

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ FRYMASTER СЕРИИ V1H/MH14 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ ЖАРКИ

Настоящая глава об устройстве
будет включена в инструкции по
эксплуатации устройства в секции
„Устройство для жарки“.

ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ
Не складировать или не использовать
бензин или иное вещество (жидкость)
с горючими испарениями вблизи
этого или подобного ему устройства.



P.O. BOX 51000
SHREVEPORT, LOUISIANA 71135-1000
ТЕЛЕФОН: 1-318-865-1711
БЕСПЛАТНЫЙ МЕЖДУГОРОДНИЙ
РАЗГОВОР НА НОМЕРЕ:
1-800-551-8633
1-800-24 FRYER
ФАКС: 1-318-219-7135



СОДЕРЖАНИЕ

ПРОВОЗГЛАШЕНИЕ О ГАРАНТИИ	Страница i
ВВЕДЕНИЕ	Страница 1-1
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	Страница 2-1
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЖАРОЧНЫХ УСТРОЙСТВ ПРИ ПОМОЩИ УСТРОЙСТВА УПРАВЛЕНИЯ ТЕРМОСТАТОМ	Страница 3-1
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВСТРОЕННОЙ ФИЛЬТРАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ.....	Страница 4-1
ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЙ УХОД И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	Страница 5-1

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106
P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
ТЕЛЕФОН 318-865-1711 ФАКС 318-219-7135

08-2002
* 8195967 *

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

НЕВЕРНЫЕ УСТАНОВКА, НАСТРОЙКА, ИЗМЕНЕНИЯ, СЕРВИС ИЛИ УХОД МОГУТ ПРИЧИНИТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ И УБЫТОК ВАШЕМУ ИМУЩЕСТВУ, РАНЕНИЯ ИЛИ СМЕРТЬ ЛЮДЕЙ. ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ВЫ НАЧНЕТЕ УСТАНАВЛИВАТЬ ИЛИ ЭКСПЛУАТИРОВАТЬ ЭТО ОБОРУДОВАНИЕ, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ НЕ СКЛАДИРУЙТЕ И НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БЕНЗИН ИЛИ ИНОЕ ВЕЩЕСТВО (ЖИДКОСТЬ) С ГОРЮЧИМИ ИСПАРЕНИЯМИ В БЛИЗИ ЭТОГО ИЛИ ПОДОБНОГО ЕМУ УСТРОЙСТВА.

КОМПЬЮТЕРЫ

FCC

Эти устройства соответствуют часть 15 инструкции Федеральной комиссии по коммуникациям. Их эксплуатация должна находиться в соответствии с двумя следующими условиями: 1) Это оборудование не должно вызывать теле- и радиопомех, и 2) Это оборудование не должно попадать под влияние любых видов помех, включая такие помехи, которые могут вызвать самопроизвольное и нежелательное функционирование. Это оборудование прошло сертификацию по классу А, и, одновременно с этим, выполняет лимиты класса В.

КАНАДА

Это дигитальное устройство не превышает лимиты классов А или В в отношении эмиссии атмосферных шумов, устанавливаемые нормой ICES-003 канадского Министерства телекоммуникаций.

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe a et b prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le ministre des communications du Canada.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ЭТО ИЗДЕЛИЕ СОДЕРЖИТ ХИМИКАЛИИ, О КОТОРЫХ В ШТАТЕ КАЛИФОРНИЯ ИЗВЕСТНО, ЧТО ОНИ ВЫЗЫВАЮТ РАК И/ИЛИ ВРОЖДЕННЫЕ УРОДСТВА ИЛИ ПРОБЛЕМЫ С ЗАЧАТИЕМ.

При эксплуатации, установке и сервисе этого изделия вы можете подвергаться воздействию частиц стекловаты или керамических волокон, кристаллического силиката и/или окиси углерода, которые переносятся по воздуху. В штате Калифорния известно, что вдыхание частиц стекловаты или керамических волокон, переносимых воздухом, вызывает заболевание раком. В штате Калифорния известно, что вдыхание окиси углерода способствует возникновению врожденных уродств или другие проблемы с зачатием.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ УСТРОЙСТВА „FRYMASTER“ ИЗГОТОВЛЕННЫ ДЛЯ ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИ НАПРЯЖЕНИИ, СПЕЦИФИЦИРОВАННОМ НА ИНФОРМАЦИОННОМ ЩИТКЕ ЖАРОЧНОГО УСТРОЙСТВА, КОТОРЫЙ РАЗМЕЩЕН НА ДВЕРЯХ ЖАРОЧНОГО УСТРОЙСТВА. ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРАВИЛЬНОГО ХОДА УСТАНОВКИ НА ТЕРРИТОРИИ СОЕДИНЕННЫХ ШТАТОВ ОБРАТИТЕСЬ К ПОСЛЕДНЕМУ ИЗДАНИЮ НАЦИОНАЛЬНЫХ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ ANSI/N.F.P.A. № 70; В КАНАДЕ – К КАНАДСКИМ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЯМ ЧАСТЬ 1, CSA-22.1. ПРИ УСТАНОВКЕ УСТРОЙСТВА В ДРУГИХ ГОСУДАРСТВАХ, ЧЕМ В СОЕДИНЕННЫХ ШТАТАХ ИЛИ КАНАДЕ, ОБРАТИТЕСЬ К НАЦИОНАЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ СООТВЕТСТВУЮЩЕГО ГОСУДАРСТВА, В КОТОРОМ ОБОРУДОВАНИЕ ПРОХОДИТ УСТАНОВКУ.

ИНФОРМАЦИЮ О КОНСТРУКЦИИ И УСТАНОВКЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫХ КОЖУХОВ МОЖНО ПОЛУЧИТЬ В ПОСЛЕДНЕМ ИЗДАНИИ „НОРМ ДЛЯ УСТАНОВКИ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ИСПАРЕНИЙ, НАСЫЩЕННЫХ ДЫМОМ И ЖИРОМ, НА ВАРОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ,” N.F.P.A. № 96. ЭКЗЕМПЛЯРЫ ЭТИХ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИХ НОРМ ИМЕЮТСЯ У НАЦИОНАЛЬНОЙ АССОЦИАЦИИ ПОЖАРНОЙ ОХРАНЫ, BATTERY MARCH PARK, QUINCY, MASS. 02269

ПРОВОЗГЛАШЕНИЕ О ГАРАНТИИ

Фирма «Frymaster, L.L.C.» предоставляет следующие ограниченные гарантии первоначальному покупателю лишь в отношении этого оборудования и запасных частей к нему:

А. ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ГАРАНТИИ – УСТРОЙСТВА ДЛЯ ЖАРКИ

1. Фирма «Frymaster L.L.C.» предоставляет гарантию на все компоненты устройства в отношении дефектов использованного материала или конструкционных дефектов устройства в течение одного года.
2. На все части устройства, за исключением емкости для жарки, обогревательных элементов и предохранителей, предоставляется годичная гарантия, которая начинает течь от даты установки устройства для жарки.
3. Если любые части устройства, за исключением предохранителя, в течение первого года от даты установки устройства будут признаны дефектными, фирма «Frymaster» оплатит расходы по чистому времени проведения работ, вызванных необходимостью замены дефектных частей, плюс к тому транспортные расходы в размере 100 миль/160 км. пути (50 миль/80 км. туда и обратно).

В. ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ГАРАНТИИ – ЕМКОСТИ ДЛЯ ЖАРКИ

(Действует лишь в отношении устройств для жарки, которые были установлены до 1 января 1995 г. включительно.)

Если в течение семи лет от момента установки емкость для жарки начнет протекать, то фирма «Frymaster», на основании своего решения или заменит целую систему, или заменит лишь емкость для жарки, причем фирма оплатит максимальное количество чистых рабочих часов согласно таблице разрешенных временных интервалов фирмы «Frymaster» плюс к тому транспортные расходы в размере 100 миль/160 км. пути (50 миль/80 км. туда и обратно), понесенные в результате необходимости замены емкости для жарки.

С. ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ГАРАНТИИ – ОБОГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

(Действует лишь в отношении устройств для жарки, которые были установлены до 1 января 1995 г. включительно.)

1. Фирма «Frymaster L.L.C.» предоставляет гарантию на обогревательные элементы в отношении дефектов использованного материала или конструкционных дефектов в течение 3 лет от даты первой установки. Данная гарантия распространяется лишь на составные части устройства.
2. Эта гарантия не включает в себя дополнительные компоненты, включая в себя системы контроля верхней границы температуры и контакторов.

D. ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ГАРАНТИИ – КОМПЬЮТЕР ДЛЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРОЦЕССОМ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

1. Фирма «Frymaster L.L.C.» предоставляет гарантию на компьютер для управления процессом тепловой обработки M-2000 в отношении дефектов использованного материала или конструкционных дефектов в течение 1 года от даты первой установки, гарантия распространяется на составные части устройства и работы. Замены дефектных устройств в течение второго и третьего года эксплуатации предоставляются за сниженную цену.
2. В процессе этого гарантийного срока фирма «Frymaster», на основании собственного решения, исправит или заменит дефектный компьютер для управления процессом тепловой обработки путем установки новых или путем установки функционально пригодных к эксплуатации частей, отремонтированных изготовителем.
3. Для замены неисправных компьютеров в течение гарантийного срока вы должны связаться с вашим местным сервисным центром, авторизованным фирмой «Frymaster». На все компьютеры, замененные в рамках программы по замене оборудования фирмы «Frymaster» предоставляется годовая гарантия (данная гарантия распространяется лишь на составные части устройства).

E. ВОЗВРАТ ЧАСТЕЙ

Все дефектные части, выявленные в течение гарантийного срока, должны быть возвращены сервисному центру, авторизованному фирмой «Frymaster», в течение 60 дней для их оплаты. После истечения этого 60-дневного срока никакое возмещение предоставлено не будет.

F. ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЗ ГАРАНТИИ

Эта гарантия не распространяется на оборудование, которое было повреждено в результате его неправильного использования, грубого обращения, заменой частей или в результате случайности, например:

- неправильный или некомпетентный ремонт (включая емкость для жарки, которая неверно приварена);
- несоблюдение требований, предъявляемых к правильной установке и/или инструкций в отношении планируемого ухода, указанных в ваших карточках MRC. Для сохранения гарантии требуется предъявить подтверждение о проведении планируемого ухода;
- неправильный уход;
- повреждения оборудования при поставке;
- нестандартное использование оборудования;
- удаление, замена или приведение в негодность информационного щитка или кода данных на обогревательных элементах;
- эксплуатация емкости для жарки без жира или иной жидкости;

- в рамках семилетней программы гарантия также не предоставляется на любое устройство для жарки, к которому не был выставлен документ о проведении правильной установки и настройки.

Эта гарантия также не включает в себя:

- транспорт или путь, превышающие 100 миль/160 км. (50 миль/80 км туда и обратно) или путь, более длительный, чем 2 часа;
- оплату сверхурочных и праздничных работ;
- последующие убытки (расходы по ремонту или замене иного поврежденного имущества), потери времени, прибыли, использования или другие случайные убытки любого характера.

Не предусматривается никаких гарантий хорошего состояния или способности для любого индивидуального использования или цели.

ГЛАВА 1: ВВЕДЕНИЕ

1.1 Общие положения

Вначале, прежде чем вы будете пытаться запустить это оборудование, прочтите внимательно настоящую инструкцию. Настоящая инструкция содержит в себе все настройки моделей фритюрниц МН14 и ВМН14, произведенных с сентября 2001 г. Модели с обозначением МН14 не имеют встроенных фильтрующих систем. Модели с обозначением ВМН14 оснащены встроенными фильтрующими системами FootPrint III.

Фритюрницы серии Н14 имеют холодные зоны и легко очищаются, а также открытые жаровни с откидными частями. Фритюрницы управляются или при помощи компьютеров для приготовления нескольких продуктов, или при помощи настраиваемых терморегуляторов. Фритюрницы данного ряда выпускаются или укомплектованными, или составные части этого оборудования можно купить отдельно либо соединенными в ряд от одного до пяти устройств.

1.2 Информация по безопасности

Прежде, чем вы будете пытаться запускать ваше оборудование, прочтите внимательно требования, указанные в настоящей инструкции.

В настоящей инструкции приведены предупреждения, выделенные двойной рамкой, как указано ниже.

ВНИМАНИЕ

Рамки „ВНИМАНИЕ“ содержат информацию о действиях и условиях, которые *могут вызвать или привести к неправильному функционированию вашей системы.*

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Рамки „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ содержат информацию о действиях или условиях, которые *могут вызвать или привести к повреждению вашей системы* и которые могут вызвать неправильное функционирование вашей системы.

ОПАСНОСТЬ

Рамки „ОПАСНОСТЬ“ содержат информацию о действиях или условиях, которые *могут вызвать или привести к травме обслуживающего персонала* и/или вызвать неправильное функционирование вашей системы.

Фритюрницы этой серии оснащены автоматическими предохранительными элементами:

1. В случае отказа регулировочного термостата два элемента детектирования температуры выключают подачу энергии к элементам.

2. Предохранительный выключатель, встроенный в выпускном клапане, защищает элементы от нагревания, даже в том случае, если выпускной клапан частично приоткрыт.

1.3 Информацию о компьютере

Данное устройство было проверено и признано соответствующим требованиям, предъявляемым к дигитальным устройствам класса «А», согласно разделу 15 Правил Федеральной комиссии по связи США (FCC). Настоящее оборудование было проверено на соответствие требованиям класса «А» и было также доказано, что оно удовлетворяет требованиям класса «В». Эти ограничения разработаны с целью обеспечения защиты от помех при работе оборудования в коммерческих помещениях. Данное изделие генерирует, использует и излучает электромагнитные волны в радиодиапазоне и, будучи установленным или эксплуатируемым с отклонением от требований инструкции, может стать источником радиопомех. Эксплуатация оборудования в жилых помещениях может создавать помехи, в этом случае от пользователя можно потребовать исправления помех за его счет.

Пользователь был предупрежден, что любые изменения или модификации, прямо не согласованные с лицом, ответственным за соответствие изделия, могут привести к лишению пользователя прав на эксплуатацию данного оборудования.

В необходимых случаях пользователь обязан согласовать свои дальнейшие действия с продавцом или опытным техником по радио- или телевизионной связи.

Пользователю может помочь брошюра, изданная Федеральной комиссией США по связи: „Как обнаружить и решить проблемы с возникновением помех радио- и телевизионным сигналам“. Настоящая брошюра доступна в американском Государственном печатном бюро (U.S. Government Printing Office Washington, DC 20402, № 004-000-00345-4.).

1.4 Процесс предъявления иска по возмещению ущерба при транспортировке

Что делать, если ваше оборудование поступит поврежденным:

Пожалуйста, примите к сведению, что это оборудование перед отправкой с завода было проверено и упаковано квалифицированным персоналом. Транспортная организация при приемке оборудования принимает на себя ответственность за его безопасную доставку.

1. Немедленно подайте Требование по возмещению ущерба¹ – не принимая во внимание объемов повреждений.
2. Явная порча или дефект – убедитесь, что данное обстоятельство отмечено в накладной или справке о срочной поставке и что документ подписан лицом, поставившим оборудование.

¹ Составьте коммерческий акт (здесь и далее – примечания переводчика)

3. Скрытая порча или дефект – если дефект невозможно обнаружить до тех пор, пока оборудование не распаковано, то сразу же после распаковки оборудования информируйте об обнаружении порчи или дефектов транспортную организацию или перевозчика и предъявите к нему Требование на возмещение скрытого дефекта (потребуется составление Коммерческого акта). Претензию необходимо предъявить в срок до 15 дней от даты поставки. Сохраните упаковку для ее проверки.

1.5 Информация о техническом обслуживании

Персонал склада McDonald's осуществляет текущий уход за оборудованием. Для специальных работ по уходу, ремонту или для получения информации о техническом обслуживании обратитесь в ваш местный Авторизированный центр технического обслуживания Frymaster (FASC). Информацию по техобслуживанию можно также получить в Отделе технического обслуживания Frymaster (тел.: 1-800-24FRYER). Для того, чтобы мы могли как можно более эффективно помочь вам, нам потребуется следующая информация:

Номер модели _____

Серийный номер _____

Напряжение _____

Описание проблемы _____

СОХРАНИТЕ И ПОМЕСТИТЕ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ НА БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ГЛАВА 2: ПУСКОНАЛАДОЧНЫЕ РАБОТЫ

2.1 Общие положения

Правильная установка необходима для безопасной, эффективной, бесперебойной эксплуатации настоящего оборудования. Любое несогласованное изменение настоящего оборудования приведет к прекращению гарантии от компании Frymaster.

ОПАСНОСТЬ

Для подачи энергии **НЕОБХОДИМО** использовать медные кабельные соединения, рассчитанные для работы при температуре не менее 167° F (75° C).

ОПАСНОСТЬ

Подача электроэнергии для настоящего оборудования **ДОЛЖНА** соответствовать данным, указанным на информационном щитке о мощности и серийном номере, который расположен с внутренней стороны дверцы фритюрницы.

ОПАСНОСТЬ

Настоящее оборудование **ДОЛЖНО** подключаться к напряжению и фазе, указанным на информационном щитке о мощности и серийном номере, который расположен с внутренней стороны дверцы фритюрницы.

ОПАСНОСТЬ

Все кабельные проводки к настоящему оборудованию **ДОЛЖНЫ** быть выполнены в соответствии со схемами электрического подключения, поставленными с оборудованием. Схемы подключения находятся с внутренней стороны дверцы фритюрницы.

ОПАСНОСТЬ

Не храните или не используйте бензин или жидкости с иными горючими испарениями вблизи этого или другого оборудования.

В случае выпадения электроэнергии фритюрница автоматически отключится. Если это произойдет, то следует выключить сетевой выключатель. Не пытайтесь вновь включить оборудование до тех пор, пока подача электроэнергии не возобновится.

Настоящее оборудование должно находиться на удалении от горючих материалов, за исключением тех случаев, когда оборудование устанавливается на пол с отоплением.

С обеих сторон и задней стороны, прилегающей к тепловой конструкции, необходимо соблюдать минимальное расстояние зазора, равное 6 дюймам (15 см.). Расстояние не менее 24 дюймов (61 см.) должно быть соблюдено с передней стороны оборудования для его обслуживания и удобной эксплуатации.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не блокируйте пространство около цоколя или под фритюрницами.

Дымоотвод, защитный корпус и фильтрующий блок необходимо регулярно очищать и обезжиривать. См. соответствующие Требования по уходу.

2.2 Что делать после того, как фритюрницы будут находиться под защитным корпусом терминала

Отрегулируйте элементы для настройки наклона таким образом, чтобы фритюрницы находились в защитном корпусе на одинаковом уровне и требуемой высоте. В необходимом случае выровняйте фритюрницы путем освобождения предохранительного винта на ножке регулирующего элемента и путем вращения регулирующего элемента в ту или иную сторону. Когда фритюрница будет установлена на требуемом уровне и высоте, предохранительный винт на ножке регулирующего элемента следует затянуть.

Закрепите фритюрницу под защитным корпусом при помощи фиксаторов, устанавливаемых вместе с защитным корпусом.

2.3 Требования к энергии

⚠ ОПАСНОСТЬ

Для подключения электроэнергии **НЕОБХОДИМО** использовать медный провод, рассчитанный для работы при температуре не менее 167°F (75°C).

МОДЕЛЬ	НАПРЯЖЕНИЕ	ФАЗА	ПОДКЛЮЧЕННЫЕ ПРОВОДНИКИ	МИН. РАЗМЕР	ТОЛЩИНА НА ПРОВОДА А AWG ¹ (мм ²)	АМПЕР НА ФАЗУ		
						L1	L2	L3
H14	208	3	3	6	(16)	39	39	39
H14	240	3	3	6	(16)	34	34	34
H14	480	3	3	8	(10)	17	17	17
H14	220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
H14	240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
H14	230/400	3	4	6	(16)	21	21	21
14 СЕРИЙ EPRI АГРЕГАТО В	208	3	3	6	(16)	39	39	39
	240	3	3	6	(16)	34	34	34
	220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
	240/415	3	4	6	(16)	20	20	20

¹ AWG – шкала толщины провода, принятая в США (здесь и далее примечания переводчика)

⚠ ОПАСНОСТЬ

Подача электроэнергии для настоящего оборудования **ДОЛЖНА** соответствовать данным, указанным на информационном щитке о мощности и серийном номере, который расположен с внутренней стороны дверцы фритюрницы.

⚠ ОПАСНОСТЬ

Настоящее оборудование **ДОЛЖНО** подключаться к напряжению и фазе, указанным на информационном щитке о мощности и серийном номере, который расположен с внутренней стороны дверцы фритюрницы.

⚠ ОПАСНОСТЬ

Все кабельные проводки к настоящему оборудованию **ДОЛЖНЫ** быть выполнены в соответствии со схемами электрического подключения, поставленными с оборудованием. Схемы подключения находятся с внутренней стороны дверцы фритюрницы.

2.4 Вываривание фритюрницы

Перед первым применением фритюрницу следует выварить для того, чтобы полностью устранить из нее все следы производственного процесса.

После длительной эксплуатации оборудования, с внутренней стороны фритюрницы образуется толстый налет карамелизованного растительного масла. Этот налет необходимо регулярно удалять указанным далее методом вываривания.

См. Требования по уходу за фритюрницами (MRC) 14A – метод вываривания.

ГЛАВА 3: ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЖАРОЧНОГО ОБОРУДОВАНИЯ С АНАЛОГОВЫМИ РЕГУЛЯТОРАМИ

3.1 Запуск оборудования и процесс его остановки

Запуск

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед включением устройства наполните емкость фритюрницы маслом до уровня, обозначенного нижней рисккой. Если устройство не заполнить маслом, это может привести к повреждению жарочной емкости.

Наполните жарочную емкость до уровня, обозначенного нижней рисккой УРОВНЯ МАСЛА, которая находится на задней части жарочной емкости. Тем самым вы позволите маслу, при его нагревании, свободно расширяться. Не наливайте холодное масло выше, чем указывает нижняя риска; когда масло под воздействием температуры начнет расширяться, это может привести к его вытеканию из емкости.

Обеспечьте, чтобы силовой (-ые) шнур (-ы) был/были бы вставлен (-ы) в соответствующую (-ие) розетку (-и). Проверьте, чтобы активная плоскость вилки находилась бы в одной плоскости с корпусом розетки и что никакая из частей вилки не выступает.

Установите регулятор термостата на требуемую температуру жарки.

Убедитесь, что после достижения требуемой температуры тепловой обработки уровень масла доходит до верхней риски для УРОВНЯ МАСЛА. Возможно, что для достижения требуемого уровня масла вам будет необходимо долить масло.

Остановка эксплуатации

1. Нажмите СЕТЕВОЙ переключатель до позиции "OFF" (контрольная лампочка ПИТАНИЕ погаснет).
2. Профильтруйте масло и очистите жарочное оборудование.
3. На жарочные емкости поместите кожухи.

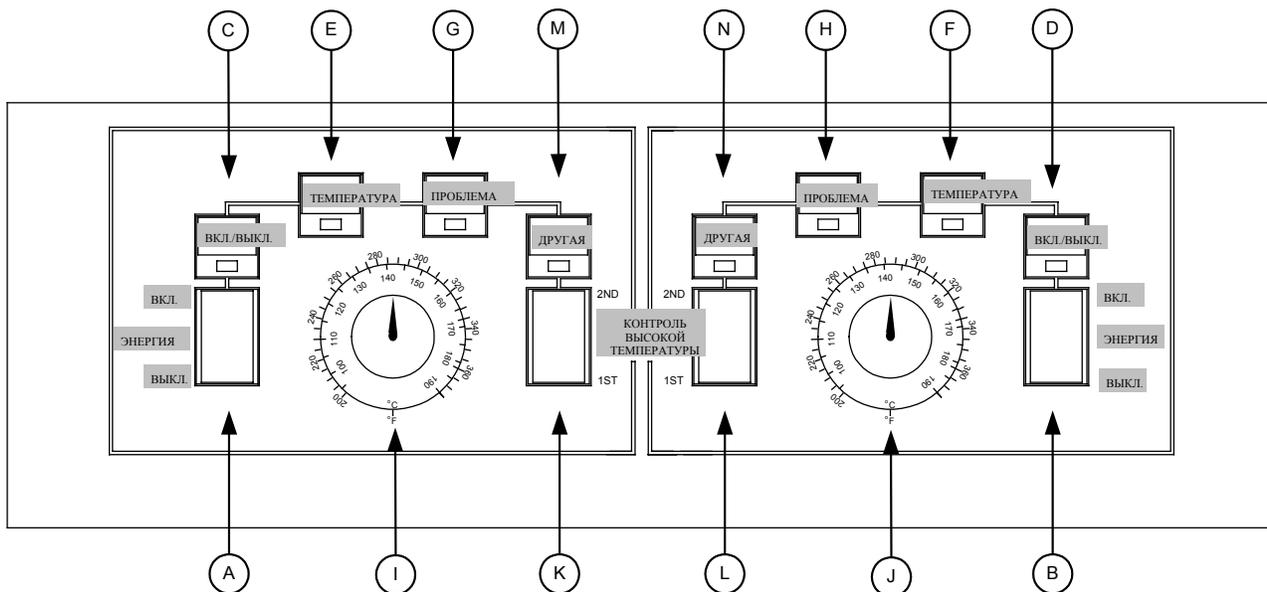
Инструкции по эксплуатации компьютера вы найдете в специальном руководстве к компьютеру 819-5833, которое было поставлено вместе с компьютером.

3.2 Основная информация об аналоговом регуляторе

Аналоговый регулятор, изображенный на следующей странице, используется для регуляции и удержания температуры масла, которая устанавливается при помощи регулятора термостата. Жарочное устройство имеет два встроенных защитных элемента от воздействия высоких температур. Если температура в емкости для жарки превысит приблизительно 410°F (210°C),

то компьютер разомкнет температурный релейный контур и, тем самым, выключит обогревательные элементы. Если температура в емкости для жарки достигнет 450°F (232°C), то механический элемент защиты от воздействия высокой температуры отключит привод энергии, подводимый к нагревательным элементам. Обслуживающий персонал должен регулярно проверять правильность функционирования каждого элемента защиты от воздействия высокой температуры, чтобы иметь уверенность в том, что защита функционирует правильно. Последовательность проверки - см. страницу 3-3, "проверка высоких температур при помощи аналогового регулятора", или "карта о требованиях к уходу за грилями/жарочными устройствами (MRC) 15".

Аналоговый регулятор не имеет никаких таймерных элементов. Обслуживающий персонал сам должен соблюдать промежутки времени, необходимые для встряхивания, вынимания и сохранения продуктов (для обеспечения их качества).



**НА РИСУНКЕ ПОКАЗАН РЕГУЛЯТОР ДЛЯ РАЗДЕЛЕННЫХ ЕМКОСТЕЙ
РЕГУЛЯТОР ДЛЯ ПОЛНЫХ ЕМКОСТЕЙ ИМЕЕТ ЛИШЬ ЛЕВЫЙ КОМПЛЕКТ
ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ**

ПОЗИЦИЯ	ОПИСАНИЕ
A	Сетевой выключатель, левая или полная емкость – Управляет приводом энергии в устройство для жарки.
B	Сетевое выключатель, правая емкость – Управляет приводом энергии в устройство для жарки.
C	Контрольная лампочка включения, левая или полная емкость – Индицирует привод энергии в устройство для жарки.
D	Контрольная лампочка включения, правая емкость – Индицирует привод энергии в устройство для жарки.
E	Контрольная лампочка режима нагревания, левая или полная емкость – Индицирует о включении отопительного элемента.
F	Контрольная лампочка режима нагревания, правая емкость – Индицирует о включении отопительного элемента.

G	Контрольная лампочка, сообщающая о возникновении проблемы, левая или полная емкость – Индицирует о превышении температуры или о возникновении проблемы в контурах регуляции температуры.
H	Контрольная лампочка, сообщающая о возникновении проблемы, правая емкость – Индицирует о превышении температуры или о возникновении проблемы в контурах регуляции температуры.
I	Регулятор термостата, левая или полная емкость – Устанавливает требуемую температуру жарки.
J	Регулятор термостата, правая емкость – Устанавливает требуемую температуру жарки.
K	Переключатель проверки защиты от воздействия высокой температуры, левая или полная емкость – Осуществляет проверку термостата для защиты от воздействия высокой температуры для левой емкости (или для полной емкости).
L	Переключатель проверки защиты от воздействия высокой температуры, правая емкость – Осуществляет проверку термостата для защиты от воздействия высокой температуры для правой емкости.
M	Контрольная лампочка другой проверки защиты от воздействия высокой температуры, левая или полная емкость – Индицирует, что устройство для жарки находится в режиме другой проверки защиты от воздействия высокой температуры.
N	Контрольная лампочка другой проверки защиты от воздействия высокой температуры, правая емкость – Индицирует, что устройство для жарки находится в режиме другой проверки защиты от воздействия высокой температуры.

3.3 Инструкция по эксплуатации аналогового регулятора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прежде, чем вы переведете сетевой переключатель в положение ON (ВКЛ.), убедитесь, что емкость для жарки правильно наполнена маслом. См. раздел 3.1.

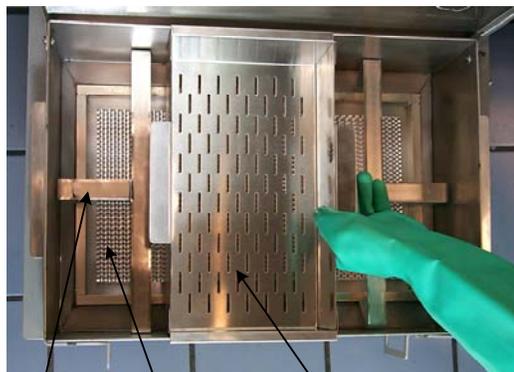
1. Проверьте, что регулятор термостата установлен на требуемую температуру. У устройств с разделенными емкостями установите оба регулятора.
2. Нажмите на сетевой переключатель и переведите его в положение ON. Загорится контрольная лампочка ПИТАНИЕ. У устройств с разделенными емкостями оба сетевых переключателя должны быть переведены в положение ON (если вы предполагаете использовать обе емкости).
3. Если температура жарочного устройства ниже 180°F (82°C), регулятор автоматически начнет цикл нагревания (этот цикл часто называется циклом "плавки"). Отопительные элементы многократно включаются и выключаются и, тем самым, позволяют осуществить постепенное нагревание масла без его перегрева и образования прогорклости. В процессе цикла обогрева будет попеременно загораться, и гаснуть контрольная лампочка режима обогрева. Это будет происходить в зависимости от того, как будут включаться, и выключаться обогревательные элементы. Приблизительно за 45 минут обогреватель закончит цикл обогрева, и контрольная лампочка режима обогрева станет светить постоянно.

4. Как только температура масла достигнет величины, установленной на термостате, обогревательные элементы выключатся, а контрольная лампочка режима нагревания погаснет, что говорит о том, что устройство для жарки подготовлено для начала тепловой обработки продуктов.

ГЛАВА 4: ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВСТРОЕННОЙ ФИЛЬТРАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ (ТОЛЬКО В СЕРИИ VIN14)



① ⑤ ② ④



③ ⑥ ⑦

ПОЗИЦИЯ	ОПИСАНИЕ	ФУНКЦИЯ
1	Основная система фильтра.	Место для коллектора фильтра.
2	Комплект коллектора фильтра.	В процессе фильтрации засасывает масло.
3	Прижимной кружок фильтрационной бумаги	Придерживает фильтрационную бумагу или прокладку на своем месте.
*	О-кружок, Фильтрационная прокладка.	Герметизирует всасывающий трубопровод коллектора.
4	Кожух коллектора.	Закрывает систему коллектора фильтра.
*	Винт, штифт кожуха коллектора	Крепит кожух коллектора к фильтру коллектора.
5	Рукоять основной системы фильтра.	Для вынимания фильтра из устройства для жарки.
6	Сетка фильтрационной бумаги	Размещается под фильтрационной бумагой/прокладкой для того, чтобы стало возможным прохождение масла при его фильтрации.
7	Сборная сетка	При выпуске масла в коллектор фильтра осуществляет захват нечистот.

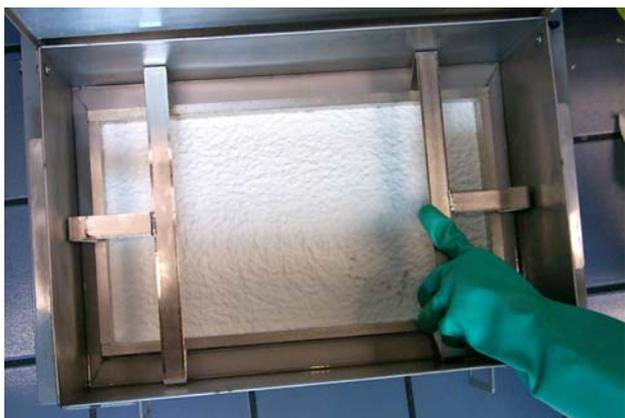
* Не указана

4.1 ИНСТРУКЦИИ К ОТДЕЛЬНЫМ ЭТАПАМ ФИЛЬТРАЦИИ

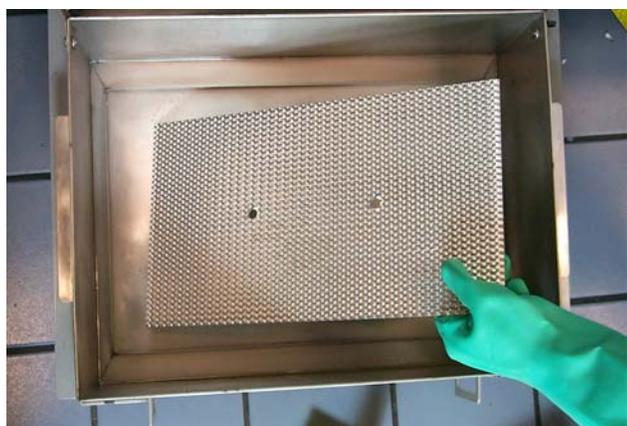


Переключите компьютер в позицию OFF. Высуньте коллектор фильтра из шкафа устройства для жарки. Откройте корпус фильтра, выньте и очистите сборный поднос.

Примечание: Устройство для жарки перед фильтрацией масла должно быть разогрето до температуры его эксплуатации.

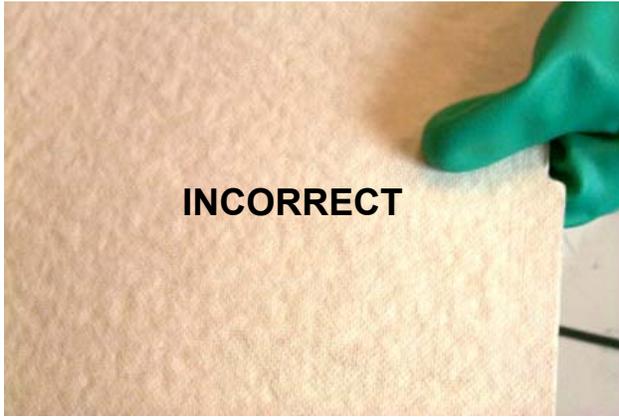


Выньте и очистите прижимной кружок. Выньте и выбросьте грязную фильтрационную бумагу или прокладку.



Выньте и очистите сеточку фильтра. Убедитесь, что внутри коллектора отсутствуют частички пищи или крошки, которые могли бы препятствовать герметичному прилеганию сеточки к нижней части коллектора.

Снова разместите сеточку фильтра в нижней части коллектора. Правильное функционирование фильтрационной системы зависит от правильного размещения сеточки фильтра. Никогда не фильтруйте масло лишь этой сеточкой.



Фильтрационная прокладка должна быть размещена в коллекторе структурированной стороной вверх. При использовании фильтрационной бумаги один лист бумаги размещается над сеточкой, а на верхнюю сторону бумаги необходимо насыпать 8 унций (около 227 грамм) фильтрационного порошка.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не используйте фильтрационный порошок совместно с фильтрационной прокладкой.



Фильтрационную прокладку необходимо равномерно разместить на фильтрационной сеточке. При использовании фильтрационной бумаги разместите ее на верхней стороне коллектора так, чтобы ее края свешивались бы равномерно со всех сторон. **Перед размещением фильтрационной прокладки или бумаги убедитесь, что сеточка установлена правильно.**



Над фильтрационной прокладкой разместите прижимной кружок или же при помощи кружка прижмите фильтрационную бумагу к нижней части коллектора. Плотнo прижмите, чтобы фильтрационная бумага/прокладка прикрепилась правильно.



На фильтрационную бумагу равномерно нанесите 8 унций (около 227 грамм) фильтрационного порошка. Не забудьте, что этот порошок **НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ** вместе с фильтрационной прокладкой.



Снова поместите в коллектор фильтра сборную сеточку. Для достижения оптимальной производительности фильтрационной системы необходимо разместить сворную сеточку перед процессом фильтрации.

Вставьте коллектор фильтра обратно в шкаф жарочного устройства.

Важно: Фильтруйте масло тогда, когда оно имеет температуру эксплуатации. Фильтрация в конце рабочего дня обеспечит необходимую температуру масла.



Разместите рычажок для возврата масла и рычажок выпускного вентиля.



При выключенном жарочном устройстве откройте выпускной вентиль.



Когда емкость для жарки будет опорожнена в коллектор фильтра, поверните возвратный рычажок в позицию ON. При этом активизируется фильтрационный насос.



В процессе фильтрации масло будет протекать через фильтр, емкость для жарки и вытекать наружу через открытый выпуск емкости для жарки. Дайте возможность маслу протекать через емкость в течение 5 минут. Этот процесс называется процессом „облагораживания масла“. Масло будет очищено, а из емкости для жарки будут устранены малые частицы.



Закройте выпускной вентиль и оставьте включенным фильтрационный насос.



При закрытом выпускном вентиле заполните маслом емкость для жарки.



Когда будет освобожден коллектор фильтра, то в емкости для жарки будут возникать пузыри. Дайте возможность маслу пузыриться в течение 15-20 секунд, тем самым будет обеспечено освобождение от остатков масла возвратного масляного трубопровода.

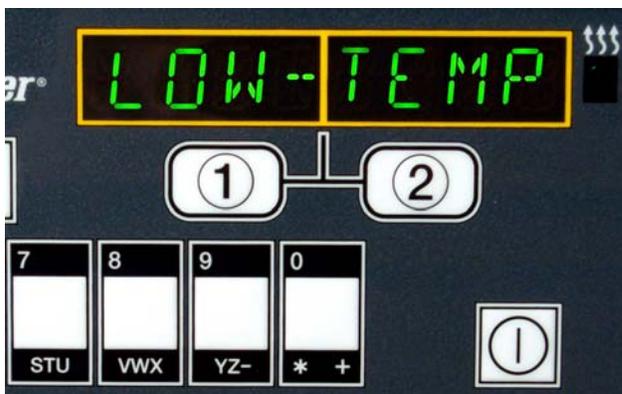


Выключите фильтрационный насос.



Дополните масло вплоть до риски. При фильтрации часть масла может быть потеряна.

Дополните масло до верхнего знака (стрелка) в емкости жарки. Не забывайте, что масло горячее и имеет эксплуатационную температуру.



При фильтрации температура масла может снизиться ниже температуры его эксплуатации. В этом случае устройство для жарки отобразит надпись „Low-Temp“ и нагреет масло после того, как снова будет включен компьютер.

Введите устройство для жарки в эксплуатацию или продолжайте фильтровать масло из других емкостей. Не забудьте, что в один и тот же момент времени вы можете осуществлять фильтрацию масла лишь от одной емкости для жарки.

4.2 УХОД И ОЧИСТКА ЖАРОЧНОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ФИЛЬТРАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никогда не эксплуатируйте жарочное оборудование или фильтрационную систему, если в системе нет масла.

Масло фильтруйте так часто, как в этом будет возникать потребность. Если жарится большое количество пищи, с которого отламываются кусочки, фильтруйте масло хотя бы каждый час. Частая фильтрация повышает срок службы масла и обеспечивает лучший вкус готового изделия. Основное правило, которое необходимо соблюдать гласит: ***„фильтровать раньше, чем вы думаете, что в этом есть необходимость“***. С целью достижения наилучших результатов вы должны фильтровать масло два – три раза в день даже у такого продукта, каким является картофель-фри.

Регулярно очищайте емкость для жарки. Очистка емкости для жарки совместно с заменой старого масла улучшает вкус пищи. При очистке емкости для жарки соблюдайте следующие правила:

1. Установите сетевой переключатель устройства для жарки в положение "OFF". привинтите выпускную трубку (поставляется вместе с устройством жарки) к выпускному вентилю. Убедитесь, что выпускная трубка прочно привинчена к выпускному вентилю и что отверстие направлено вниз.
2. Под выпускную трубку разместите металлическую емкость с уплотнительным кожухом. Металлическая емкость должна выдерживать температуру горячего пищевого масла/жира, а также должна удерживать в себе горячую жидкость. Если вы хотите выпущенное масло или жир использовать снова, то фирма „Frymaster“ рекомендует использовать держатель фильтрационной воронки и саму

фильтрационную воронку „Frymaster“ (если в вашем распоряжении не имеется фильтрационного устройства). Если вы используете держатель фильтрационной воронки „Frymaster“, убедитесь, что держатель хорошо осажён в металлической емкости.

3. Чтобы воспрепятствовать разбрызгиванию масла понемногу откройте выпускной вентиль. Если выпускной вентиль засорится частицами пищи, то для их устранения используйте чистящую палочку Fryer's Friend.

 **ОПАСНОСТЬ**

Если вы хотите прочистить вентиль, то НЕ ВСОВЫВАЙТЕ В НЕГО НИКАКИХ предметов с передней стороны. Горячее масло/жир может неожиданно потечь вам прямо на руки, что представляет собой большую опасность для вашего здоровья.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

НЕ СТУЧИТЕ чистящей палочкой Fryer's Friend по выпускному вентилю. Это может привести к повреждению шарика выпускного вентиля, после чего вентиль потеряет герметичность и из него будут постоянно происходить протечки.

4. После выпуска масла/жира удалите из емкости для жарки все частицы пищи и остатки масла или жира. **БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ**, если горячее масло или жир войдут в контакт с кожей, это может привести к опасным ожогам.
5. После опорожнения емкости для жарки ее необходимо высушить и закрыть выпускной вентиль. Наполните емкость для жарки водой и правильным количеством универсального концентрированного чистящего средства „**McD All Purpose Concentrate (APC) Cleaner HSC**“ до нижней риски, указывающей на **УРОВЕНЬ МАСЛА**. В емкость для жарки поместите корзинки, нагрейте раствор до температуры 195° F (91° C) и прокипятите емкость в течение 1 часа. После этого выключите устройство для жарки, раствор спустите в металлическую складывающую емкость, начисто и насухо протрите емкость для жарки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не выпускайте воду в коллектор фильтра. Вода повредит фильтрационный насос, после чего его необходимо будет заменить. Для выпуска раствора используйте металлическую складывающую емкость.

6. Коллектор фильтра и сам фильтр должны быть очищены при их первом запуске, после чего они должны проходить регулярную очистку.
 - а. Для того, чтобы очистить коллектор фильтра, выньте коллектор из фильтра. Положите коллектор в мойку с теплой водой, в которую добавлено средство для снятия жира.

- b. Вымойте коллектор фильтра при помощи щетки для обслуживания емкости для жарки (поставляется вместе с устройством для жарки).
- c. Для полного удаления чистящего средства коллектор фильтра хорошо промойте. Коллектор высушите при помощи чистого, сухого полотенца или при помощи бумажных салфеток.
- d. Для очистки фильтра используйте губку или полотенце, намоченные в воде с растворенным в нем средстве для снятия жира. Работайте осторожно, чтобы не намочить насос и двигатель.
- e. Фильтр насухо вытрите при помощи чистого, сухого полотенца или при помощи бумажных салфеток.

⚠ ВНИМАНИЕ

Перед вкладыванием коллектора фильтра из всасывающей трубки ДОЛЖНА БЫТЬ удалена вся вода.

- f. Вытрите внутреннюю и внешнюю стороны трубки чистыми, сухими полотенцами или бумажными салфетками.
- g. Вставьте коллектор фильтра в фильтр

ПРИМЕЧАНИЕ: Старое масло или чистящий раствор спускайте в соответствующую емкость. **НЕ ВЫПУСКАЙТЕ ВОДУ ИЛИ ЧИСТЯЩИЙ РАСТВОР В КОЛЛЕКТОР ФИЛЬТРА.**

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Коллектор фильтра никогда НЕ ДОЛЖЕН использоваться для выпуска или переноса пищевого масла в помещения, предназначенные для его ликвидации. Пищевое масло, перед его перемещением в помещения для ликвидации, ДОЛЖНО всегда остыть ниже температуры 100°F (38°C). Вы также можете приобрести устройство для ликвидации масла (MSDU), использование которой также рекомендуется по соображениям техники безопасности.

 **ОПАСНОСТЬ**

Горячее пищевое масло является опасным и может вызвать серьезные ожоги. При манипулировании с горячим маслом действуйте крайне осторожно. При ликвидации старого пищевого масла выпустите его из устройства для жарки в устройство для ликвидации масла (MSDU50) – это устройство вы можете заказать у вашего регионального дилера. Устройство для ликвидации масла должно быть установлено на специальном месте ликвидации, а старое пищевое масло должно быть вычерпано в емкость для складирования жира, после чего ликвидировано правильным способом.

ГЛАВА 5: ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЙ УХОД И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

5.1 Предупредительный уход

Требования, предъявляемые к предупредительному уходу (PM), указаны на картах с перечнем требований по системе предупредительного ухода McDonald's (MRC) 12, 14, 14A и 15. Карты поставляются совместно с настоящей инструкцией, однако не составляют ее неделимую часть. Запасной комплект карт можно заказать при использовании номера части сервисного руководства 819-5432. Для заказа комплекта карт и инструкции по эксплуатации используйте номер части 819-5569. Для заказа комплекта карт и сервисной инструкции используйте номер части 819-5625.

Помимо ухода, указанного в картах MRC фирма „Frymaster“ рекомендует, чтобы устройство для жарки проходило испытательные проверки минимум один раз в год путем привлечения к этим испытаниям авторизованного сервисного техника изготовителя. Испытания должны проходить следующим образом:

- Проверьте, не имеются ли на шкафу устройства внутри и снаружи, спереди и сзади избыточные наносы масла.
- Проверьте, чтобы кабели отопительных элементов находились в хорошем состоянии и что проводники не имеют явных следов повреждений (в том числе и изоляции), и что на них не имеются наносы масла.
- Проверьте, что отопительные элементы находятся в хорошем состоянии и не имеют наносы сажи/карамелизованного масла. Проверьте, чтобы на них не было следов избыточного „сухого“ нагревания.
- Проверьте, что самосвальный механизм функционирует правильно при подъеме и опускании элементов, и что кабели не касаются элементов и/или не являются изношенными.
- Проверьте, что потребление тока отопительного элемента находится в разрешенных рамках (данные о потреблении указаны на информационном щитке устройства).
- Проверьте, что датчики температуры и верхней границы подключены правильно, закреплены и работают нормально, а также, что техническая оснастка и кожух датчика также находятся на своих местах и установлены правильно.
- Проверьте, что шкаф устройства и части контакторного шкафа (т.е., компьютер/контроллер, реле, соединительные платы, трансформаторы, контакторы и т.п.) находятся в хорошем состоянии, на них нет наносов масла и другой грязи.
- Проверьте, что кабели шкафа устройства и контакторного шкафа подсоединены правильно и находятся в хорошем состоянии.

- Проверьте, что все элементы безопасности (т.е., кожухи контакторов, выпускные контакторы безопасности, контакторы рестарта и т.п.) находятся на месте и правильно функционируют.
- Проверьте, что жарочная емкость/емкость для варки находится в хорошем состоянии, не протекает и, что изоляция жарочной емкости/емкости для варки находится в состоянии, пригодном к эксплуатации.
- Проверьте, что все кабельные жгуты и соединения размещены правильно и находятся в хорошем состоянии.
- Проверьте все возвратные масляные и выпускные трубопроводы на предмет их герметичности и проверьте, что все соединения размещены правильно.
- Проверьте коллектор фильтра на предмет его герметичности и чистоты. Если в корзине для сепарации крошек скопилось большое количество частиц, рекомендуем владельцу / пользователю проводить ежедневное опорожнение корзины для сепарации крошек в огнестойкую емкость, а также его ежедневную очистку.
- Проверьте, что все О-кольца и уплотнения (включая те, которые установлены на приточном канале Power Shower, а также тех, которые установлены на устройствах аварийного отключения) имеют хорошее состояние и находятся на своих местах. Если О-кольца изношены или повреждены, замените их.
- Проверьте целостность фильтрационной системы следующим образом:
 - При опорожненном коллекторе фильтра разместите каждый рычажок обратной линии масла (всегда по одному) в позицию ON. Проверьте, что насос заработал и что в пищевом масле/жире появляются пузыри (или слышно бульканье из приточного канала Power Shower).
 - Перекройте все обратные масляные вентили, т.е. поместите все обратные масляные рычажки в позицию OFF. Проверьте правильное функционирование каждого обратного масляного вентиля путем активации фильтрационного насоса при помощи рычажка, расположенного на одном из микропереключателей обратного масляного рычажка. В емкости для жарки не должно быть видно никаких воздушных пузырей (также не должно быть слышно бульканья из приточных каналов Power Shower).
 - Проверьте, что коллектор фильтра правильно подготовлен для фильтрации, после чего масло, нагретое до температуры 350°F (177°C), выпустите из емкости для жарки в коллектор фильтра и перекройте выпускной канал емкости для жарки. Переведите обратный рычажок масла в позицию ON. Подождите, пока все пищевое масло/жир не вернется назад в емкость для жарки (в пищевом масле/жире появятся пузыри, а у устройств, оснащенных компонентом Power Shower произойдет прекращение тока масла из приточных каналов Power Shower). Верните обратный рычажок масла в позицию OFF. Максимальное время нового наполнения маслом емкости для жарки составляет 2 минуты 30 секунд.

5.2 Устранение неисправностей устройства для жарки

Ниже указаны пути простой проверки работы устройства, которые должны быть проведены перед тем, как вы обратитесь в FASC (Авторизированный сервисный центр фирмы „Frymaster“):

- ◆ Находится ли переключатель ON/OFF в позиции ON?
- ◆ Полностью ли закрыт выпускной вентиль?
- ◆ Находится ли корпус силовой вилки в одной плоскости с корпусом электрической розетки (т.е., не видна ли часть вилки и вставлена ли она ровно)?
- ◆ Установлен ли предохранитель в позицию ON и являются ли предохранители исправными?
- ◆ Пуст ли дисплей компьютера? Проверьте концовку кабеля (малый кабель) и убедитесь, что он полностью вставлен в розетку. Проверьте также защитную систему ANSUL.
- ◆ Индицирует ли дисплей неисправность в процессе нагревания? Если да, то выключите устройство для жарки, немного приоткройте выпускной вентиль, а потом его закройте. Попробуйте снова включить устройство.
- ◆ Остается ли температура масла в устройстве ниже установленной температуры? Если да, проверьте, чтобы активная плоскость силовой вилки находилась бы в одной плоскости с плоскостью розетки (штырьки вилки не должны просматриваться). Проверьте предохранители.
- ◆ Индицирует ли дисплей компьютера устройства с разделенной емкостью для жарки неисправность в процессе нагревания? Если да, то выключите обе емкости. Прежде всего включите ту, которая сообщала о неисправности в процессе нагревания, а потом включите другую емкость.

5.3 Устранение неисправностей у встроенных фильтрационных систем (только для серии VIN)

Этот раздел предоставляет пользователю простые инструкции для решения некоторых обычных проблем, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации встроенных фильтрационных систем. Таблицы с инструкциями для устранения неисправностей указаны ниже и должны помочь вам исправить или, как минимум, точно указать на возникшие проблемы работоспособности этого оборудования. Несмотря на то, что эта глава включает в себя самые обычные и распространенные возникающие проблемы, вы можете столкнуться с такой проблемой, которая в данном документе не описывается. В таких случаях персонал технических служб фирм „Frymaster“ приложит все свои усилия для того, чтобы помочь вам идентифицировать такую проблему, а также решить ее. Сервисное руководство VIN/MN14 (819-5625) включает в себя самые подробные инструкции по устранению неисправностей устройства для жарки и фильтрационной системы, однако ремонтные работы должны всегда осуществляться квалифицированным сервисным техником.

При идентификации проблемы всегда используйте сначала самый простой способ ее устранения, если он не помогает, то примените более сложный. Никогда не забывайте об очевидных вещах – каждый может забыть вставить вилку в розетку или полностью перекрыть вентиль. Самое главное – всегда старайтесь создать себе ясное представление о том, почему проблема возникла. Составной частью ремонта должны быть шаги для обеспечения такого состояния, чтобы проблема вновь не возникала. Если из-за плохого подключения устройство управления не функционирует правильно, одновременно с этим проверьте и все остальные подключения. Если постоянно перегорает предохранитель, выясните – почему? Всегда помните о том, что неисправность малой детали часто означает возможную неисправность или неправильное функционирование главных частей устройства или всей системы в целом.

Прежде, чем вы позвоните сервисному агенту или на сервисную линию фирмы „Frymaster“ (1-800-24FRYER):

- Проверьте, хорошо ли подключены электрические кабели.
- Проверьте, находятся ли в работоспособном состоянии предохранители.
- Проверьте, полностью ли закрыты выпускные вентили емкости для жарки.

 ОПАСНОСТЬ

Некогда не пытайтесь перемещать устройство для жарки, которое содержит горячее пищевое масло или переливать горячее пищевое масло из одной емкости в другую.

 ОПАСНОСТЬ

При тестировании электрических контуров будьте особо осторожными. Проводники находятся под напряжением.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Контроль, тестирование и ремонт электрооборудования должны проводиться лишь силами квалифицированного сервисного персонала. При ремонте оборудование должно быть отключено от сети электропитания, за исключением тех случаев когда осуществляется тестирование электрической части.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ
<p style="text-align: center;">Насос не запускается.</p> <p style="text-align: center;">ИЛИ</p> <p>Насос в процессе фильтрации останавливается.</p>	<p>A. При тепловой перегрузке контактор отключит перегретый двигатель.</p> <p>Испытание: Если насос неожиданно остановится в процессе фильтрации, особенно после нескольких фильтрационных циклов, то, скорее всего, двигатель насоса перегрелся. Поместите рычажок фильтра в позицию OFF, дайте насосу возможность остыть в течение минимум 45 минут, после чего нажмите кнопку рестарта, которая расположена на двигателе насоса. Попробуйте активировать насос.</p>	<p>A. Если после рестарта контактора тепловой перегрузки насос работает нормально, то это означает, что насос был перегрет.</p> <p>Всегда осуществляйте фильтрацию пищевого масла/жира при их температуре, которая близка температуре жарки.</p> <p>Дайте возможность двигателю насоса остыть в течение 10 минут после фильтрации масла из двух полных емкостей для жарки (фильтрация масла из емкостей проводилась друг за другом).</p> <p>Между отдельными фильтрациями проверяйте состояние фильтрационной бумаги. Если на фильтрационной бумаге скопилось большое количество грязи, замените ее.</p>
	<p>B. Отказ в работе микропереключателя фильтрационного рычажка.</p> <p>Испытание: Если речь идет о жарочном устройстве с несколькими емкостями, попробуйте включить насос при помощи иного рычажка. Если насос включится, то это значит, что микропереключатель рычажка является не выровненным или испортился.</p> <p>Если рычажок находится в позиции ON, то рычажок на микропереключателе должен быть хорошо прижат напротив переключателя. Если это так, то переключатель неисправен. Если это не так, то переключатель разболтался и/или отклонился с правильного места.</p>	<p>B. Если переключатель разболтался, придержите его в правильной позиции и правильно затяните гайку с винтом, а также обеспечьте такое состояние, что когда рычажок находится в позиции ON, о рычажок на микропереключателе плотно прилегает напротив переключателя.</p> <p>Если переключатель вышел из строя, обратитесь в авторизованный сервисный центр фирмы „Frymaster“.</p>

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ
	<p>С. Засорение насоса.</p> <p>Испытание: Перекройте выпускной вентиль. Поместите рычажок фильтра в позицию OFF, дайте насосу возможность остыть в течение минимум 45 минут, после чего нажмите на кнопку рестарта двигателя насоса. Выньте коллектор фильтра из устройства, после чего активизируйте насос. Если двигатель насоса начнет шуметь, а потом остановится, то это означает, что насос засорен.</p>	<p>С. Засорение насоса обычно вызывается отложениями, которые скапливаются в насосе из-за неправильного размера или неправильного размещения фильтрационной бумаги, а также из-за не использования сеточки для сепарации крошек. Обратитесь в авторизованный сервисный центр фирмы „Frymaster“ с просьбой об очистке насоса.</p> <p>Проверяйте, чтобы фильтрационная бумага имела правильный размер и была бы правильно размещена, а также на то, чтобы всегда использовалась сеточка для сепарации крошек.</p>

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ
<p>Насос не перекачивает масло или перекачивает его слишком медленно.</p>	<p>А. Пищевое масло / жир слишком холодные для их фильтрации.</p>	<p>А. Для осуществления правильной фильтрации масло или жир должны иметь температуру около 350°F (177°C). При более низкой температуре масло / жир будут слишком густыми для того, чтобы они свободно проходили через фильтрационное оборудование, что вызовет значительное снижение циркуляции и возврата масла, и возможный перегрев двигателя фильтрационного насоса. Перед выпуском масла / жира в коллектор фильтра обеспечьте, чтобы масло или жир были приблизительно нагреты до температуры жарки.</p>
	<p>В. Неправильно установленные или подготовленные составные части коллектора фильтра.</p> <p>Испытание: Перекройте выпускной вентиль. Установите рычажок фильтра в позицию OFF, замените коллектор фильтра (и устройство Power Shower, если оно установлено). Установите рычажок фильтра в позицию ON.</p> <p>Если из возвратного масляного канала (или из канала Power Shower) вытекает сильный поток воздуха, проблема находится в частях коллектора фильтра.</p>	<p>В. Удалите из коллектора фильтра масло, замените фильтрационную бумагу и проверьте, чтобы фильтрационная сеточка была размещена на правильном месте под бумагой.</p> <p>Если проблема не устраняется, то, скорее всего, произошло засорение всасывающей фильтрационной трубки. Прочистите трубку при помощи тонкой и гибкой проволоки. Если засорение устранить не удается, обратитесь в сервисный центр фирмы „Frymaster“.</p>

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ
	<p>С. Неверно установленные или подготовленные составные части коллектора фильтра.</p> <p>Испытание: Перекройте выпускной вентиль. Установите рычажок фильтра в позицию OFF, замените коллектор фильтра (и устройство Power Shower, если оно установлено). Установите рычажок фильтра в позицию ON.</p> <p>Если из возвратного масляного канала (или из канала Power Shower) вытекает сильный поток воздуха, проблема находится в частях коллектора фильтра.</p>	<p>С. Проверьте, что O-кольца подключения фильтра находятся на правильном месте и имеют хорошее состояние.</p> <p>Замените фильтрационную бумагу и проверьте, чтобы фильтрационная сеточка была размещена на правильном месте под бумагой..</p> <p>Если вы используете фильтр системы „Magnasol“, проверьте, чтобы O-кольца имели хорошее состояние и находились на правильном месте, т.е. на соединительной части фильтрационной сеточки.</p>