

**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.

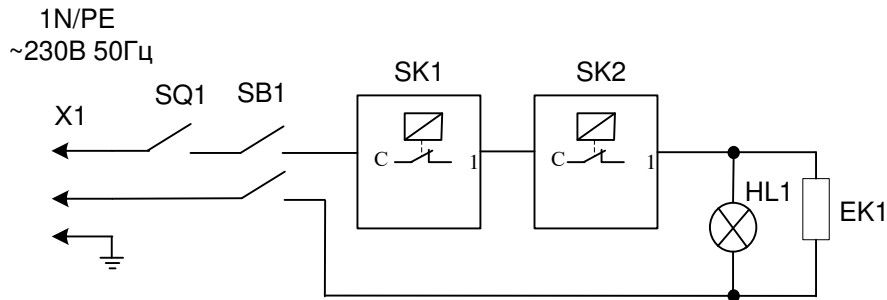
**ВНИМАНИЕ!** Допускается складирование упакованных фритюрниц по высоте в три яруса для хранения.

## **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 №1

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

Выполнены работы \_\_\_\_\_

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

(подпись)

(Линия отреза)

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 \_\_\_\_\_

(подпись)

Владелец \_\_\_\_\_

(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. \_\_\_\_\_

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

Ф.И.О

## 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.116.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)