

12. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

Адрес: Россия, 197110, Санкт-Петербург, Петровский пр., д.26.
ООО «Северная инженерная компания»
Тел./Факс: +7 (812) 350-7261; +7 (812) 350-8166;
E-mail: sales@sikom.com

**РЕЦЕПТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ТЕСТА ДЛЯ ПОНЧИКОВ
(ПРИМЕРНЫЙ РЕЦЕПТ).**

Рецептура приготовления теста для пончиков - произвольное соотношение муки, воды, дрожжей, жира, яиц, соли и сахара, например:

- мука - 1 кг
- вода - 700-750 г
- масло растительное рафинированное - 40 г
- дрожжи 10 г
- соль - 10 г
- сахар - 50г

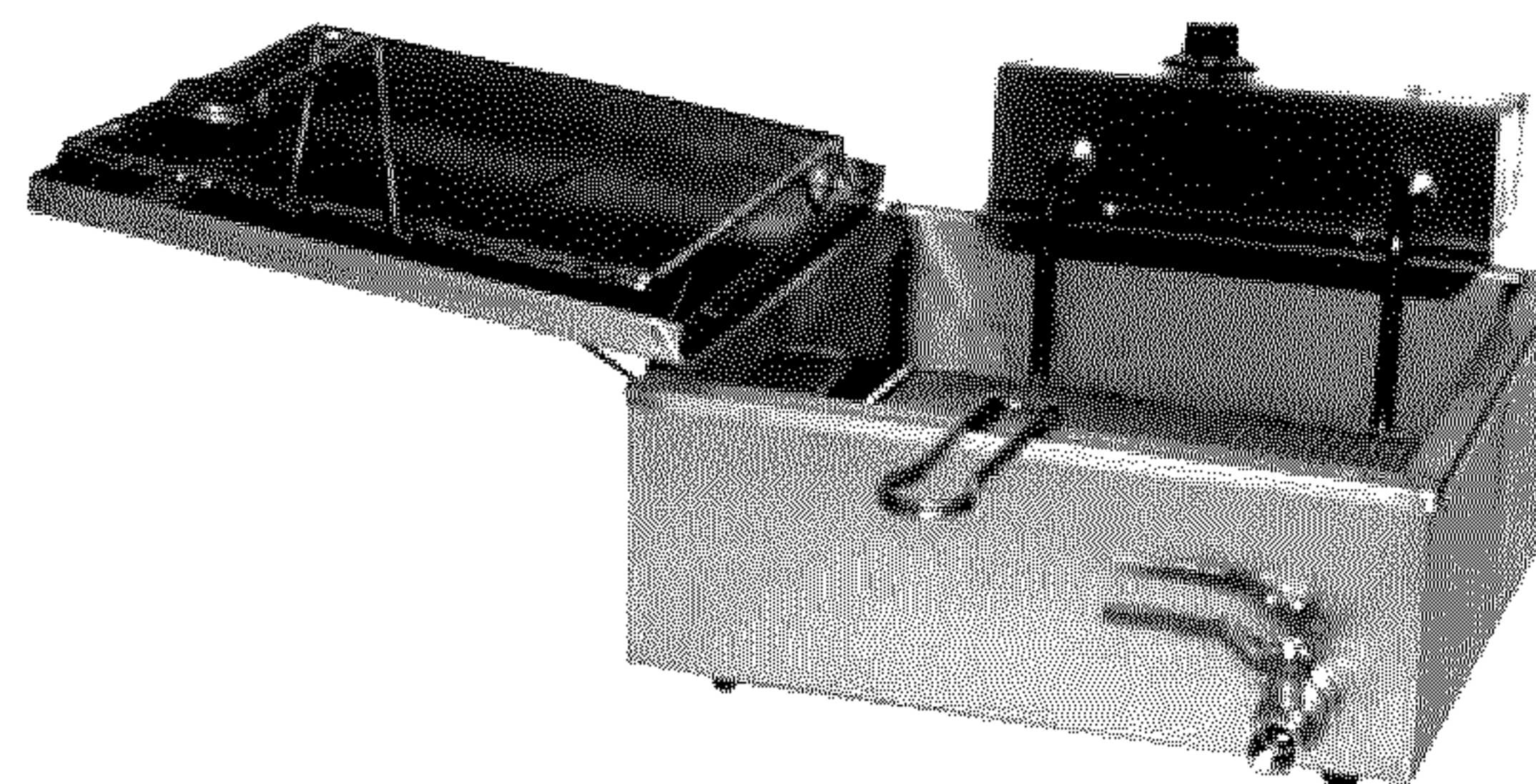
Консистенция теста для применения в дозаторе должна быть густой, но до такой степени, чтобы проходить через дозатор (немного гуще сметаны). В этом случае расходуется меньше фритюра, уменьшается время приготовления пончиков, пончики получаются плотными и упругими.

Продукция фирмы
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”
Санкт-Петербург

**ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
МОДЕЛЬ “ЭФ-6Н”**

ТУ 5151-003-48956771-99

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



РОССИЯ
Санкт-Петербург

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ.

Фритюрница электрическая для предприятий общественного питания модель "ЭФ-6Н", в дальнейшем фритюрница, предназначена для приготовления пончиков, чебурсков, пирожков и других продуктов и изделий (кроме продуктов и изделий 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, дм³ 6
- 2.5 Количество пончиков в ванне (максимального диаметра 95 мм и максимальной массы 65 г) 15
- 2.6 Количество ТЭНов 1
- 2.7 Продолжительность разогрева при температуре 20⁰ С, мин. не более 15
- 2.8 Масса, кг 7,5
- 2.9 Габаритные размеры, мм
 - длина 545
 - ширина 375
 - ширина с откинутой крышкой 695
 - высота 260
- 2.10 Класс электробезопасности по ГОСТ Р МЭК 335-1-94, ГОСТ Р 51375-99 1
- 2.11 Класс защиты от соприкосновения с находящимися под напряжением и движущимися частями, расположенными внутри оболочки и защиты от влаги IP20
- 2.12 Вид климатического исполнения - УХЛ 4.2 по ГОСТ 15150-69
- 2.13 Все детали аппарата, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из пищевой нержавеющей стали и соответствуют санитарно-гигиеническим нормативам ГН 2.3.3.972-00. Допустимые нормы физико-химических показателей указаны в таблице 1.

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 транспортирования фритюрницы по группе (Ж2), условия хранения по группе (С) ГОСТ 15150-69.
- 9.3 Условия транспортирования в части воздействия механических факторов - по группе (С) ГОСТ 23216-78.

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ.

Фритюрница для предприятий общественного питания модель "ЭФ-6Н" соответствует требованиям ТУ 5151-003-48956771-99 и признана годной к эксплуатации.

Изготовлено

Подпись

Штамп ОТК

Заводской номер: _____

Номер защищенного знака: _____

11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.

- 11.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортировки и хранения.
- 11.2 Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего руководства и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.
- 11.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право изменять конструкцию фритюрницы.

с готовыми пончиками и поставить ее на крышку-полку для того, чтобы фритюр мог стечь. Пока фритюр стекает, опустите в ванну вторую решетку.

7.4 Теперь можно посыпать пончики сахарной пудрой.

В процессе работы необходимо следить за тем, чтобы уровень фритюра был всегда выше ТЭНа (ТЭН должен находиться всегда под поверхностью фритюра!).

После окончания работы отключите фритюрницу от сети!

Следует знать, что при большом количестве одновременно жарящихся пончиков температура жира падает на 10-15 градусов, поэтому при высокой производительности начальную температуру следует установить повышенную, например 190°C. Однако нельзя перегревать масло свыше 200°C! Помните об этом!

В процессе работы индикаторная лампа работы ТЭНа периодически гаснет (регулятор температуры отключает ТЭН при достижении заданной температуры фритюра) и загорается вновь (регулятор температуры включает ТЭН при уменьшении температуры фритюра относительно заданной, происходит нагревание фритюра).

8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

8.1 После окончания работы и охлаждения фритюра отсоедините съемный нагревательный блок от рабочей ванны, снимите крышку-полку, 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 рабочую ванну и все поверхности съемного нагревательного блока насухо или помойте, используя мыльный раствор, и вытрите насухо. Не мойте съемный нагревательный блок под струей воды или погружением в воду! В случае попадания влаги в съемный нагревательный блок - просушите блок перед подключением к сети. Оберегайте термобаллон и капилляр, соединяющий его с регулятором температуры, от механических повреждений. Запрещается изгибать капилляр!

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

ВНИМАНИЕ! ОБЕРЕГАЙТЕ ФРИТЮРНИЦУ ОТ УДАРОВ!

Таблица 1 - допустимые нормы физико-химических показателей.

Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерения	НТД по методам исследования
1	2	3	4
Марганец	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Титан	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Никель	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Хром	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Железо	0,3	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ.

В комплект поставки входят:

- Фритюрница 1 шт.
- Крышка-полка с распоркой 1 шт.
- Решетка 2 шт.
- Щипцы 1 шт.
- Руководство по эксплуатации 1 шт.
- Коробка упаковочная 1 шт.

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ.

Фритюрница состоит из рабочей ванны и съемного нагревательного блока.

К рабочей ванне, имеющей кран для слива остывшего фритюра, при помощи распорки присоединяется откидная крышка-полка, которая является крышкой при неработающей фритюрнице, а при работе на нее ставится решетка с готовыми пончиками.

Съемный нагревательный блок состоит из теплогенерирующего устройства (ТЭНа) и терморегулирующего устройства.

На панели съемного нагревательного блока расположены ручка регулятора температуры и индикаторная лампа работы ТЭНа.

Съемный нагревательный блок плотно устанавливается на борт рабочей ванны, противоположный сливному крану.

Принцип работы фритюрницы основан на нагреве фритюра погруженным в него ТЭНом. 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 Не подключайте к сети фритюрницу, в которой уровень фритюра ниже отметки MIN! Это может привести к пожару. Уровень фритюра должен находиться между отметками MIN и MAX.
- 5.2 Температура жарки не должна превышать 200°C.
- 5.3 Не допускайте касания сетевого шнура нагретых частей корпуса фритюрницы.
- 5.4 Не оставляйте включенную в сеть фритюрницу без присмотра.
- 5.5 Не отсоединяйте от фритюрницы съемный нагревательный блок, подключенный к сети!
- 5.6 Оберегайте термобаллон и капилляр, соединяющий его с регулятором температуры, от механических повреждений. Запрещается изгибать капилляр!
- 5.7 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.
- 5.8 Не используйте старый фритюр, он имеет более низкую температуру воспламенения и склонен к обильному пенообразованию.
- 5.9 Не используйте фритюрницу для приготовления продуктов, в процессе жарки которых образуется обильная пена (например, картофель) - это может привести к травмам.
- 5.10 Не мойте съемный нагревательный блок погружением в воду или под струей воды. В случае попадания влаги в блок - просушите его перед подключением к сети.

- 5.11 Поврежденный сетевой провод подлежит замене только на предприятии-изготовителе или в сервисном центре.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.

- 6.1 Перед первым включением протрите рабочую ванну, ТЭН и все детали мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем протрите все насухо.
- 6.2 Установите съемный нагревательный блок на борт рабочей ванны, противоположный сливному крану.
- 6.3 Установите крышку-полку на борт рабочей ванны и закрепите ее распоркой.
- 6.4 Залейте в ванну 6 литров фритюра до отметки "6" на шкале, что соответствует максимальному уровню фритюра (в качестве фритюра следует использовать фритюрный жир или рафинированные растительные масла). При минимальном уровне поверхность фритюра должна быть выше ТЭНа (ТЭН должен находиться всегда под поверхностью фритюра!).
- 6.5 Опустите в рабочую ванну решетку.
- 6.6 Установите ручку регулятора температуры в положение "Выкл."
- 6.7 Подключите фритюрницу к сети.
- 6.8 Установите ручку регулятора температуры на необходимую Вам температуру, например, 175°C (совместите риску "175" на ручке с отметкой "треугольник" на панели). Не более чем через 15 минут прогрева фритюрница готова к работе.
- 6.9 Фритюрницу, приобретенную в холодное время, перед подключением к сети выдержите при комнатной температуре в течение 3-4 часов.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

(на примере приготовления пончиков).

- 7.1 Отформуйте несколько пончиковых заготовок для определения оптимального размера пончиков.
- 7.2 Отформуйте требуемое количество заготовок. Заготовки должны тонуть во фритюре и через несколько секунд всплывать.
- 7.3 Примерно через минуту плавающие во фритюре пончики можно перевернуть и жарить еще примерно минуту. После этого пончики следует извлечь из рабочей ванны, для чего надо вынуть решетку