влияющих на работу схемы.
3. Монтаж проводов выполнить в чехлах из полихлорвиниловых трубок

Обозначение	Наименование	Кол.	Примеч.
	Провод ПРКТ 2,5 внутренняя разводка		
ПУ	Пульт управления	1	
ХТ	Колодка 3-х клемная д/фрит.	1	
МП	Микропереключатель 15А	1	
П	Переключатель В4МАСК (зелёный)	1	
Х	Шнур арм. ПВС-ВП 3x1,0 с вилкой	1	1,5 м
HL1	Индикатор ИГД-13К	1	
EK1	ТЭН 137 E10/1,5 220в нерж. ФЭН-015	1	
ДТ1...ДТ2	ТАМ124-08/0,6 с ручкой (+50+200)	2	50...200 °С

Рисунок 2. Схема электрическая принципиальная ФЭ-Н 1,5

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ



Заявитель Общество с ограниченной ответственностью "Завод "ЧЕЛЯБТОРГТЕХНИКА"

Место нахождения и адрес места осуществления деятельности: Российская Федерация, Челябинская Область, 454007, город Челябинск, проспект Ленина, дом 2, строение В, основной государственный регистрационный номер: 1127452000939, номер телефона: +73517750025, адрес электронной почты: chtt@chtt.ru

в лице Директора Пашенько Максима Дмитриевича

заявляет, что Оборудование технологическое для пищевой промышленности: Фритюрницы электрические настольные, модель ФЭ-Н-1,5; ФЭ-Н-6, торговой марки «ЧЕЛЯБТОРГТЕХНИКА»

изготовитель Общество с ограниченной ответственностью "Завод "ЧЕЛЯБТОРГТЕХНИКА", Место нахождения и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: Российская Федерация, Челябинская Область, 454007, город Челябинск, проспект Ленина, дом 2, строение В. Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 28.93.15-015-37882236-2019 "Фритюрницы электрические настольные".

Код ТН ВЭД ЕАЭС 8419818000. Серийный выпуск

соответствует требованиям

ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования", ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств", ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования"

Декларация о соответствии принята на основании

Протокола испытаний № ЛМО/ГР201903/97 от 27.03.2019 года, выданного ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИЕЙ ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ЛАБОРАТОРИЯ МАШИНОСТРОЕНИЯ», аттестат аккредитации РОСС RU.31587.ИЛ.00003.

Схема декларирования 1д

Дополнительная информация

ГОСТ 30804.6.4-2013 "Совместимость технических средств электромагнитная. Электромагнитные помехи от технических средств, применяемых в промышленных зонах. Нормы и методы испытаний"; ГОСТ 30804.6.2-2013 "Совместимость технических средств электромагнитная. Устойчивость к электромагнитным помехам технических средств, применяемых в промышленных зонах. Требования и методы испытаний."; ГОСТ 12.2.007.0-75 "ССБТ. Изделия электротехнические. Общие требования безопасности (с Изменениями N 1, 2, 3, 4)"; ГОСТ 12.2.003 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности. Условия хранения продукции в соответствии с ГОСТ 15150-69. Срок хранения (службы, годности) указан в прилагаемой к продукции товаросопроводительной и/или эксплуатационной документации.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 27.03.2020 включительно



Пашенько Максим Дмитриевич

(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.AK01.B.07393/19

Дата регистрации декларации о соответствии: 28.03.2019