

**РОССИЯ**

**ООО «ЭЛИНОКС»**



**ФРИТЮРНИЦЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ  
КУХОННЫЕ НАСТОЛЬНЫЕ:**

**ЭФК-20-1/3Н,**

**ЭФК-30-1/2Н**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**EAC**

## ВВЕДЕНИЕ

### ВНИМАНИЕ!

Руководство должно быть обязательно прочитано перед пуском фритюрницы ЭФК-20-1/3Н или ЭФК-30-1/2Н (далее – фритюрница или изделие) 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 хранится весь срок службы изделия.

Настоящее руководство включает в себя паспортные данные.

Фритюрницы соответствуют требованиям технических регламентов Таможенного Союза:

Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.04664/19 от 27.12.2019 г. по 25.12.2024 г. требованиям ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования", ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования".

Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.MH10.B.00084/18 от 12.11.2018 г. по 11.11.2023 г. требованиям ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

На предприятии действует сертифицированная система менеджмента качества в соответствии требованиям ИСО 9001:2015. Регистрационный номер сертификата 73 100 3466, действителен по 26.01.2020г.

## 1. НАЗНАЧЕНИЕ

Фритюрница ЭФК предназначена для жарки во фритюре (далее – масло, фритюрное масло) 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.

## 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

Продолжение таблицы 1

6. Расход электроэнергии на поддержание температуры $190\pm 4$ °С, не более, кВт·ч	1,1	2,3
7. Объем ванны, л	5,7	9,5
8. Масса масла, заливаемая в ванну до максимального уровня, кг (л)	2,76 (3)	3,22 (3,5)
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	5,4	6,7

### 3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица 2

№ п/п	Наименование	Количество, шт.
1	Электрическая фритюрница кухонная настольная ЭФК	1
2	Корзина	1
3	Руководство по эксплуатации	1
4	Упаковка	1
5	Пакет из полиэтиленовой пленки	1
6	Опоры	4

### 4. УСТРОЙСТВО

Фритюрница ЭФК состоит из каркаса, ванны, корзины со съемной ручкой 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  $220^{\circ}\text{C}$ . Для восстановления работы фритюрницы необходимо выявить и устранить причину срабатывания аварийного термовыключателя. Доступ к кнопке аварийного термовыключателя обеспечен без съема панели. Для этого необходимо отвинтить пластмассовую заглушку на задней панели и нажать на красную кнопку термовыключателя и завинтить заглушку обратно.

Во время работы ванна закрывается крышкой.

О подаче напряжения и готовности фритюрницы к работе сигнализирует светосигнальная зеленая лампа, расположенная в кнопке включения фритюрницы. О включении и выключении ТЭНа сигнализирует светосигнальная желтая лампа, расположенная на панели управления.

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**

По способу защиты человека от поражения электрическим током фритюрница относится к 1 классу по ГОСТ МЭК 60335-1.

К обслуживанию фритюрницы допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации и ознакомленные с настоящим Руководством.

**ВНИМАНИЕ! Фритюрница не предназначена для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами, при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с фритюрницей.**

При работе с фритюрницей соблюдайте следующие правила безопасности:

- перед использованием уберите всю упаковку и защитную пленку с фритюрницы;

- следите за температурой масла. При сильном чаде (масло горит) необходимо немедленно отключить фритюрницу от сети, выключив автоматический выключатель в стационарной электропроводке или вынув вилку шнура питания из розетки и вызвать электромеханика;

- постоянно следите за уровнем масла в ванне и не допускайте его снижение ниже минимального уровня. Доливать нужно только свежее масло (по стенке ванны);

- после каждого цикла жарки необходимо удалять взвешенные частицы из фритюрного масла и крошки продуктов со дна фритюрницы лопаткой из нержавеющей стали;

- неиспользуемая фритюрница должна быть отключена от сети, вынута вилка шнура питания из розетки и плотно закрыта крышкой;

- остывшее до температуры плюс (50 ÷ 60) °С масло из ванны сливать в бачок нужно осторожно, используя воронку;

- при обнаружении неисправностей немедленно отключите фритюрницу от сети, выключив автоматический выключатель в стационарной электропроводке или вынув вилку шнура питания из розетки и вызовите электромеханика;

- перед санитарной обработкой ручку терморегулятора фритюрницы установите в положение «О» и отключите фритюрницу от сети, вынув вилку шнура питания из розетки;

- включайте фритюрницу в сеть только после устранения неисправностей.

### **Запрещается:**

- подключать фритюрницу к сети при поврежденном шнуре питания;

- работать без заземления фритюрницы;

- включать фритюрницу в розетку без контакта заземления или с контактом заземления, не соединенным с контуром заземления;

- оставлять работающую фритюрницу без надзора;

- эксплуатировать фритюрницу без подставки под корзину;

- держать включенной незагруженную продуктами фритюрницу;
- закладывать сырые продукты в ванну и солить непосредственно над фритюрной ванной;
- превышать максимальную загрузку продуктов, указанную в Табл.1 Руководства;
- устанавливать фритюрницу рядом с оборудованием, использующим воду (электроварки, мармиты, пищеварочные котлы и т.п.);
- устранять неисправность во время работы фритюрницы;
- закрывать вентиляционные отверстия и воздухопроводы и снимать верхнюю крышку панели управления;
- работать без спецодежды;
- использовать фритюрницу не по назначению или для обогрева помещения.

**Внимание! Не загораживайте проход к автоматическому выключателю в стационарной проводке.**

### **Общие требования безопасности**

- в производственных помещениях рабочие места, где при выполнении работы происходит образование и выделение газа и пара, должны быть оборудованы механической общеобменной приточно-вытяжной вентиляцией по ГОСТ 12.4.021, обеспечивающей состояние воздушной среды в соответствии с требованиями ГОСТ 12.1.005 и ГН 2.2.5.1313;
- при эксплуатации фритюрницы необходимо соблюдать требования ГОСТ 12.1.004 по пожарной безопасности;
- расстояние от стены до воздуховода должно быть не менее 100 мм;
- не допускается установка фритюрницы ближе 1 м от легковоспламеняющихся материалов;
- при использовании фритюрницы в технологической линии подключайте её в цепь выравнивания потенциала через эквипотенциальный зажим;
- 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;
- при монтаже фритюрницы должна быть установлена коммутационная защитная аппаратура, гарантирующая от пожарных факторов: короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения;
- присоединение фритюрницы к сети должно осуществляться с учетом допускаемой нагрузки на электросеть;
- не допускается использование фритюрницы в пожароопасных и взрывоопасных зонах.

**Внимание!** Для очистки фритюрницы не допускается применять водяную струю.

### **Предупреждение:**

**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 необходимо дать маслу остыть до температуры плюс (50 ÷ 60) °С, а после слить остывшее масло из фритюрницы, соблюдая меры предосторожности, 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 фритюрницы обрабатываемым продуктом.**

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

## **6. ПОРЯДОК УСТАНОВКИ**

Распаковку, установку и испытание фритюрницы должны производить специалисты по монтажу и ремонту технологического оборудования для предприятий общественного питания и торговли. После занесения фритюрницы с отрицательной температуры в помещение необходимо выдержать фритюрницу при комнатной температуре в течении не менее 6 часов.

Установку фритюрницы проводите в следующем порядке:

■ Проверьте состояние упаковки, распакуйте фритюрницу, проведите внешний осмотр и проверьте комплектность в соответствии с Таблицей 2 Руководства.

■ 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, высота должна быть удобной для пользователя.

■ при установке фритюрницы в непосредственной близости от стены, перегородок, кухонной мебели, декоративной отделки и т. п., они должны быть изготовлены из негорючих материалов или покрыты соответствующим негорючим теплоизолирующим материалом;

**ВНИМАНИЕ!** Во избежание попадания воды и брызг не устанавливайте фритюрницу рядом с пищеварочными котлами, электроварками, мармитами и прочим кухонным оборудованием, использующим воду.

- Подключите фритюрницу к электросети.

#### **Порядок подключения к электросети:**

Питающее напряжение сети должно быть в пределах от минус 10% до плюс 10% от номинального при допустимом изменении частоты тока по ГОСТ 32144.

**ВНИМАНИЕ!** 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.

Фритюрницы ЭФК-20-1/3Н и ЭФК-30-1/2Н комплектуются шнуром питания, оснащенной вилкой, которую необходимо вставить в однофазную розетку с контактом заземления, подключенную к однофазной трехпроводной сети с одним фазовыми проводником, нулевым рабочим и защитным проводниками (1N/PE 230В 50Гц).

Подключение электропитания должна производить только уполномоченная специализированная служба, в соответствии со схемой электрической принципиальной. Подключение фритюрницы к электросети необходимо осуществлять с учетом допускаемой нагрузки на электросеть.

Электропитание на розетку для подключения фритюрницы подведите от электрического шкафа управления через автоматический выключатель с комбинированной защитой, реагирующий на номинальный рабочий ток 16 А и ток утечки 10 мА. Розетка должна быть рассчитана на номинальный ток 16 А и иметь контакт заземления, надежно соединенный с контуром заземления.

Автоматический выключатель в стационарной проводке 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.

Номинальное поперечное сечение шнуров питания должны быть не 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 маслостойкого шнура, защищенного гибким кабелями не легче обычных шнуров с оболочкой из полихлорпропилена или другой равноценной синтетической оболочкой (код обозначения 60245 IEC57) (Например, шнуры питания типа ПРМ, КГН и т.п.)

Сдача в эксплуатацию смонтированной фритюрницы оформляется по установленной форме.

## **7. ПОРЯДОК РАБОТЫ**

Перед началом работы электромеханик обязан проинструктировать обслуживающий персонал по правилам эксплуатации фритюрницы и правилам по технике безопасности.

Налить в жарочную ванну масло между отметками min и max, указанной на боковой стенке ванны.

Включить фритюрницу в сеть, воткнув вилку шнура питания в розетку. Установить клавишный выключатель в положение «I» – должна загореться зеленая подсветка выключателя. Повернуть ручку терморегулятора по часовой стрелке на необходимую температуру. Загорается сигнальная лампа желтого цвета, сигнализируют включение ТЭН-а. Начинается разогрев масла.

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 и обязательно должно быть закрыто крышкой. 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.

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

Термодатчики терморегулятора и термоограничителя не должны касаться поверхности ТЭНа.

По окончании рабочей смены произвести следующие операции:

- отключить фритюрницу от сети, вынув вилку шнура питания из розетки;
- остудите масло до комнатной температуры;
- остывшее масло слейте из ванны в бачок, используя воронку и соблюдая меры предосторожности;
- ванну, ТЭН, корзины, стол, облицовки промыть горячей водой и протереть сухой салфеткой;
- произвести чистку ТЭНа, 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, 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, воткнув вилку шнура питания в розетку и кипятить при слабом кипении не менее 1 часа. При выкипании раствора доливать 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:

- проверить внешним осмотром фритюрницу на соответствие правилам техники безопасности;
- выявить неисправность фритюрницы путем опроса обслуживающего персонала;
- проверить целостность розетки и соединение её контакта с контуром заземления цеха;
- проверить цепи заземления самой фритюрницы (то есть от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом);
- проверить целостность цепи выравнивания потенциала;
- проверить исправность электропроводки от автоматического выключателя электроцита до блока сетевых зажимов фритюрницы;
- проверить целостность шнура питания и вилки фритюрницы;

- подтянуть, при необходимости, крепления датчиков температуры, сигнальной арматуры, облицовок;
- подтянуть и зачистить, при необходимости, контактные соединения токоведущих частей фритюрницы;
- при выходе из строя ТЭНа замените. Для этого снимите крышку панели, отсоедините провода от выводов ТЭНа. Открутите 2 винта крепления ТЭНа, замените 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 в соответствии с Таблицей 3 Руководства, армированного вилкой с клеммой заземления.

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;
- ослабьте гайку кабельного ввода и снимите поврежденный шнур питания;
- проложите новый шнур питания и произведите сборку в обратной последовательности.

## 9. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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.

**ВНИМАНИЕ! Все работы по устранению неисправностей и замене комплектующих проводить только на обесточенной фритюрнице, вынув вилку шнура питания из розетки.**

## **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 28.93.15-010-01439034-2000 (идентичны 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)

## **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 \_\_\_\_\_

Упаковку произвел \_\_\_\_\_  
(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.

### **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 07.02.1992 г., Гражданским кодексом Российской Федерации (часть первая от 30.11.1994 г. № 51-ФЗ, часть вторая от 26.01.1996 г. № 14-ФЗ, часть третья от 26.11.2001 г. №146-ФЗ, часть четвертая от 18.12.2006 г. № 230-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».

Рекламации направлять по адресу завода-изготовителя ООО «ЭЛИНОКС»:

**429020, Россия, Чувашская Республика,  
г. Чебоксары, проезд Базовый, д.17.  
Тел./факс: (8352) 56-06-26, 56-06-85.**

*«Технические вопросы по работе, обслуживанию и сервису оборудования Abat*

*Вы можете задать, обратившись в техническую поддержку завода по горячей линии ООО «ЭЛИНОКС»:*

+7 (8352) 28-63-60

+7 (987) 739-81-08

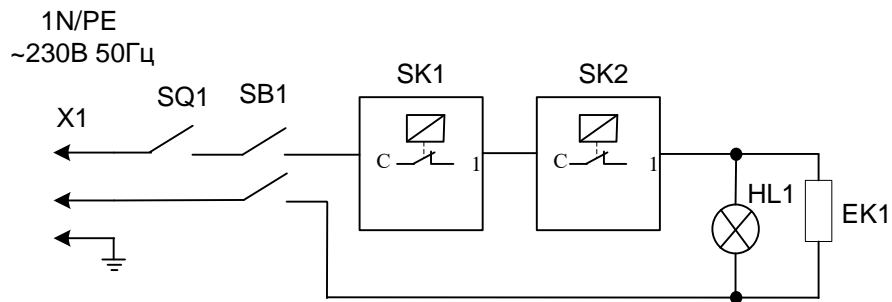
*e-mail: [service-elinox@abat.ru](mailto:service-elinox@abat.ru)*

***ТОЛЬКО ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА,***

***ПО ВСЕМ ОСТАЛЬНЫМ ВОПРОСАМ ОБРАЩАЙТЕСЬ В ОТДЕЛ МАРКЕТИНГА:***

+7 (8352) 56-06-85

*e-mail: [market@abat.ru](mailto:market@abat.ru) »*



Поз. обозн.	Наименование	Кол.		Примечание
		ЭФК30	ЭФК20	
SB1	Выключатель SC767 В WL, 4с	1	1	
SQ1	Микропереключатель МП-2102-031 УХЛ3	1	1	
SK1	Термовыключатель EGO 55.13549.140	1	1	
SK2	Термостат GTLH0210	1	1	
HL1	Светосигнальная арматура	1	1	
EK1	ТЭН-234Е8/2,8 J230	1	-	
EK1	ТЭН-141Е8/2,0 J230	-	1	

Допускается замена элементов, не ухудшающих технические характеристики изделия.

Рис.1 Схема электрическая принципиальная фритюрниц ЭФК-20-1/3Н,  
ЭФК-30-1/2Н

**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 №1

На гарантийный ремонт ЭФК - \_\_\_\_\_ Изъят « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Выполнены работы \_\_\_\_\_

Исполнитель \_\_\_\_\_ М.П. \_\_\_\_\_

(Линия отреза) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_

Ф.И.О

**Приложение А  
ООО «ЭЛИНОКС»**

428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 17  
ТАЛОН № 1 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

Владелец

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, выполнившего ремонт

\_\_\_\_\_  
и его адрес)

М.П.

\_\_\_\_\_  
(должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)



Корешок талона №2

На гарантийный ремонт ЭФК - \_\_\_\_\_ Изъят « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Выполнены работы \_\_\_\_\_

Исполнитель \_\_\_\_\_ М.П. \_\_\_\_\_

(Линия отреза) \_\_\_\_\_ Ф.И.О \_\_\_\_\_

(подпись)

**Приложение А**  
**ООО «ЭЛИНОКС»**  
428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 17  
**ТАЛОН № 2 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**

**Владелец**

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, выполнившего ремонт

\_\_\_\_\_  
и его адрес)

М.П.

\_\_\_\_\_  
(должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)



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

Владелец

\_\_\_\_\_  
(подпись)\_\_\_\_\_  
(подпись)\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, выполнившего ремонт\_\_\_\_\_  
и его адрес)

М.П. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)





**ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ**  
**ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ**

**Заявитель** Общество с ограниченной ответственностью "ЭЛИНОКС". ОГРН: 1072130009874.

Место нахождения и адрес места осуществления деятельности:

Базовый проезд, 17, город Чебоксары, Чувашия Чувашская Республика, Российская Федерация, 428020.

Номер телефона: +7(8352) 28-99-44. Факс: +7(8352) 22-62-76. Адрес электронной почты: doz@elinok.ru.

**в лице** Генерального директора Хайрутдинова Рамиля Гаяздиновича

**заявляет, что**

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

**изготовитель** Общество с ограниченной ответственностью "ЭЛИНОКС"

Место нахождения и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции:

Базовый проезд, 17, город Чебоксары, Чувашия Чувашская Республика, Российская Федерация, 428020

**продукция изготовлена в соответствии с**

ТУ 5151-010-01439034-2000 "Фритюрницы электрические кухонные типа ЭФК. Технические условия"

код ТН ВЭД ЕАЭС 8419 81 800 0

Серийный выпуск.

**соответствует требованиям**

ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

**Декларация о соответствии принята на основании**

1. Протокол испытаний № 02031-ИЛЭ/10-2018 от 31.10.2018 Испытательной лабораторией Общества с ограниченной ответственностью "ЭНИГМА" (№ РОСС RU.31112.ИЛ.0023);

2. Технические условия ТУ 5151-010-01439034-2000;

3. Паспорт и руководство по эксплуатации на электрическую фритюрницу кухонную типа ЭФК-80/2Н.

Схема декларирования 1д.

**Дополнительная информация**

Перечень стандартов, в результате применения которых обеспечивается соблюдение требований технического регламента:

ГОСТ 30805.14.1-2013 "Совместимость технических средств электромагнитная. Бытовые приборы, электрические инструменты и аналогичные устройства. Радиопомехи промышленные. Нормы и методы измерений" раздел 4, ГОСТ

30805.14.2-2013 "Совместимость технических средств электромагнитная. Бытовые приборы, электрические инструменты и аналогичные устройства. Устойчивость к электромагнитным помехам. Требования и методы испытаний" раздел 4 и 5,

подраздел 7.2, ГОСТ 30804.3.2-2013 "Совместимость технических средств электромагнитная. Эмиссия гармонических составляющих тока техническими средствами с потребляемым током не более 16 А (в одной фазе). Нормы и методы испытаний" разделы 5 и 7, ГОСТ 30804.3.3-2013 "Совместимость технических средств электромагнитная. Ограничение изменений напряжения, колебаний напряжения и фликера в низковольтных системах электроснабжения общего назначения. Технические средства с потребляемым током не более 16 А (в одной фазе), подключаемые к электрической сети при несоблюдении определенных условий подключения. Нормы и методы испытаний" раздел 5.

Условия хранения по ГОСТ 15150-69. Гарантийный срок хранения 12 месяцев со дня изготовления. Средний срок службы 10 лет.

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 11.11.2023 включительно.**

  
(подпись)

М.П.

Хайрутдинов Рамиль Гаяздинович

(Ф.И.О. заявителя)

**Регистрационный номер декларации о соответствии:** ЕАЭС № RU Д-RU.MH10.B.00084/18

**Дата регистрации декларации о соответствии:** 2.11.2018





## ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ



**Заявитель** Общество с ограниченной ответственностью "ЭЛИНОКС"

ОГРН: 1072130009874

Место нахождения: 428020, Российская Федерация, Чувашская Республика - Чувашия, г.Чебоксары, проезд Базовый, д.17

Адрес места осуществления деятельности: 428020, Российская Федерация, Чувашская Республика - Чувашия, г.Чебоксары, проезд Базовый, д.17

Телефон: +78352289944, адрес электронной почты: doz@elinox.ru

в лице генерального директора Хайрутдинова Рамиля Гаяздиновича

**заявляет, что** фритюрницы электрические кухонные для предприятий общественного питания: 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"

Место нахождения: 428020, Российская Федерация, Чувашская Республика - Чувашия, г.Чебоксары, проезд Базовый, д.17

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 428020, Российская Федерация, Чувашская Республика - Чувашия, г. Чебоксары, проезд Базовый, д.17

ТУ 28.93.15-010-01439034-2000 (идентичны ТУ 5151-010-01439034-2000) «Фритюрницы электрические кухонные типа ЭФК. Технические условия»,

код ТН ВЭД ЕАЭС 8419 81 800 0, серийный выпуск

**соответствует требованиям**

ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования"

ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования"

**Декларация о соответствии принята на основании**

Протоколов испытаний №22-077-19 от 16.12.2019, №22-078-19 от 16.12.2019 Испытательного центра

Автономной некоммерческой организации "Центр Испытаний и Сертификации "Союз", технических условий

ТУ 28.93.15-010-01439034-2000 (идентичны ТУ 5151-010-01439034-2000), обоснования безопасности ЭФК 000.00 ОБ, Руководств по эксплуатации на изделия, Перечня стандартов. Схема декларирования 1д.

**Дополнительная информация**

Стандарты, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента: ГОСТ МЭК 60335-1-2008 «Бытовые и аналогичные электрические приборы. Безопасность. Часть 1. Общие требования», ГОСТ ИЕС 60335-1-2015 «Бытовые и аналогичные электрические приборы. Безопасность. Часть 1. Общие требования», ГОСТ ИЕС 60335-2-37-2012 «Бытовые и аналогичные электрические приборы. Безопасность. Часть 2-37. Дополнительные требования к электрическим фритюрницам для предприятий общественного питания», ГОСТ 12.2.092-94 «Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности и методы испытаний». Условия хранения по группе 4 по ГОСТ 15150-69. Срок хранения - 12 месяцев. Срок службы – 10 лет.

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 25.12.2024 включительно**

(подпись)

Хайрутдинов Рамиль Гаяздинович

(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-РУ.РА01.В. 04664/19

Дата регистрации декларации о соответствии 27.12.2019

