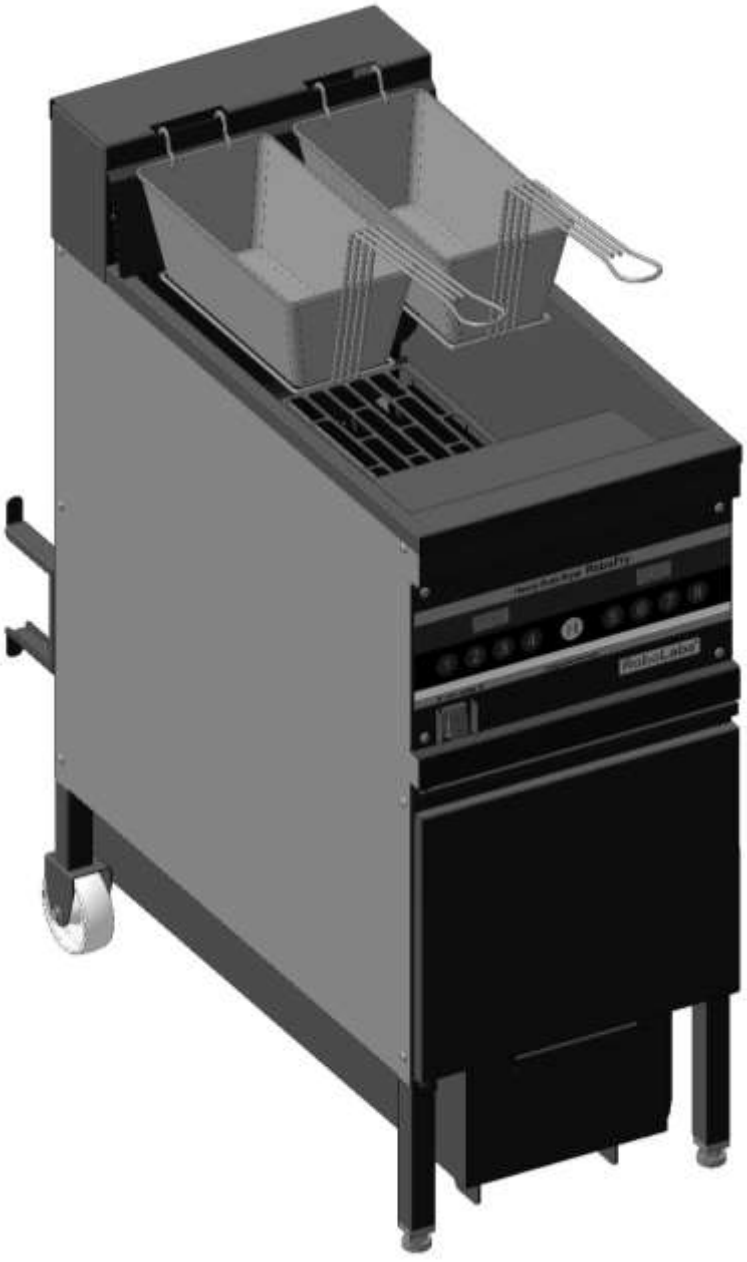
28.93.15.124
код продукции по ОКПД2

Фритюрница
RoboFry RF

Руководство по эксплуатации



ТМ 6904.00.00.000 РЭ

Содержание

Введение 3
1 Описание и работа 4
1.1 Назначение 4
1.2 Технические характеристики (свойства) 4
1.3 Состав изделия 5
1.4 Устройство и работа 6
1.5 Упаковка 10
2 Использование по назначению. 11
2.1 Эксплуатационные ограничения 11
2.2 Подготовка изделия к использованию 11
2.3 Первый запуск 13
2.4 Использование изделия 14
2.5 Включение фильтрации масла 15
2.6 Замена масла 15
2.7 Замена и чистка фильтров при работе 16
2.8 Завершение работы 16
3 Техническое обслуживание 18
3.1 Общие указания 18
3.2 Меры безопасности 19
3.3 Порядок проведения технического обслуживания 21
3.4 Проверка работоспособности изделия. 22
4 Хранение и транспортирование 23

Введение

Данное руководство по эксплуатации содержит сведения об изделии, его назначении, принципе работы, его устройстве, подготовке к работе и правилах использования, мерах безопасности, условиях работы изделия, хранения и транспортировки.

Это руководство является неотъемлемой частью поставки оборудования. Содержащаяся в нем информация предназначена для специалистов, которые будут работать на данном оборудовании.

Постоянное и точное соблюдение правил эксплуатации обеспечивает безопасность обслуживающего персонала, рентабельную и долговременную работу оборудования.

Важные места в тексте подчеркнуты или обозначены символами:

Знак опасности. Внимание!

Знак опасности. Предостережение!

Подобные предупреждения используются для заострения внимания к описываемым правилам. Несоблюдение этих правил может привести к возникновению ситуаций, опасных для людей, либо к неисправностям оборудования.

1 Описание и работа

1.1 Назначение

Фритюрница RoboFry RF предназначена для жарки овощей, рыбы, мяса и других продуктов с использованием специальных сетчатых корзин в большом количестве жира или масла.

Фритюрница RoboFry RF оснащена системой циклической фильтрации фритюрного масла.

Фритюрницы используются в местах общественного питания, например, на кухнях, ресторанах, столовых, лечебных учреждениях и малых предприятиях, таких как пекарни, мясные лавки и т.д., но не непрерывного использования в пищевой промышленности.

1.2 Технические характеристики (свойства)

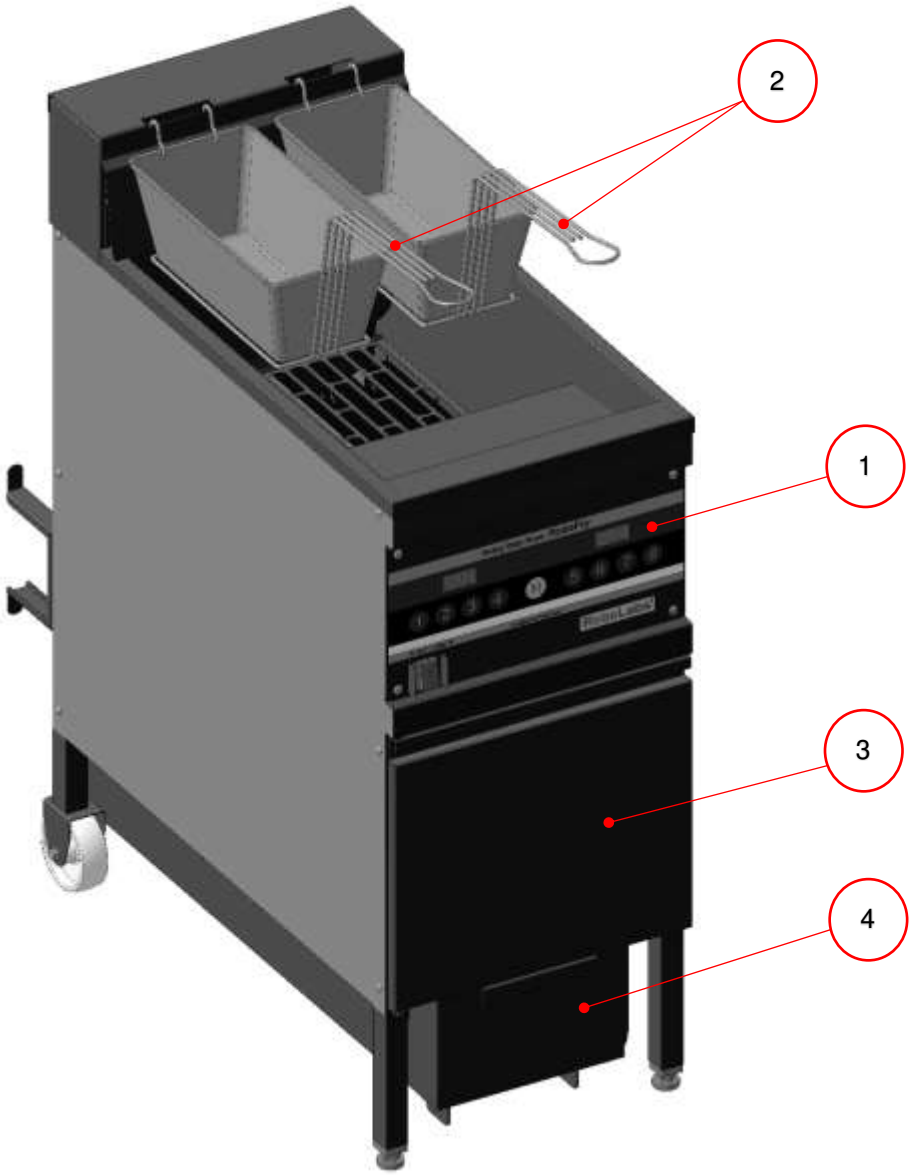
Таблица 1 – Технические характеристики

Характеристика	Значение
Номинальное напряжение, В	230/400
Частота, Гц	50/60
Максимальная мощность, кВт	17.6
Максимальный ток, А	28,5
Рабочая температура, ºС	175
Предел регулирования температуры, ºС	от 80 до 190
Общий объем ванны, л	25
Объем заливаемого масла, л	25
Количество фритюрных корзин, шт.	2
Максимальная общая загрузка продуктов во фритюрницу, кг, не более	1,25
Время нагрева устройства до рабочей температуры, мин	8-10
Объем холодной зоны, л	1,7
Масса, кг	120
Габаритные размеры, мм	400x900x1050

- конструкция изготовлена из нержавеющей стали;
- оснащена ручным механизмом поднятия ТЭНов;
- имеет по 4 независимых режимов приготовления на каждую корзину.

На фритюрнице RoboFry RF отслеживание приготовления выполняется автоматически, поднятие корзин с готовыми продуктами выполняется вручную.

1.3 Состав изделия



Принадлежности:

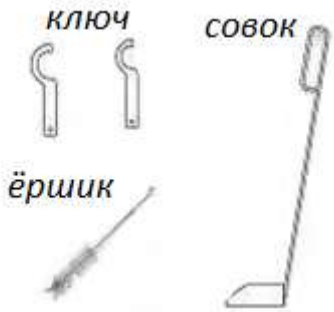


Рисунок 1 – Общий вид:

1 – Блок управления; 2 – Корзина; 3 – Распашная дверца с защелкой; 4 - Выкатываемая тележка-дежа.

1.4 Устройство и работа

Внешний вид фритюрницы представлен на рисунке 1. В корпусе фритюрницы, сверху, находится жарочная ванна, в которую заливается фритюрное масло и погружаются блок электронагревателей и корзины с продуктами.

На внутренней стенке ванны имеются отметки «MAX» и «MIN». Уровень фритюрного масла, залитого в ванну, должен поддерживаться между этими отметками. Нижняя часть ванны заужена и образует тем самым, так называемую «холодную зону», узкий карман по длине ванны ёмкостью 1,7 л, в которую осаждаются подгоревшие при жарке частички.

ТЭНы разогревают фритюрное масло в обычном положении находится на дне ванны. ТЭНы поднимаются и опускаются вручную. Фиксируются в верхнем положении во время технического обслуживания. Поднять блок можно взяв за ручку поз.2 рисунок 2.

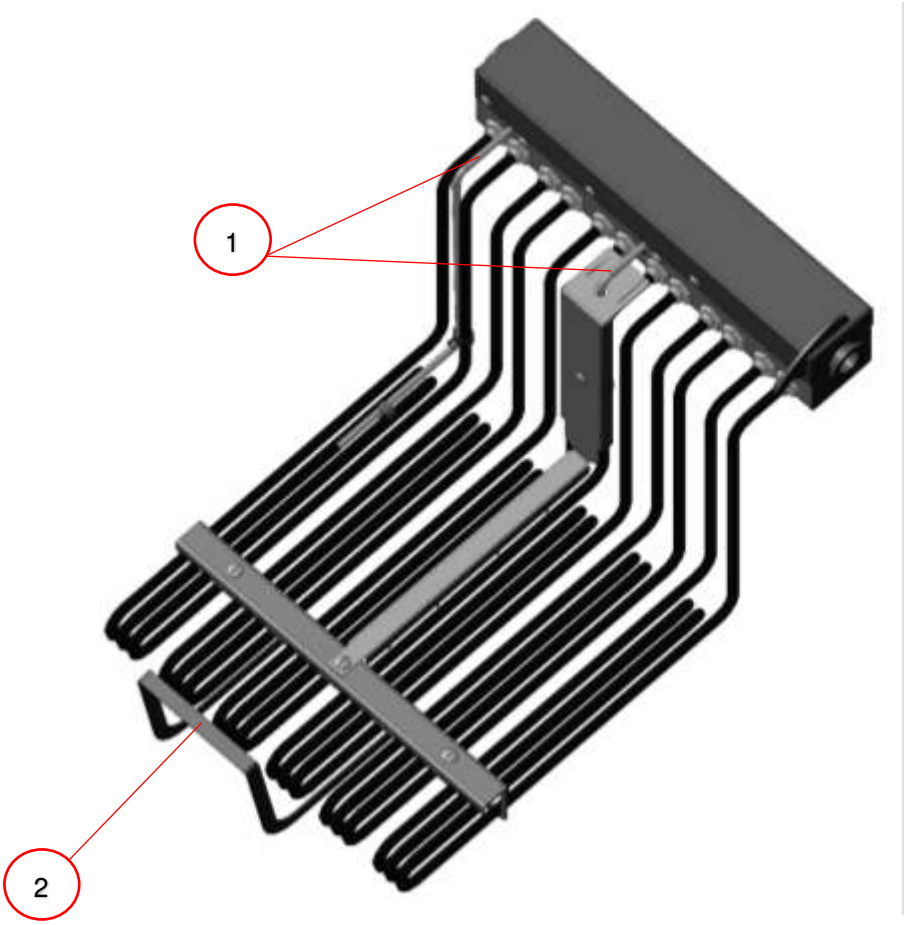


Рисунок 2 – ТЭНы.
1 – Термостат (2 шт.); 2 – Рукоятка.

После погружения на дно ванны блока ТЭНов, сверху укладывается защитная решетка (рисунок 3), предохраняющая электронагреватели от повреждений загруженными корзинами с продуктами.



Рисунок 3 – Решетка.

Корзины поднимаются вручную.

Панели управления размещены с передней стороны фритюрниц показана на рисунке 4.

Температурный контролер на панели управления размещен прямо над кнопкой включения электропитания.

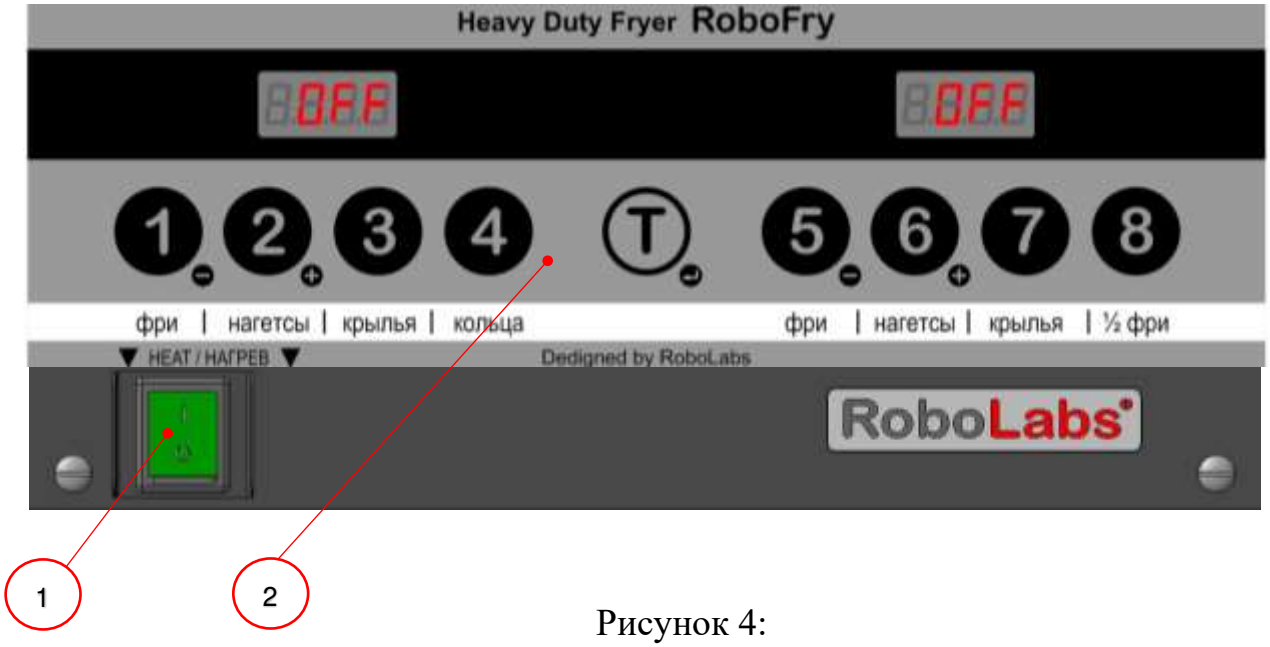


Рисунок 4:
1 – кнопка включения; 2 – пленочная клавиатура.

Включить фритюрницу кнопкой поз. 1 рисунке 4. Нажать кнопку «Т» для перехода в режим приготовления (рабочая температура 175 ^{0}C). По достижению заданной температуры раздастся короткий звуковой сигнал, далее выберите режим 1 – 4 для левой корзины и 5-8 для правой корзины, нажав соответствующую кнопку. На дисплее появится номер программы и будет указано установленное время, после чего начнётся обратный отсчет. По завершению раздастся бесконечный звуковой сигнал, отключить можно нажав одну из кнопок программы приготовления для соответствующей корзины.

Под панелью управления находится распашная дверца с механической защелкой. За дверью устроена система слива и фильтрации масла, состоящая из крана слива (поз.4 рисунок 5), крана трехходового (крана залива) (поз.3 рисунок 5), масляного

насоса, электродвигателя привода насоса, фильтра грубой очистки и подвижной выкатываемой тележки-дежи (поз.4 рисунок 1). В тележку устанавливается бумажный фильтр, а также помещается сетчатая корзина для улавливания крупных частиц.

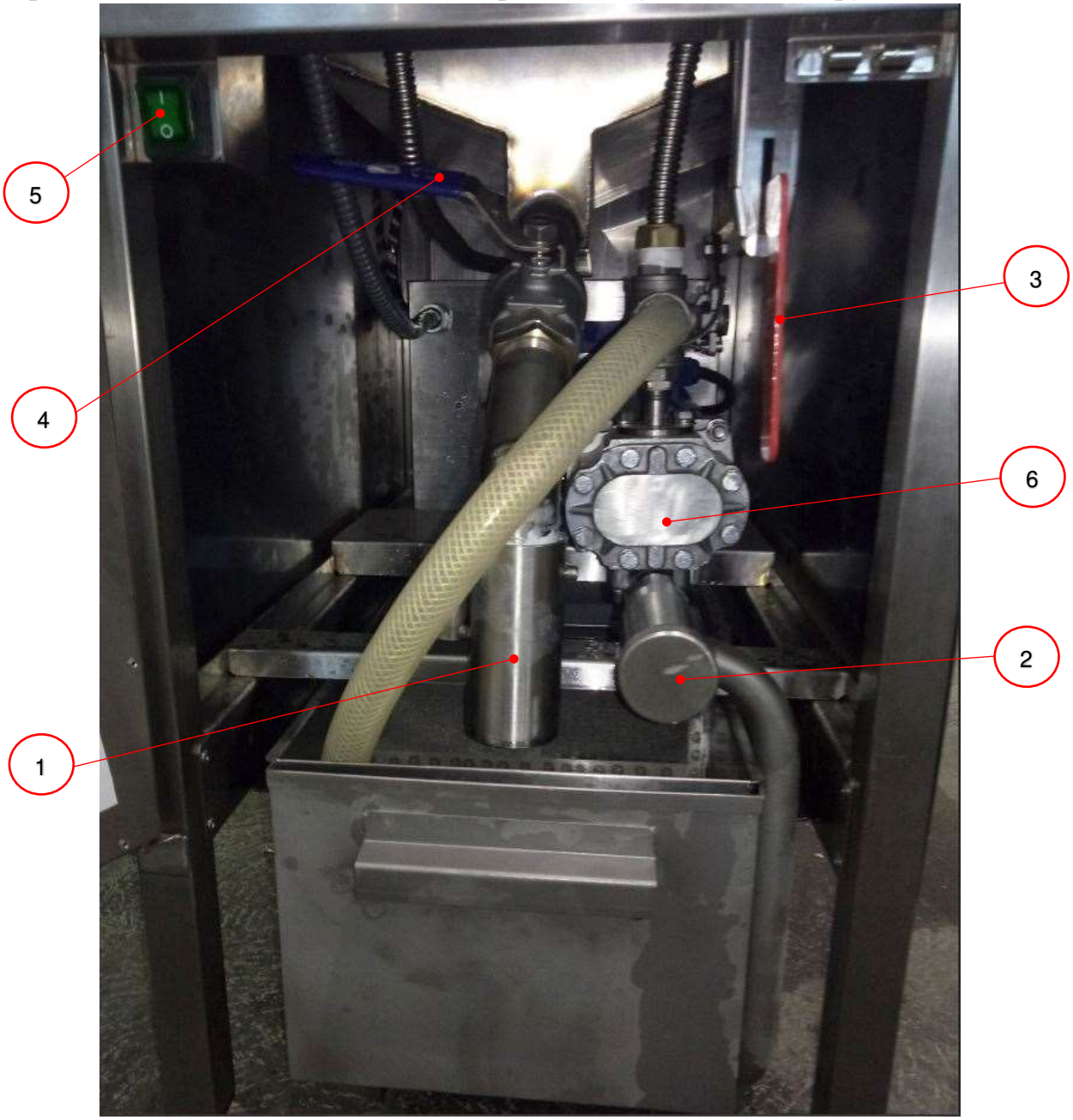


Рисунок 5:
1 - Труба слива из жарочной ванны; 2 - Фильтр грубой очистки;
3 - Рукоятка трехходового крана; 4 - Рукоятка крана слива;
5 – Кнопка включения/выключения насоса; 6 – Насос.

Кран трёхходовой используется при работе насоса и направляет слитое в дежу масло в одно из двух направлений – в ванну или в подставленную емкость через шланг слива.

В нажатом положении правой рукоятки поз.3 рисунок 5 насос выкачивает из дежи отработанное масло через шланг слива в отдельную емкость. В положении рукоятки крана, когда она вытянута на себя, отфильтрованное масло из дежи закачивается в ванну.

Выдвинув левую рукоятку масло по трубе слива сольётся из ванной в дежу.

При фильтрации или замене, масло из ванны сливается через кран слива и трубу слива в дежу, проходя при этом и очищаясь сквозь ячейки сетчатой корзины. На дне дежи последовательно уложены каркас с перфорированным листом и бумажный фильтр с прижимом.

С задней стороны корпуса фритюрницы устроен силовой ящик, из которого выходит сетевой кабель. Также на задней крышке силового ящика имеется кронштейн для намотки кабеля лишней длины. Для предотвращения перегрева масла в конструкции фритюрницы предусмотрены аварийные термостаты. В их функцию входит отключение электронагревателей, если температура масла превысила пороговое значение. Баллоны термостатов располагаются на блоке ТЭНов и показаны на рисунке 2. Подключение термостатов выполнено с помощью капиллярных трубочек.

Также на противоположной стенке ванны при поднятом блоке ТЭНов можно увидеть трубку термопары, если смотреть на фритюрницу спереди. Она участвует в работе автоматического регулирования температуры масла ванне, выдавая данные по текущей температуре масла. Следует соблюдать осторожность при чистке и мойке ванны и блока ТЭНов, работать аккуратно, чтобы случайно не повредить капиллярные трубки, баллоны термостатов и термопару.

Система фильтрации масла фритюрницы используется для очистки масла от продуктов жарки и использует в своей работе насос, а также три фильтра – сетчатую корзину для улавливания крупных частиц, бумажный фильтр тонкой очистки, а также сетчатый фильтр грубой очистки.

Фильтр грубой очистки представляет собой металлическую сеточку внутри штуцера. Этот фильтр также играет роль предохранителя и защищает насос от поломки в случае, если оператор забыл установить сетчатую корзину и бумажный фильтр.

Сетчатая корзина устанавливается в дежу рядом с крышкой дежи. В эту корзину направлена труба слива и при режиме фильтрации в ней проводится первичная очистка масла из ванны.

Бумажный фильтр устанавливается на дно дежи, прижимается и через него масло выкачивается насосом снизу сквозь отверстие в центре днища дежи.

Принцип работы фритюрницы заключается в нагреве фритюрного масла в ванне, жарке продуктов в этом масле, а также в отдельном режиме работы - очистке масла от частичек обгоревших продуктов.

Закрывается сливной кран под ванной. Блок ТЭНов переводится в нижнее положение – укладывается на дно ванны. Сверху ставится защитная решетка и заливается фритюрное масло.

Включается электропитание переключателем и, при необходимости, настраивается значение рабочей температуры.

Нагрев включается сразу после включения переключателя электропитания.

Продукты для жарки загружают в корзины (картофель следует заранее просушить).

Корзины устанавливаются на панель, панель размещена над верхней частью противоположной стенки ванны.

Выбираются программы для каждой корзины путём нажатия на соответствующую кнопку, 1 – 4 для левой корзины и 5-8 для правой корзины.

Далее корзины погружают в ванну на защитную решетку на дне.

По истечении времени приготовления издаётся бесконечный звуковой сигнал, отключить можно нажав одну из кнопок программы приготовления для соответствующей корзины, корзины из ванны достаются вручную, взяв их за рукоятку (рисунок 1 поз.2).

Нагрев масла можно выключить в любое время, установив переключатель питания (рисунок 4 поз.1) в положение «Выкл».

Фильтрация масла проводится при выключенном нагреве – кнопка питания выключается.

В дежу на дно укладывается перфорированная вставка и укладывается бумажный фильтр под прижим, вставляется корзина с сеткой, дежа закатывается на место и в неё вставляется труба и шланг слива.

Вставляется фильтр грубой очистки.

Сливной кран открывается, вытянув левую рукоятку поз.4 рисунок 5, и масло из ванны полностью стекает в дежу.

Сливной кран закрывается.

Вытяните правую рукоятку поз.3 рисунок 5. Далее запускается насос кнопкой, расположенной под панелью управления справа.

Затем нужно дождаться, пока масло закачается в ванну, выключить насос, и нажать на рукоятку трехходового крана, задвинув её до упора.

Поверхности фритюрницы, касающиеся пищевых продуктов, изготовлены из нержавеющей стали.

1.5 Упаковка

Изделие упаковано в индивидуальную упаковку, для обеспечения защиты продукции от повреждения и потерь, загрязнений от окружающей среды, а также для обеспечения хранения и транспортировки.

2 Использование по назначению.

2.1 Эксплуатационные ограничения

Температура воздушной среды при эксплуатации в помещении должна быть от +5 °С до +40 °С и относительной влажности не более 50 % при температуре 40 °С. Понижение температуры взаимосвязано с возможным повышением влажности (например, возможна температура 20 °С при наибольшей относительной влажности до 90 %). Высота над уровнем моря не должна превышать 1000 м.

Степень защиты электрооборудования от пыли и влаги соответствует уровню IP20 (согласно классификации по ГОСТ 14254-2015 (IEC 60529-2013)).

Оборудование должно быть подключено к розеткам, оснащенными заземляющими контактами в соответствии со стандартом ГОСТ IEC 60309-2-2016 (IEC 60309-2:2012).

	Внимание! Оборудование должно быть заземлено.

2.2Подготовка изделия к использованию

2.2.1 Распаковка, установка и испытание фритюрницы должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

2.2.2 Аккуратно освободите фритюрницу от упаковочной тары. Тару рекомендуется сохранять. Она может понадобится в случае транспортировки или хранения фритюрницы.

2.2.3 Установите фритюрницу на ровную поверхность. Снимите защитную пленку с поверхностей, предохраняющую от повреждений при транспортировке и монтаже. Протрите поверхности и вымойте их теплой водой с разбавленной пищевой содой. 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. Учитывая вид фритюрницы, ее можно размещать отдельно или вместе с другим кухонным оборудованием.

	Внимание! Аппарат, находившийся долгое время при отрицательной температуре, перед включением выдержать при комнатной температуре не менее 3 часов.

2.2.4 Подключите шнур электропитания печи к электросети. Подключение должно производится только квалифицированными специалистами.

	Внимание! Запрещается подключать оборудование к источнику электропитания другого типа.

2.2.5 Вилка для подключения не входит в комплект. Рекомендовано применение промышленной вилкой (рисунок 6) 32А 3Р+N+Е. Для подключения к сети необходимо использовать соответствующую розетку.



Рисунок 6

После подключения фритюрницы к сети необходимо провести проверку направления вращения насоса.

Для этого необходимо включить насос фильтрации масла, при этом из сливного шланга должен выходить воздух.



Рисунок 7

Если же воздух затягивает, то поменяйте порядок фаз, развернув поворотный механизм вилки, как показано на рисунке 7.

	Внимание! Подключайте аппарат к электросети только через розетку с исправным заземляющим контактом!

- подключение фритюрницы к электросети должно быть выполнено согласно действующим нормативам, и согласно электрической принципиальной схемы на изделие, подключение электроэнергии производится только уполномоченной специализированной службой с учетом маркировок на табличке с надписями;

- монтаж и подключение должны быть произведены так, чтобы установленная и подключенная фритюрница предупреждала доступ к токопроводящим частям без применения инструментов;

- 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, также необходимо при этом обратить особое внимание на соблюдение мер противопожарной безопасности;

- установите фритюрницу на соответствующее место;

- надежно заземлите фритюрницу, подсоединив заземляющий проводник к заземляющему зажиму, заземляющий проводник должен быть в шнуре питания;

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

- проверьте переходное сопротивление между заземляющим зажимом и нетоковедущими металлическими частями фритюрницы, которое должно быть не более 0,1 Ом;

- проверьте сопротивление изоляции фритюрницы, которое должно быть не менее 2 Мом.

Сдача в эксплуатацию смонтированного оборудования оформляется по установленной форме.

Изделие маркировано символом 5021  (Эквипотенциальность или защитное заземление - это преднамеренное электрическое соединение с землей или ее эквивалентом металлических нетоковедущих частей, которые могут оказаться под напряжением.)

2.3 Первый запуск

2.3.1 Закройте кран слива и убедитесь, что труба слива и шланг слива находятся на своем месте и направлены в сторону в корзину дежи.

2.3.2 Из дежи извлеки сетчатую корзину и снимите крышку, достаньте прижим и бумажный фильтр, достаньте перфорированный лист.

2.3.3 Залейте в жарочную ванну фритюрным масла на 1/2 относительно отметок залива внутри ванны.

2.3.4 Включите переключатель, показанный на рисунке 4 поз.1.

2.3.5 Подождите, пока нагреется масло ванне.

2.3.6 Выключите переключатель, показанный на рисунке 4 поз.1.

2.3.7 Подождите пока масло остынет слейте в дежу см. пп.2.5 и утилизируйте масло.

2.3.8 Проведите техническое обслуживания см.пп.3.3

2.4 Использование изделия

2.4.1 Закройте кран слива и убедитесь, что труба слива и шланг слива находятся на своем месте и направлены в сторону в дежи.

2.4.2 Заполните жарочную ванну фритюрным маслом по уровню «MAX» отметок залива внутри ванны.

2.4.3 Подвесьте корзины с продуктами зацепами к верхним частям ванны.

2.4.4 Включите переключатель, показанный на рисунке 4 поз.1.

2.4.5 При включении фритюрницы появится надпись на панели CooL, фритюрница находится в энергосберегающем режиме, температура масла будет поддерживаться на уровне 120^0C.



2.4.6 Чтобы перейти в режим приготовления необходимо нажать кнопку T, на дисплее появиться надпись Heat.



2.4.7 Подождите, пока нагреется масло ванне. По достижению заданной температуры раздастся короткий звуковой сигнал и на дисплее будет сообщение Drop.



2.4.8 Выберите предварительно настроенный режим приготовления, нажав соответствующую кнопку. Программы с 1 по 4 предназначены для левой корзины, программы с 5 по 8 для правой корзины. На дисплее появится номер программы и будет указано установленное время, после чего начнется обратный отсчет.



2.4.9 Программа приготовления позволяет настроить промежуточное оповещение для встряхивания продукта. По истечению таймера промежуточной сигнализации раздастся звуковой сигнал на 10 секунд и индикатор соответствующей корзины будет мигать.



2.4.10 Погрузите корзины с продуктами в ванну.

2.4.11 При завершении программы приготовления раздастся бесконечный звуковой сигнал. На индикаторе будут отображены горизонтальные символы.



2.4.12 Отключить звуковой сигнал можно нажав одну из кнопок программ приготовления для соответствующей корзины - 1 по 4 для левой корзины, с 5 по 8 для правой корзины.

2.4.13 Поднимите корзины из ванны, взяв их за ручки.

2.4.14 После приготовления, если повторно не запускать программы, по прошествии 10 минут (время можно изменить) фритюрница автоматически перейдет в энергосберегающий режим. На дисплее появиться сообщение CooL.

В процессе жарки **рабочий персонал**, обслуживающий фритюрницу, **обязан следить за уровнем масла в ванне** и в случае надобности подливать осторожно тонкой струйкой до уровня «MAX».

2.5 Включение фильтрации масла

2.5.1 Достаньте корзины из ванны. Выключите нагрев, выключив переключатель рисунок 4 поз.1.

2.5.2 Дождитесь остывания масла и горячих поверхностей фритюрницы и поднимите блок ТЭНов.

2.5.3 Убедитесь в том, что бумажный фильтр, корзина с сеткой и фильтр грубой очистки находятся на месте.

2.5.4 Убедитесь, что дежа находится на своем месте под фритюрницей, труба и шланг слива входят в неё.

2.5.5 Откройте кран слива и дождитесь, пока масло вытечет из ванны.

2.5.6 Закройте кран слива.

2.5.7 Выдвинуть правую рукоятку (поз.3 рисунок 5).

2.5.8 Нажмите на кнопку включения насоса фильтрации. Ванна начнет заполнятся очищенным маслом.

2.5.9 По заполнении ванны выключите насос, нажав на кнопку.

2.5.10 Задвинуть правую рукоятку.

2.5.11 При необходимости добавьте масло до уровня «MAX».

2.5.12 Можно продолжать процесс готовки.

2.6 Замена масла

2.6.1 В процессе работы фритюрницы необходимо постоянно следить за качеством и чистотой масла, и вовремя его заменять. Так же необходимо следить за вспениванием при опускании очередной партии, если вспенивание стало чрезмерным, то необходимо произвести замену масла. Замену масла необходимо делать, отключив электропитание и далее действовать в следующем порядке:

2.6.2 Дождитесь остывания масла до температуры 60 °C. Если масло холодное, то его следует подогреть до этой температуры.

2.6.3 Откройте сливной кран, подождать опустошения ванны, закройте сливной кран.

2.6.4 Вставьте сливной шланг в подставленную емкость.

2.6.5 Нажмите ручку трехходового крана и включите насос.

2.6.6 После опорожнения дежи выключите насос и уберите емкость.

2.6.7 Выкатите дежу из-под фритюрницы.

2.6.8 Вымойте дежу.

2.6.9 Установите перфорированный лист на дно дежи, бумажный фильтр, прижим, корзину очистки.

2.6.10 Закатите дежу на место таким образом, чтобы штуцер фильтра грубой очистки точно сел на своё место.

2.6.11 Вставьте сеточку фильтра грубой очистки и его крышку в штуцер.

2.6.12 Шланг слива направьте в дежу.

2.6.13 Установите дежу на место и закройте распашную дверку.

2.6.14 Перед заливкой свежего масла фритюрницу следует очистить и вымыть.

2.6.15 Залейте свежее масло в ванну на уровень до отметки «MAX».

2.7 Замена и чистка фильтров при работе

2.7.1 При наличии масла в ванне, откройте дверку и убедитесь, что сливной кран закрыт.

2.7.2 Выкатите осторожно дежу, охладить до комнатной температуры.

2.7.3 Выкрутите крышку фильтра грубой очистки.

2.7.4 Снимите крышку дежи и достаньте корзину очистки.

2.7.5 Слейте остаток масла из дежи, поднимите прижим и удалите отработанный бумажный фильтр.

2.7.6 Промойте дежу и уложите новый бумажный фильтр на перфорированный вкладыш на дне дежи, установите прижим и убедитесь, что бумажный фильтр плотно прилегает ко дну дежи.

2.7.7 Установите корзину очистки и фильтр грубой очистки.

2.7.8 Установите крышку на место.

2.7.9 Шланг слива направьте в дежу.

2.7.10 Закройте распашную дверку.

2.8 Завершение работы

2.8.1 Поднимите корзины из ванны.

2.8.2 Подождите, пока остынет фритюрное масло до температуры **+60 °C.**

2.8.3 Откройте распашную дверку (рисунок 1 поз.3).

2.8.4 Откройте кран слива.

2.8.5 Дождитесь полного слива масла.

2.8.6 Закройте кран слива.

2.8.7 Вставьте шланг слива в подставленную емкость.

2.8.8 Нажать рукоятку трехходового крана.

2.8.9 Включите насос, переведя тумблер, расположенный ниже панели управления в положение **«I».**

2.8.10 После опорожнения дежи выключите насос, переведя тумблер в положение **«0».**

2.8.11 Выключите электропитание, отсоединив вилку из розетки.

2.8.12 Открутите крышку фильтра грубой очистки и достаньте сеточку.
2.8.13 Выкатите дежу.
2.8.14 Достаньте сетчатую корзину и снимите крышку дежи.
2.8.15 Достаньте прижим.
2.8.16 Удалите использованный бумажный фильтр.
2.8.17 Достаньте перфорированный лист.
2.8.18 Вымойте все снятые элементы и дайте им высохнуть.
2.8.19 Сборку фритюрницы произведите в обратном порядке.

2.9 Действия в экстремальных условиях

При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте, прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии и продукта. Сообщить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

В случае отключения электропитания прекратить работу и сообщить руководителю. Не следует пытаться самостоятельно выяснять и устранять причину.

3 Техническое обслуживание

3.1 Общие указания

Техническое обслуживание — это действия, выполняемые на изделии по уходу за ним, для поддержания его в работоспособном состоянии. Правильное и полное техническое облуживание обеспечивает долгую службу изделия и качественное его использование.

Техническое обслуживание **на гарантийном периоде** эксплуатации заключается в проведении контрольно-диагностических, крепежных, регулировочных и смазочно-заправочных работ, направленных на обеспечение технически исправного состояния изделия.

	Внимание! При возникновении неисправностей **в гарантийный период** обязательно необходимо **обращаться в сервисную службу**.

Если **в период гарантийного срока** изделие вышло из строя по вине потребителя вследствие неправильного хранения, транспортировки, монтажа, установки, эксплуатации, внесения изменений в изделие без согласования с изготовителем или иных причин, признанных изготовителем виной потребителя, то ремонт производится за счет потребителя и не рассматривается как гарантийный случай.

В постгарантийный период рекомендуется проводить регулярное обслуживание в сервисной службе не реже раз в год.

При выполнении технического обслуживания необходимо тщательно соблюдать меры безопасности.

Техническое обслуживание фритюрницы производится до и после использования и включает в себя осмотр и очистку её от загрязнений, жира и копоти.

Рекомендуемый примерный график технического обслуживания приведен в таблице 2:

Таблица 2 - График технического обслуживания

Процедура	Период
Мойка жарочной ванны и ее составляющих	После каждой процедуры замены масла
Мойка дежи для фильтрации и ее составляющих	После каждой процедуры замены масла
Чистка внешних поверхностей	Ежедневно
Замена бумажного фильтра	По мере загрязнения

	Внимание! ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ФРИТЮРНИЦЫ ВОДОЙ, ДОПУСКАЕТСЯ ТОЛЬКО ПРОТИРАТЬ ВЛАЖНОЙ ВЕТОШЬЮ

	Внимание! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОСТРЫЕ ПРЕДМЕТЫ ИЛИ ИНСТРУМЕНТЫ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА!
	Внимание! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОТИРКА ФРИТЮРНИЦЫ БЕНЗИНОМ, КЕРОСИНОМ ИЛИ ЩЕЛОЧНЫМИ РАСТВОРАМИ!
	Внимание! ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ФРИТЮРНИЦУ, НЕ ДОЖДАВШИСЬ ЕЕ ОХЛАЖДЕНИЯ! ПРЕНЕБРЕЖЕНИЕ ДАННЫМ ПРАВИЛОМ ЧРЕВАТО ПОЛУЧЕНИЕМ СЕРЬЁЗНЫХ ОЖОГОВ!
	Внимание! ОПАСНОСТЬ ВОЗГАРАНИЯ ПРИ СНИЖЕНИИ УРОВНЯ МАСЛА НИЖЕ МИНИМАЛЬНОГО УКАЗАННОГО УРОВНЯ!
	Внимание! Фритюрница должна быть установлена и применяться таким образом, чтобы не произошло соприкосновение воды с маслом!
	Внимание! При включенном масленом насосе не открывать спускной кран до тех пор, пока давление не понизится до значения, приблизительно равному атмосферному давлению!

3.2 Меры безопасности

Производственный персонал, использующий в работе изделие, должен пройти соответствующий инструктаж и проверку по правилам эксплуатации и технике безопасности при работе с электрическими установками.

Фритюрницы предназначены для профессионального использования – их эксплуатация должна осуществляться квалифицированными работниками.

Каждое оборудование должно быть заземлено во избежание сбоев электронных систем управления. Заземление должно быть выполнено по правилам ПУЭ. Не допускается последовательное заземление нескольких изделий через одну шину, каждое изделие должно иметь собственное заземление. При работах по техническому обслуживанию следует добросовестно проверить состояние оборудования. Необходимо убедится, что: - все винтовые соединения хорошо затянуты, - имеется достаточное место и свобода движений согласно Правилам техники безопасности при работе с

электроустановками.

Подключать фритюрницу к электросети следует только через установленные автоматические выключатели и УЗО согласно схеме электрической принципиальной (Приложение 1).

При проведении технического обслуживания необходимо руководствоваться следующим:

В случае каких-либо нарушений/проблем выключить оборудование и вызвать обслуживающий персонал соответствующей квалификации.

	ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Перед началом использования и технического обслуживания проверить и убедиться, что: - в жарочной ванне нет воды; - сливной кран находится в закрытом положении; - защитное заземление в наличии.

К оборудованию, и вокруг него, не допускать нахождения детей и посторонних лиц. Нельзя выполнять ручные санитарно-гигиенические работы при включенном электропитании.

В случае каких-либо нарушений/проблем выключите оборудование и контактируйте с обслуживающим персоналом соответствующей квалификации или обратитесь в сервисный центр.

Перед проведением технического облуживания отключить оборудование от электросети.

Соблюдать правило: оборудование обязательно выключается от командного щита.

Присоединение фритюрницы к сети должно осуществляться с учетом допускаемой нагрузки на электросеть квалифицированными специалистами.

	Внимание! Не прикасайтесь к горячим поверхностям фритюрницы голыми руками, опасность ожога!

Горячее масло причиняет тяжелые ожоги. Ни в коем случае не пытаться двигать фритюрницу, которая содержит горячее масло, или переливать горячее масло из одного сосуда в другой.

Не оставлять фритюрницу без присмотра.

Во время работы фритюрницы категорически запрещается устранять обнаруженные неисправности.

При чрезмерном вспенивании при очередной партии продукции, то необходимо заменить масло.

	Внимание! Запрещается эксплуатация оборудования с поврежденной изоляцией кабеля питания.

Категорически запрещается работать в халатах или куртках с короткими рукавами.

Не допускается установка фритюрниц ближе 1 м от легковоспламеняющихся материалов.

Ремонт изделия должен производиться в сервисном центре или на предприятии-изготовителе.

Не допускается использование фритюрницы в пожароопасных и взрывоопасных зонах.

Для очистки наружной части фритюрницы не допускается применять водяную струю.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать абразивные чистящие средства (проволочные губки, скребки, щётки и т.п.) при чистке стальных поверхностей, это может привести к образованию ржавчины.

3.3 Порядок проведения технического обслуживания

Выключить электропитание на щитке, к которому подключен шнур питания (УЗО или автомат).

Осмотреть шнур питания на отсутствие повреждений изоляции.

Подождать, пока остынет масло в ванне, а также горячие поверхности и электронагреватели.

Открыть распашную дверку под панелью управления.

Открыть сливной кран и слить масло из ванны в дежу.

Закрыть сливной кран.

Выкатить дежу из-под фритюрницы и слить масло в емкость из неё.

Вынуть корзину и откинуть блок ТЭНов в верхнее положение. Вымыть корзину с использованием чистящих средств или разбавленной пищевой содой влажной ветошью с теплой водой.

	Внимание! Следует соблюдать осторожность при чистке и мойке ванны и блока тэнов, работать аккуратно, чтобы случайно не повредить капиллярные трубки, баллоны термостатов и термопару.

	Внимание! Запрещается включать нагрев с низким уровнем масла! В процессе жарки рабочий персонал, обслуживающий фритюрницу, обязан следить за уровнем масла в ванне и в случае надобности подливать осторожно тонкой струйкой до уровня «MAX»!

Протереть ТЭНы влажной ветошью с теплой водой с использованием чистящих средств, а затем влажной ветошью, смоченной в теплой воде, чтобы не оставались следы и разводы от чистящих и моющих средств.

Протереть и промыть жарочные ванны тёплой водой с разбавленной пищевой содой или с использованием чистящих средств мягкой ветошью (аккуратно, не повредив трубки и баллоны аварийных термостатов).

Протереть и промыть влажной ветошью с использованием чистящих и моющих средств дежу и внутренний отсек, куда она помещается, включая стенки и сливной кран, а также дверку внутри и снаружи. Затем протереть и промыть наружные поверхности фритюрницы.

После влажной чистки протереть и просушить вымытые поверхности сухой ветошью.

3.4 Проверка работоспособности изделия.

Убедиться, что изделие подключено к электросети.

Заполнить жарочные ванны.

Включить электропитание тумблером, изображённом на рисунок 4 поз. 1.

Убедится в появлении надписи на панели CooL.



Убедиться в наличии нагрева масла в ванне.

Выключить электропитание фритюрниц после окончания проверки работоспособности.

4 Хранение и транспортирование

Транспортирование и хранение изделия рекомендуется проводить в заводской упаковке. Упакованные изделия могут транспортироваться всеми видами транспорта, кроме негерметизированных отсеков самолетов и открытых палуб кораблей и судов, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

В качестве транспортной тары используют ящики дощатые и другую тару, обеспечивающую сохранность груза при транспортировании.

Перед (и после) длительным хранением рекомендуется провести техническое обслуживание с проверкой работоспособности.

Изделия должны храниться только в упакованном виде при отсутствии в окружающем воздухе кислотных, щелочных и других агрессивных примесей.

Температура окружающей среды во время транспортирования и хранения должна быть в диапазоне от минус 25 ºС до плюс 50 ºС.