



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ RE
Руководство по установке и эксплуатации



Frymaster



Компания Frymaster, член Ассоциации обслуживания оборудования коммерческого питания (CFESA), рекомендует пользоваться услугами техников, аттестованных CFESA.



Круглосуточная горячая линия
обслуживания: 1-800-551-8633

НОЯБРЬ 2005
* 8196206 *

www.frymaster.com

E-mail: service@frymaster.com

Russian / Русский язык

УВЕДОМЛЕНИЕ

ЕСЛИ ВО ВРЕМЯ ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ ЭКСПЛУАТИРУЕТ ЧАСТЬ ЭТОГО ОБОРУДОВАНИЯ ENODIS НЕ КАК НЕМОДИФИЦИРОВАННУЮ НОВУЮ ИЛИ ВОССТАНОВЛЕННУЮ ЧАСТЬ, ПРИОБРЕТЕННУЮ НЕПОСРЕДСТВЕННО У FRUMASTER DEAN ИЛИ КАКОГО-ЛИБО ИЗ АТТЕСТОВАННЫХ СЕРВИС-ЦЕНТРОВ КОМПАНИИ, И (ИЛИ) ЕСЛИ ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЧАСТЬ ИЗМЕНЕНА ПО СРАВНЕНИЮ С ЕЕ ПЕРВОНАЧАЛЬНОЙ КОНФИГУРАЦИЕЙ, НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ТЕРЯЕТ СИЛУ. КРОМЕ ТОГО, НИ КОМПАНИЯ FRUMASTER DEAN, НИ ЕЕ ФИЛИАЛЫ НЕ ПРИНИМАЮТ ПРЕТЕНЗИЙ И НЕ НЕСУТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КАКОЙ БЫ ТО НИ БЫЛО УЩЕРБ ИЛИ РАСХОДЫ, ПОНЕСЕННЫЕ ЗАКАЗЧИКОМ И СВЯЗАННЫЕ, ПРЯМО ИЛИ КОСВЕННО, ЦЕЛИКОМ ИЛИ ЧАСТИЧНО, С УСТАНОВКОЙ КАКОЙ-ЛИБО ИЗМЕНЕННОЙ ДЕТАЛИ И (ИЛИ) ДЕТАЛИ, ПОЛУЧЕННОЙ ОТ НЕАТТЕСТОВАННОГО СЕРВИС-ЦЕНТРА.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Данный прибор предназначен только для профессионального использования и должен эксплуатироваться только квалифицированным персоналом. Установку, техобслуживание и ремонт должен выполнять только сервис-центр, аттестованный заводом Frymaster Dean (FASC), или другой аттестованный персонал. Установка, техобслуживание или ремонт, произведенные неквалифицированным персоналом, могут сделать гарантию изготовителя недействительной. Определение квалифицированного персонала см. в главе 1 настоящего руководства.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Данное оборудование должно быть установлено в соответствии с применимыми государственными и местными нормами страны и (или) региона, в которых устанавливается прибор. Подробности см. в разделе "ТРЕБОВАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННЫХ НОРМ" главы 2 настоящего руководства.

УВЕДОМЛЕНИЕ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ В США

Это оборудование должно быть установлено в соответствии с основными санитарно-техническими нормами Инспекции зданий и администрации надзора за соблюдением нормативов (BOCA) и Руководством по санитарно-техническим нормам пищевой промышленности Администрации США по контролю за продуктами питания и лекарствами.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Используемые в этом руководстве рисунки и фотографии служат для иллюстрации процедур эксплуатации, чистки и техобслуживания и могут не соответствовать методам работы, принятым на предприятии.

УВЕДОМЛЕНИЕ ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ УСТРОЙСТВ, ОБОРУДОВАННЫХ КОМПЬЮТЕРАМИ

США

Данное устройство соответствует требованиям части 15 правил Федеральной комиссии США по связи (FCC). Эксплуатация ограничивается следующими двумя условиями: 1) Это устройство не должно создавать вредных помех и 2) Это устройство должно принимать любые помехи, включая и те, которые могут привести к нежелательным явлениям при работе устройства. Хотя это устройство достоверно относится к классу А, показано, что оно соответствует пределам, установленным для устройств класса В.

КАНАДА

Радиопомехи, создаваемые данным цифровым аппаратом, не выходят за пределы, установленные стандартом ICES-003 Министерства связи Канады для устройств классов А или В.

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.



ОПАСНО

Неправильная установка, настройка, техобслуживание или ремонт, а также несанкционированные изменения или модификации могут привести к материальному ущербу, травме или смерти. Прежде чем устанавливать, эксплуатировать или обслуживать это оборудование, внимательно прочитайте инструкции по установке, эксплуатации и техобслуживанию.



ОПАСНО

Передний выступ данного прибора — это не ступенька! Не становитесь на прибор. Если вы поскользнетесь или прикоснетесь к горячему маслу или шортенингу, возможна тяжелая травма.



ОПАСНО

Не храните и не используйте бензин или другие горючие пары и жидкости поблизости от этого или любого другого электрического прибора.



ОПАСНО

Поддон для крошек оборудован фильтром, который нужно каждый день по окончании жарки опорожнять в огнестойкий контейнер. Частицы пищи могут самопроизвольно воспламениться, если оставить их плавать в некоторых видах кулинарного жира.



ОСТОРОЖНО

Не стучите корзинами для жарки или другой кухонной утварью по герметизирующей полосе фритюрницы. Эта полоса герметизирует стык между обжарочными ваннами. Постукивание по полосе корзинами для жарки, чтобы сбить кулинарный жир, деформирует полосу и ухудшает ее подгонку к месту посадки. Полоса рассчитана на плотную посадку и должна сниматься только для чистки.



Электрические фритюрницы серии RE Руководство по установке и эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1. Введение	
1.1 Общие сведения	1-1
1.2 Информация по технике безопасности	1-1
1.3 Информация о компьютере	1-2
1.4 Информация, относящаяся к Европейскому Сообществу (ЕС)	1-2
1.5 Наладчики, эксплуатационный и обслуживающий персонал	1-2
1.6 Определения	1-2
1.7 Процедура предъявления требования о компенсации за повреждения при транспортировке	1-3
1.8 Информация по обслуживанию	1-3
ГЛАВА 2. Инструкции по установке	
2.1 Общие требования к установке	2-1
2.2 Требования к электропитанию	2-3
2.3 Установка секции жарки	2-3
ГЛАВА 3. Инструкции по эксплуатации	
3.1 Процедуры настройки и выключения	3-2
3.2 Контроллеры	3-3
ГЛАВА 4. Инструкции по фильтрации	
4.1 Слив и ручная фильтрация	4-1
4.2 Подготовка к использованию встроенной системы фильтрации	4-2
4.3 Работа фильтра	4-5
4.4 Разборка и сборка фильтра Magnasol	4-7
4.5 Слив и ликвидация отработанного масла	4-8
ГЛАВА 5. Профилактическое техобслуживание	
5.1 Чистка фритюрницы	5-1
5.1.1 Ежедневные проверки и обслуживание	5-1
5.1.3 Еженедельные проверки и обслуживание	5-2
5.1.4 Кипячение жаровни	5-2
5.2 Ежемесячные проверки и обслуживание	5-3
5.2 Калибровки ручки управления полупроводникового (аналогового) контроллера	5-3
5.3 Ежегодные/Периодические осмотры системы	5-3
ГЛАВА 6. Поиск и устранение неисправностей оператором	
6.1 Введение	6-1
6.2 Поиск и устранение неисправностей	6-2
6.2.1 Проблемы с контроллером и нагреванием	6-2
6.2.2 Сообщения об ошибках и индикация сбоя	6-4
6.2.3 Неисправности лифта корзин	6-7
6.2.4 Неисправности системы фильтрации	6-7

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ RE

ГЛАВА 1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Общие сведения

Прежде чем приступать к работе с этим оборудованием, внимательно прочитайте инструкции, содержащиеся в данном руководстве. Это руководство распространяется на все конфигурации моделей FPPE14, FPPE17 и FPPE22. Большинство деталей фритюрниц этого семейства моделей совершенно одинаковы, и при рассмотрении группы в целом мы будем называть их «электрические фритюрницы серии RE».

Будучи внешне похожи на семейство обычных электрических фритюрниц Pro Series Electric, электрические фритюрницы серии RE оборудованы значительно отличающимся вращающимся элементом улучшенной конструкции. Остальные особенности, включая глубокие холодные зоны, открытые жаровни и систему фильтрации, сохранились практически без изменений. Варианты управления это многорежимные управляющие компьютеры (стандартный вариант) или, по выбору, цифровые и аналоговые контроллеры. Фритюрницы этой серии выпускаются с едиными или отдельными жаровнями и могут приобретаться по отдельности или сгруппированными в батарее, содержащие до шести фритюрниц.

1.2 Информация по технике безопасности

Прежде чем приступать к работе со своим оборудованием, внимательно прочитайте инструкции, содержащиеся в этом руководстве.

В этом руководстве вы всюду будете встречать знаки, заключенные в двойную рамку, подобные приведенному ниже.



ОПАСНО

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



Блоки **ВНИМАНИЕ** содержат информацию о действиях или условиях, которые *могут вызвать неправильную работу вашей системы или привести к такой неправильной работе.*



Блоки **ОСТОРОЖНО** содержат информацию о действиях или условиях, которые *могут повредить вашу систему или привести к ее повреждению*, а также стать причиной ее неправильной работы.



Блоки **ОПАСНО** содержат информацию о действиях или условиях, которые *могут причинить травму персоналу или привести к такой травме*, а также вызвать повреждение системы и (или) привести к ее неправильной работе.

Фритюрницы этой серии оборудованы следующими автоматическими защитными устройствами:

1. Два устройства обнаружения высокой температуры отключают питание элементов при выходе из строя устройств управления температурой.
2. Защитный выключатель, встроенный в сливной вентиль, предотвращает перегрев элементов, если сливной вентиль частично открыт.

1.3 Информация о компьютере

Это оборудование было испытано и найдено соответствующим пределам, установленным для цифровых устройств класса А согласно части 15 Правил Федеральной комиссии связи (FCC). Хотя данное устройство было отнесено к классу А, было также установлено, что оно удовлетворяет требованиям, установленным для класса В. Эти требования рассчитаны на то, чтобы обеспечить обоснованный уровень защиты от вредных помех, когда оборудование эксплуатируется в промышленных условиях. Данное оборудование генерирует, использует и может излучать высокочастотную энергию и, если оно не будет устанавливаться и эксплуатироваться в соответствии с этим руководством, может создавать вредные помехи для радиосвязи. Эксплуатация оборудования в жилых районах может создавать вредные помехи, и в этом случае от пользователя будет требоваться устранение помех за собственный счет.

Пользователь предупреждается, что любые изменения, не получившие явно выраженного утверждения от стороны, ответственной за обеспечение соответствия, могут лишить пользователя права эксплуатировать оборудование.

Если потребуется, пользователь должен обратиться за дополнительной консультацией к дилеру или опытному радио- или телевизионному технику.

Для пользователя может оказаться полезной следующая брошюра, выпущенная Федеральной комиссией связи: «How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems» («Как находить и решать проблемы, связанные с радио- и телевизионными помехами»). Эту брошюру можно заказать по следующему адресу: U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Информация, относящаяся к Европейскому Сообществу (ЕС)

Европейское Сообщество (ЕС) установило для оборудования этого типа ряд особых стандартов. Если между стандартами ЕС и другими стандартами имеются расхождения, относящаяся сюда информация выделяется затененными блоками, подобными приведенному ниже.



1.5 Наладчики, эксплуатационный и обслуживающий персонал

Рабочая информация по оборудованию Frymaster предназначена только для квалифицированного и (или) имеющего соответствующее разрешение персонала, см. разд. 1.6. **Все работы по установке и обслуживанию оборудования Frymaster должны выполняться квалифицированным, аттестованным, лицензированным и (или) имеющим соответствующее разрешение персоналом, как это определено в разд. 1.6.**

1.6 Определения

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ И (ИЛИ) ИМЕЮЩИЙ СООТВЕТСТВУЮЩЕЕ РАЗРЕШЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЙ ПЕРСОНАЛ

Квалифицированный или имеющий разрешение персонал — это работники, которые внимательно прочитали информацию, содержащуюся в данном руководстве, и изучили функции оборудования, или имеют опыт предыдущей работы с оборудованием, на которое распространяется данное руководство.

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ НАЛАДЧИКИ

Квалифицированные наладчики - это лица, фирмы, корпорации и (или) компании которые лично или через представителей участвуют или несут ответственность за установку бытовых электрических приборов. Квалифицированный наладчик должен обладать опытом такой работы, быть знакомым со всеми относящимися сюда методами электробезопасности и обеспечивать соответствие всем требованиям применимых государственных и местных нормативов.

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ

Квалифицированный обслуживающий персонал — это лица, знакомые с оборудованием Frymaster и аттестованные компанией Frymaster, L.L.C. для проведения обслуживания этого оборудования. Все аттестованные техники по обслуживанию должны быть оснащены полным комплектом руководств по обслуживанию и запчастям и иметь минимально необходимый запас запчастей для оборудования Frymaster. При поставке с завода к фритюрнице прилагается список аттестованных заводом сервис-центров (FASC) Frymaster. ***Несоблюдение требования об использовании квалифицированного обслуживающего персонала сделает недействительной гарантию Frymaster на ваше оборудование.***

1.7 Процедура предъявления требования о компенсации за повреждения при транспортировке

Что вы должны делать, если оборудование прибыло поврежденным:

Имейте в виду, что перед отправкой с завода это оборудование было тщательно осмотрено и упаковано квалифицированным персоналом. Frymaster не несет ответственности за ущерб или потери, причиненные при перевозке. После приемки оборудования полную ответственность за его безопасную доставку берет на себя транспортная компания.

1. Предъявляйте требование о возмещении убытков немедленно, независимо от размеров ущерба.
2. Видимые потери или повреждения. Проследите за тем, чтобы эта информация была внесена в грузовую накладную или особую квитанцию и подписана лицом, осуществившим доставку.
3. Скрытые потери или ущерб. Если повреждение оставалось незамеченным, пока оборудование не было распаковано, уведомьте транспортную компанию или транспортного агента немедленно по обнаружении дефекта и подайте требование о возмещении скрытого ущерба. Оно должно быть подано в течение 15 дней со дня доставки. Обязательно сохраните контейнер для осмотра.

1.8 Информация по обслуживанию

Для проведения нерегламентного техобслуживания или ремонта или для получения информации по обслуживанию обращайтесь в свой местный аттестованный сервис-центр компании Frymaster (FASC). Информацию по обслуживанию можно также получить, обратившись в отдел технического обслуживания компании Frymaster (тел. 1-800-24FRYER) или по электронной почте, service@frymaster.com. Чтобы эффективно оказать вам помощь, понадобится следующая информация:

Номер модели _____

Серийный номер _____

Напряжение _____

Характер проблемы _____

СПРЯЧЬТЕ И СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ RE

ГЛАВА 2. ИНСТРУКЦИ ПО УСТАНОВКЕ

2.1 Общие сведения

Правильная установка очень важна для безопасной, эффективной и безотказной работы этого прибора.

Все работы по установке и обслуживанию оборудования Frymaster должны выполнять квалифицированные, аттестованные и (или) имеющие соответствующее разрешение наладчики или техники по обслуживанию, как это определено в разд. 1.6.

Невыполнение требования об использовании квалифицированных, аттестованных и (или) имеющих соответствующее разрешение наладчиков или техников по обслуживанию (как это определено в разд. 1.6 данного руководства) для установки или иных работ по обслуживанию этого оборудования сделает недействительной гарантию Frymaster и может привести к повреждению оборудования или причинению травмы персоналу.

При наличии противоречий между инструкциями и информацией данного руководства, с одной стороны, и местными или государственными нормами и правилами, с другой, установка и эксплуатация должны проводиться в соответствии с действующими нормами и правилами страны, в которой устанавливается оборудование.

Вы можете заключить договор на техобслуживание с местным сервис-центром, который аттестован заводом.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Все фритюрницы, поставляемые без заводских шнуров и вилок, должны подсоединяться проводами через клеммный блок, находящийся сзади фритюрницы. Подсоединение таких фритюрниц должно соответствовать техническим требованиям Лаборатории по технике безопасности США (UL). При подсоединении проводами должны быть предусмотрены предохранительные устройства.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Если это оборудование подсоединяется к источнику электропитания непосредственно, то в стационарной проводке должно быть предусмотрено устройство отключения от питания с межконтактным зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм на всех полюсах.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Это оборудование должно быть установлено таким образом, чтобы вилка шнура питания была доступна, если не предусмотрено другое средство отключения от источника питания (например, автоматический выключатель).

УВЕДОМЛЕНИЕ

Если этот прибор постоянно подсоединен к стационарной проводке, соединение должно быть выполнено медными проводами, рассчитанными на температуру не меньше 75°C.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Если шнур электропитания поврежден, то во избежание опасности замену должен произвести техник сервис-центра, аттестованного заводом Frymaster Dean, или лицо аналогичной квалификации.

ОПАСНО

Этот прибор должен быть подсоединен к источнику питания, напряжение и число фаз которого соответствуют данным, приведенным на табличке технических данных, прикрепленной к внутренней стороне дверцы прибора.

⚠ ОПАСНО

Все электрические соединения для этого прибора должны быть выполнены в соответствии с монтажными схемами, которые входят в состав поставки. При установке или обслуживании этого оборудования руководствуйтесь монтажными схемами, прикрепленными к внутренней стороне дверцы прибора.

⚠ ОПАСНО

Приборы Frymaster на ножках предназначены для стационарной установки. При перемещении прибора, оборудованного ножками, его нужно поднимать, чтобы не повредить прибор и не получить травму. Для передвижных установок должны использоваться дополнительные роликовые платформы. Есть вопросы? Позвоните по тел. 1-800-551-8633.

⚠ ОПАСНО

Не прикрепляйте сливную полку козырька к одной фритюрнице. Фритюрница может потерять устойчивость, опрокинуться и причинить травму. Место установки приборов ни в коем случае не должно содержать горючих материалов.

При перерыве в подаче электропитания фритюрница автоматически выключается. Если это произойдет, переведите выключатель питания в положение ВЫКЛЮЧЕНО. Не пытайтесь включить фритюрницу, пока питание не восстановится.

На приборе и поблизости от него не должно быть горючих материалов; однако он может быть установлен на полу из горючего материала.

Расстояние с боков и сзади от прибора до горючей конструкции должно быть не меньше 15 см. Для обслуживания и надлежащей эксплуатации оборудования свободное пространство перед фритюрницей должно быть не меньше 61 см.

⚠ ОСТОРОЖНО

Не загромождайте пространство вокруг основания или под фритюрницей.

2.1.2 Требования к электрическому заземлению

Все электрические приборы должны быть заземлены в соответствии со всеми применимыми государственными и местными нормами и, если требуется, нормами ЕС. Монтажная схема находится на внутренней стороне дверцы фритюрницы. Соответствующие напряжения см. на табличке технических данных, прикрепленной к внутренней стороне дверцы.

2.1.3 Австралийские требования

Установка должна быть произведена в соответствии со стандартами AS 5601 / AG 601, а также нормативами местных органов власти, правилами установки газовых и электрических приборов и любыми другими применимыми правилами.

2.2 Требования к электропитанию

Требования к 3-фазному питанию				
МОДЕЛЬ	НАПРЯЖЕНИЕ	КОЛ-ВО ПРОВОДОВ	МИНИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПРОВОДА AWG (мм)	АМПЕР (на фазу)
FPRE14	208	3	6 (4,11)	39
FPRE14	240	3	6 (4,11)	34
FPRE14	480	3	8 (2,59)	17
FPRE14	220/380	4	6 (4,11)	21
FPRE14	240/415	4	6 (4,11)	20
FPRE14	230/400	4	6 (4,11)	21
FPRE17	208	3	6 (4,11)	48
FPRE17	240	3	6 (4,11)	41
FPRE17	480	3	6 (4,11)	21
FPRE17	220/380	4	6 (4,11)	26
FPRE17	240/415	4	6 (4,11)	24
FPRE17	230/400	4	6 (4,11)	25
FPRE22	208	3	4 (5,19)	61
FPRE22	240	3	4 (5,19)	53
FPRE22	480	3	6 (4,11)	27
FPRE22	220/380	4	6 (4,11)	34
FPRE22	240/415	4	6 (4,11)	31
FPRE22	230/400	4	6 (4,11)	32

Требования к 1-фазному питанию				
МОДЕЛЬ	НАПРЯЖЕНИЕ	КОЛ-ВО ПРОВОДОВ	МИНИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПРОВОДА AWG (мм)	АМПЕР (на фазу)
FPRE14	208	2	3 (5,83)	68
FPRE14	240	2	4 (5,19)	59
FPRE14	480	2	8 (3,26)	30

УВЕДОМЛЕНИЕ

Если этот прибор постоянно подсоединен к стационарной проводке, соединение должно быть выполнено медными проводами, рассчитанными на температуру не меньше 75°C.

ОПАСНО

Этот прибор должен быть подсоединен к источнику питания, напряжение и число фаз которого соответствуют данным, приведенным на табличке технических данных, прикрепленной к внутренней стороне дверцы прибора.

ОПАСНО

Все электрические соединения для этого прибора должны быть выполнены в соответствии с монтажными схемами, которые входят в состав поставки. При установке или обслуживании этого оборудования руководствуйтесь монтажными схемами, прикрепленными к внутренней стороне дверцы прибора.

2.3 После установки фритюрниц на участке жарки



ОПАСНО

Ни в коем случае не изменяйте и не удаляйте никакие детали конструкции фритюрницы, чтобы подогнать ее установку под колпаком. Есть вопросы? Позвоните по горячей линии обслуживания Frymaster Dean, тел. 1-800-551-8633.

1. Установив фритюрницу на участке жарки, проверьте горизонтальность установки в поперечном и продольном направлении при помощи строительного уровня, устанавливаемого поверх жаровни.

Для выравнивания фритюрниц, оборудованных ножками, нижние части ножек нужно вывинтить приблизительно на 25 мм. Кроме того, ножки должны быть отрегулированы таким образом, чтобы обеспечивалась необходимая высота фритюрницы на участке жарки.

Во фритюрницах, оборудованных тележками, встроенные устройства выравнивания отсутствуют. Пол, на котором устанавливаются фритюрницы, должен быть горизонтальным.

После окончательного выравнивания фритюрницы установите ограничители, входящие в комплект поставки, чтобы ее перемещения были ограничены, и чтобы механические напряжения не передавались на электрические провода или соединения. При установке ограничителей следуйте сопроводительным инструкциям. Если ограничители были сняты для обслуживания или по каким-либо иным причинам, то перед возвратом фритюрницы в работу они должны быть установлены снова.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вам нужно переместить фритюрницу, установленную на ножках, то перед перемещением снимите нагрузку со всех ножек. Если ножка повреждена, обратитесь к своему представителю по обслуживанию для немедленного ремонта или замены.



ОПАСНО

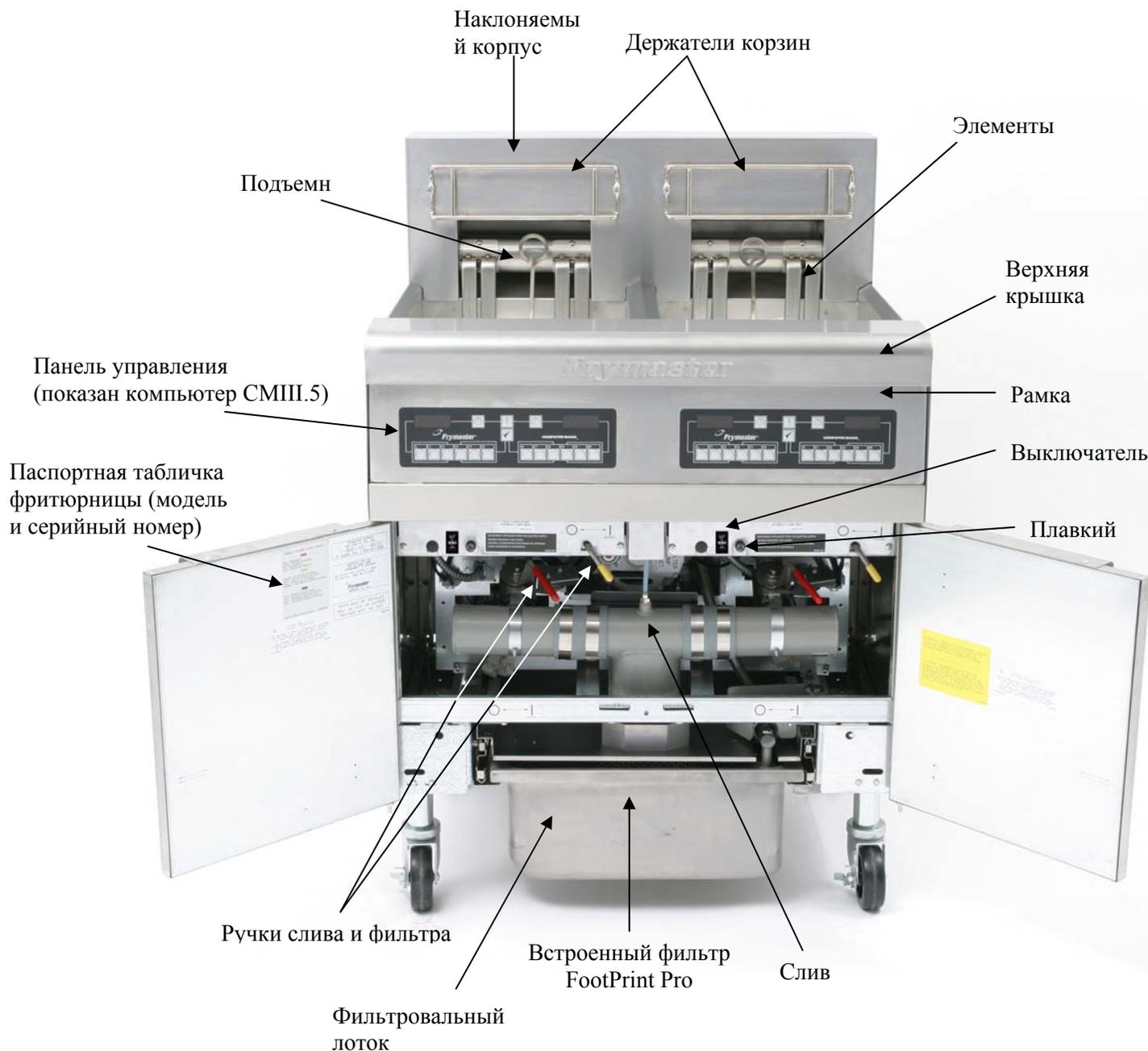
Горячее масло может причинить тяжелые ожоги. Остерегайтесь соприкосновения. Чтобы не допустить пролития масла, падений и тяжелых ожогов, при всех обстоятельствах, прежде чем пытаться двигать фритюрницу, уберите из нее масло. Если не закрепить эту фритюрницу в стационарном положении, она может опрокинуться и причинить тяжелую травму.

2. Закройте сливной вентиль (вентили) фритюрницы и заполните жаровню водой до линии нижнего уровня масла.
3. Прокипятите жаровню (жаровни) в соответствии с инструкциями разд. 5.1.3 этого руководства.
4. Слейте, протрите и заполните жаровню (жаровни) кулинарным маслом. (См. *Процедуры настройки и выключения оборудования* в главе 3.)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ RE

ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЕЙ СЕРИИ FPRE



ТИПИЧНАЯ КОНФИГУРАЦИЯ (МОДЕЛЬ FPRE217)

ПРИМЕЧАНИЕ: Внешний вид вашей фритюрницы может несколько отличаться от показанного на иллюстрации, в зависимости от конфигурации и даты изготовления.

3.1 Процедуры настройки и выключения оборудования

Настройка

 **ОПАСНО**

Ни в коем случае не включайте прибор с пустой жаровней. Перед включением питания элементов жаровня должна быть заполнена до указанного уровня водой, маслом или шортенингом. Невыполнение этого требования приведет к неустранимому повреждению элементов и может вызвать пожар.

 **ОПАСНО**

Прежде чем заливать в жаровню масло, удалите с нее все капли воды. В противном случае, когда масло дойдет до температуры жарки, начнется разбрызгивание горячей жидкости.

1. Заполните жаровню маслом до линии нижнего УРОВНЯ МАСЛА, которая находится на задней стенке жаровни. Это учитывает расширение масла при нагревании. Не заполняйте жаровню холодным маслом выше нижней линии; поскольку при нагревании масло расширяется, оно может перелиться через край.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если используется твердый шортенинг, сначала поднимите элементы, затем уложите шортенинг на дно жаровни. Опустите элементы и уложите шортенинг вокруг и поверх элементов. После того, как уложенный шортенинг растопится, может понадобиться добавить шортенинг, чтобы довести его уровень до нужной отметки.

 **ОПАСНО**

Ни в коем случае не укладывайте сплошной блок шортенинга поверх нагревательных элементов.

Если вы используете твердый шортенинг, обязательно растопите его, прежде чем добавлять в жаровню. Если шортенинг не растоплен, его нужно уложить на дно жаровни и вокруг элементов и при запуске фритюрницы включить режим цикла растапливания.

Ни в коем случае не отменяйте цикл растапливания, если используется твердый шортенинг! Это приведет к повреждению элементов и повысит опасность внезапного возгорания.

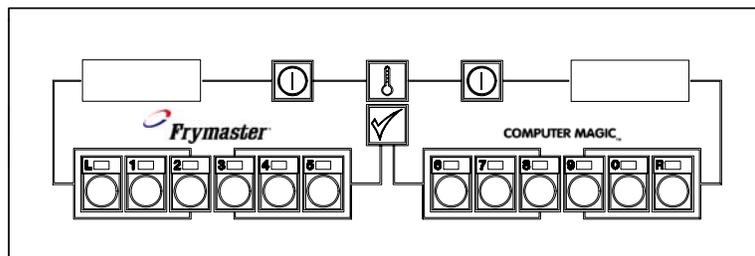
2. Проследите за тем, чтобы шнур питания был вставлен в соответствующую розетку. Убедитесь в том, что торец вилки соприкасается с торцом розетки, и что контакты вилки не видны.
3. Убедитесь в том, что питание включено. Некоторые модели оборудованы общим выключателем, расположенным за дверцей шкафа фритюрницы на лицевой панели блока компонентов, рядом с плавким предохранителем. См. стр. 3-1. На индикатор компьютера в этих моделях выводится не **off (выкл.)**, а **standby (ожидание)**.
4. Убедитесь в том, что компьютер или контроллер **ВКЛЮЧЕН**.
5. Убедитесь в том, что, когда масло достигло температуры жарки, его уровень совпадает с линией верхнего УРОВНЯ МАСЛА. После того, как достигнута температура жарки, может понадобиться добавить масло или шортенинг, чтобы довести его уровень до нужной отметки.

Выключение

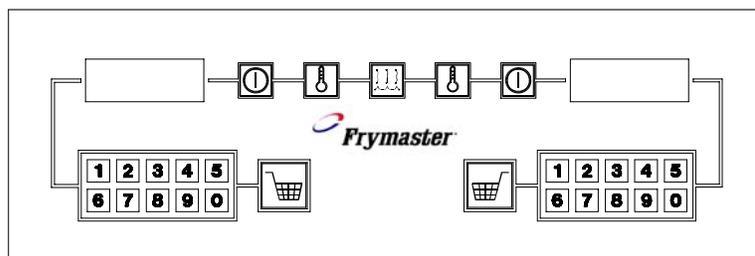
1. Выключите фритюрницу.
2. Профильтруйте масло и очистите фритюрницы (см. главы 4 и 5).
3. Закройте жаровни крышками.

3.2 Контроллеры

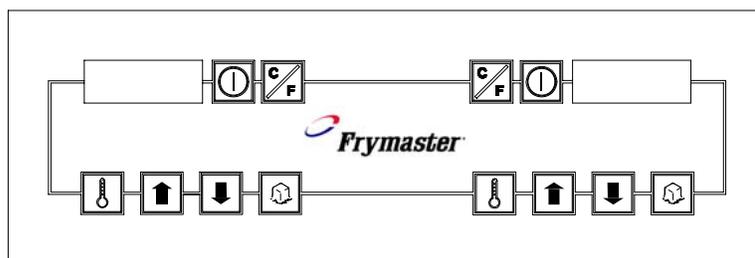
Фритюрница может быть оборудована любым из следующих контроллеров:



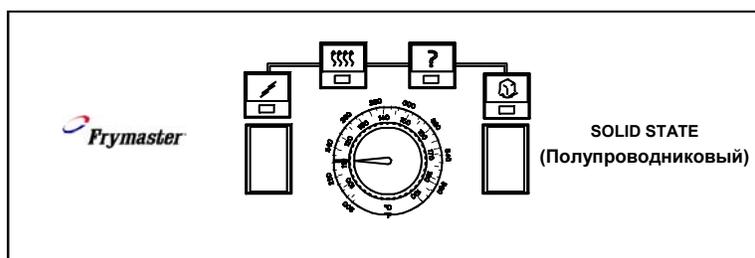
Компьютер Computer Magic III (CM III)



Таймер лифтов корзин



Цифровой контроллер



Полупроводниковый (аналоговый) контроллер

ВНИМАНИЕ

Если фритюрница используется в первый раз после установки, см. процедуру кипячения жаровни на стр. 5-2.

Инструкции по эксплуатации конкретного контроллера см. в отдельном *Руководстве по эксплуатации контроллеров фритюрниц Frymaster*, которое вы получили вместе с фритюрницей.

Инструкции по работе со встроенной системой фильтрации см. в главе 4.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ RE

ГЛАВА 4. ИНСТРУКЦИИ ПО ФИЛЬТРАЦИИ

ОСТОРОЖНО

Мастер смены отвечает за то, чтобы операторы были осведомлены об опасностях, присущих работе с фильтром горячего масла. Они должны, в частности, подробно знать процедуры фильтрации, слива и очистки.

4.1 Слив и ручная фильтрация

ОПАСНО

Будьте осторожны при сливе и фильтрации масла — небрежность может привести к сильному ожогу. Температура фильтруемого масла близка к 177°C. Перед использованием каких-либо переключателей или вентилей убедитесь в том, что все шланги присоединены правильно, и ручки слива находятся в правильном положении. При сливе и фильтрации масла надевайте все необходимые средства индивидуальной защиты.

ОПАСНО

Прежде чем сливать масло в подходящий контейнер для ликвидации, дайте ему остыть до 38°C.

ОПАСНО

Сливайте во встроенный фильтр за один раз только одну жаровню, чтобы не допустить переполнения и пролива горячего масла.

ОПАСНО

При сливе масла в контейнер для ликвидации или в переносное устройство фильтрации не переходите за отметку максимального уровня заполнения контейнера.

Если ваша фритюрница не оборудована встроенной системой фильтрации, сливайте масло в другой подходящий **МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ** контейнер. (Для обеспечения безопасности и удобного слива и ликвидации использованного масла или шортенинга Frymaster рекомендует применять устройство ликвидации шортенинга (SDU) производства Frymaster. (Вы можете приобрести SDU через своего местного дистрибьютора.)

1. Переведите выключатель питания фритюрницы в положение **ВЫКЛЮЧЕНО**. Ввинтите сливную трубку (полученную вместе с фритюрницей) в сливной вентиль. Убедитесь в том, что сливная трубка плотно ввинчена в сливной вентиль, и что ее отверстие направлено вниз.
2. Подставьте под сливную трубку металлический контейнер с герметизируемой крышкой. Контейнер, предназначенный для содержания горячих жидкостей, должен выдерживать температуру горячего масла. Если вы собираетесь повторно использовать масло или шортенинг, Frymaster рекомендует, если у вас нет фильтровальной машины, использовать держатель фильтровального конуса и фильтровальный конус Frymaster. Если вы используете держатель фильтровального конуса Frymaster, проследите за тем, чтобы держатель был прочно установлен на металлическом контейнере.

3. Открывайте сливной вентиль медленно, чтобы не было разбрызгивания. Если сливной вентиль забит частицами продукта, воспользуйтесь прутком для чистки фритюрниц (Fryer's Friend), чтобы устранить засорение.

⚠ ОПАСНО

НИКОГДА не пытайтесь прочистить засорившийся сливной вентиль спереди! Горячее масло вырвется наружу и создаст опасность тяжелых ожогов.

НЕ стучите по сливному вентилю прутком для чистки или другими предметами. Повреждение шарика внутри вентиля приведет к утечкам и сделает недействительной гарантию Frymaster.

4. Слив масло, вычистите из жаровни остатки продукта и масла. **БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ**, если этот материал попадет на кожу, он может причинить сильные ожоги.
5. Плотно закройте сливной вентиль и заполните жаровню чистым, профильтрованным или свежим, маслом или твердым шортенингом до нижней линии **УРОВНЯ МАСЛА**.

⚠ ОПАСНО

При использовании твердого шортенинга укладывайте его на дно жаровни. НЕ включайте фритюрницу, если в верхней части жаровни находится сплошной блок шортенинга. Это повредит жаровню и может вызвать внезапную вспышку пламени.

4.2 Подготовка к использованию встроенной системы фильтрации

Система фильтрации FootPrint Pro дает возможность безопасно и эффективно профильтровать масло одной жаровни, пока другие жаровни батареи продолжают работать. Система фильтрации FootPrint Pro имеется в трех различных конфигурациях:

- с фильтровальной бумагой – включает в себя поддон для крошек, большую прижимную рамку и металлическую фильтровальную сетку.
- с фильтровальной подушкой – включает в себя поддон для крошек, малую прижимную рамку и металлическую фильтровальную сетку.
- с фильтром Magnasol – состоит из поддона для крошек и фильтра Magnasol.

Подготовка к работе конфигураций с фильтровальной бумагой и фильтровальной подушкой описана в разд. 4.2.1. Инструкции по подготовке к работе конфигураци с фильтром Magnasol см. в разд. 4.2.2. Работа со всеми тремя разновидностями фильтров выполняется одинаково и описана в разд. 4.3. Сборку и разборку фильтра Magnasol см. в разд. 4.4.

4.2.1 Подготовка к работе с фильтровальной бумагой или фильтровальной подушкой

1. Вытащите фильтровальный лоток из шкафа и извлеките поддон для крошек, прижимную рамку, фильтровальную бумагу и фильтровальную сетку. (См. рис. 1.) Очистите все детали раствором deterгента и горячей водой и затем тщательно просушите.

Фильтровальный лоток, подобно ящику кухонного шкафа, оборудован роликами, которые ходят по направляющим. Чтобы извлечь лоток для чистки или чтобы добраться до внутренних компонентов, нужно приподнять переднюю часть лотка, чтобы снять передние ролики с направляющих, и затем тянуть его вперед, пока не сойдут с направляющих задние ролики. Крышку лотка вынимать не следует, за исключением тех случаев, когда нужно ее очистить, или получить доступ внутрь, или установить под слив устройство ликвидации шортенинга (SDU). Если вы используете устройство SDU, выпущенное до января 2004, см. инструкции на стр. 4-8.

2. Осмотрите соединительный фитинг фильтровального лотка и убедитесь в том, что оба уплотнительных кольца находятся в хорошем состоянии. (См. рис. 2.)
3. Затем, действуя в обратной последовательности, поместите металлическую фильтровальную сетку в центр дна лотка, а на сетку — фильтровальную бумагу, перекрыв все края лотка. (См. рис. 1.) Если используется фильтровальная подушка, обязательно положите ее на сетку грубой стороной вверх, проследив за тем, чтобы подушка легла между выпуклыми выступами фильтровального лотка.
4. Установите поверх фильтровальной бумаги прижимную рамку и опускайте рамку в лоток, чтобы бумага легла на стенки фильтровального лотка. (См. рис. 3.)

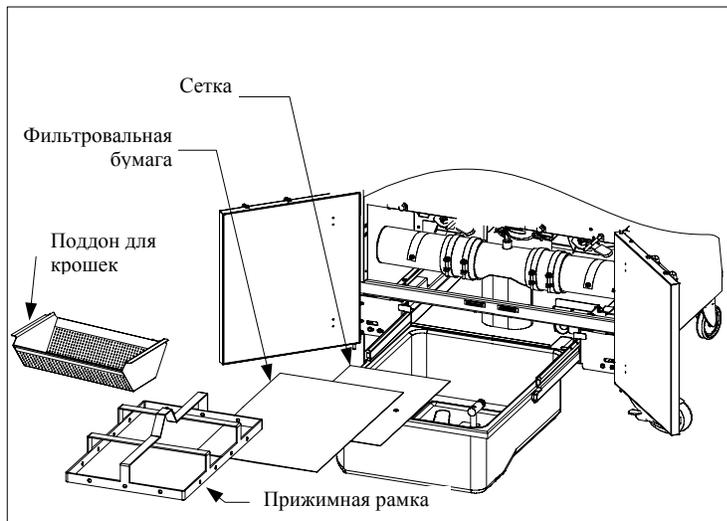


Рис. 1



Рис. 2



Рис. 3

5. Когда прижимная рамка встанет на место, то, если вы используете фильтровальную бумагу, равномерно посыпьте фильтровальную бумагу содержимым одного пакета фильтровального порошка. (См. рис. 4.)

Если вы используете фильтровальную подушку, установите прижимную рамку поверх подушки. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ фильтровальный порошок, если вы устанавливаете подушку.



Рис. 4

6. Вставьте в фильтровальный лоток поддон для крошек, затем вставьте фильтровальный лоток обратно во фритюрницу и задвиньте его до задней стенки шкафа.

4.2.2 Подготовка к работе с фильтром Magnasol

1. Вытащите фильтровальный лоток из шкафа и извлеките поддон для крошек и фильтр Magnasol. (См. рис. 5.)

Фильтровальный лоток, подобно ящику кухонного шкафа, оборудован роликами, которые ходят по направляющим. Чтобы извлечь лоток для чистки или чтобы добраться до внутренних компонентов, нужно приподнять переднюю часть лотка, чтобы снять передние ролики с направляющих, и затем тянуть его вперед, пока не сойдут с направляющих задние ролики. Крышку лотка вынимать не следует, за исключением тех случаев, когда нужно ее очистить, или получить доступ внутрь, или установить под слив устройство ликвидации шортенинга (SDU).

ПРИМЕЧАНИЕ: Инструкции по разборке и сборке фильтра Magnasol см. в разд. 4.4.

2. Осмотрите фитинг внизу фильтра Magnasol и убедитесь в том, что уплотнительное кольцо присутствует и находится в хорошем состоянии. (См. рис. 6.)
3. Осмотрите соединительный фитинг фильтровального лотка и убедитесь в том, что оба уплотнительных кольца присутствуют и находятся в хорошем состоянии. (См. рис. 7.)



Рис. 5



Осмотрите уплотнительное кольцо фильтровальной сетки.

Рис. 6



Осмотрите уплотнительные кольца соединительного фитинга.

Рис. 7

- Установите фильтр Magnasol в фильтровальный лоток, проследив за тем, чтобы фитинг внизу фильтра плотно сел в отверстие в днище лотка. Равномерно посыпьте сетку содержимым одного пакета фильтровального порошка Magnasol XL.
- Вставьте поддон для крошек, затем вставьте фильтровальный лоток обратно во фритюрницу и задвиньте его до задней стенки шкафа.

4.3 Работа фильтра

⚠ ОПАСНО

Будьте осторожны при сливе и фильтрации масла — небрежность может привести к сильному ожогу. Температура фильтруемого масла близка к 177°C. Перед использованием каких-либо переключателей или вентилях убедитесь в том, что ручки слива находятся в правильном положении. При сливе и фильтрации масла надевайте все необходимые средства индивидуальной защиты.

⚠ ОПАСНО

НИКОГДА не пытайтесь сливать масло из фритюрницы при зажженных горелках! Это приведет к неустранимому повреждению жаровни и может вызвать вспышку пламени. Кроме того, это сделает недействительной гарантию Frymaster.

- Убедитесь в том, что фильтр подготовлен. См. разд. 4.2.
- Убедитесь в том, что масло имеет рабочую температуру.
- ВЫКЛЮЧИТЕ** питание фритюрницы. Слейте жаровню в фильтровальный лоток, повернув ручки вентилях на 90°. Если нужно, прутком для чистки *Fryer's Friend* («Помощник фритюрницы») очистите слив **изнутри** жаровни.



⚠ ОПАСНО

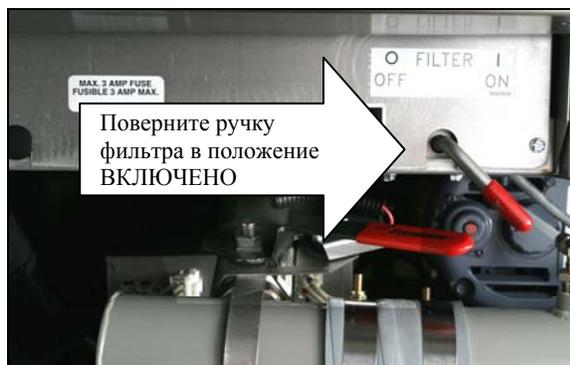
Сливайте во встроенный фильтр за один раз только одну жаровню, чтобы не допустить переполнения и пролива горячего масла.

⚠ ОПАСНО

НИКОГДА не пытайтесь прочистить засорившийся сливной вентиль спереди! Горячее масло вырвется наружу и создаст опасность тяжелых ожогов.

НЕ стучите по сливному вентилю прутком для чистки или другими предметами. Повреждение шарика внутри вентиля приведет к утечкам и сделает недействительной гарантию Frymaster.

4. Слив масло из жаровни, поверните ручку фильтра в положение ВКЛЮЧЕНО, чтобы включить насос и начать процесс фильтрации. До начала работы насоса может пройти некоторое время.

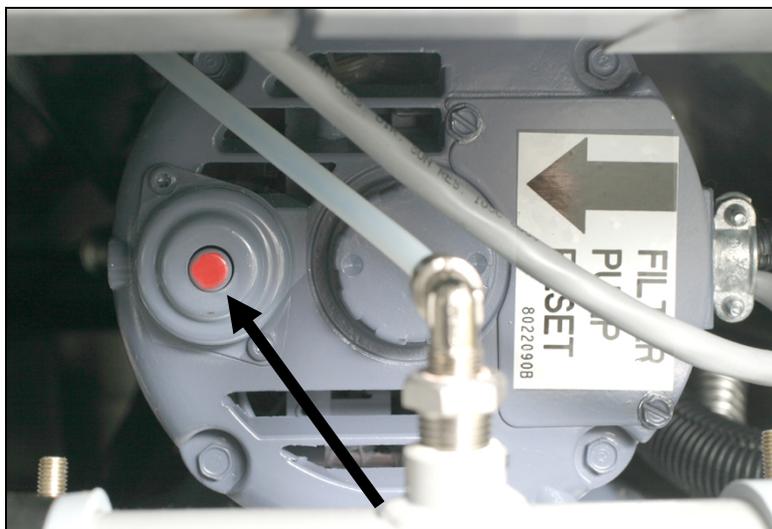


Поверните ручку фильтра в положение ВКЛЮЧЕНО

5. В течение 5 минут насос фильтра прокачивает масло через фильтровальную среду и через сетку и прогоняет его обратно через жаровню. Этот процесс называется полировкой. Полировка очищает масло, задерживая твердые частицы в фильтровальной среде.
6. После того, как масло профильтровано (приблизительно через 5 минут), закройте сливной вентиль и дайте фритюрнице наполниться. После того, как масло начнет пузыриться, дайте фильтровальному насосу поработать еще 10 – 12 секунд. Выключите фильтр.

⚠ ОСТОРОЖНО

Насос фильтра оборудован кнопкой ручного сброса на тот случай, если двигатель фильтра перегреется, или произойдет сбой питания. Если эта кнопка выскочит, выключите питание фильтра и дайте двигателю насоса остыть в течение приблизительно 20 минут. Только после этого попытайтесь нажать на кнопку сброса (см. фото ниже).



Кнопка сброса насоса фильтра

7. Опустите нагревательные элементы в жаровню и установите на место опорную стойку для корзин.

8. Проверьте сливной вентиль — он должен быть полностью закрыт. (Если сливной вентиль закрыт не до конца, фритюрница не будет работать.) **ВКЛЮЧИТЕ** фритюрницу и дайте маслу нагреться до заданной температуры.

⚠ ОПАСНО

Поддон для крошек оборудован фильтром, который нужно каждый день по окончании жарки опорожнять в огнестойкий контейнер. Частицы пищи могут самопроизвольно воспламениться, если оставить их плавать в некоторых видах кулинарного жира.

⚠ ОСТОРОЖНО

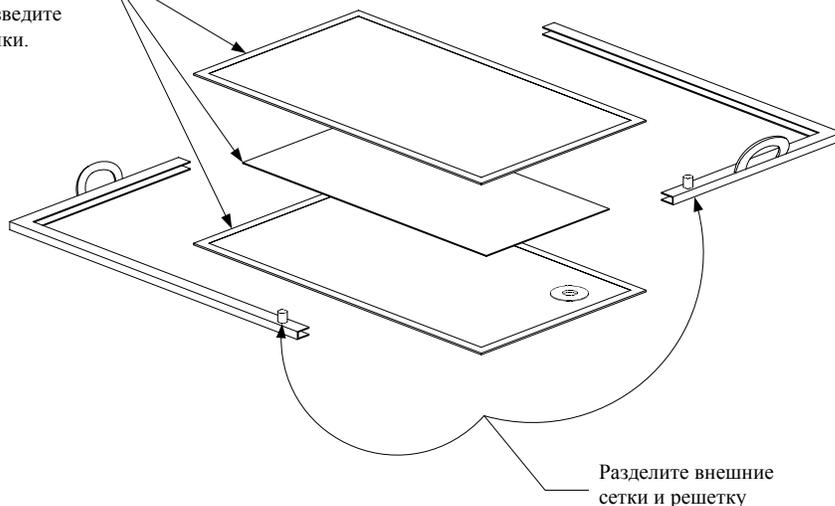
Не стучите корзинами для жарки или другой кухонной утварью по герметизирующей полосе фритюрницы. Эта полоса герметизирует стык между обжарочными ваннами. Постукивание по полосе корзинами для жарки, чтобы сбить кулинарный жир, деформирует полосу и ухудшает ее подгонку к месту посадки. Полоса рассчитана на плотную посадку и должна сниматься только для чистки.

4.4 Разборка и сборка фильтра Magnasol

Разборка

1. Возьмитесь за рамку, нажимая большими пальцами на ручки в углу рамки, и потяните в стороны, чтобы развести угол. Продолжайте раскрывать рамку (ее стороны будут поворачиваться относительно противоположного угла), чтобы из нее можно было вынуть внешние сетки и решетку.

Возьмитесь за рамку и, нажимая большими пальцами на эти ручки, разведите стороны угла рамки.



2. Разделите внешние сетки и решетку.

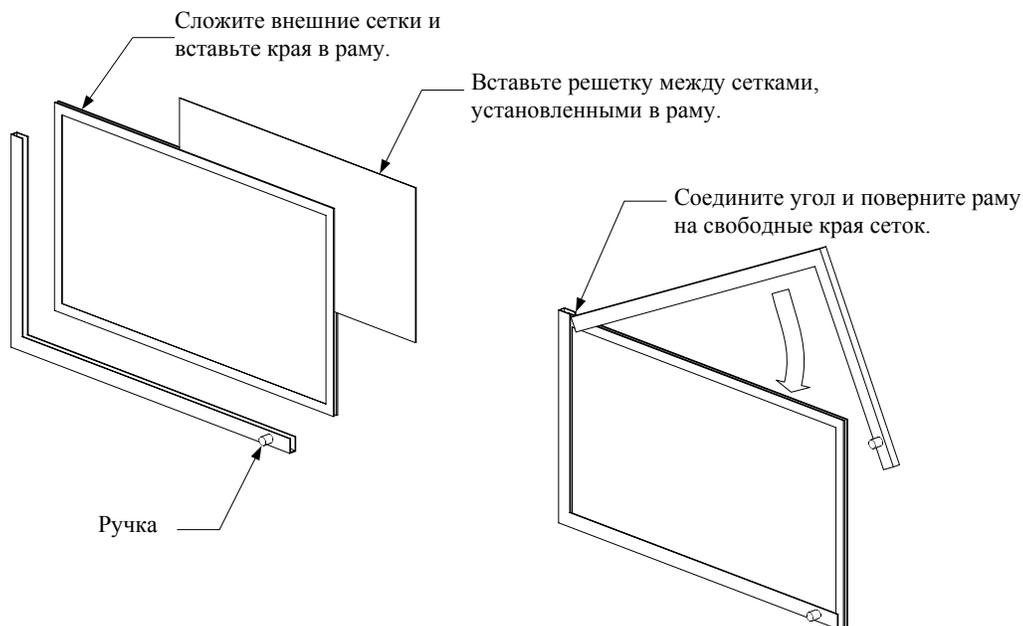
Чистка

1. Очистите две части рамы, внешние сетки и решетку, при помощи высококачественного обезжиривателя и горячей воды из опрыскивателя. Канавку в уплотнительной раме можно прочистить краем Scotch-Brite™ или аналогичного чистящего материала.
2. При каждом плановом кипячении разбирайте листовой фильтр и помещайте в жаровню, которую нужно прокипятить. Следуйте инструкциям по кипячению в разд 5.1.2 настоящего руководства.

3. Перед сборкой просушите все элементы фильтра на воздухе или насухо вытрите их чистыми салфетками.

Сборка

1. Сложите две наружные сетки вместе и выровняйте их края (см. рисунок на следующей странице).
2. Вставьте сетки в любую из половинок рамы. Проследите за тем, чтобы фитинг нижней сетки оказался на стороне, противоположной ручке рамы.
3. Вставьте решетку между сетками и проследите за тем, чтобы она была выровнена с краями сеток.
4. Присоедините вторую половину рамы в углу, противоположном ручкам, и поверните ее так, чтобы она села на свободные края сеток.



4.5 Слив и ликвидация отработанного масла

Когда масло станет непригодным для дальнейшего использования, слейте его в подходящий **МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ** контейнер для ликвидации. Мы рекомендуем устройство ликвидации шортенинга (SDU) Frymaster. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Если используется устройство SDU, выпущенное до января 2004 г., то для установки устройства под сливом нужно снять крышку фильтрационного лотка. Чтобы снять крышку, поднимите ее за передний край и вытащите из шкафа. Подробные инструкции см. в документации, приложенной к вашему устройству ликвидации шортенинга. Если у вас нет устройства для ликвидации шортенинга, дайте маслу остыть до 38°C, а затем слейте его в бак или другой металлический контейнер. Закончив слив, тщательно закройте сливной кран.

⚠ ОПАСНО

Прежде чем сливать масло в подходящий контейнер для ликвидации, дайте ему остыть до 38°C.

При сливе масла в контейнер для ликвидации не переходите за отметку максимального уровня заполнения контейнера.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ RE

ГЛАВА 5. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

5.1 Чистка фритюрницы



ОПАСНО

Поддон для крошек оборудован фильтром, который нужно каждый день по окончании жарки опорожнять в огнестойкий контейнер. Частицы пищи могут самопроизвольно воспламениться, если оставить их плавать в некоторых видах кулинарного жира.



ОПАСНО

Ни в коем случае не пытайтесь чистить фритюрницу во время жарки или когда жаровня заполнена горячим маслом. При соприкосновении воды с маслом, нагретым до температуры жарки, происходит разбрызгивание масла, что может привести к тяжелым ожогам персонала, находящегося поблизости.



ОСТОРОЖНО

Используйте коммерческое чистящее средство, состав которого специально подобран для эффективной очистки и дезинфекции поверхностей, соприкасающихся с пищей. Перед использованием прочитайте инструкции и указания по мерам предосторожности. Следует обращать особое внимание на концентрацию чистящего средства и время, в течение которого оно может оставаться на поверхностях, соприкасающихся с пищей.

5.1.1 Чистка шкафа фритюрницы изнутри и снаружи – ежедневно

Протрите шкаф изнутри сухой чистой тканью. Протрите все доступные металлические поверхности и детали, чтобы снять с них накопившиеся масло и пыль.

Очистите шкаф фритюрницы снаружи чистой тканью, смоченной в растворе чистящего вещества. Вытрите чистой влажной тканью.

5.1.2 Чистка встроенного фильтра – ежедневно



ОСТОРОЖНО

Ни в коем случае не сливайте воду в фильтровальный лоток. Вода повредит насос фильтра.

Система фильтрации FootPrint Pro не требует никаких периодических проверок и техобслуживания, за исключением ежедневной чистки фильтровальной подушки и соответствующих деталей раствором чистящего средства в горячей воде.

5.1.3 Чистка жаровни и нагревательных элементов – еженедельно



ОПАСНО

Ни в коем случае не включайте прибор с пустой жаровней. Перед включением питания элементов жаровня должна быть заполнена до указанного уровня водой, маслом или шортенингом. Невыполнение этого требования приведет к неустранимому повреждению элементов и может вызвать пожар.

5.1.4 Кипячение жаровни

Перед первым использованием жаровни ее нужно прокипятить, чтобы обеспечить удаление всех отходов процесса производства. Кроме того, если фритюрница использовалась в течение некоторого времени, внутри жаровни образуется твердая пленка карамелизованного масла. Эту пленку следует периодически удалять посредством следующего процесса кипячения.

1. Перед ВКЛЮЧЕНИЕМ фритюрницы (фритюрниц) закройте вентили слива жаровни, затем заполните пустую жаровню смесью холодной воды и чистящего средства. При подготовке смеси следуйте инструкциям на упаковке чистящего средства.

2. ВКЛЮЧИТЕ фритюрницу ее общим выключателем. На фритюрницах с полупроводниковым (аналоговым) контроллером установите переключатель режима растапливания в положение ВЫКЛЮЧЕНО.

3. На фритюрницах с компьютером Computer Magic III.5 запрограммируйте режим кипячения согласно инструкциям в отдельном Руководстве по эксплуатации контроллеров фритюрниц Frymaster.

На фритюрницах с цифровым контроллером установите температуру 91°C, как указано в отдельном Руководстве по эксплуатации контроллеров фритюрниц Frymaster.

На фритюрницах с полупроводниковым (аналоговым) контроллером установите ручку управления температурой на наименьшую температуру.

4. Медленно кипятите раствор в течение 45 минут – одного часа. Во время кипячения следите за тем, чтобы уровень воды в жаровне не опускался ниже отметки нижнего уровня масла. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Если фритюрница оборудована терморелейным контроллером, вы должны во время кипячения периодически включать и выключать фритюрницу, чтобы жаровня не перекипала.



ОПАСНО

Во время кипячения ни в коем случае не оставляйте фритюрницу без присмотра. Если кипящий раствор начнет переливаться через край, немедленно выключите фритюрницу, дайте раствору остыть в течение нескольких минут, и лишь затем возобновляйте процесс.

5. ВЫКЛЮЧИТЕ фритюрницу ее общим выключателем.

6. Добавьте 7,6 л воды. Слейте раствор и тщательно очистите жаровню (жаровни).



ОСТОРОЖНО

Не сливайте раствор, использовавшийся для кипячения, в устройство ликвидации шортенинга SDU, во встроенное устройство фильтрации, или в переносную фильтровальную установку. Указанные устройства не предназначены для такого использования, раствор может повредить их.

7. Залейте жаровню (жаровни) чистой водой. Дважды промойте жаровню (жаровни), слейте воду и просушите чистыми салфетками. Прежде чем заполнять жаровню маслом, тщательно удалите всю воду из жаровни и с элементов.



ОПАСНО

Прежде чем заливать в жаровню масло, удалите с нее все капли воды. В противном случае, когда масло дойдет до температуры жарки, начнется разбрызгивание горячей жидкости.

5.1.5 Чистка съемных деталей и принадлежностей – еженедельно

Протрите все съемные детали и принадлежности чистой сухой тканью. Для удаления со съемных деталей и принадлежностей накопившегося карбонизированного масла используйте чистую ткань, смоченную раствором чистящего средства. Перед установкой на место тщательно промойте все детали и принадлежности чистой водой.

5.2 Проверка калибровки ручки полупроводникового (аналогового) контроллера – ежемесячно

ПРИМЕЧАНИЕ: Относится только к фритюрницам, которые оборудованы полупроводниковым (аналоговым) контроллером.

1. После того, как масло достигнет рабочей температуры, дайте нагревательным элементам включиться и выключиться хотя бы четыре раза.
2. Вставьте термометрический или пирометрический датчик, погрузив его в масло приблизительно на 75 мм рядом с датчиком температуры фритюрницы. На четвертом цикле нагревательных элементов показания термометра или пирометра должны отличаться от температуры, на которую установлена ручка управления, не более чем на $\pm 2^{\circ}\text{C}$.
3. Если ручка требует калибровки, см. гл. 4 отдельного *Руководства по эксплуатации контроллеров фритюрниц Frymaster*, которое вы получили вместе с фритюрницей.

5.3 Ежегодные/Периодические осмотры системы

В ходе программы регулярного техобслуживания кухонного оборудования этот прибор должен регулярно осматриваться и регулироваться квалифицированным обслуживающим персоналом.

Frymaster рекомендует, чтобы этот прибор не реже раза в год следующим образом осматривал аттестованный заводом техник по обслуживанию:

Фритюрница

- Осмотрите шкаф внутри и снаружи, спереди и сзади и убедитесь в отсутствии чрезмерных отложений и (или) утечки масла.
- Убедитесь в том, что провода нагревательных элементов находятся в хорошем состоянии, без видимых признаков истирания или повреждения изоляции, и что на них отсутствуют отложения жира.
- Убедитесь в том, что нагревательные элементы находятся в хорошем состоянии, и на них отсутствуют отложения карбонизированного или карамелизованного жира. Проверьте, нет ли на элементах следов работы без масла.
- Убедитесь в том, что при подъеме и опускании элементов механизм наклона работает должным образом, и что провода элементов не гнутся и не истираются.
- Убедитесь в том, что ток, потребляемый нагревательными элементами, находится в допустимых пределах, указанных на паспортной табличке прибора.

- Убедитесь в том, что датчики температуры и верхнего предела правильно присоединены, затянуты и работают должным образом, и что крепеж и ограждения датчиков присутствуют и правильно установлены.
- Убедитесь в том, что элементы блока компонентов и контакторного блока (т.е. компьютер или контроллер, реле, интерфейсные платы, трансформаторы, контакторы и т.д.) находятся в хорошем состоянии, и на них нет отложений жира и других загрязнений.
- Убедитесь в том, что соединения блока компонентов и контакторного блока плотно затянуты и находятся в хорошем состоянии.
- Убедитесь в том, что все предохранительные устройства (т.е. экраны контакторов, предохранительные переключатели слива, кнопки сброса и т.д.) присутствуют и работают правильно.
- Убедитесь в том, что жаровня находится в хорошем состоянии, не протекает, и что изоляция жаровни достаточно прочна.
- Убедитесь в том, что вся проводка исправна, соединения затянуты и находятся в хорошем состоянии.

Встроенная система фильтрации

- Осмотрите все линии возврата масла и слива, убедитесь в отсутствии утечек и в том, что все соединения туго затянуты.
- Убедитесь в отсутствии утечек и чистоте фильтровального лотка. Если в поддоне для крошек скопилось много мусора, сообщите владельцу или оператору, что поддон для крошек следует опорожнять в огнестойкий контейнер и ежедневно чистить.
- Убедитесь в том, что все уплотнительные кольца и сальники (в том числе и установленные на быстроразъемных фитингах) присутствуют и находятся в хорошем состоянии. Если уплотнительные кольца и сальники изношены или повреждены, замените их.
- Следующим образом проверьте целостность системы фильтрации:
 - Убедитесь в том, что крышка фильтровального лотка находится на месте и установлена правильно.
 - При пустом фильтровальном лотке по очереди устанавливайте ручки возврата масла в положение ВКЛЮЧЕНО. Убедитесь в том, что насос включается, и масло в соответствующей жаровне начинает пузыриться.
 - Закройте все вентили возврата масла (т.е. установите все ручки возврата масла в положение ВЫКЛЮЧЕНО). Убедитесь в правильности работы каждого вентиля возврата масла, включая насос фильтра рычажком микропереключателя на одной из рукояток возврата масла. Воздушные пузырьки не должны появляться ни в одной жаровне.
 - Убедитесь в том, что фильтровальная подушка правильно подготовлена к фильтрации, затем слейте масло из жаровни, нагретой до 177°C, в фильтровальный лоток и закройте сливной вентиль жаровни. Установите ручку вентиля возврата масла в положение ВКЛЮЧЕНО. Дайте всему маслу вернуться в жаровню — масло должно начать пузыриться. Переведите ручку вентиля возврата масла в положение ВЫКЛЮЧЕНО. Жаровня должна наполниться, самое большее, за 2 минуты 30 секунд.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ RE

ГЛАВА 6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОПЕРАТОРОМ

6.1 Введение

В данном разделе содержится простое справочное руководство по устранению некоторых неисправностей, часто встречающихся при эксплуатации этого оборудования. Приводимые здесь указания должны помочь устранению или, по крайней мере, точному определению проблем с этим оборудованием. Хотя в этой главе рассмотрены наиболее часто встречающиеся проблемы, вы можете столкнуться с неожиданной неисправностью. Если это произойдет, персонал службы технической помощи Frymaster сделает все возможное, чтобы помочь вам найти и устранить проблему.

Когда вы ищете неисправность, всегда действуйте методом исключения, начиная с простейшего решения и продвигаясь к наиболее сложному. Никогда не пропускайте очевидное – каждый может забыть вставить шнур в розетку или плохо закрыть вентиль. Самое главное, всегда пытайтесь составить себе ясное представление о причинах возникновения неисправности. Частью любой процедуры по устранению неисправности является принятие мер к тому, чтобы это не произошло снова. Если контроллер работает неправильно из-за плохого соединения, проверьте заодно и все остальные соединения. Если предохранитель продолжает перегорать, выясните, почему. Всегда помните, что сбой малого компонента часто может служить признаком возможной неисправности или неправильной работы более серьезного компонента или системы.

Прежде чем вызывать техника по обслуживанию или звонить по горячей линии Frymaster (1-800-551-8633):

- Убедитесь в том, что все шнуры питания вставлены в розетки и все автоматические выключатели включены.
- Убедитесь в том, что сливные вентили жаровен полностью закрыты.

 **ОПАСНО**

Горячее масло может причинить тяжелые ожоги. Ни в коем случае не пытайтесь двигать фритюрницу, заполненную горячим маслом, или перелить горячее масло из одного сосуда в другой.

 **ОПАСНО**

На время обслуживания это оборудование должно быть отключено от сети, за исключением тех случаев, когда нужно проверить электрические цепи. При выполнении такой проверки будьте предельно осторожны.

У этого прибора может быть несколько точек подключения электропитания. Перед началом обслуживания отсоедините все шнуры питания.

Осмотр, испытания и ремонт электрических компонентов должен выполнять только аттестованный техник по обслуживанию.

6.2 Поиск и устранение неисправностей

6.2.1 Проблемы с контроллером и нагреванием

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
<p>Контроллер не включается.</p>	<p>A. Шнур питания не вставлен в розетку или расцеплен автоматический выключатель.</p>	<p>A. Вставьте вилку шнура питания и убедитесь в том, что автоматический выключатель не расцеплен.</p>
	<p>B. Неисправность контроллера, или компонента источника питания, или интерфейсной платы.</p>	<p>B. Если поврежден какой-либо компонент блока питания (включая трансформатор и интерфейсную плату), контроллер не будет получать питание и не будет работать. Определение неисправного компонента выходит за пределы функций оператора. Обратитесь в FASC.</p>
<p>Фритюрница не нагревается.</p>	<p>A. Открыт сливной вентиль.</p>	<p>A. Предохранительный переключатель слива отключает питание нагревательного элемента, если сливной вентиль не закрыт полностью. Убедитесь в том, что сливной вентиль полностью закрыт.</p>
	<p>B. Неисправны один или несколько других компонентов.</p>	<p>B. Если схема системы управления фритюрницей не может определить температуру жаровни, то система не позволит нагревательному элементу включиться или выключит его питание, если оно было включено. Элемент не получит питания при неисправности контактора, элемента или соответствующей проводки. Определение конкретного неисправного компонента выходит за пределы функций оператора. Обратитесь в FASC.</p>

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
<p>При первом включении фритюрница многократно включается и выключается.</p>	<p>Фритюрница работает в режиме растапливания.</p>	<p>Это — нормальное явление для фритюрниц, оборудованных компьютерами <i>СМ III.5, таймерами лифта корзин и цифровыми контроллерами</i>. Стандартный рабочий режим для этих контроллеров — периодическое включение и выключение нагревательных элементов до тех пор, пока температура жаровни не достигнет 82°C. Если фритюрница оборудована компьютером СМ III.5, во время цикла растапливания на его дисплей выводится сообщение СУСЛ. Это цикл выполняется для контролируемого растапливания твердого шортенинга, чтобы не допустить его подгорания, вспышки пламени или повреждения нагревательных элементов. Если вы не используете твердый шортенинг, цикл растапливания можно отменить или обойти. Процедуру отмены цикла растапливания для конкретного контроллера, установленного в вашей фритюрнице, см. в отдельном Руководстве по эксплуатации контроллеров фритюрниц Frymaster.</p> <p>Во фритюрницах, оборудованных <i>полупроводниковыми (аналоговыми)</i> контроллерами, управление циклом растапливания производится вручную, кулисным переключателем, который находится справа от ручки управления температурой. Если вы не используете твердый шортенинг, для выключения цикла растапливания переведите кулисный переключатель в положение ВЫКЛЮЧЕНО.</p>
<p>Фритюрница не нагревается после фильтрации.</p>	<p>Открыт сливной вентиль.</p>	<p>Эта фритюрница оборудована предохранительным переключателем слива, который отключает питание нагревательного элемента, если сливной вентиль не закрыт полностью. Убедитесь в том, что сливной вентиль полностью закрыт.</p>
<p>Фритюрница нагревается до выключения по верхнему пределу при включенном индикаторе нагрева.</p>	<p>Неисправность датчика температуры или контроллера.</p>	<p>Выключите фритюрницу и обратитесь в FASC.</p>

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
----------	-------------------	--------------------

Фритюрница нагревается до выключения по верхнему пределу при включенном индикаторе нагрева.	Неисправность контактора или контроллера.	Обратитесь в FASC.
Фритюрница перестает нагреваться при включенном индикаторе нагрева.	Неисправность термореле верхнего предела или контактора.	Определение неисправного компонента выходит за пределы функций оператора. Обратитесь в FASC.

6.2.2 Сообщения об ошибках и индикация сбоев

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Дисплей таймера лифта корзин показывает <i>HELP</i>.	Открыт сливной вентиль или проблема с схемой фиксации.	Убедитесь в том, что сливной вентиль полностью закрыт. Фритюрница не будет работать, если плохо закрыт сливной вентиль. Если сливной вентиль зарыт как следует, проблема связана со схемой фиксации, и ее устранение не входит в функции оператора. Обратитесь в FASC.
Дисплей таймера лифта корзин показывает <i>HOT</i>.	Температура жаровни выше 210°C или, в странах ЕС, выше 202°C.	Это сообщение указывает на неисправность схемы регулирования температуры, в частности, на неисправность термореле высокого уровня. Немедленно выключите фритюрницу и обратитесь в FASC.
Дисплей таймера лифта корзин показывает <i>Prob</i>.	Проблема со схемой измерения температуры, включая датчик.	Это сообщение указывает на неисправность в схеме измерения температуры, устранение которой не входит в функции оператора. Выключите фритюрницу и обратитесь в FASC.
Дисплей CM III.5 показывает в неправильной температурной шкале (Фаренгейта или Цельсия).	Неправильно запрограммирован выбор шкалы дисплея.	Компьютеры CM III.5 можно запрограммировать на показ температуры в градусах Фаренгейта или Цельсия. Инструкции по смене шкалы дисплея см. в отдельном Руководстве по эксплуатации контроллеров фритюрниц Frymaster.
Дисплей CM III.5 показывает <i>HELP</i>.	Открыт сливной вентиль или проблема со схемой фиксации.	Убедитесь в том, что сливной вентиль полностью закрыт. Фритюрница не будет работать, если плохо закрыт сливной вентиль. Если сливной вентиль зарыт как следует, проблема связана со схемой фиксации, и ее устранение не входит в функции оператора. Обратитесь в FASC.

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Дисплей CM III.5 показывает HI .	Температура жаровни больше чем на 12°C выше точки настройки.	Это нормальная ситуация, если вы снизили температуру точки настройки фритюрницы. Когда жаровня остынет до температуры точки настройки, на дисплее должно восстановиться нормальное сообщение — четыре штриха. Если точка настройки не менялась, возможна неисправность схемы измерения температуры. Выключите фритюрницу и обратитесь в FASC.
Дисплей CM III.5 показывает HOT .	Температура жаровни выше 210°C или, в странах ЕС, выше 202°C.	Это сообщение указывает на неисправность схемы регулирования температуры, в частности, на неисправность термореле высокого уровня. Немедленно выключите фритюрницу и обратитесь в FASC.
Дисплей CM III.5 показывает Lo .	Температура жаровни больше чем на 12°C ниже точки настройки.	Это нормальное сообщение, если фритюрница только что включена. Оно может также появиться на короткое время, когда в жаровню загружается большое количество замороженного продукта. Если это сообщение не исчезает, фритюрница не нагревается. Look for a decimal in the LED display between digits 1 and 2. If the decimal is present, the computer is calling for heat and is functioning properly. См. Фритюрница не нагревается в разд. 6.2.1 Проблемы с контроллером и нагреванием. Если десятичная точка отсутствует, это значит, что компьютер не требует нагревания и, возможно, неисправен.
Дисплей CM III.5 показывает Prob .	Проблема со схемой измерения температуры, включая датчик.	Это сообщение указывает на неисправность в схеме измерения температуры, устранение которой не входит в функции оператора. Выключите фритюрницу и обратитесь в FASC.
CM III.5 постоянно показывает температуру жаровни.	Компьютер запрограммирован на постоянный показ температуры.	Компьютер CM III.5 может быть запрограммирован на постоянный показ температуры или показ обратного отсчета времени. Инструкции по переключению между этими вариантами дисплея см. в отдельном Руководстве по эксплуатации контроллеров фритюрниц Frymaster .

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Дисплей цифрового контроллера показывает в неправильной температурной шкале (Фаренгейта или Цельсия).	Неправильно выбрана шкала дисплея.	Температурная шкала дисплея цифрового контроллера выбирается вручную. Инструкции по смене шкалы дисплея см. в отдельном <i>Руководстве по эксплуатации контроллеров фритюрниц Frymaster</i> .
Дисплей цифрового контроллера показывает HELP .	Открыт сливной ventиль или проблема с схемой фиксации.	Убедитесь в том, что сливной ventиль полностью закрыт. Если сливной ventиль зарыт как следует, проблема связана со схемой фиксации, и ее устранение не входит в функции оператора. Обратитесь в FASC.
Дисплей цифрового контроллера показывает HOT .	Температура жаровни выше 210°C или, в странах ЕС, выше 202°C.	Это сообщение указывает на неисправность схемы регулирования температуры, в частности, на неисправность термореле высокого уровня. Немедленно выключите фритюрницу и обратитесь в FASC.
Дисплей цифрового контроллера показывает Err .	Проблема со схемой измерения температуры, включая датчик.	Это сообщение указывает на неисправность в схеме измерения температуры, устранение которой не входит в функции оператора. Выключите фритюрницу и обратитесь в FASC.
На панели полупроводникового контроллера горит индикатор неисправности .	Температура масла вне допустимого интервала или неисправность схемы измерения температуры.	Указание на неисправность схемы измерения или регулирования температуры, в частности, на неисправность термореле высокого уровня. Определение конкретного характера неисправности не входит в функции оператора. Немедленно выключите фритюрницу и обратитесь в FASC.
На панели полупроводникового контроллера горят индикатор неисправности и индикатор режима нагрева.	Открыт сливной ventиль или проблема с схемой фиксации.	Убедитесь в том, что сливной ventиль полностью закрыт. Фритюрница не будет работать, если плохо закрыт сливной ventиль. Если сливной ventиль зарыт как следует, проблема связана со схемой фиксации, и ее устранение не входит в функции оператора. Обратитесь в FASC.
На панели полупроводникового контроллера индикатор неисправности горит, а индикатор режима нагрева выключен.	Неисправен датчик температуры.	Обратитесь в FASC.

6.2.3 Проблемы лифта корзин

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Корзины перемещаются шумно, рывками или неравномерно.	Недостаточная смазка стержней лифта корзин.	Нанесите тонкий слой смазки Lubriplate™ или аналогичного легкого белого технического жира на стержни и втулки.

6.2.4 Проблемы фильтрации

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Не запускается насос фильтра.	A. Шнур питания не вставлен в розетку или расцеплен автоматический выключатель.	A. Verify that the power cord is fully plugged in. If so, verify that circuit breaker is not tripped.
	B. Насос фильтра перегрелся и выключен переключателем защиты от тепловой перегрузки.	B. Если двигатель остается очень горячим дольше нескольких секунд, возможно, разомкнулся выключатель защиты от тепловой перегрузки. Дайте двигателю остыть в течение хотя бы 45 минут, после чего нажмите кнопку сброса насоса.
	C. Насос фильтра засорен. Проверка: Закройте сливной вентиль и извлеките из фритюрницы фильтровальный лоток. Включите насос. Если двигатель насоса некоторое время гудит, а потом останавливается, возможно, засорен сам насос.	C. Засорение насоса обычно вызывается отложениями в нем из-за неправильно подобранной или установленной фильтровальной бумаги или из-за того, что не установлена сетка. Обратитесь в FASC.
Насос фильтра работает, но масло в жаровню не возвращается и не пузырится.	Засорена всасывающая трубка фильтровального лотка. Проверка: Закройте сливной вентиль и извлеките из фритюрницы фильтровальный лоток. Включите насос. Если масло пузырится, засорена всасывающая трубка фильтровального лотка.	Засорение вызвано отложениями или, если используется твердый кулинарный жир, отвердением кулинарного жира в трубке. Прочистите трубку тонкой гибкой проволокой. Если устранить засорение не удастся, обратитесь в FASC.

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
<p>Насос фильтра работает, но возврат масла происходит очень медленно, и масло пузырится.</p>	<p>A. Неправильно установлены компоненты фильтровального лотка.</p>	<p>A. Если используется фильтровальная бумага или подушка, убедитесь в том, что фильтровальная сетка находится на дне лотка, а фильтровальная бумага или подушка установлены поверх сетки.</p> <p>Убедитесь в том, что уплотнительные кольца на соединительном фитинге фильтровального лотка установлены и находятся в хорошем состоянии.</p> <p>Если используется фильтровальный узел Magnasol, убедитесь в том, что на фитинге сетки фильтра установлено уплотнительное кольцо, которое находится в хорошем состоянии.</p>
	<p>B. Попытка фильтровать недостаточно горячее масло.</p>	<p>B. Для надлежащей фильтрации температура масла или шортенинга должна быть около 177°C. При более низкой температуре масло становится слишком густым и с трудом проходит через фильтрующий материал, что приводит к гораздо более медленному возврату масла и, в конечном счете, к перегреву двигателя фильтра. Прежде чем сливать масло в фильтровальный лоток, убедитесь в том, что его температура близка к температуре жарки.</p>



Enodis[®]

One Company, Countless Solutions

Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000

Адрес для доставки: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

ТЕЛ. 1-318-865-1711

ФАКС (детали) 1-318-688-2200

(тех. помощь) 1-318-219-7135

ОТПЕЧАТАНО В США

ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ
1-800-551-8633

819-6206
НОЯБРЬ 2005

Russian / Русский язык