

Продукция фирмы
«СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ»
Санкт-Петербург



**АППАРАТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЖАРОЧНЫЙ
ТОРГОВОЙ МАРКИ СИКОМ (СИКОМ)
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ТИП РК
МОДЕЛЬ РК-1.2**

ТУ 5151-019-48956771-2010

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Россия
Санкт-Петербург

11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- 11.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу Аппарата в течение 12 месяцев со дня продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования 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 вносить изменения в конструкцию Аппарата.

12. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Адрес: Россия, 197110, Санкт-Петербург, Петровский пр., д.26.

ООО «Северная инженерная компания»

Тел./Факс: + 7 (812) 350-7261;

E-mail: sales@sikom.com

8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 8.1 После окончания работы Аппарата помощьюе гасстроемкости и протрите баки.
- 8.2 Загрязненные части Аппарата протрите мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой мыльной воде. Затем вытрите все насухо.

ВНИМАНИЕ! ОБЕРЕГАЙТЕ АППАРАТ ОТ УДАРОВ!

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 транспортирования аппарата 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

Аппарат электрический жарочный торговой марки СИКОМ (SIKOM) для благоприятий общественного питания тип РК, модель **РК-1.2** соответствует требованиям ТУ 5151-019-48956771-2010 и признан годным к эксплуатации.

Изготовлено:

Подпись _____

Пштамп ОТК:

Упаковщик:

Заводской номер: _____

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Аппарат электрический жарочный торговой марки СИКОМ (SIKOM) для благоприятий общественного питания тип РК, модель РК-1.2, в дальнейшем Аппарат, предназначен для приготовления блинчиков с нейтральными и горячими начинками. Аппарат оснащен жарочной поверхностью для обжарки начиненных блинчиков или изготовления обычных блинов, гасстроемкостими G1/6 для непродолжительного хранения начинок и мармитом для их разогрева.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 2.1 Номинальное напряжение, В 220±10%
 - 2.2 Частота, Гц 50
 - 2.3 Мощность жарочной поверхности, Вт не более 2500
 - 2.4 Мощность мармита, Вт не более 1250
 - 2.5 Пределы регулирования температуры, °С 50 - 250
 - 2.6 Время разогрева, мин не более 20
 - 2.7 Масса укомплектованного прилавка, кг 65
 - 2.8 Габаритные размеры, мм
 - длина 1050
 - ширина 850
 - высота 550
 - 2.9 Количество гасстроемкостей G1/6 с крышкой, шт. 8
 - 2.10 Объем гасстроемкости, л 1
 - 2.11 Классе электробезопасности по ГОСТ 27570.0-87, ГОСТ 27570.36-92 1
 - 2.12 Классе защиты от соприкосновения с находящимися под напряжением частями, ГОСТ 14254-96 PR20
 - 2.13 Вид климатического исполнения по ГОСТ 15150-69 УХД4
- Аппарат допускается эксплуатировать при температурах окружающего воздуха от +10 °С до +35 °С.
- Все детали Аппарата, имеющие контакт с пищевыми продуктами, выполнены из материалов, разрешенных к применению органами санитарно-эпидемиологического надзора соответствующим санитарно-гигиеническим нормативам ГН 2.3.3.972-00. Допустимые нормы физико-химических показателей указаны в таблице 1.

Таблица 1.

Допустимые нормы физико-химических показателей

Наименование материала	Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерения
Чугун СЧ 20	Никель	0,10	мг/дм ³
	Медь	1,00	мг/дм ³
	Железо	0,30	мг/дм ³
	Хром	0,10	мг/дм ³
Сталь 12Х18Н10Т	Хром	0,10	мг/дм ³
	Никель	0,10	мг/дм ³
	Марганец	0,10	мг/дм ³
	Титан	0,10	мг/дм ³
	Железо	0,30	мг/дм ³

2.14 По создаваемым уровням неионизирующих электромагнитных излучений и интенсивности теплового облучения Аппарат соответствует требованиям СанПин 2.2.4.1191-03 и СанПин 2.2.4.548-96. Пределльно допустимые уровни неионизирующих излучений и теплового облучения указаны в таблице 2.

Таблица 2.

Пределльно допустимые уровни (ПДУ) неионизирующих электромагнитных излучений и теплового облучения.

ПДУ	Напряженность электрического поля 50 Гц (кВ/м)	Плотность магнитного потока 50 Гц (мкТл)	Интенсивность ИК-излучения (Вт/м ²)
ПДУ	5	100	100

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки входят:

- Аппарат в сборе с витриной 1 шт.
- Газроемкости G1/6 8 шт.
- Крышка для газроемкости G1/6 8 шт.
- Руководство по эксплуатации 1 шт.
- Коробка упаковочная 1 шт.

Дополнительно к аппарату можно приобрести подставку Т-1.2.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 Запрещается:

- использовать Аппарат не по назначению;
 - разбирать Аппарат, изменять его конструкцию;
 - оставлять включенный в сеть Аппарат без присмотра;
 - допускать касания сетевого шнура нагретых частей Аппарата;
 - подвергать механическим воздействиям сетевой шнур;
 - мыть Аппарат под струей воды.
- 4.2 Попадание влаги внутрь основания Аппарата не допускается!

5. УСТРОЙСТВО АППАРАТА

- 5.1 В Аппарат встроены два бака из нержавеющей стали, один из которых мармит (для подогрева газроемкостей) с ТЭНом. В другой могут размещаться хладоземеленты (в комплект поставки не входит) для поддержания начинок в охлажденном состоянии. Органы управления нагревом ТЭНов мармита и жарочной поверхности (терморегуляторы и индикаторные лампы) расположены на передней панели аппарата.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- 6.1 Перед первым включением снимите с элементов Аппарата защитную пленку (при ее наличии) и протрите его поверхность мягкой тканью или губкой, смоченной в мыльном растворе, затем вытрите всё насухо.
- 6.2 Переведите ручки регуляторов температуры в положение "Выкл".
- 6.3 Подключите аппарат к сети.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 7.1 Установите требуемую температуру жарочной поверхности с помощью ручки терморегулятора.
- 7.2 После прогрева жарочной поверхности, когда погаснет индикаторная лампа, установите требуемую температуру в мармите.
- 7.3 Присутуйте к процессу приготовления блинчиков.
- 7.4 После окончания жарки установите ручки регуляторов температуры в положение "Выкл", затем отключите Аппарат от сети.