

РОССИЯ

ООО «ЭЛИНОКС»



**ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
КУХОННАЯ НАСТОЛЬНАЯ**

ЭФК-20-1/3Н,

ЭФК-30-1/2Н

**ПАСПОРТ
и руководство по эксплуатации**

EAC

ВВЕДЕНИЕ

ВНИМАНИЕ!

Руководство должно быть обязательно прочитано перед пуском фритюрницы в работу пользователем, ремонтниками и другими лицами, которые отвечают за транспортирование, его установку, пуск в эксплуатацию, обслуживание и поддержание в рабочем состоянии.

Руководство должно находиться в доступном для пользователя месте и храниться весь срок службы изделия.

Настоящее руководство включает в себя паспортные данные.

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 фритюрного масла.

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

Фритюрницы не предназначены для непрерывного использования на предприятиях пищевой промышленности.

Фритюрницы изготавливаются в климатическом исполнении УХЛ 4 ГОСТ 15150.

Фритюрницы соответствуют требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования» (сертификат соответствия № ТС RU С-RU.MX11.B.00103, срок действия с 14.01.2015 по 13.01.2020), требованиям ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» (Декларация о соответствии № ТС RU Д-RU.АЛ16.B.23489, срок действия с 20.11.2013 по 19.11.2018).

На предприятии действует сертифицированная система менеджмента качества в соответствии требованиями ИСО 9001:2008. Регистрационный номер сертификата 73 100 3466, действителен до 28.09.2018 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 поддержание температуры 190±4 °С, не более, кВт·ч	1,1	2,3
7. Объем ванны, л	5,7	9,5

Продолжение таблицы 1

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, °С,	20÷190	
11. Габаритные размеры, мм, не более		
длина	434	434
ширина	185	274
высота	274	274
12. Масса, кг, не более	7	8

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.

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.

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 и ознакомиться с настоящим руководством по эксплуатации.

Внимание! *Изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании изделия лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с изделием.*

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, вынув вилку шнура питания из розетки;

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, вынув вилку шнура питания из розетки и сообщить электромеханику.

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 без спецодежды.

5.6. Остывшее до плюс (50 ÷ 60) °С масло из ванны сливать в бачок нужно осторожно, используя воронку.

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 допустимой нагрузки на электросеть.

5.11. При обнаружении неисправностей необходимо немедленно отключить фритюрницу от сети, вынув вилку шнура питания из розетки, и вызвать электромеханика.

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°C в противном случае существует риск возникновения пожара.

В процессе работы, после 6-7 часов жарки масло слить из фритюрницы, фритюрницу тщательно очистить от крошек, пригара, жира и крахмала. Остаток масла 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 масла для дальнейшей жарки. Качество фритюрного масла определять с помощью индикаторных полосок 3M LRSM. Осадок утилизировать.

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.**

4. **Необходимо обращать внимание на опасность проникновения воды при расположении в ряд с другими приборами (мармиты, котлы, электроварки и т.п.).**

Необходимо постоянно контролировать уровень масла и не допускать его снижение ниже минимального уровня. Доливать только свежее масло (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 масла и крошки продуктов со дна фритюрницы лопаткой из нержавеющей стали.

Не используемая фритюрница должна быть отключена от сети, вынув вилку шнура питания из розетки 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 и в соответствии со схемой электрической принципиальной;

- 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;

- убедиться, что заземляющая клемма розетки соединена с контуром заземления;

- провести ревизию соединительных устройств электрических цепей фритюрницы (винтовых и без винтовых зажимов), при выявлении ослабления необходимо подтянуть или подогнуть до нормального контактного давления;

- 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;

- питание к розетке, для подключения фритюрницы, подведите от распределительного щита через автоматический выключатель с комбинированной защитой, реагирующий на номинальный рабочий ток 25 А и ток утечки 10 мА.

Питающее напряжение сети должно быть в пределах от минус 10% до плюс 10% от номинального при допустимом изменении частоты тока по ГОСТ 13109.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если в вашем регионе перепады питающего напряжения сети превышают указанные, рекомендуются изделие подключать к сети через монитор напряжения или стабилизатор напряжения. В противном случае изделие может выйти из строя, и гарантийные обязательства при этом не действуют.

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)
Для всех ЭФК	типа КГН 3 x 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

- Электромеханик 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.

- Отключите фритюрницу поворотом ручки терморегулятора против часовой стрелки до упора.

По окончании работы произвести следующие операции:

- отключить фритюрницу от сети, вынув вилку шнура питания из розетки;

- остывшее масло из ванны слить в бачок, используя воронку.

- ванну, ТЭН-ы, корзины, облицовки промыть горячей водой и протереть сухой салфеткой.

-произвести чистку ТЭН-ов, корзины, сетки поддерживающей и всей ванны ершом и щеткой.

Внимание! Чтобы полностью остудить фритюрницу потребуется около двух часов. Только после этого приступайте к очистке.

При сильном загрязнении очистку фритюрницы следует производить следующим образом: отключить фритюрницу от сети, вынув вилку шнура питания из розетки, очистить ТЭН-ы, ванну, корзину и сетку поддерживающую от осадков. Положить корзину в ванну. Приготовить раствор для чистки – развести в горячей воде из расчета на 30 литров воды 1 кг каустика или 1,5 кг моющего средства разрешенного ФС Роспотребнадзора. Залить готовый раствор в ванну до краев. Включить фритюрницу в сеть, подключив вилку шнура питания в розетку и кипятить при слабом кипении не менее 1 часа. При выкипании раствора долить воду.

Выключить фритюрницу из электросети, вынув вилку шнура питания из розетки, слить из ванны остывший раствор в емкость. Тщательно сполосните и протирайте все тканью без вороса.

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.

ВНИМАНИЕ!

Запрещается протирка фритюрницы бензином, керосином или щелочными растворами.

Запрещается обработка фритюрницы жесткими абразивными средствами во избежание образования царапин на поверхности.

Категорически запрещается проводить уборку струей воды.

Пользуясь мягкой и влажной тканью, удалите мелкие следы масла или конденсата.

Фритюрница готова к работе.

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.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ИЛИ РЕМОНТУ ОТКЛЮЧИТЕ ФРИТЮРНИЦУ ОТ СЕТИ, ВЫНУВ ВИЛКУ ШНУРА ПИТАНИЯ ИЗ РОЗЕТКИ!

При техническом обслуживании фритюрницы проделайте следующие работы:

- проведение инструктажа и проверка знаний по правилам эксплуатации обслуживающего персонала предприятий общественного питания;
- выявите неисправность фритюрницы путем опроса обслуживающего персонала;
- проверить линии заземления;
- проверить цепи заземления самой фритюрницы (то есть от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом);

- подтяните, при необходимости, крепления датчиков-реле температуры, сигнальной арматуры, облицовок;

- подтяните и зачистите, при необходимости, контактные соединения токоведущих частей фритюрницы.

- 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.

При ТР проводятся все работы, предусмотренные при ТО и ремонт или замена отдельных частей.

После окончания ТО и ТР необходимо внести запись в таблицу 5.

8.1 Замена шнура питания:

При выявлении повреждения шнура питания следует его заменить специальным шнуром из маслостойкой оболочки, защитными гибкими кабелями не легче обычных шнуров с оболочкой из полихлорпропилена или другой равноценной синтетической оболочкой по 60245 IEC57.

Замену шнура должен производить только уполномоченная изготовителем организация.

Порядок замены шнура:

- обесточьте фритюрницу от электросети, вынув вилку шнура питания из розетки;

- используя крестовую отвертку снимите винты крепления крышки от панели и откройте крышку;

- на микропереключателе SQ1 ослабьте винт крепления и отсоедините провод кабеля;

- на выключателе SB1 отсоедините провод с оболочкой синего цвета;

- используя гаечный ключ на 10 ослабьте гайку крепления заземляющего провода (оболочка желто-зеленого цвета) и снимите провод;

- снимите поврежденный шнур питания.

Проложите новый шнур питания и произведите сборку в обратной последовательности.

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 HL1 не горит.	Отсутствует напряжение в электросети.	Проверить наличие напряжения в электросети.
Фритюр нагревается. Сигнальная лампа HL1 не горит.	Перегорела лампа.	Заменить лампу.
Фритюрница включена. Сигнальная лампа HL2 горит: -фритюр не нагревается.	Перегорел ТЭН.	Заменить ТЭН.

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Фритюрница электрическая кухонная настольная ЭФК-20-1/3Н, ЭФК-30-1/2Н (нужное подчеркнуть), заводской номер _____, изготовленная на ООО «ЭЛИНОКС», 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

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О КОНСЕРВАЦИИ

Электрическая фритюрница кухонная настольная ЭФК-20/1Н, ЭФК-30/1Н (нужное подчеркнуть), подвергнута на ООО «ЭЛИНОКС» консервации согласно требованиям ГОСТ 9.014.

Дата консервации _____

Консервацию произвел _____
(подпись)

Изделие после консервации принял _____
(подпись)

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Электрическая фритюрница кухонная настольная ЭФК-20-1/3Н, ЭФК-30-1/Н (нужное подчеркнуть), упакована на ООО «ЭЛИНОКС» согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата упаковки _____

М. П.

Упаковку произвел _____
(подпись)

Изделие после упаковки принял _____
(подпись)

13. 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 и руководстве по эксплуатации.

Время нахождения фритюрницы в ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектную 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, даты изготовления и установки, копии договора с обслуживающей специализированной организацией, имеющей лицензию и копии удостоверения механика, обслуживающего фритюрницу.

Срок службы изделия 10 лет.

14. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

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

15. ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И СКЛАДИРОВАНИЕ ФРИТЮРНИЦ

Хранение фритюрниц должно осуществляться в транспортной таре предприятия изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150 при температуре окружающего воздуха не ниже плюс 5 °С.

Срок хранения не более 12 месяцев.

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

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

Условия транспортирования в части воздействия климатических факторов – группа 1 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.

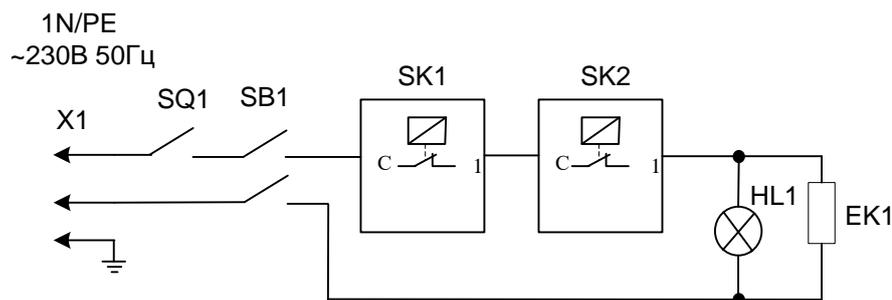
ВНИМАНИЕ! Допускается складирование упакованных фритюрниц по высоте в три яруса для хранения.

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 2 июня 1993 г., 9.01.1996 N 2-ФЗ, 17.12.1999 г. N 212-ФЗ, 30.12.2001 N 196-ФЗ, 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 03.06.2009 N 121-ФЗ, от 23.11.2009 N 261-ФЗ, от 27.06.2011 N 162-ФЗ, от 18.07.2011 N 242-ФЗ, от 25.06.2012 N 93-ФЗ, от 28.07.2012 N 133-ФЗ, от 02.07.2013 N 185-ФЗ, от 21.12.2013 N 363-ФЗ, от 05.05.2014 N 112-ФЗ, от 13.07.2015 N 233-ФЗ, от 03.07.2016 N 265-ФЗ, 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 и дополнениями от 20.10.1998 N 1222, от 02.10.1999 N 1104, от 06.02.2002 N 81 (ред. 23.05.2006), от 12.07.2003 N 421, от 01.02.2005 N 49, от 08.02.2006 N 80, от 15.12.2006 N 770, от 27.03.2007 N 185, от 27.01.2009 N 50, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007, от 05.01.2015 N 6, от 19.09.2015 N 994, от 23.12.2015 N 1406), от 27.05.2016 N 471, от 22.06.2016 N 568, от 23.12.2016 N 1465.

Рекламации направлять по адресу: **Чувашская Республика,
г. Чебоксары,
Базовый проезд, 17.
Тел./факс: (8352) 56-06-26, 56-06-85.**

Рис.1 Схема электрическая принципиальная



Поз. обозн.	Наименование	Кол.		Примечание
		ЭФК30	ЭФК20	
SB1	Выключатель SINB 4MASK48N	1	1	
SQ1	Микропереключатель МП-2102-031 УХЛ3	1	1	
SK1	Термовыключатель EGO 55.13549.140	1	1	
SK2	Терморегулятор EGO 55.13039.310	1	1	
HL1	Светосигнальная арматура	1	1	
EK1	ТЭН-234E8/2,8 J230	1	-	
EK1	ТЭН-141E8/2,0 J230	-	1	

Допускается замена элементов, не ухудшающих технические характеристики изделия.

17. Учет технического обслуживания и ремонта в период эксплуатации
Таблица 5

Дата	Вид технического обслуживания	Краткое содержание выполненных работ	Наименование предприятия, выполнившего техническое обслуживание	Должность, фамилия и подпись	
				выполнившего работу	проверившего работу

Корешок талона №3

На гарантийный ремонт ЭФК - _____ Изъят « _____ » _____ 20 _____ г.

Выполнены работы _____

Исполнитель _____ М.П. _____

(подпись)

Ф.И.О

(Линия отреза)

Приложение А ООО «ЭЛИНОКС»

428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 17
ТАЛОН № 3 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

ЭФК -

Заводской № _____

(месяц, год выпуска)

[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. _____

(подпись)

(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____

(подпись)

Выполнены работы _____

Исполнитель _____

(подпись)

Владелец _____

(подпись)

(наименование предприятия, выполнившего ремонт)

и его адрес)

М.П. _____

(должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)



ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель, Общество с ограниченной ответственностью "ЭЛИНОКС"

428020, Российская Федерация, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 17,
тел. +78352289944, факс +78352289952, E-mail: doz@ellnox.ru, ОГРН 1072130009874

в лице Турков Федор Прохорович, Генеральный директор

заявляет, что Оборудование технологическое для предприятий общественного питания:
фритюрницы электрические кухонные, торговая марка: «Abat», модели: ЭФК-40/1Н, ЭФК-
40/2Н, ЭФК-40/2Н-02, ЭФК-80/2Н, ЭФК-90/2П, ЭФК-20-1/3Н, ЭФК-30-1/2Н

изготовитель: Общество с ограниченной ответственностью "ЭЛИНОКС", 428020,
Российская Федерация, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 17

Стандарты, нормативные документы: ТУ 5151-010-01439034-2000

Код ТН ВЭД ТС: 8419818009

Серийный выпуск

соответствует требованиям

ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

Декларация о соответствии принята на основании

Протокол № 762-ТС-13/ЭМС от 13.11.2013 г., Испытательная лаборатория «ЛСМ» ООО
«ТРАНСКОНСАЛТИНГ» № РОСС RU.0001.21AB61, 141260, Московская область,

Пушкинский район, пос. Правдинский, Степаньковское шоссе, д. 17

Дополнительная информация

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 19.11.2018
включительно.



Турков Федор Прохорович

(инициалы и фамилия руководителя организации-
заявителя или физического лица, зарегистрированного в
качестве индивидуального предпринимателя)

Сведения о регистрации декларации о соответствии:

Регистрационный номер декларации о соответствии: ТС № RU Д-РУ.А.Л16.В.23489

Дата регистрации декларации о соответствии: 20.11.2013

ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ ТС - RU C-RU.MX11.B.00103

Серия RU № 0137104

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ Орган по сертификации электрооборудования Автономной некоммерческой организации "Центр Испытаний и Сертификации "Союз", Адрес: 420044, г. Казань, ул. Чистопольская, д. 5, Фактический адрес: 420127, г. Казань, ул. Дементьева, д. 1, корп. 2, Телефон: (843) 5713242, Факс: (843) 5713242, E-mail: souz7@mail.ru, Аттестат рег. № РОСС RU.0001.11MX11, выдан 05.11.2013, Росаккредитация

ЗАЯВИТЕЛЬ Общество с ограниченной ответственностью "ЭЛИНОКС", Адрес: 428020, Россия, Чувашская Республика - Чувашия, г.Чебоксары, проезд Базовый, 17, Фактический адрес: 428020, Россия, Чувашская Республика - Чувашия, г.Чебоксары, проезд Базовый, 17, ОГРН: 1072130009874, Телефон: +78352289944, Факс: +78352289952, E-mail: doz@ellinox.ru

ИЗГОТОВИТЕЛЬ Общество с ограниченной ответственностью "ЭЛИНОКС", Адрес: 428020, Россия, Чувашская Республика - Чувашия, г.Чебоксары, проезд Базовый, 17, Фактический адрес: 428020, Россия, Чувашская Республика - Чувашия, г.Чебоксары, проезд Базовый, 17

ПРОДУКЦИЯ Фритюрницы электрические кухонные: ЭФК-40/1Н, ЭФК-40/2Н, ЭФК-40/2Н-02, ЭФК-80/2Н, ЭФК-90/2П, ЭФК-20-1/3Н, ЭФК-30-1/2Н по ТУ 5151-010-01439034-2000 "Фритюрницы электрические кухонные типа ЭФК". Серийный выпуск

КОД ТН ВЭД ТС 8419 81 800 9

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования"; ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования"

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН НА ОСНОВАНИИ Протоколов испытаний №S2-162-14 от 25.12.2014, №S2-163-14 от 25.12.2014 Испытательного центра электрооборудования АНО "Центр Испытаний и Сертификации "Союз" (аттестат аккредитации №РОСС RU.0001.21ME46, срок действия до 16.12.2015), акта о результатах анализа состояния производства от 25.12.2014

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ Условия хранения по группе 4 ГОСТ 15150-69. Срок хранения 1 год. Срок службы 10 лет. Схема сертификации 1с.

СРОК ДЕЙСТВИЯ С 14.01.2015 ПО 13.01.2020 ВКЛЮЧИТЕЛЬНО



Руководитель (уполномоченное лицо) органа по сертификации

Эксперт (эксперт-аудитор) (эксперты (эксперты-аудиторы))

(подпись)
(подпись)

Н.В.Петряков
(инициалы, фамилия)

А.Г.Сафиуллин
(инициалы, фамилия)