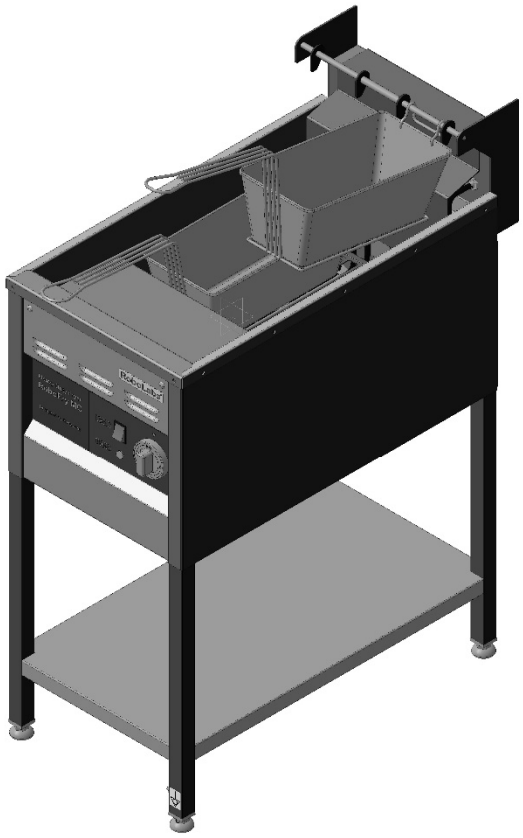
28.93.15.124
код продукции по ОКПД2

Фритюрница
«Robofry MC»
Руководство по эксплуатации



ТМ 5966.00.00.000-РЭ

Содержание

Наименование	Страница
Введение	3
1. Описание и работа	4
- назначение изделия	4
- технические характеристики (свойства)	4
- состав изделия	5
- устройство и работа	6
- упаковка	8
2. Использование по назначению	9
- эксплуатационные ограничения	9
- подготовка изделия к использованию	9
- использование изделия	10
- завершение работы	11
- действия в экстремальных условиях	11
3. Техническое обслуживание	12
- общие указания	12
- меры безопасности	12
- порядок технического обслуживания изделия	13
- проверка работоспособности изделия	14
4. Хранение и транспортирование	16
Приложение 1. Схемы электрические принципиальные	17
Приложение 2. Спецификации к схемам электрическим	18

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

Фритюрница «RoboFry MC» используется на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

1.2 Технические характеристики (свойства)

Фритюрница RoboFry MC имеет терморегулятор и световой индикатор нагрева.

Во фритюрнице RoboFry MC поднятие корзин выполняется вручную.

1.3 Состав изделия

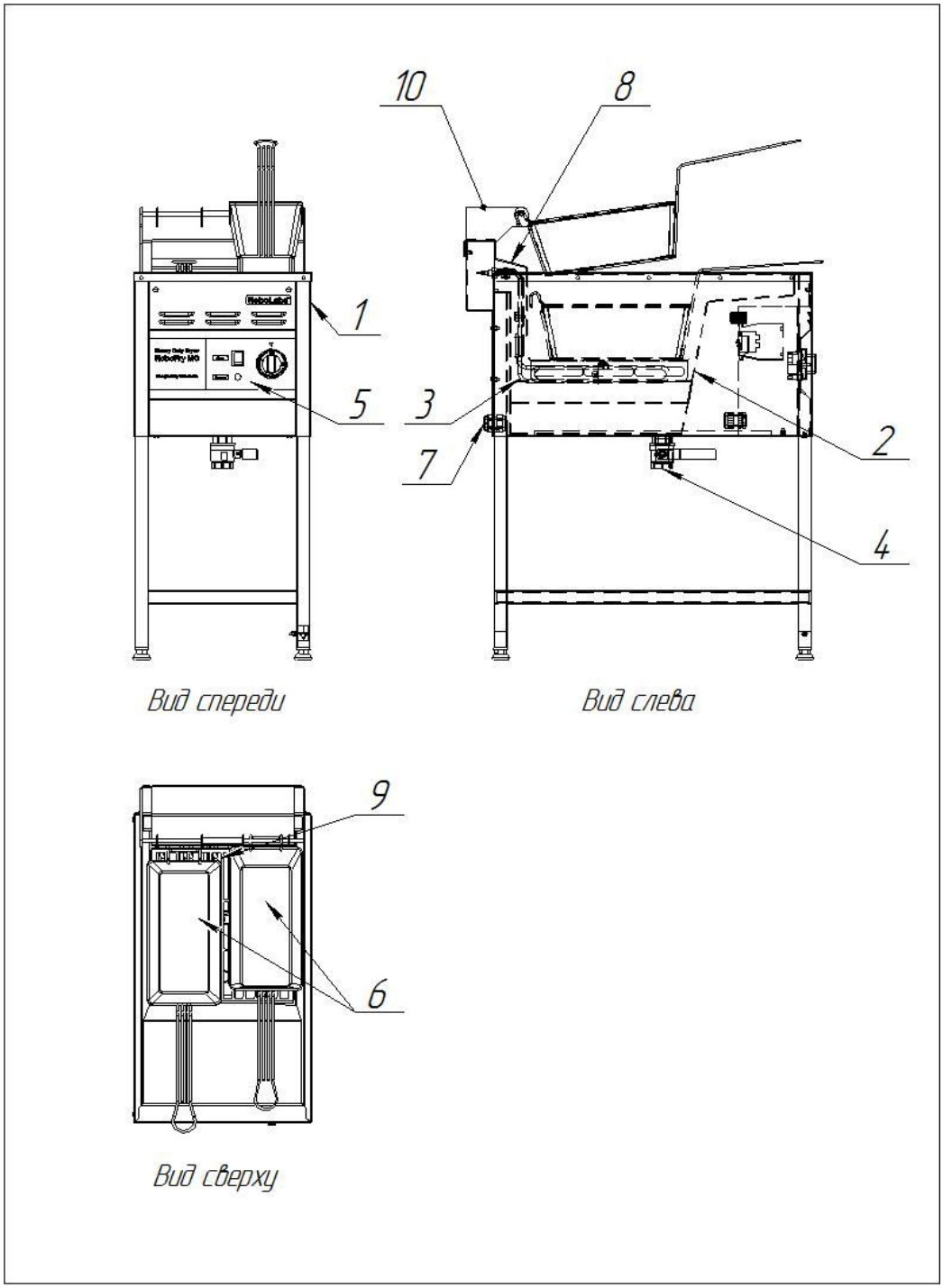


Рис. 1

*На рис. 1 одна корзина изображена в нижнем положении, вторая – в верхнем.
Обозначение позиций:

1. Корпус
2. Ванна
6. Корзина для продуктов (2шт)
7. Сетевой кабель

3. ТЭНы
4. Сливной вентиль
5. Панель управления
8. Защитный экран
9. Защитная решётка
10. Кронштейн корзин

1.4 Устройство и работа

Внешний вид фритюрницы RoboFry MC представлен на Рис. 1.

В корпусе фритюрницы, сверху, находится жарочная ванна, в которую заливается фритюрное масло и погружаются 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», представляющую собой узкий карман по длине середины ванны ёмкостью объёмом 1,7 л, в который осаждаются подгоревшие при жарке частички продуктов.

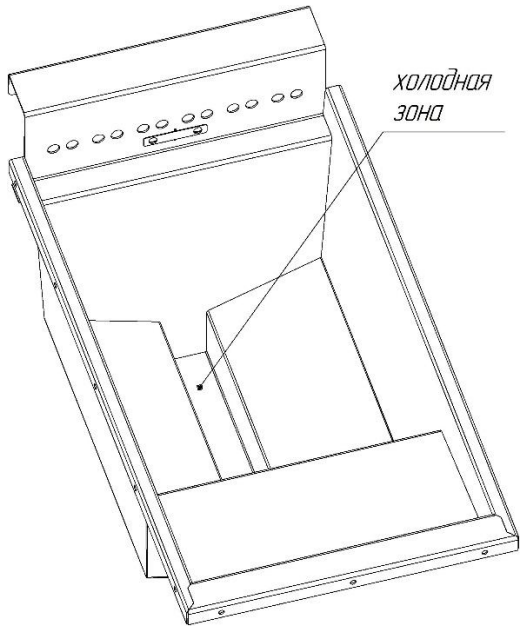


Рис. 2

Защитный экран (поз. 8 на рис. 1) снимается для удобной чистки ванны. Изображён на Рис. 3.

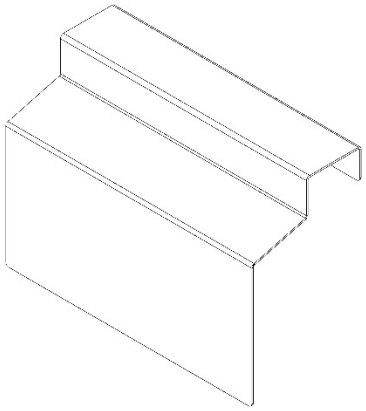


Рис. 3

Над ТЭНами (Рис.1 поз.3), укладывается защитная решётка (Рис.1 поз.9), предохраняющая электронагреватели от повреждений загруженными корзинами с продуктами.

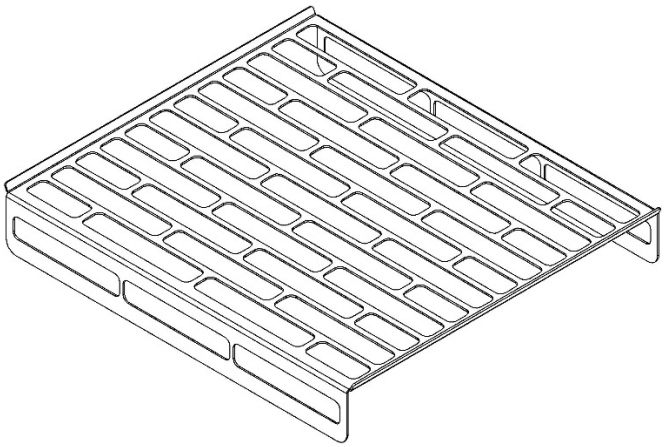


Рис. 4

Отдельно эта решетка изображена на рисунке 4.

С передней стороны фритюрницы размещена панель управления.

Внешний вид и описание составных частей панели управления фритюрницы RoboFry MC изображены на рис. 5:

1. Тумблер включения питания.
2. Лампа - индикатор нагрева.
3. Ручка регулятора нагрева.

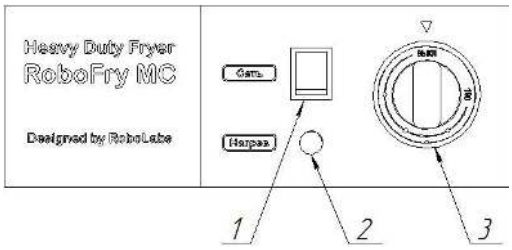


Рис. 5

Под ванной установлен сливной вентиль и полка для тары для слива масла из ванны.

Для предотвращения перегрева масла в конструкции фритюрницы предусмотрено использование аварийного термостата. В его функцию входит отключение электронагревателей в случае, если температура масла превысила пороговое значение. Баллон термостата располагается в блоке ТЭНов.

Подключение термостатов выполнено с помощью капиллярных трубочек. Следует соблюдать осторожность при чистке и мойке ванны и блока ТЭНов, работать аккуратно, чтобы случайно не повредить капиллярные трубки и баллоны термостатов.

Фритюрница RoboFry MC оснащена кронштейном для корзин, который удерживает корзины в верхнем положении, как показано на Рис. 1.

Принцип работы фритюрницы заключается в нагреве фритюрного масла в ванне, жарке продуктов в этом масле.

Сверху ТЭНов ставится защитная решетка и заливается фритюрное масло при закрытом сливном кране под ванной.

Включается электропитание тумблером и настраивается значение рабочей температуры ручкой терморегулятора, загорается лампа – индикатор нагрева.

Нагрев включается сразу после включения переключателя включения электропитания.

Масло в ванне нагревается до значения рабочей температуры, выставленной поворотной ручкой терморегулятора.

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

Корзины устанавливают на зацепы (кронштейн корзин Рис. 1 поз.10). Во фритюрницах RoboFry MC зацепы находятся над ванной. Погружение корзин в ванну осуществляется вручную, строго на защитную решётку (Рис.4).

По истечении промежутка времени, заданного в рецепте приготовления, продукт приготовлен.

Во фритюрнице RoboFry MC корзины из ванны достаются вручную, взяв их за рукоятки.

Нагрев масла во фритюрницах можно выключить в любое время, установив переключатель питания (Рис.5 поз.1) в положение «Выкл».

На RoboFry MC можно прервать процесс жарки и достать корзины из ванны, нажав на тумблер, переведя его в положение «Выкл».

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

1.5 Упаковка

Изделие упаковано на деревянном поддоне, укреплённом каркасом из досок, 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 при эксплуатации изделия от +5 до +40^{o} С.

Высота над уровнем моря не должна превышать 1000 м.

В процессе работы фритюрницы выделяется большое количество влаги и тепла. Поэтому необходимо оборудовать место установки фритюрницы вытяжной вентиляцией мощностью не менее 500 м^{3}/ч с вытяжным зонтом размером 500х900 мм, расположенным над фритюрницей.

2.2 Подготовка изделия к использованию

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

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

2.2.2 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.

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

- 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.

2.3 Использование изделия RoboFry MC

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

2.3.2 Подвесьте корзины с продуктами зацепами к верхним частям ванны.

2.3.3 Включите питание тумблером, показанным на Рис.5.

2.3.4 Подождите, пока нагреется масло ванне.

2.3.5 Погрузите корзины с продуктами в ванну.

2.3.6 По готовности продукта поднимите корзины из ванны, взяв их за ручки.

Дайте стечь маслу с корзин и выгрузите готовые продукты.

В процессе жарки рабочему персоналу, обслуживающему фритюрницу, нужно следить за уровнем масла в ванне и в случае надобности подливать осторожно тонкой струйкой до уровня «MAX».

Замена масла

Необходимо следить за качеством масла во фритюрнице и вовремя его заменять.

Замену масла необходимо делать, отключив электропитание, переведя переключатель в положение «Выкл» и далее действовать в следующем порядке:

Дождитесь полного остывания масла. Поставьте пустую тару объёмом не менее 25л на полку под ванной.

Откройте сливной вентиль Рис.1 поз.4, подождать опустошения ванны, закрыть сливной вентиль.

Уберите тару с полки.

Слейте масло из тары.

Вымойте тару теплой водой.

Установите тару на место и закройте распашную дверку.

Перед заливкой свежего масла фритюрницу следует вычистить и вымыть. Для этого следует снять защитный экран (Рис. 3). Соблюдайте осторожность, избегая повреждения рабочих органов изделия.

2.4 Завершение работы

2.4.1 Выключите питание переключателем Рис.5 поз.1.
2.4.2 Поднимите корзины из ванн.
2.4.3 Подождите, пока остынет фритюрное масло.

2.4.4 Убедитесь в наличии тары под ванной и откройте сливной вентиль (Рис.1 поз.4).
2.4.5 Дождитесь полного слива масла.
2.4.6 Закройте сливной вентиль.

2.4.7 Уберите тару и слейте из нее масло в отдельную емкость.
2.4.8 Вымойте ванну.

2.5 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 долговременную жизнь изделия и качественное его использование.

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.

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 вентиль 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 контак-

тируйте 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 пытайтесь двигать фритюрницу, которая содержит горячее масло, или переливать горячее масло из одного сосуда в другой.

Не оставляйте фритюрницу без присмотра.

Во время работы фритюрницы категорически запрещается устранять обнаруженные неисправности.

	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

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

Осмотрите шнур питания на отсутствие повреждений изоляции.

Подождите, пока остынет масло в ванне, а также горячие поверхности и элек-

тронагреватели.

Откройте сливной вентиль и слейте масло из ванны.

Закройте сливной вентиль.

Достаньте корзины и поднимите блок электронагревателей в верхнее положение. Вымойте корзины 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.

Протрите электронагреватели 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.

Протрите и промойте жарочную ванну тёплой водой с разбавленной пищевой содой или с использованием чистящих средств мягкой ветошью (аккуратно, не повредив трубки и баллоны термостатов).

Протрите и промойте влажной ветошью с использованием чистящих и моющих средств полку и внутренние стенки боковин, ванну снизу, включая стенки и сливной вентиль, а также переднюю панель изнутри. Затем протрите и промойте наружные поверхности фритюрницы.

Допускается использование профессиональных моющих средств:

Средство, моющее усиленного действия для мытья коптильного оборудования и фритюрниц, сильно щелочное	Imnova REMSOOT
Средство, моющее щелочное для печей, плит, грилей, фритюров	Hollu FF Super

После влажной чистки нужно протереть и просушить вымытые поверхности сухой мягкой ветошью.

3.4 Проверка работоспособности изделия

Убедитесь, что изделие подключено к электросети и сливной кран под ванной закрыт.

ТЭНы накройте защитной решеткой и защитным экраном.

Заполните жарочные ванны маслом до необходимого уровня.

Включите нагрев переключателем включения питания.

Убедитесь в наличии нагрева масла в ванне.

Выключите электропитание фритюрниц после окончания проверки работоспособности.

Подождите, пока остынет масло и горячие поверхности.

Откройте сливной кран и слейте масло из ванны в тару.

Вымойте и протрите сухой ветошью влажные поверхности и высушите их.

4. Хранение и транспортирование

Транспортирование и хранение изделия рекомендуется проводить в заводской упаковке.

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