

Фритюрницы Серии RoboFry



Прочитайте инструкцию перед использованием оборудования

2023

Изображена модель ARF2

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ



НЕ РАЗБИРАЙТЕ ОБОРУДОВАНИЕ И НЕ СНИМАЙТЕ ОТДЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ, ЕСЛИ ОБОРУДОВАНИЕ ПОДКЛЮЧЕНО К СЕТИ!



К ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ДОПУСКАЕТСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ!



ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ!

НЕКОТОРЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ОБОРУДОВАНИЯ НАГРЕВАЮТСЯ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ!



ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ ДВИЖУЩИХСЯ ЧАСТЕЙ ОБОРУДОВАНИЯ!

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ.....	4
1.1.	Назначение.....	4
1.2.	Технические характеристики.....	4
1.3.	Комплект поставки.....	4
1.4.	Подготовка оборудования к использованию.....	4
1.5.	Подключение к электросети.....	5
1.6.	Условия окружающей среды.....	5
2.	УСТРОЙСТВО И РАБОТА ОБОРУДОВАНИЯ.....	6
2.1.	Основные элементы.....	6
2.2.	Первый запуск.....	7
2.3.	Использование оборудования и работа с контроллером.....	7
2.4.	Настройка контроллера.....	10
2.5.	Изменение параметров приготовления.....	11
2.6.	Настройка фритюрницы.....	12
2.7.	Описание и сброс ошибок.....	13
2.8.	Включение фильтрации масла.....	14
2.9.	Замена масла.....	14
2.10.	Замена и чистка фильтров при работе.....	14
2.11.	Завершение работы.....	15
3.	ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ.....	16
4.	ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ.....	17
5.	СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВЫВАНИИ.....	17
6.	СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ.....	17
7.	ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ.....	17
8.	ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	18
9.	ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ.....	18

1. ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1.1. НАЗНАЧЕНИЕ

Фритюрницы серии RoboFry предназначены для жарки овощей, рыбы, мяса и других продуктов с использованием специальных сетчатых корзин в большом количестве жира или масла.

1.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель фритюрницы	RF/ RF2	ARF/ARF2
Автоматический подъем	Нет	Есть
Фильтрация		Есть
Номинальное напряжение, В		400
Частота, Гц		50
Максимальная мощность, кВт		17,5
Максимальный ток, А		28,5
Рабочая температура, °С		175
Предел регулирования температуры, °С		от 150 до 200
Количество ванн, шт.		1/2
Объем заливаемого масла в одну ванну, л		24/12
Общий объем масла, л		24
Количество фритюрных корзин, шт		2
Масса, кг	95/110	120/135
Габаритные размеры, мм	440x900x1050	440x900x1150

1.3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Фритюрница серии RoboFry, шт.	1
Дежа для масла, шт.	1
Корзина для фритюрницы, шт.	2
Бумажный фильтр, шт.	10
Ершик, шт.	1
Документация, экз.	1

1.4. ПОДГОТОВКА ОБОРУДОВАНИЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

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

Установите оборудование 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.



ВНИМАНИЕ! Обязательным условием для исполнения гарантийных обязательств является ввод в эксплуатацию оборудования, который должен быть осуществлен квалифицированным персоналом, прошедшим соответствующее обучение. Оставить заявку на ввод в эксплуатацию можно на сайте naladil.ru

1.5. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РОЗЕТКА ДОЛЖНА ИМЕТЬ ЗАЗЕМЛЯЮЩИЙ КОНТАКТ!



ПОДКЛЮЧЕНИЯ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ С ПОВРЕЖДЕННЫМ СЕТЕВЫМ КАБЕЛЕМ!

Подключение оборудования выполнить согласно этикетке на сетевом кабеле, рекомендовано промышленной вилкой (рисунок 1) 32А 3Р+N+E, вилка для подключения не входит в комплект. Для подключения к сети необходимо использовать соответствующую розетку.

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

Для этого необходимо присоединить трубку слива рисунок 4 позиция 14 к разъему для подключения позиция 8.

Затем включить насос фильтрации масла, переведя переключатель позиция 11 рисунок 4, за дверцей, в положение включено «I», при этом из сливного шланга должен выходить воздух. *

Если же воздух затягивает, то поменяйте порядок фаз, развернув поворотный механизм вилки, как показано на рисунке 2.



Рисунок 1



Рисунок 2

* если фритюрница оборудована датчиками залива масла, то дополнительно необходимо потянуть рычаг залива масла на себя, тогда включится насос. Внимание возможен незначительный выход масла

1.6. УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Оборудование должно эксплуатироваться при температуре окружающего воздуха от +5° до +40°С и относительной влажности не более 45% при температуре 40°С. Снижение температуры связано с увеличением относительной влажности, например, 90% относительной влажности при 20°С. Высота над уровнем моря не должна превышать 1000 м.

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. УСТРОЙСТВО И РАБОТА ОБОРУДОВАНИЯ

2.1. ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Общий вид фритюрницы представлен на рис.3.

- 1 – Рукоятка опускания корзин*
- 2 – Корзины для продукта
- 3 – Панель управления
- 4 – Дверца
- 5 – Механизм подъема-опускания корзин
- 6 – Фиксатор блока ТЭНов в верхнем положении

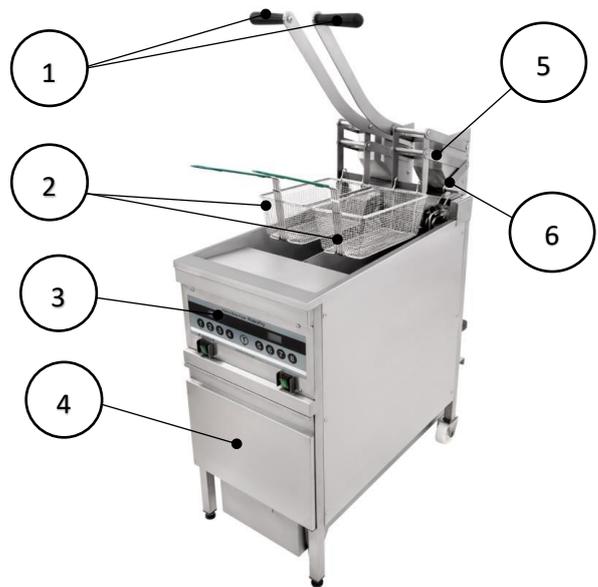


Рисунок 3

* фритюрницы с автоподъемом



Рисунок 4

- 7 – Включение нагрева
- 8 – Разъем для подключения трубки слива масла
- 9 – Кран слива
- 10 – Фильтр грубой очистки
- 11 – Кнопка фильтрации или слива масла
- 12 – Рукоятка включения залива масла
- 13 – Насос
- 14 – Трубка слива масла
- 15 – Дежа(емкость для масла)

- 16 – Крышка дежи
- 17 – Сетчатая корзина для крупных частиц
- 18 – Фильтр тонкой очистки
- 19 – Фильтр грубой очистки
- 20 – Корпус дежи
- 21 – Прижим фильтра тонкой очистки
- 22 – Перфорированная вставка фильтра

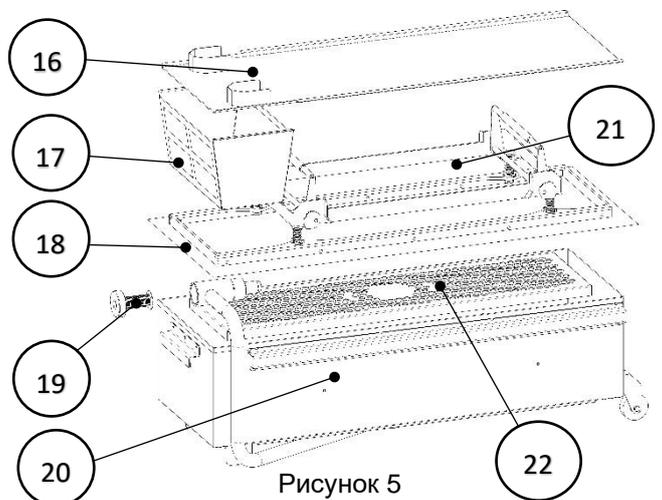


Рисунок 5

2.2. ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

Перед использованием оборудования рекомендуется промыть все скрытые полости фритюрницы, для этого необходимо сделать следующее:

2.2.1 Согласно рисунку 5 установите свежий фильтр позиция 18 в дежу.

2.2.2 Установите дежу на штатное место до упора.

2.2.3 Закройте краны слива позиция 9 рисунок 4 и убедитесь, что труба слива попадает в отверстия в крышке дежи.

2.2.4 Залейте в ванну(ванны) фритюрное масло согласно указателям уровня в ванне, между отметками «MIN и MAX».

2.2.5 Включите переключатель позиция 7, рисунок 4.

2.2.6 Подождите, пока нагреется масло в ванне.

2.2.7 Выключите переключатель позиция 7, рисунок 4.

2.2.8 Слейте масло в дежу при помощи крана позиции 9 рисунок 4.

2.2.9 Потяните рукоять фильтрации, позиция 12 рисунок 4, на себя.

2.2.10 Нажмите на кнопку включения насоса фильтрации позиция 11 рисунок 4.

Ванна начнет заполняться маслом.

2.2.11 После заполнения ванны необходимым количеством масла выключите насос.

2.2.12 Задвиньте рукоять фильтрации.

2.2.13 С целью предотвращения ожогов подождите, когда масло остынет до температуры 60°C слейте в дежу при помощи крана позиция 9 рисунок 4.

2.2.14 Присоедините трубку слива позиция 14 рисунок 4 к быстрому разъёму позиция 8 рисунок 4.

2.2.15 Подготовьте емкость под масло.

2.2.16 Проверьте что рукоятка фильтрации масла задвинута поз.12 рисунок 4.

2.2.17 Включите кнопку фильтрации позиция 11 рисунок 4.

2.2.18 По окончании слива выключите насос.

2.2.19 Утилизируйте отработанное масло и использованный фильтр.

2.2.20 Отсоедините трубку слива, промойте его и разместите в месте хранения (на дверце).

2.2.21 Установите в дежу новый фильтр.

2.2.22 Задвиньте дежу на штатное место до упора.

2.3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ И РАБОТА С КОНТРОЛЛЕРОМ

2.3.1 Закройте кран слива и убедитесь, что труба слива попадает в отверстия в крышку дежи.

2.3.2 Залейте в ванну(ванны) фритюрное масло согласно указателям уровня в ванне, между отметками «MIN и MAX».

2.3.3 Подвесьте корзины с продуктами к зацепам.

2.3.4 Включите переключатель позиция 7, рисунок 4.

2.3.5 При включении фритюрницы первые 6 секунд на дисплей отображается служебная информация (версия программного обеспечения, модель фритюрницы и т. п.).

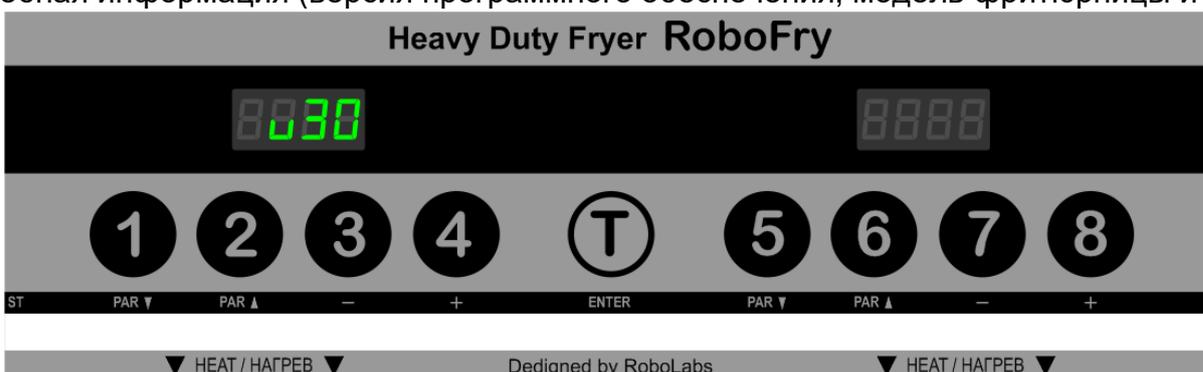


Рисунок 6 – Панель управления

2.3.6 Затем начнется разогрев, на дисплее будет сообщение HEAT. У модели фритюрниц с двумя ваннами, чтобы посмотреть текущую температуру нажмите один раз кнопку T.



Повторное нажатие на кнопку T отобразит на дисплее установленную температуру. Для модели фритюрницы с одной ванной текущая температура будет сопровождаться сообщением ACT, а установленная сообщением SET.

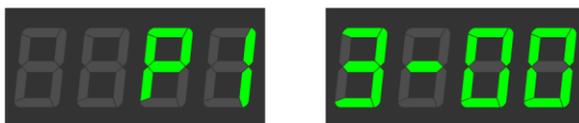
Изменение температуры в данном режиме невозможно. Возврат в исходное состояние произойдет автоматически через 3 секунды.

Внимание! Установленная температуры фритюра на дисплей выводится с символом H на конце, текущая температура масла выводится на дисплей с символом C на конце.

2.3.7 По достижению заданной температуры на дисплее будет сообщение DROP



2.3.8 Для того чтобы выбрать одну программ приготовления нажмите соответствующую цифровую кнопку. На дисплее появится номер программы и будет указано установленное время, после чего начнется обратный отсчет.



Время до 9 мин 59 секунд отображается в формате 9-59, время в диапазоне от 10 до 30 минут в формате 3000 (без разделителя). В процессе приготовления периодически будет появляться на дисплее запущенная программа приготовления.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ЗАПУСКЕ ЛЮБОЙ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРИНУДИТЕЛЬНО ВКЛЮЧАЕТСЯ НАГРЕВ ТЭНОВ, ЧТОБЫ КОМПЕНСИРОВАТЬ ПРОСАДКУ ТЕМПЕРАТУРЫ

2.3.9 Погрузите корзины с продуктами в ванну фритюрницы.

2.3.10 Увидеть номер запущенной программы можно, нажав любую цифровую кнопку. Текущая программа приготовления появится на дисплее на 3 секунды, после чего вернется индикация обратного отсчета таймера.

Сбросить ранее запущенную программу приготовления можно, повторно нажав любую цифровую кнопку по время индикации текущей программы приготовления.

2.3.11 Программа приготовления позволяет настроить до двух промежуточных оповещений для встряхивания продукта. По истечению таймера промежуточной сигнализации раздастся звуковой сигнал на 15 секунд (время звуковой сигнализации можно настроить) и индикатор соответствующей корзины будет мигать.

2.3.12 При завершении программы приготовления раздастся звуковой сигнал. На индикаторе будут отображены номер программы и сообщение END.



2.3.13 Если в параметрах приготовления текущей программы было установлено время хранения, то на соответствующем дисплее начнется прямой обратный таймера в минутах, по истечении которого раздастся звуковой сигнал.



2.3.14 Если температура фритюра к концу приготовления не успеет восстановиться до установленного значения, то на экране будет сообщение HEAT.

Если температура фритюра значительно превысит установленное значение, то на экране будет сообщение HI TEMP. Дождитесь, пока масло остынет до приемлемой температуры. Сбросить температуру масла помогает фильтрация.

При этом программы приготовления будут заблокированы, и при их нажатии раздастся короткий звуковой сигнал.

2.3.15 Если в настройках задано время для перехода в режим сбережения масла (по умолчанию данный режим отключен, параметр CL-T), то после приготовления фритюрница автоматически перейдет в данный режим. На дисплее появится сообщение COOL и температура масла будет поддерживаться не выше 120°C.



Программы приготовления при этом будут заблокированы. При их нажатии раздастся предупреждающий звуковой сигнал, и фритюрница перейдет в режим разогрева HEAT.

Для принудительного перехода в режим COOL нажмите и удерживайте в течение 3-х секунд кнопку T.

2.3.16 Для каждой программы приготовления в настройках можно задать время предварительного нагрева масла. Это позволит компенсировать посадку температуры масла при большой загрузке и повысить качество готового продукта. По умолчанию данный параметр отключен.

Внимание! Чтобы получить стабильный результат при жарке во фритюре, сначала подготовьте продукт, загрузите его в корзину, убедитесь, что температура фритюра соответствует заданному значению и на экране горит сообщение DROP. Затем выберите программу приготовления, запустите ее и только после этого погружайте корзину с продуктом в горячее фритюрное масло.

2.3.17 При активации функции контроля за состоянием масла (параметр FL-A в группе ST-P по умолчанию отключены) на дисплее может появиться сообщение NFLT.



Данное сообщение появляется периодически и предупреждает о необходимости фильтрации масла. При этом можно будет продолжить процесс жарки во фритюре.

2.3.18 При активации функции контроля за состоянием масла (параметр FL-C в группе ST-P по умолчанию отключены) на дисплее может появиться сообщение NEED FLT.



Это значит, что пора провести фильтрацию масла. Без проведения фильтрации запустить приготовление будет невозможно.

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».

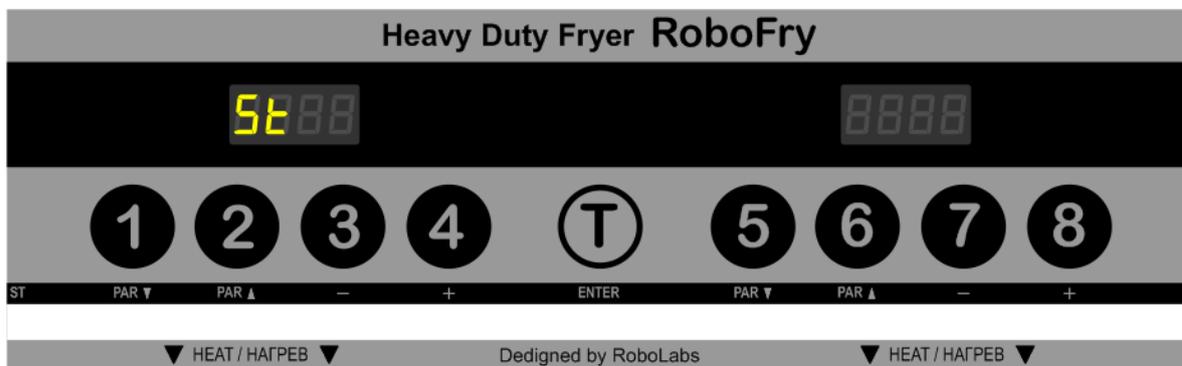
2.4 НАСТРОЙКА КОНТРОЛЛЕРА

2.4.1 Настройка параметров приготовления осуществляется в выключенном состоянии фритюрницы, на дисплее сообщение OFF.



2.4.2 Нажмите и удерживайте кнопку T в течение 3-х секунд. На дисплее появится сообщение ST. Режим настройки на дисплее отображается желтым цветом.

2.4.3 При помощи кнопок 1 и 2 осуществляется перелистывание параметров. При помощи кнопок 3 и 4 осуществляется изменение параметров. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ служит для подтверждения сделанных изменений, см. ниже.



У моделей фритюрниц с двумя ваннами настройка параметров работы каждой ванны настраивается отдельно.

2.4.4 Для изменения температура фритюра выберите параметр ST-H.



Порядок действий такой

- выбрали следующий параметр, нажав кнопку 2,
- подтвердили выбор, нажав кнопку T,
- при помощи кнопок 3 и 4 установите новую температуру,
- подтвердите выбор, еще раз нажав кнопку T.

Аналогичным образом производится изменение любого другого параметра: выбрали параметр, подтвердили выбор параметра, изменили параметр, подтвердили изменение.

Изменение температуры фритюра осуществляется в диапазоне от 150*С до 200*С.

2.5 ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для изменения параметров приготовления выберите соответствующий параметр, например P-11, который соответствует программе под кнопкой 1 для левой корзины.



Для изменения параметров приготовления №1 левой корзины выберите параметр P-11, для программы №2 левой корзины – параметр P-12 и т. д. для каждой программы. Для правой корзины нужно выбрать параметр с P-25 по P-28. Внутри каждой группы настройки схожие, будет меняться только первые две цифры 11-0, 12-0 и т.д.

<i>Параметр</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Мин. значение</i>	<i>Макс. значение</i>
11-0	Таймер приготовления №1	0-10	30-00
11-1	Первая промежуточная сигнализация таймера №1	0-00 (OFF)	не более текущего таймера приготовления
11-2	Вторая промежуточная сигнализация таймера №1	0-00 (OFF)	не более текущего таймера приготовления
11-H	Таймер хранения	0-00 (OFF)	30-00
11-E	Время принудительного нагрева	0-00 (OFF)	не более текущего таймера приготовления
11-C	Максимальное снижение температуры, после которой происходит компенсация времени приготовления	0-00 (OFF)	10*С
11-T	Значение времени, которое добавляется при максимальном снижении температуры	0-00 (OFF)	3-00
End	Выход из меню	-	-

Время предварительного нагрева масла позволит компенсировать посадку температуры масла при большой загрузке и повысить качество готового продукта. При этом действие предварительного прогрева ограничено параметром EH-C в группе параметров ST-P, что не позволит маслу прогреться более чем на 5*С (значение по умолчанию).

2.6 НАСТРОЙКА ФРИТЮРНИЦЫ

Группа параметров ST-P содержит общие настройки фритюрницы.



Параметр	Комментарии	По умолчанию	Мин. значение	Макс. значение	Шаг изменения
CL-C	Температура масла в режиме ожидания	120	110	150	1
CL-T	Задержка на переход в режим ожидания	OFF	0-00 (OFF)	30-00	1
EH-C	Увеличение температуры при принудительном нагреве	5	0	20	1
dt-0	Параметр П-регулирования, верхняя граница температуры	1	0	5	1
dt-1	Параметр П-регулирования, нижняя граница температуры в режиме жарки	10	5	20	1
dt-2	Параметр П-регулирования, нижняя граница температуры в режиме ожидания	30	5	40	1
dt-F	Снижение температуры при сливе масла, при котором происходит срабатывание ошибки Err3	10	4	20	1
Dt-H	Дельта температуры, которая определяет нагрев до и после уставки.	15	1	10	1
H-On	Мощность ТЭНов при импульсном нагреве масла, в % (нагрева до 80*С)	50	30	100	10
FL-A	Счетчик приготовлений до фильтрации (предупреждение)	OFF	0 (OFF)	1000	50
FL-C	Счетчик приготовлений до фильтрации (блокировка)	OFF	0 (OFF)	1000	50
AL-t	Продолжительность промежуточной сигнализации (количество импульсов)	10	10	60	5
RF	Модель фритюрницы	1	1	3	1
DEF	Сброс параметров по умолчанию	-	-	-	-
End	Выход из меню	-	-	-	-

При значении параметра H-ON = 100% нагрев фритюрного масла будет идти непрерывно.

При снижении температуры масла более чем на значение DT-H фритюрницы перейдет в режим HEAT, при превышении температуры масла на значение DT-H на дисплее появится сообщение HI TEMP.

2.7 ОПИСАНИЕ И СБРОС ОШИБОК

Ошибка	Описание	Устранение
err1	Неисправен основной датчик температуры	Замена датчика
Err2	Неисправен аварийный датчик температуры	Замена датчика
Err3	Включение нагрева пустой ванны без масла	Выключить нагрев, подождать 2 минуты
Err4	Большое содержание в масле воды	Выключить нагрев, слить воду, подождать 2 минуты
Err5	Ошибка передачи данных от измерителя температуры к основному контроллеру	Проверить исправность измерителя температуры, проверить параметры связи

2.7.1 Алгоритм работы теста на наличие масла в ванночке

2.7.1.1 Постоянный контроль на датчике на ТЭНах. Значение не должно превышать 240*С

2.7.1.2 Постоянный контроль разницы температуры между основным датчиком и датчиком на ТЭНах. Значение не должно превышать 100*С.

2.7.1.3 Контроль резкого падения температуры на основном датчике – снижение температуры более чем на 10*С (параметр DT-F) за 30 секунд. Срабатывает при сливе масла без отключения нагрева. Данный контроль не работает при активных таймерах приготовления

2.7.1.4 При срабатывании одного из критерия, появится ошибка Err3

2.7.2 Причины появления ошибки Err3

2.7.2.1 Перегрева масла выше 240*С.

2.7.2.2 Разница между датчиками температуры более 100*С, такая ошибка может быть при включении пустой ванны.

2.7.2.3 Слив масла из фритюрницы для фильтрации без отключения нагрева.

2.7.2.4 Долив холодного масла без отключения нагрева фритюрницы.

2.7.2.5 Загрузка корзины с продуктом в ванну, а включение программы приготовления происходит через некоторое время

2.7.3 Разогрев фритюрного жира в импульсном режиме

2.7.3.1 При температуре ниже 80*С разогрев фритюрного жира (масла) происходит в импульсном режиме.

2.7.3.2 Цикл нагрева 30 секунд, интенсивность нагрева задается параметром H-On. При значении H-On = 50% нагрев будет идти 15 сек, затем пауза на 15 сек.

2.7.3.3 Такой режим не перегревает ТЭНы при плавке фритюрного жира. Интенсивность нагрева можно изменить в настройках.

2.7.4 Алгоритм проверки наличия воды в масле

2.7.4.1 Тест сработает если в ванну залито большое количество воды (ТЭНы полностью скрыты в воде).

2.7.4.2 Тест срабатывает при температуре на аварийном датчике (расположен на ТЭНах) в диапазоне от 95*С до 110*С.

2.7.4.3 Нагрев в диапазоне от 95 до 110*С должен быть не более 30 секунд, в противном случае появится ошибка Err4.

2.7.5 Алгоритм определения фильтрации масла, сообщения NFLT и NEED FLT

2.7.5.1 Отключить нагрев фритюрницы.

2.7.5.2 Слить масло в дежу.

- 2.7.5.3 Дождаться снижения температуры на основном датчике ниже 150*С (обычно при стандартной фильтрации масла температура успевает упасть ниже данного значения)
- 2.7.5.4 Включить насос и дождаться окончания залива масла обратно.
- 2.7.5.5 Если сообщение не пропало с дисплея, то температура на датчике не успела снизиться, повторите процедуру фильтрации.
- 2.7.5.6 Установка параметра FL-A = 0 отключает сообщение NFLT.
- 2.7.5.7 Установка параметра FL-C = 0 отключает сообщение NEED FLT.

2.8 ВКЛЮЧЕНИЕ ФИЛЬТРАЦИИ МАСЛА

- 2.8.1 Достаньте корзины из ванны. Выключите нагрев, переключателем позиция 7 рисунок 4.
- 2.8.2 Дождитесь остывания масла и горячих поверхностей фритюрницы
- 2.8.3 Поднимите блок ТЭНов, если это необходимо для очистки.
- 2.8.4 Убедитесь, что блок надежно зафиксирован.
- 2.8.5 Убедитесь в том, что бумажный фильтр, сетчатая корзина и фильтр грубой очистки находятся на месте.
- 2.8.6 Убедитесь, что дежа находится на своем месте под фритюрницей и труба слива попадает в отверстия в деже.
- 2.8.7 Откройте кран слива и дождитесь, пока масло вытечет из ванны.
- 2.8.8 Закройте кран слива.
- 2.8.9 Опустите блок ТЭНов. Чтобы опустить блок ТЭНов необходимо его немного приподнять за ручку и освободить от фиксатора, приподняв фиксатор, затем плавно без ударов опускаем весь блок.
- 2.8.10 Потяните рукоять фильтрации на себя позиция 12 рисунок 4.
- 2.8.11 Нажмите на кнопку включения насоса фильтрации. Ванна начнет заполняться очищенным маслом.
- 2.8.12 После заполнения ванны необходимым количеством масла выключите насос, нажав на кнопку.
- 2.8.13 Задвиньте рукоять фильтрации.
- 2.8.14 При необходимости добавьте масло согласно указателям уровня.
- 2.8.15 Можно продолжать процесс готовки.

2.9 ЗАМЕНА МАСЛА

- 2.9.1 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:
 - 2.9.2 Дождитесь остывания масла до температуры 60 °С. Если масло холодное, то его следует подогреть до этой температуры.
 - 2.9.3 Слейте масло в дежу.
 - 2.9.4 Далее согласно пунктам 2.2.14-2.2.20.
 - 2.9.5 Вымойте дежу и элементы входящие в нее - рисунок 5.
 - 2.9.6 Установите перфорированный лист на дно дежи, новый бумажный фильтр, прижим, сетчатую корзину. Порядок смотри рисунок 5.
 - 2.9.7 Закатите дежу на место таким образом, чтобы штуцер фильтра грубой очистки точно сел на своё место.
 - 2.9.8 Перед заливкой свежего масла фритюрницу следует очистить и вымыть.
 - 2.9.9 Залейте свежее масло в ванну согласно указателям уровня.

2.10 ЗАМЕНА И ЧИСТКА ФИЛЬТРОВ ПРИ РАБОТЕ

- 2.10.1 При наличии масла в ванне, откройте дверку и убедитесь, что сливной кран

закрыт.

2.10.2 Вытяните дежу и снимите с нее крышку.

2.10.3 Извлеките из дежи прижим, сетчатую корзину, бумажный фильтр и перфорированную вставку.

2.10.4 Утилизируйте отработанный бумажный фильтр.

2.10.5 Слейте остаток масла из дежи.

2.10.6 Выкрутите крышку фильтра грубой очистки.

2.10.7 Промойте дежу и ее элементы влажной ветошью с использованием специальных чистящих средств или разбавленной пищевой содой с теплой водой.

2.10.8 Установите чистый фильтр грубой очистки на штатное место.

2.10.9 Уложите новый бумажный фильтр на перфорированный вкладыш на дне дежи, установите прижим и убедитесь, что бумажный фильтр плотно прилегает ко дну дежи.

2.10.10 Установите сетчатую корзину очистки и фильтр грубой очистки.

2.10.11 Установите крышку на дежу, задвиньте дежу на штатное место.

2.10.12 Закройте дверцы.

2.11 ЗАВЕРШЕНИЕ РАБОТЫ

2.11.1 По окончании работы поднимите корзины из ванны.

2.11.2 Далее п.2.2.13-2.2.20.

2.11.3 Выключите электропитание, отсоединив вилку из розетки.

2.11.4 Вымойте все снятые элементы влажной ветошью с использованием специальных чистящих средств или разбавленной пищевой содой с теплой водой и дайте им высохнуть.

2.11.5 Сборку фритюрницы произведите в обратном порядке.

2.12 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 ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ



ПЕРЕД ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОТКЛЮЧИТЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТ СЕТИ!

Целью технического обслуживания является поддержание работоспособности фритюрницы в течение всего срока службы. Рекомендуемый график обслуживания показан ниже.

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



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОСТРЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ ИЛИ ПРЕДМЕТЫ ПРИ ОБЕСПЕЧЕНИИ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ!

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВЫ!



ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ПОДОЖДИТЕ, ПОКА ОБОРУДОВАНИЕ ОСТЫНЕТ!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОТИРКА ФРИТЮРНИЦЫ БЕНЗИНОМ, КЕРОСИНОМ ИЛИ ЩЕЛОЧНЫМИ РАСТВОРАМИ!

Осмотреть шнур питания на отсутствие повреждений изоляции.



Следует соблюдать осторожность при чистке и мойке ванны и блока тэнов, работать аккуратно, чтобы случайно не повредить датчики.

4 ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Транспортировка оборудования допускается любым крытым транспортом в соответствии с правилами перевозки данного вида транспорта.

Температура окружающей среды при транспортировании и хранении должна быть в пределах от минус 25°С до +55°С.

5 СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВЫВАНИИ

Фритюрница серии RoboFry

наименование изделия

обозначение

С/№

Упакована Фритюрница серии RoboFry согласно требованиям,
наименование изделия

предусмотренным в действующей технической документации.

личная подпись

расшифровка подписи

6 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Фритюрница серии RoboFry

наименование изделия

обозначение

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

Инженер ОТК

личная подпись

расшифровка подписи

год, месяц, число

7 ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Фритюрница серии RoboFry

наименование изделия

обозначение

С/№

Наименование организации, осуществляющей ввод в эксплуатацию

дата ввода в эксплуатацию

ФИО, должность специалиста введившего в эксплуатацию

подпись(расшифровка)

дата

Наименование эксплуатирующей организации

подпись(расшифровка)

дата принятия в эксплуатацию

8 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



ВНИМАНИЕ! Обязательным условием для исполнения гарантийных обязательств является ввод в эксплуатацию оборудования, который должен быть осуществлен квалифицированным персоналом, прошедшим соответствующее обучение. Оставить заявку на ввод в эксплуатацию можно на сайте naladil.ru

Изготовитель гарантирует безотказную работу оборудования в течение 12 месяцев с момента получения оборудования дилером (в соответствии с транспортной документацией); или, в случае покупки напрямую через ООО «Трапеза», с даты покупки при соблюдении условий эксплуатации, транспортировки и хранения.

Гарантийный ремонт производится при предъявлении данной инструкции и заполненного гарантийного талона с печатью продавца и датой продажи.

Технические характеристики оборудования могут быть изменены производителем в любое время в связи с доработками и/или другими причинами. Технические характеристики, изложенные в данном документе, служат ориентиром, необходимым для оценки соответствия оборудования потребностям заказчика, и не являются предметом гарантийной политики.

Информация, изложенная в этом документе, была тщательно проверена и считается достоверной; тем не менее, производитель не несет ответственности за типографские ошибки или опечатки.

В связи с постоянным совершенствованием оборудования технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления!

9 ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ

ООО «Роболабс»

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

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