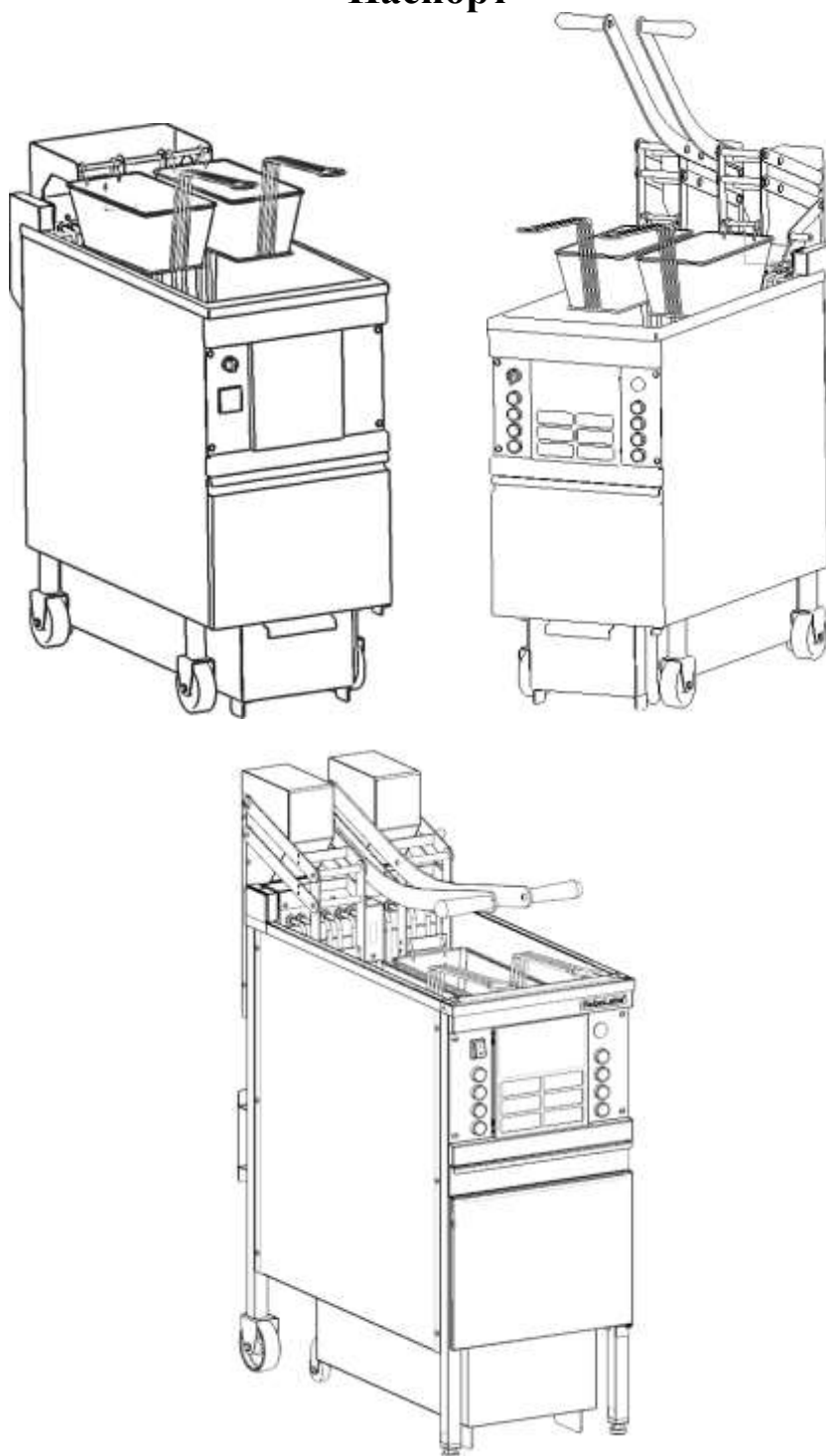


28.93.15.124

код продукции по ОКПД2

Фритюрница
«RoboFry AC» и «RoboFry EC»
Паспорт



TM 4947(4948, 6913).00.00.000 ПС

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	11
2 Использование по назначению.....	12
2.1 Эксплуатационные ограничения	12
2.2 Подготовка изделия к использованию	12
2.3 Использование изделия RoboFry AC.....	14
2.4 Использование изделия RoboFry EC	15
2.5 Замена масла	15
2.6 Завершение работы	16
3 Техническое обслуживание	17
3.1 Общие указания.....	17
3.2 Меры безопасности.....	18
3.3 Порядок проведения технического обслуживания.....	20
3.4 Проверка работоспособности изделия.....	21
4 Срок службы, хранение и транспортирование	22
5 Комплект поставки	23
6 Гарантийные обязательства	24
7 Свидетельство об упаковывании	25
8 Свидетельство о приемке.....	25

Внимание! Особая осторожность!

Перед использованием изделия необходимо ознакомиться с мерами безопасности и правилами работы, изложенными в данном документе.




Введение

Данный паспорт содержит сведения об изделии, его назначении, принципе работы, его устройстве, подготовке к работе и правилах использования, мерах безопасности, условиях работы изделия, хранения и транспортировки, комплект поставки, гарантийные обязательства, свидетельства об упаковке и приемке.

Данный документ 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!
	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

Фритюрницы «RoboFry AC» («RoboFry EC») предназначены для жарки продуктов в специальных сетчатых корзинах, погруженных в ванны с жиром или маслом.

Фритюрница «RoboFry AC» оснащена таймерами со звуковой и световой индикацией, настраиваемыми на время приготовления продуктов, а также автоматическими подъемниками корзин.

Во фритюрнице «RoboFry EC» контроль приготовления и поднятие корзин с готовыми продуктами осуществляется вручную.

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 для «RoboFry AC»	Значение для «RoboFry EC»
Номинальное напряжение, В	400	
Частота, Гц	50/60	
Максимальная мощность, кВт	17,6	17,4
Максимальный ток, А	28,5	28
Рабочая температура, °С	165	
Предел регулирования температуры, °С	от 80 до 190	
Объем заливаемого масла, л	25-25,5	
Количество фритюрных корзин, шт.	2	
Максимальная общая загрузка продуктов во фритюрницу, кг, не более	1,25	
Время нагрева устройства до рабочей температуры, мин	10-20	
Тип нагревателя	ТЭН	
Масса, кг	100	75
Габаритные размеры, мм	900x400x1150	900x400x1050

- конструкция изготовлена из нержавеющей стали.

1.3 Состав изделия

Фритюрница RoboFry AC

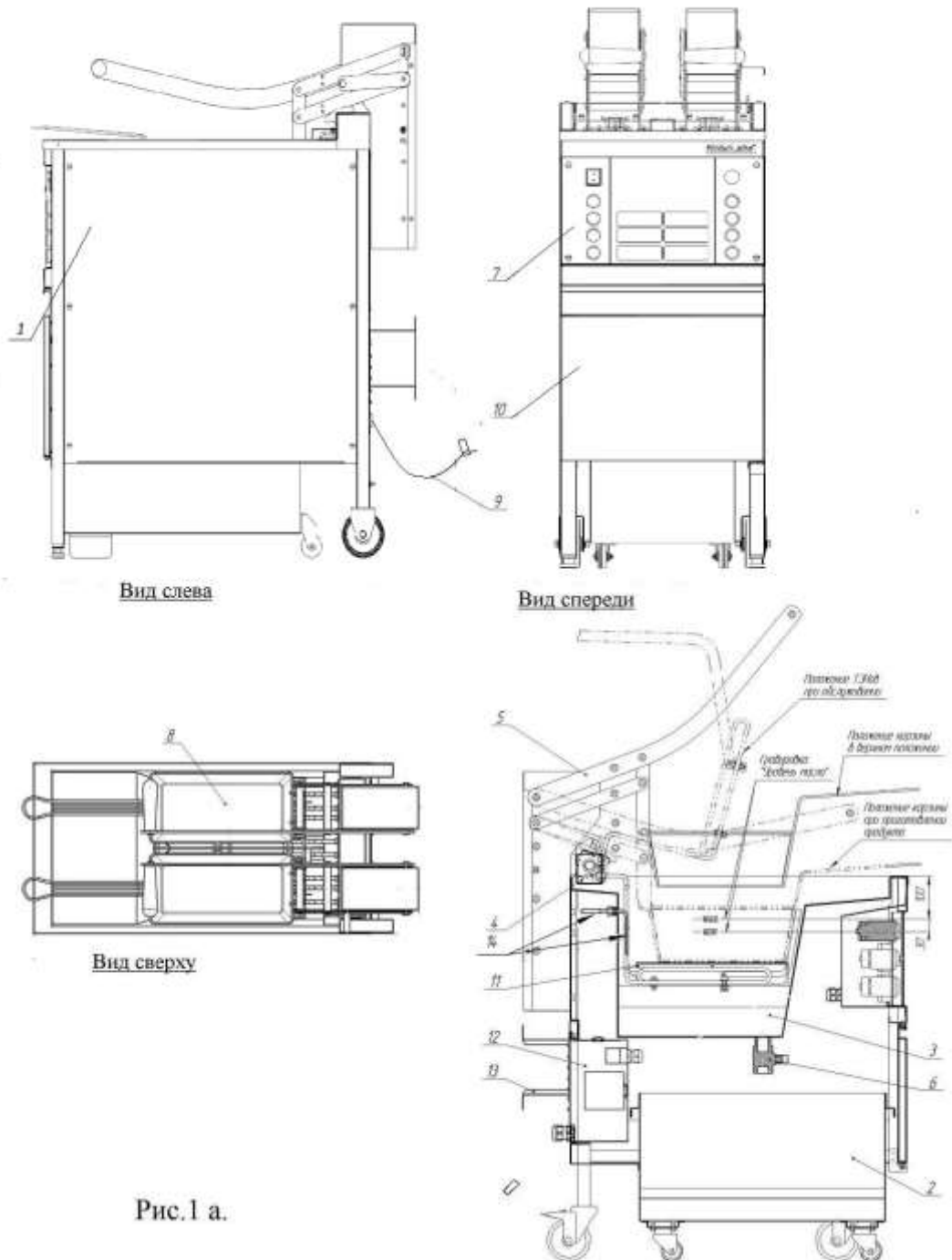


Рис.1 а.

Рисунок 1 а - ТМ 4947:

- 1 – корпус; 2 – дежа для отработанного масла; 3 – ванна; 4 – блок ТЭНов; 5 – механизм удержания ТЭНов в верхнем положении; 6 – сливной вентиль; 7 – панель управления; 8 – корзина для продуктов (2 шт.); 9 – сетевой кабель; 10 – распашная дверка; 11 – защитная решетка; 12 – силовой ящик; 13 – защитная решетка; 14 – термопара.

Фритюрница «RoboFry AC» и «RoboFry EC»

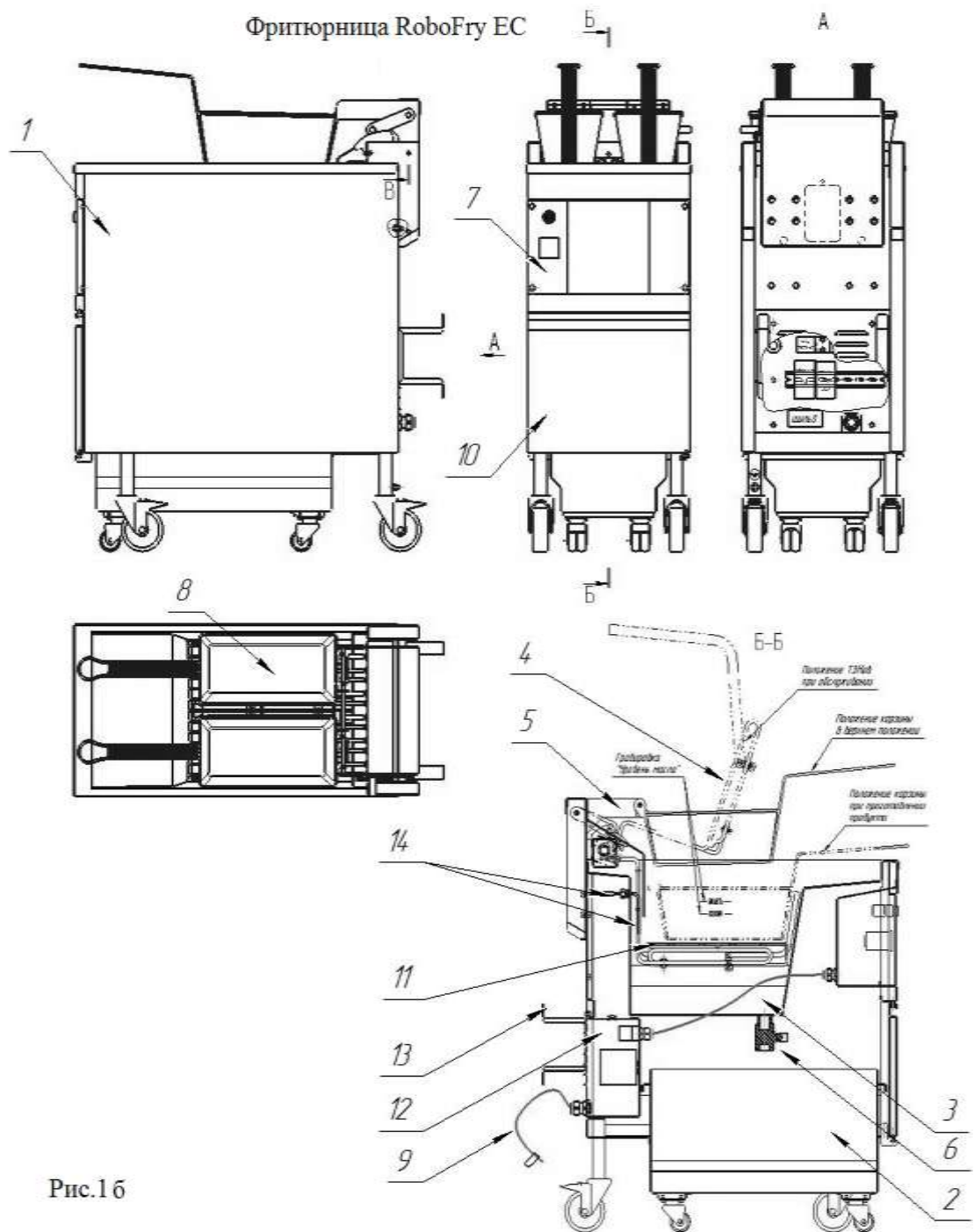


Рис.16

Рисунок 1 б:

- 1 – корпус; 2 – дежа для отработанного масла; 3 – ванна; 4 – блок ТЭНов; 5 – механизм удержания ТЭНов в верхнем положении; 6 – сливной вентиль; 7 – панель управления; 8 – корзина для продуктов (2 шт.); 9 – сетевой кабель; 10 – распашная дверка; 11 – защитная решетка; 12 – силовой ящик; 13 – защитная решетка; 14 – термопара.

1.4 Устройство и работа

Внешний вид фритюрниц RoboFry AC и EC представлен на рисунке 1а и рисунке 1б. Между собой они отличаются по способу загрузки-выгрузки корзин в ванну, а также по составу и возможностям панелей управления.

Фритюрница «RoboFry AC» и «RoboFry EC»

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.

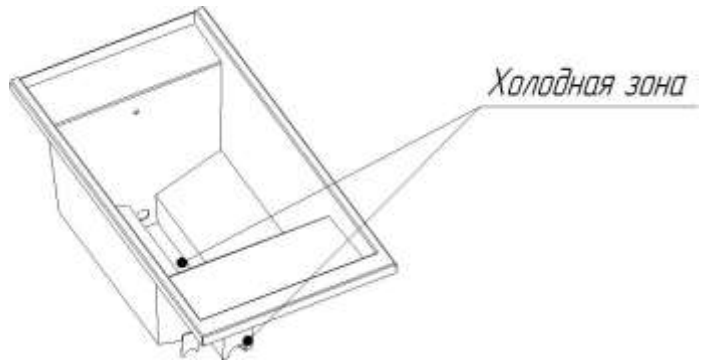


Рисунок 2

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.

Блок трубчатых электронагревателей (ТЭНов) можно поднимать и откидывать, фиксируя его в верхнем положении для удобной чистки ванны. Поднимать блок можно за подвижную ручку, которая показана на рисунке 3 в нижнем положении. Нижняя часть ручки крепится к блоку ТЭНов с помощью вращающегося штока с петлей, что позволяет крутить ручку, выбирая удобное положение для подъема блока.

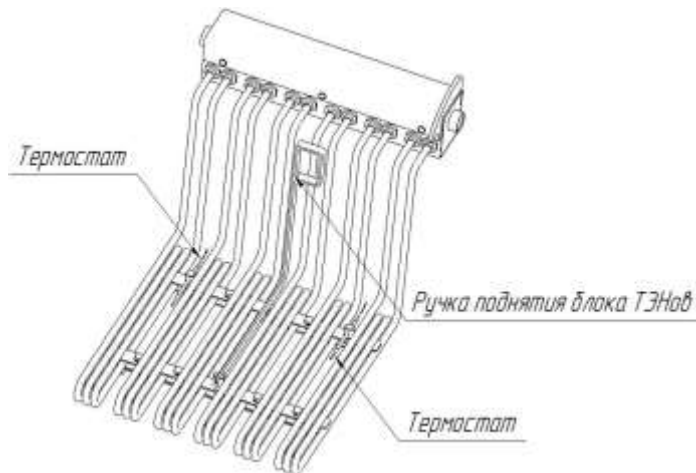


Рисунок 3

Сверху блока ТЭНов (рисунок 1 поз.4), после его погружения на дно ванны, над ним укладывается защитная решетка (рисунок 1 поз.11), предохраняющая электронагреватели от повреждений загруженными корзинами с продуктами.



Рисунок 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 AC изображены на рисунке 5:

1. Кнопка включения питания.
2. Лампа индикатор нагрева.
3. Кнопки (белые) выбора таймеров.
4. Кнопки (красные) останова выбранного таймера.
5. Съёмная панель.



Рисунок 5

Средняя часть панели управления фритюрницы RoboFry AC – съёмная, подмагниченная. Она представляет собой рамку, в которую можно вставлять сменные таблички с названием программ – рецептами приготовления, на каждый таймер отдельно.

Вид панели управления фритюрницы RoboFry AC без съёмной центральной панели представлен на рисунке 6.

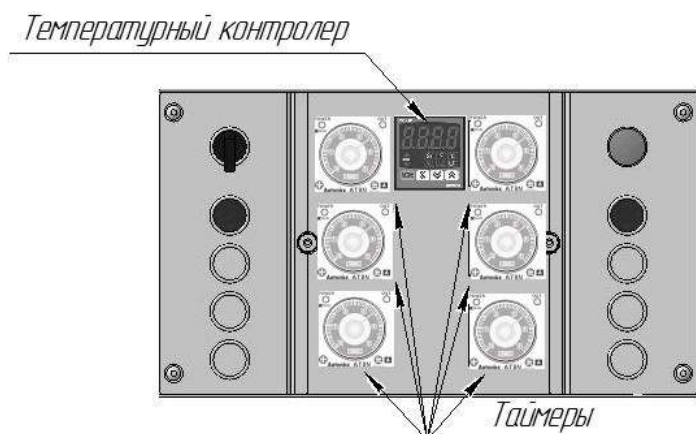


Рисунок 6

Левый ряд кнопок служит для управления срабатывания механизма подъема левого подъемника, а правый ряд – правого подъемника. Отключить выбранный таймер можно нажатием на одну из двух красных кнопок (рисунок 5 поз.4).

Установленные значения таймеров помогают готовить продукты, не пережаривая их. На сменных табличках можно указать название запоминаемых значений – например «Жаренная картошка», «Колечки лука» и т.д. Время жарки, устанавливаемое на таймерах, подбирается опытным путем в зависимости от сортов используемых продуктов и масла.

Панель управления фритюрницы RoboFry EC показана на рисунке 7. Температурный контролер на панели управления размещен прямо под тумблером включения электропитания:

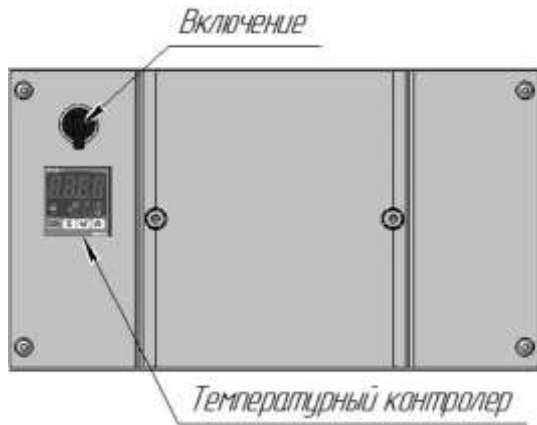


Рисунок 7

Внешний вид температурного контролера отдельно показан на рисунке 8.

Кнопка «Mode» служит для выбора режима настройки и подтверждения измененного значения, а кнопки с боковыми стрелками – для изменения выбранного значения.

По умолчанию рабочая температура на контролере выставлена 165 °С.



Рисунок 8

На торцевой стенке ванны можно увидеть трубку термодпары, выдающей показания температуры масла в ванне электронному контролеру температуры.

Под панелью управления находится дверца, за которой под ванной устроены сливной вентиль и дежа для слива масла из ванны. Дежа подвижная, выкатываемая, на своих четырех колесах.

Корпус фритюрницы ТМ 4947 установлен на четыре колеса, из которых два передних оснащены тормозами в виде откидывающихся защелкостопоров, показанных на рисунке 9*.

Сетевой кабель фритюрницы выходит из силового ящика, расположенного с её задней стороны.

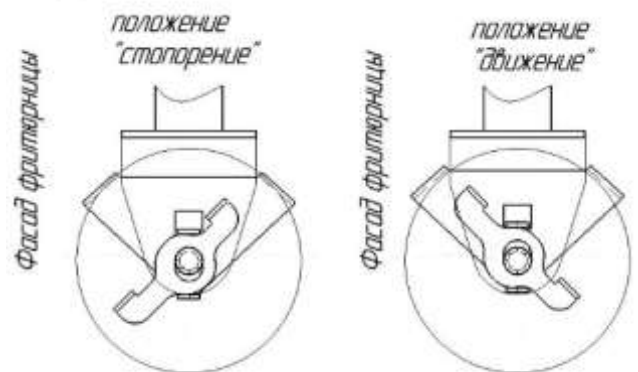


Рисунок 9 ТМ 4947

На крышке силового ящика (рисунок 1 поз.13) имеется кронштейн для намотки кабеля лишней длины.

Для предотвращения перегрева масла в конструкции фритюрницы предусмотрено использование аварийных термостатов. В их функцию входит отключение электронагревателей в случае, если температура масла превысила пороговое значение. Баллоны термостатов располагаются на блоке ТЭНов и показаны на рисунке 3 справа.

* фритюрница AC ТМ 4948 и ТМ 6913 и не имеют передних колес и соответственно тормоза.

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 в ванне. Следует соблюдать осторожность при чистке и мойке ванны и блока ТЭНов, работать аккуратно, чтобы случайно не повредить капиллярные трубки, баллоны термостатов и термопару.

Фритюрница RoboFry AC оснащена двумя автоматическими подъемниками, один для подъема левой корзины, другой – для правой корзины. Подъемники представляют собой металлические штанги-рычаги, оснащенные рукоятками на одной стороне и закрепленные на специальных механизмах – с другой стороны. Во время работы фритюрницы ее корзины с продуктами ставятся на зацепы на рычагах подъемников. Нажатием на рукоятки подъемников корзины погружаются в ванны. В нижнем положении подъемники удерживаются электромагнитами, которые включаются при запуске таймеров. Таймеры установлены в два ряда. Три таймера левого ряда управляют электромагнитом левого подъемника, а три таймера правого ряда – соответственно электромагнитом правого подъемника. Запуск таймера включает электромагнит и удерживает подъемник с корзиной в нижнем положении.

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.

Блок электронагревателей переводится в нижнее положение – укладывается на дно ванны. Сверху ставится защитная решетка и заливается фритюрное масло при закрытом сливном кране под ванной.

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

Нагрев включается сразу после включения переключателя включения электропитания.

Масло в ванне нагревается до значения рабочей температуры, после чего загорается лампа зеленого цвета в правом верхнем углу панели управления фритюрницы RoboFry AC, оповещающая о готовности фритюрного масла.

При использовании фритюрницы RoboFry AC выбираются два из шести таймеров (по одному с левого ряда и одному с правого) выставляя на них время срабатывания поворотом колесиков и нажимают белые кнопки включения выбранных таймеров.

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

Корзины устанавливаются на зацепы. Во фритюрницах RoboFry AC зацепы находятся ближе к основанию автоматических подъемников. Для погружения установленных на зацепы корзин в ванну следует нажать на рукоятки подъемников. Во фритюрницах Robofry EC зацепы размещены над верхней частью противоположной стенки ванны.

Далее корзины погружают в ванну на защитную решетку на дне.

По истечении промежутка времени, заданного на таймере, продукт приготовлен.

После этого механизмы управления автоматическими подъемниками фритюрницы RoboFry AC выводят корзины с продуктами вверх из ванны, оповещая звуковым сигналом об окончании жарки.

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

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

На RoboFry AC можно прервать процесс жарки и достать корзины из ванны, нажав на одну из красных кнопок напротив надписи «Стоп» (рисунок 5 поз.4) на панели управления. На панели управления этих красных кнопок две штуки. Левая кнопка предназначена для выключения таймеров левого ряда, правая кнопка – для выключения таймеров правого ряда. После нажатия на красную кнопку, соответствующая левая или правая корзины плавно поднимутся вверх из ванны.

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

1.5 Упаковка

Изделие упаковано на деревянном поддоне, укрепленном каркасом из досок, для обеспечения защиты продукции от повреждения и потерь, загрязнений от окружающей среды, а также для обеспечения хранения и транспортировки.

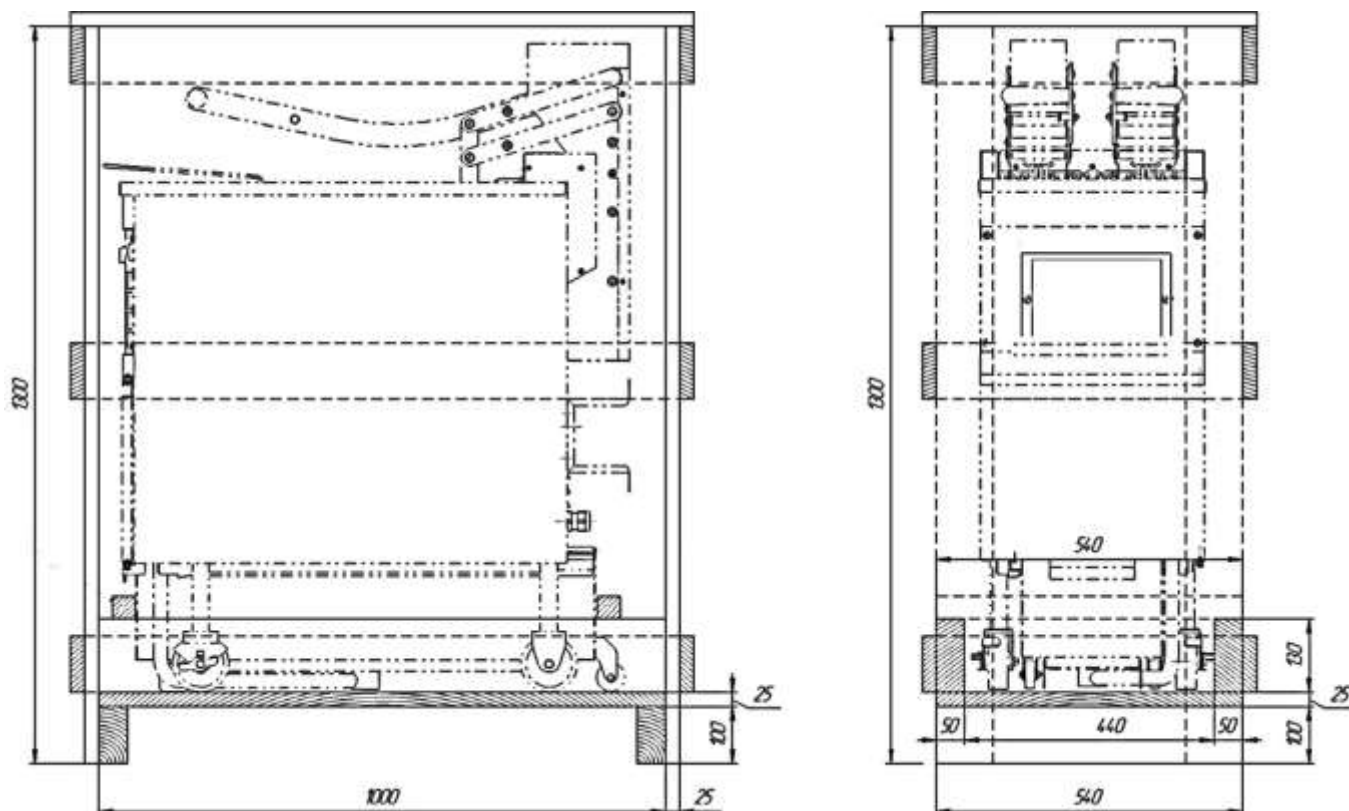


Рисунок 10 - ТМ 4947

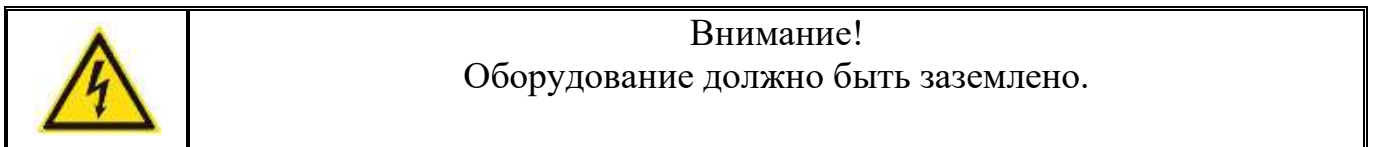
2 Использование по назначению

2.1 Эксплуатационные ограничения

Оборудование должно эксплуатироваться в помещении при температуре окружающего воздуха 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, приведенной в стандарте ГОСТ 14254-2015 (IEC 60529:2013)).

В соответствии со стандартом ГОСТ Р МЭК 60204-1-2007 (IEC 60204-1) должна быть подключена к розетке, имеющей заземляющий контакт.



В процессе работы фритюрницы выделяется большое количество влаги и тепла. Поэтому необходимо оборудовать место установки фритюрницы вытяжной вентиляцией мощностью не менее 500 м³/ч с вытяжным зонтом размером 500х900 мм, расположенным над фритюрницей.

2.2 Подготовка 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.

2.2.4 Зафиксируйте тормоза передних колес (при наличии).



Внимание!

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

2.2.5 Подключите шнур электропитания печи к электросети. Подключение должно производиться 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.



Внимание!

Запрещается подключать оборудование к источнику электропитания другого типа.

2.2.6 Вилка для подключения не входит в комплект. Рекомендовано применение промышленной вилки (рисунок 2) 32А 3P+N+E. Для подключения к сети необходимо использовать соответствующую розетку.



Рисунок 2

	<p style="text-align: center;">Внимание! Подключайте аппарат к электросети только через розетку с исправным заземляющим контактом!</p>
--	---

↓

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 Использование изделия RoboFry AC

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

2.3.2 Загрузите продукты в корзины (картофель должен быть предварительно просушен).

2.3.3 Подвесьте корзины своими зацепами к соответствующим местам механизмов, как показано на рисунке 1.

2.3.4 Включите питание тумблером рисунок 5 поз.1.

2.3.5 Отсоедините съёмную панель (рисунок 5 поз.5).

2.3.6 Ручкой на выбранном таймере установите нужное для готовки время.

2.3.7 Погрузите корзины с продуктами в ванну ручкой механизма подъемника.

2.3.8 По умолчанию рабочая температура выставлена на значении 165 °С. В случае, если необходимо поменять это значение, то это можно сделать, нажимая кнопки со стрелками на контролере температуры до нужного значения. Нажать «Mode» повторно для выхода из меню, или подождать несколько секунд, пока цифры на табло перестанут мигать.

2.3.9 Верните съёмную крышку на панель управления.

2.3.10 Нажмите на белую кнопку с подсветкой выбранного таймера, (рисунок 5 поз.3) для его запуска.

2.3.11 По окончании работы таймера процесс нагрева завершится, погаснет подсветка выбранного таймера и корзины с продуктами поднимутся вверх.

2.4 Использование изделия RoboFry EC

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

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

2.4.3 Подвесьте корзины с продуктами зацепами к верхним частям ванны.

2.4.4 Включите переключатель, показанный на рисунок 6.

2.4.5 Подождите, пока нагреется масло ванне.

2.4.6 Погрузите корзины с продуктами в ванну.

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

2.4.8 Дайте стечь маслу с корзин и выгрузите готовые продукты.

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

2.4.9 Дождаться полного остывания масла.

2.4.10 Открыть сливной вентиль рисунок 1 поз.6, подождать опустошения ванны, закрыть сливной вентиль.

2.4.11 Выкатить дежу из-под фритюрницы.

2.4.12 Слить масло из дежи.

2.4.13 Вымыть дежу.

2.4.14 Установить дежу на место и закрыть распашную дверку.

2.4.15 Перед заливкой свежего масла фритюрницу следует чистить.

2.5 Замена масла

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

2.5.2 Так же необходимо следить за вспениванием при опускании очередной партии, если вспенивание стало чрезмерным, то необходимо произвести замену масла.

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

2.5.4 Дождитесь полного остывания масла.

2.5.5 Откройте сливной вентиль рисунок 1 поз.6, подождать опустошения ванны, закрыть сливной вентиль.

2.5.6 Выкатите дежу из-под фритюрницы.

2.5.7 Слейте масло из дежи.

2.5.8 Вымойте дежу теплой водой с использованием нейтральных чистящих

средств.

2.5.9 Установите дежу на место и закройте распашную дверку.

2.5.10 Перед заливкой свежего масла фритюрницу следует вычистить и вымыть.

2.6 Завершение работы

2.6.1 Выключите питание переключателем рисунок 5 поз.1.

2.6.2 Поднимите корзины из ванн.

2.6.3 Подождите, пока остынет фритюрное масло.

2.6.4 Откройте распашную дверку (рисунок 1 поз.10).

2.6.5 Убедитесь в наличии дежи под ваннами и откройте сливной вентиль (рисунок 1 поз.6).

2.6.6 Дождитесь полного слива масла.

2.6.7 Закройте сливной вентиль.

2.6.8 Ослабьте крепление трубы слива и переведите ее в горизонтальное положение.

2.6.9 Выкатите дежу и слейте из нее масло в отдельную емкость.

2.6.10 Вымойте дежу и ванну.

2.7 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 обслуживание 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.

	<p>Внимание!</p> <p>При возникновении неисправностей в гарантийный период обязательно необходимо обращаться в сервисную службу.</p>
---	--

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 раза 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

	<p>Внимание! ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ФРИТЮРНИЦЫ ВОДОЙ, ДОПУСКАЕТСЯ ТОЛЬКО ПРОТИРАТЬ ВЛАЖНОЙ ВЕТОШЬЮ</p>
	<p>Внимание! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОСТРЫЕ ПРЕДМЕТЫ ИЛИ ИНСТРУМЕНТЫ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА!</p>
	<p>Внимание! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОТИРКА ФРИТЮРНИЦЫ БЕНЗИНОМ, КЕРОСИНОМ ИЛИ ЩЕЛОЧНЫМИ РАСТВОРАМИ!</p>
	<p>Внимание! ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ФРИТЮРНИЦУ, НЕ ДОЖДАВШИСЬ ЕЕ ОХЛАЖДЕНИЯ! ПРЕНЕБРЕЖЕНИЕ ДАННЫМ ПРАВИЛОМ ЧРЕВАТО ПОЛУЧЕНИЕМ СЕРЬЁЗНЫХ ОЖОГОВ!</p>
	<p>Внимание! ОПАСНОСТЬ ВОЗГАРАНИЯ ПРИ СНИЖЕНИИ УРОВНЯ МАСЛА НИЖЕ МИНИМАЛЬНОГО УКАЗАННОГО УРОВНЯ!</p>
	<p>Внимание! Фритюрница должна быть установлена и применяться таким образом, чтобы не произошло соприкосновение воды с маслом!</p>
	<p>Внимание! Не применять использованное масло!</p>

3.2 Меры безопасности

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 убедиться, 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.

При проведении технического обслуживания необходимо руководствоваться следующим:

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

	<p style="text-align: center;">ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!</p> <p>Перед началом использования и технического обслуживания проверить и убедиться, что:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 обслуживания 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.

	<p style="text-align: center;">Внимание!</p> <p style="text-align: center;">Не прикасайтесь к горячим поверхностям фритюрницы голыми руками, опасность ожога!</p>
---	--

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.

	<p style="text-align: center;">Внимание!</p> <p style="text-align: center;">Запрещается эксплуатация оборудования с поврежденной изоляцией кабеля питания.</p>
---	---

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.

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 «МАХ»!

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

Запрещается применять использованное масло, так как оно имеет более низкую температуру воспламенения и большее пенообразование при кипении.

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 корзины и откинуть блок электронагревателей в верхнее положение. Вымыть 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 и термопару.

Протереть 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.

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.

Допускается использование профессиональных моющих средств в таблице 3:

Таблица 3 – Профессиональные моющие средства.

Описание	Наименование
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 протереть и просушить вымытые поверхности сухой мягкой ветошью.

3.4 Проверка работоспособности изделия

Убедиться, что изделие подключено к электросети.

Заполнить жарочные ванны.

Включите нагрев переключателем включения питания.

Для «RoboFry AC»:

Снимите съемную крышку на панели управления и установите нужное значение времени готовки на любых двух таймерах (по одному из левого и правого рядов).

Верните крышку на место и запустите настроенные таймеры нажав белые кнопки с подсветкой соответствующих таймеров.

Переведите в нижнее положение подъемные механизмы, нажав на рукоятки подъёмников.

Убедитесь в нагреве масла в ванне.

Убедитесь в срабатывании механизмов подъёмников и звукового оповещения по окончании установленного на таймерах времени.

Для «Robofry EC»:

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.

Выкатите дежу и слить масло в ёмкость.

Вымойте и протрите сухой ветошью влажные поверхности и высушите их.

4 Срок службы, хранение и транспортирование

Срок службы изделия - 7 лет.

Транспортирование и хранение изделия рекомендуется 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 °С до плюс 50 °С.

5 Комплект поставки

Таблица 3 – Комплект поставки.

Наименование	Кол-во
1 Фритюрница RoboFry, шт.	1
2 Дежа для отработанного масла, шт.	1
3 Корзина для продуктов, шт.	2
4 Ёршик, шт.	1
5 Совок, шт.	1
6 Паспорт, экз.	1

6 Гарантийные обязательства

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу оборудования в течение 12 месяцев с момента получения оборудования дилером (по транспортным документам) или в случае продажи через структуры компании Деловая Русь с момента продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения.

Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего паспорта и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

Технические характеристики оборудования могут быть изменены в любое время при совершенствовании изделия и по другим причинам. Приведенные в настоящем документе технические характеристики служат в качестве ориентира для пользователя при определении пригодности оборудования для задач пользователей и не являются предметом гарантийного обязательства.

Изготовитель не несет ответственности в случае повреждения изделия произошедшего по вине потребителя.

Перегрев ТЭНов из-за несоблюдения правил работы не является гарантийным случаем.

При соблюдении требований этого документа производитель гарантирует нормальную и безопасную эксплуатацию оборудования. Неправильное использование оборудования может привести к угрозе нанесения травм, и даже смерти персонала. Производитель и Поставщик не несут ответственности за любые инциденты и нанесения ущерба здоровью, вызванные неправильной эксплуатацией оборудования и несоблюдением, мер безопасности и правил работы, изложенных в данном документе.

В виду постоянного совершенствования изделия, технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Реквизиты изготовителя:

ООО «Роболабс»

Россия, 170000, г. Тверь, ул. Индустриальная, д. 11

Телефон официального сервисного центра в России +7(495) 956-36-63

7 Свидетельство об упаковывании

Фритюрница	RoboFry	
_____	_____	_____
наименование изделия	обозначение	с/№

Упакована Фритюрница RoboFry согласно требованиям, предусмотренным
в действующей технической документации.

8 Свидетельство о приемке

Фритюрница	RoboFry
_____	_____
наименование изделия	обозначение

изготовлена и принята в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признана годной для эксплуатации.

Инженер ОТК
