

10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

10.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию Apparata.

10.4 Гарантийные обязательства не распространяются на случаи, когда изделие вышло из строя по вине Потребителя в результате несоблюдения требований эксплуатационной документации.

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Apparatus электрический жарочный торговой марки СИКОМ (SIKOM) для предприятий общественного питания тип РК, модель **РК-3.2М36** соответствует требованиям ТУ 5151-019-48956771-2010 и признан годным к эксплуатации.

Изготовлено: _____ Подпись _____

Проверено ОТК: _____

Упаковщик _____ Подпись _____

Заводской номер: _____

12. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ

ООО "Северная инженерная компания"
Россия, 192102, Санкт-Петербург, улица Салова, д.37.
Тел./факс: + 7(812)200-87-85.
E-mail: sales@sikom.com
www.sikom.com

Продукция фирмы
"СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ"
Санкт-Петербург



АППАРАТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЖАРОЧНЫЙ
ТОРГОВОЙ МАРКИ СИКОМ (SIKOM)
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ТИП РК
МОДЕЛИ РК-3.2М36

ТУ 5151-019-48956771-2010

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Россия
Санкт-Петербург

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Аппарат электрический жарочный торговой марки СИКОМ (SIKOM) для предприятий общественного питания тип РК, модель **РК-3.2М36**, в дальнейшем Аппарат, предназначен для жарки блинчиков круглой формы из жидкого теста на предприятиях общественного питания.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 Технические характеристики Аппарата приведены в таблице 1:

Таблица 1.

Основные технические характеристики

Параметр	Значение
Номинальное напряжение, В	3/N/PE AC 400/230
Номинальная частота, Гц	50
Номинальная мощность, Вт	7200
Диапазон регулирования температуры жарочной поверхности	(50-250) °C
Время разогрева до рабочей температуры, мин	не более 15
Масса, кг	46
Габаритные размеры, мм	
	длина
	860
	ширина
	480
	высота
	200

2.2 Аппарат является электромеханическим аппаратом настольного исполнения и имеет I класс защиты от поражения электрическим током по ГОСТ IEC 60335-2-38-2013, ГОСТ МЭК 60335-1-2008.

2.3 Класс защиты от соприкосновения с находящимися под напряжением частями IP20 по ГОСТ 14254-96. Аппарат допускается эксплуатировать только в закрытом помещении, защищенном от сквозняка и имеющем приточно-вытяжную вентиляцию.

2.4 Вид климатического исполнения Аппарата УХЛ 4.2 по ГОСТ 15150-69. Аппарат допускается эксплуатировать при температурах окружающего воздуха от +10°C до +35°C.

2.5 Все детали Аппарата, имеющие контакт с пищевыми продуктами, выполнены из материалов, разрешенных к применению органами санитарно-эпидемиологического надзора и соответствуют санитарно-гигиеническим нормативам ГН 2.3.3.972-00. Допустимые нормы санитарно-химических показателей указаны в таблице 2.

8.1 После остывания жарочных поверхностей протрите их, а также другие загрязненные части основания Аппарата мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой мыльной воде, затем вытрите насухо. Не мойте основание Аппарата и жарочные поверхности под струей воды или окунаем в воду! Попадание влаги внутрь основания Аппарата не допускается!

8.2 Вымойте и высушите разглаживатель.

8.3 При длительной эксплуатации Аппарата на жарочных поверхностях образуется нагар, который ухудшает качество выпекаемых блинов. В связи с этим следует периодически проводить их полную очистку с последующим прокаливанием его (п.6.6) и нанесением тонкого слоя подсолнечного масла для восполнения антипригарных свойств. Рекомендуемый порядок действия при полной очистке жарочной поверхности:

8.3.1 Провести полную очистку жарочной поверхности жёсткой металлической щёткой (для улучшения эффекта в процессе очистки можно использовать сухую крупную соль).

8.3.2 После очистки, для удаления остатков, поверхность необходимо вначале протереть чистой хлопчатобумажной тканью, смоченной в тёплой воде, а затем, для удаления остатков влаги, чистой сухой хлопчатобумажной тканью.

8.3.3 Провести отжиг жарочной поверхности методом его прокалывания и нанесением поверх тонкого слоя подсолнечного масла для придания поверхности антипригарных свойств.

ВНИМАНИЕ! ОБЕРЕГАЙТЕ АППАРАТ ОТ УДАРОВ И ПОВРЕЖДЕНИЙ!

9. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9.1 Аппарат может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

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

● Прокалите жарочную поверхность 5 - 10 минут, затем хорошо протрите ее салфеткой. Желательно повторить эти операции 3 раза. Аппарат готов к работе.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 Подключите Аппарат к электросети.

7.2 При помощи рукоятки регулятора температуры установите требуемую температуру одной и второй жарочных поверхностей (200÷250)°С. Загорятся лампы индикации нагрева. Устанавливаемая температура зависит от рецептуры и массы блина.

7.3 После разогрева Аппарата (10÷15) минут, лампы индикации нагрева погаснут, приступайте к процессу приготовления блинчиков.

7.4 Смажьте жарочные поверхности растительным маслом. В центр жарочной поверхности вылейте порцию теста (150÷200) мл и круговыми движениями разглаживателя разравняйте её по жарочной поверхности.

7.5 После поджаривания одной стороны блина обратную его сторону целесообразно поджаривать на второй жарочной поверхности.

7.6 Во время работы необходимо периодически очищать жарочные поверхности и смазывать их растительным маслом.

7.7 В процессе работы лампы индикации нагрева периодически включаются и гаснут (регулятор температуры включает нагрев жарочной поверхности при понижении температуры относительно заданной и отключает при достижении заданной температуры). Это свидетельствует о нормальной работе Аппарата.

7.8 После окончания жарки поворотом против часовой стрелки до упора установите рукоятки регуляторов температуры жарочных поверхностей в положение "Выкл.", затем отключите Аппарат от сети.

8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЕ!

1. Во избежание травм или вывода Аппарата из строя его уборку проводите только с отсоединенной от розетки электросети вилкой шнура питания (при полностью обесточенном Аппарате).

2. Перед началом уборки, во избежание ожогов, убедитесь, что нагреваемые части Аппарата остыли до приемлемой температуры.

3. Мыть Аппарат под струей воды или окунанием запрещается.

Таблица 2.

Допустимые нормы санитарно-химических показателей

Наименование материала	Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерений
Чугун СЧ20 (детали: жарочная поверхность)	Никель	0,10	мг/л
	Медь	1,00	мг/л
	Железо	0,30	мг/л
	Хром	0,10	мг/л

2.6 По создаваемым уровням неионизирующих излучений Аппарат соответствует требованиям СанПиН 2.2.4.1191-03. Показатели микроклимата на рабочем месте эксплуатации Аппарата удовлетворяют требованиям СанПиН 2.2.4.548-96. Предельно допустимые уровни неионизирующих излучений указаны в табл. 3.

Таблица 3.

Предельно допустимые уровни (ПДУ) неионизирующих излучений и теплового облучения

Напряжённость электрического поля 50 Гц	Индукция магнитного поля 50 Гц	Интенсивность ИК-излучения
5 кВ/м	100 мкТл	140 Вт/м ²

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки Аппарата входят:

- Аппарат с регулируемыми ножками 1 шт.
- Разглаживатель 1 шт.
- Руководство по эксплуатации 1 шт.
- Комплект упаковки 1 комплект

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Аппарат оборудован двумя чугунными жарочными поверхностями диаметром 400 мм. Жарочная поверхность разогревается нагревательным элементом, обеспечивающим быстрый и равномерный разогрев до температуры, установленной на регуляторе. Органы управления нагревом жарочных поверхностей (рукоятки регуляторов температуры и лампы индикации нагрева) расположены на лицевой панели Аппарата.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ! *Аппарат имеет поверхности, нагревающиеся до высоких температур.*

5.1 Перед началом эксплуатации Apparata необходимо: внимательно изучить Руководство по эксплуатации, проверить комплектность, тщательно осмотреть соединения, проверить сохранность сетевого шнура, номинал параметров питающей электросети, наличие в питающей электросети заземляющего устройства (Apparatus в процессе эксплуатации должен быть надежно заземлен), исправность регулятора температуры.

5.2 При установке Apparata все находящиеся в непосредственной близости от него стены, перегородки, кухонная мебель и т.п. должны быть изготовлены из негорючих материалов или покрыты соответствующим негорючим, теплоизолирующим материалом. Рабочее место должно обеспечивать возможность беспрепятственного доступа эксплуатирующего персонала к Apparату со всех сторон и свободный доступ к розетке электросети. Apparat следует устанавливать на идеально устойчивой горизонтальной столешнице или специальной подставке, предусмотрев соответствующие защитные средства, например для того, чтобы исключить доступ посторонних лиц к органам управления Apparata.

5.3 Наблюдение за эксплуатацией Apparata возлагается на владельца, который обязан содержать его в чистоте и исправном состоянии.

5.4 Категорически запрещается:

- Использовать Apparat не по назначению, в недопустимых условиях (см. пп. 2.3 ,2.4) или при неправильной установке (см. п 5.2).
- Допускать к работе с Apparatom лиц не прошедших обучение и подготовку и лиц младше 18 лет.
- Эксплуатировать Apparat с поврежденным шнуром питания.
- Производить разборку включенного в сеть Apparata.
- Подвергать составные части аппарата ударным нагрузкам.
- Обслуживать нагретые части Apparata без защитных хлопчатобумажных рукавиц после включения нагрева в процессе работы и ранее, чем через 2 часа после выключения Apparata.
- Самостоятельно разбирать, ремонтировать и вносить изменения в конструкцию Apparata.
- Производить уборку Apparata с подсоединенным к электросети шнуром питания.
- Производить мойку Apparata под струей воды или окунанием! Попадание влаги внутрь основания Apparata не допускается!

5.5 Меры безопасности:

- Apparat должен эксплуатироваться на устойчивой горизонтальной столешнице или специальной подставке.
- Не оставляйте включенный в сеть Apparat без присмотра!
- Не допускайте касания сетевого шнура нагретых частей Apparata.
- Поврежденный сетевой шнур подлежит замене только в сервисном центре или на заводе-изготовителе.
- Уборку Apparata производить в обесточенном состоянии и после его остывания.
- Любой ремонт или техническое обслуживание Apparata должны производиться только специально обученным персоналом сервисной службы или на предприятии - изготовителе.
- В случае возникновения не штатной ситуации в работе Apparata, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисную службу.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

ВНИМАНИЕ! *Аппарат, приобретенный в холодное время года, перед первым включением в электросеть выдержите при комнатной температуре в течение 3-4 часов.*

6.1 Перед первым включением снимите защитную пленку (при её наличии) с металлических поверхностей Apparata.

6.2 Протрите жарочные поверхности Apparata и его доступные наружные поверхности слегка влажной мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем протрите всё насухо. Не допускается попадания влаги внутрь Apparata!

6.3 Установите Apparat на рабочее место (с учётом требований п.5.2).

6.4 Переведите рукоятки регуляторов температуры жарочных поверхностей в положение "Выкл." поворотом против часовой стрелки до упора.

6.5 Подсоедините вилку сетевого шнура к розетке электросети. Для подключения Apparata необходима трёхфазная пятипроводная (параметры подключения зависят от заявленных номинальных мощности, питающего напряжения и частоты) электрическая сеть переменного тока (обязательно наличие заземляющего провода).

6.6 Для более качественной работы Apparata перед первой жаркой блинов следует прокалить каждую из жарочных поверхностей:

- Рукояткой регулятора температуры установите значение в пределах 200...250°C (совместите выбранное значение температуры на рукоятке с риской на панели управления). Загорится лампа индикации нагрева.
- Через 15 – 20 минут смажьте жарочную поверхность растительным маслом, посыпьте крупной солью.