ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА FRYMASTER СЕРИИ BIRE14/MRE14 РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Данная глава, относящаяся к оборудованию, должна быть вставлена в раздел "Фритюрницы" *Руководства по эксплуатации оборудования.*

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

ИЗГОТОВИТЕЛЬ

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

СОДЕРЖАНИЕ

ЗАЯВЛЕНИЕ О ГАРАНТИЯХ ..... Стр. i
ВВЕДЕНИЕ ..... Стр. 1-1
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ ..... Стр. 2-1
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ..... Стр. 3-1
РАБОТА ВСТРОЕННОЙ СИСТЕМЫ ФИЛЬТРАЦИИ ..... Стр. 4-1
ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ ..... Стр. 5-1
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОПЕРАТОРОМ ..... Стр. 6-1

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106, 5489 Campus Drive 71129
P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
ТЕЛ. 318-865-1711 ФАКС 318-219-7135
ОТПЕЧАТАНО В США ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ 1-800-24-FRYER НОЯБРЬ 2005
8196207
Russian / Русский язык

ЗАЯВЛЕНИЕ О ГАРАНТИЯХ

Компания Frymaster, L.L.C. дает первоначальному покупателю следующие ограниченные гарантии только в отношении данного оборудования и запасных частей:

A. УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ - ФРИТЮРНИЦЫ

1. Компания Frymaster L.L.C. гарантирует отсутствие дефектов в материалах и изготовлении всех компонентов сроком на один год.

2. На все детали, кроме жаровни, нагревательных элементов и плавких предохранителей, дается гарантия сроком на один год со дня установки фритюрницы.

3. Если какие-либо детали, кроме плавких предохранителей, станут дефектными в течение первого года со дня установки, компания Frymaster оплатит также прямые трудозатраты на замену детали плюс транспортные расходы при поездке на расстояние до 160 км (80 км в каждую сторону).

B. УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ - ЖАРОВНИ

(Распространяется только на фритюрницы, выпущенные до 1 декабря 2003 г.)

Если в течение десяти лет после установки в жаровне образуется течь, компания Frymaster, по своему выбору, либо заменит всю батарею, либо заменит жаровню, исходя из максимальных прямых трудозатрат на замену жаровни согласно таблицам норм времени Frymaster плюс транспортные расходы при поездке на расстояние до 160 км (80 км в каждую сторону).

C. УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ - НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

1. Компания Frymaster L.L.C. гарантирует отсутствие дефектов в материалах и изготовлении нагревательных элементов (только деталей) сроком на три года со дня первоначальной установки.

2. Настоящая гарантия не распространяется на вспомогательные компоненты, включая датчик верхнего предела, датчик температуры и контакторы.

D. УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ - УПРАВЛЯЮЩИЙ КОМПЬЮТЕР

1. Компания Frymaster L.L.C. гарантирует отсутствие дефектов в материалах и изготовлении управляющего компьютера M-2000 (детали и работа) сроком на один год со дня первоначальной установки. Замена дефектных устройств в течение второго года распространяется только на детали. В течение второго и третьего года работа относится на счет склада. На протяжении третьего года гарантия на детали предоставляется по сниженной цене 90,00 долларов США.

2. В течение этого гарантийного периода компания Frymaster, по своему выбору, отремонтирует или заменит дефектный управляющий компьютер и возвратит его с новыми или отремонтированными на заводе и работоспособными устройствами.

3. Для замены дефектных компьютеров согласно гарантии обращайтесь в свой местный сервис-центр, аттестованный заводом Frymaster. На все компьютеры, замененные согласно программе обмена компании Frymaster, распространяется только оставшаяся часть первоначальной гарантии.

E. ВОЗВРАТ ДЕТАЛЕЙ

Все дефектные детали, на которые распространяется гарантия, подлежат возврату в сервис-центр, аттестованный заводом Frymaster, в течение 60 дней для их оплаты. По истечении 60 дней оплата производиться не будет.

F. ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЗ ГАРАНТИИ

Настоящая гарантия не распространяется на оборудование, получившее дефекты в результате неправильного использования или эксплуатации, внесения изменений или аварии, в частности,

- неправильного или несанкционированного ремонта (включая сварку жаровни на месте эксплуатации);
- несоблюдения инструкций по установке и (или) процедур техобслуживания, указанных в вашей карте требуемого техобслуживания (MRC). для сохранения гарантии требуется подтверждение проведения планового техобслуживания;
- неправильного техобслуживания;
- повреждения при транспортировке;
- неправильного использования;
- снятия, изменения или стирания либо паспортной таблички, либо кода на нагревательных элементах;
- работы жаровни без кулинарного жира или другой жидкости в ней;
- гарантия в рамках семилетней программы не распространяется на фритюрницы, по которым не был получен надлежащий формуляр запуска.

Кроме того, эта гарантия не распространяется на:

- транспортировку или поездку на расстояние свыше 160 км (80 км в каждый конец) или на поездки дольше двух часов;
- оплату сверхурочных часов или работы в выходные дни;
- косвенные убытки (расходы на ремонт или замену другого поврежденного имущества), потерю времени, прибыли, возможности использования или любой другой побочный ущерб.

Отсутствуют подразумеваемые гарантии товарной пригодности или пригодности для какого-либо определенного использования или цели.

Настоящая гарантия применима в момент напечатания данного документа и может быть изменена.

УВЕДОМЛЕНИЕ

ЕСЛИ ВО ВРЕМЯ ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ ЭКСПЛУАТИРУЕТ ЧАСТЬ ЭТОГО ОБОРУДОВАНИЯ ENODIS НЕ КАК НЕМОДИФИЦИРОВАННУЮ НОВУЮ ИЛИ ВОССТАНОВЛЕННУЮ ЧАСТЬ, ПРИОБРЕТЕННУЮ НЕПОСРЕДСТВЕННО У FRYMASTER 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 FRYMASTER 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 A, показано, что оно соответствует пределам, установленным для устройств класса B.

КАНАДА

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

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 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, 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.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ BIRE14/MRE14
ГЛАВА 1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Общие сведения

Прежде чем приступать к работе с этим оборудованием, внимательно прочитайте инструкции, содержащиеся в данном руководстве. Данное руководство распространяется на все конфигурации моделей Макдональдс RE14. Большинство деталей фритюрниц этого семейства моделей совершенно одинаковы, и при рассмотрении группы в целом мы будем называть их «фритюрницы RE14».

Будучи внешне похожи на электрические фритюрницы Макдональдс PH14, фритюрницы RE14 оборудованы значительно отличающимся вращающимся элементом улучшенной конструкции. Конструкция Euro-Look включает в себя закругленную верхнюю крышку и большой круглый слив, благодаря которому все остатки и прочие отходы будут смываться в фильтровальный лоток. Остальные особенности, включая глубокие холодные зоны и легко промываемые открытые обжарочные ванны, сохранились практически без изменений. Управление фритюрницами RE14 осуществляется компьютером M2000. Фритюрницы этой серии выпускаются с едиными или раздельными ваннами и могут приобретаться по отдельности или батареями до пяти 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 надписи, заключенные в двойную рамку, подобные приведенной ниже.

⚠ ОПАСНО
Горячее 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, относящаяся к компьютерам M2000

Это оборудование было испытано и найдено соответствующим пределам, установленным для цифровых устройств класса A согласно части 15 Правил Федеральной комиссии связи (FCC). Хотя данное устройство было отнесено к классу A, было также установлено, что оно удовлетворяет требованиям, установленным для класса B. 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.

Стандарт ЕС

Пример блока, используемого для выделения различий между стандартами ЕС и другими стандартами

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 сделать, если оборудование прибыло поврежденным:

Имейте в виду, что перед отправкой с завода это оборудование было тщательно осмотрено и упаковано квалифицированным персоналом. После приемки оборудования транспортная компания берет на себя полную ответственность за его безопасную доставку.

1. **Предъявляйте требование о возмещении убытков немедленно**, независимо от размеров ущерба.

2. **Осмотрите оборудование и письменно зафиксируйте все видимые потери или повреждения** и проследите за тем, чтобы эта информация была внесена в грузовую накладную 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.

Frymaster **НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ ИЛИ ПОТЕРИ, ПРИЧИНЕННЫЕ ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ.**

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). Чтобы иметь возможность быстро оказать вам помощь, аттестованному сервис-центру компании Frymaster (FASC) или представителю отдела технического обслуживания понадобится некоторая информация о вашем оборудовании. Основная часть этой информации содержится в табличке, прикрепленной к внутренней стороне дверцы фритюрницы. Номера деталей можно найти в руководстве по установке, эксплуатации, техобслуживанию и запчастям. Заказ на детали вы можете передать непосредственно в свой местный сервис-центр или дистрибьютору. При отправке с завода к фритюрнице прилагается список сервис-центров (FASC) компании Frymaster. Если у вас нет этого списка, обращайтесь в отдел технического обслуживания Frymaster по телефону 1-800-551-8633 или 1-318-865-1711 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.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИЙ BIRE14/MRE14
ГЛАВА 2. ИНСТРУКЦИ ПО УСТАНОВКЕ

2.1 Общие требования к установке

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.

ВНИМАНИЕ
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.

ВНИМАНИЕ
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).

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

ВНИМАНИЕ
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.

⚠ ОПАСНО

Строительные нормы запрещают установку фритюрницы с ее открытым резервуаром горячего масла вблизи источников открытого пламени любого типа, включая бройлеры и плиты.

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 61см.

⚠ 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.

⚠ ОСТОРОЖНО

Чтобы обеспечить безопасную и эффективную работу фритюрницы и колпака электрическая вилка к 120-В линии, от которой питается колпак, должна быть плотно вставлена в свой штепсельный разъем и заперта в нем.

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

НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	КОЛ-ВО ПРОВОДОВ	МИН. КАЛИБР	AWG ($мм^2$)	АМПЕР НА ФАЗУ		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21
230/400 **только Франция**	3	4	6	(16)	25	25	25

ВНИМАНИЕ

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 регулируйте роликовые платформы, следя за тем, чтобы фритюрницы участка жарки оставались на нужной высоте.

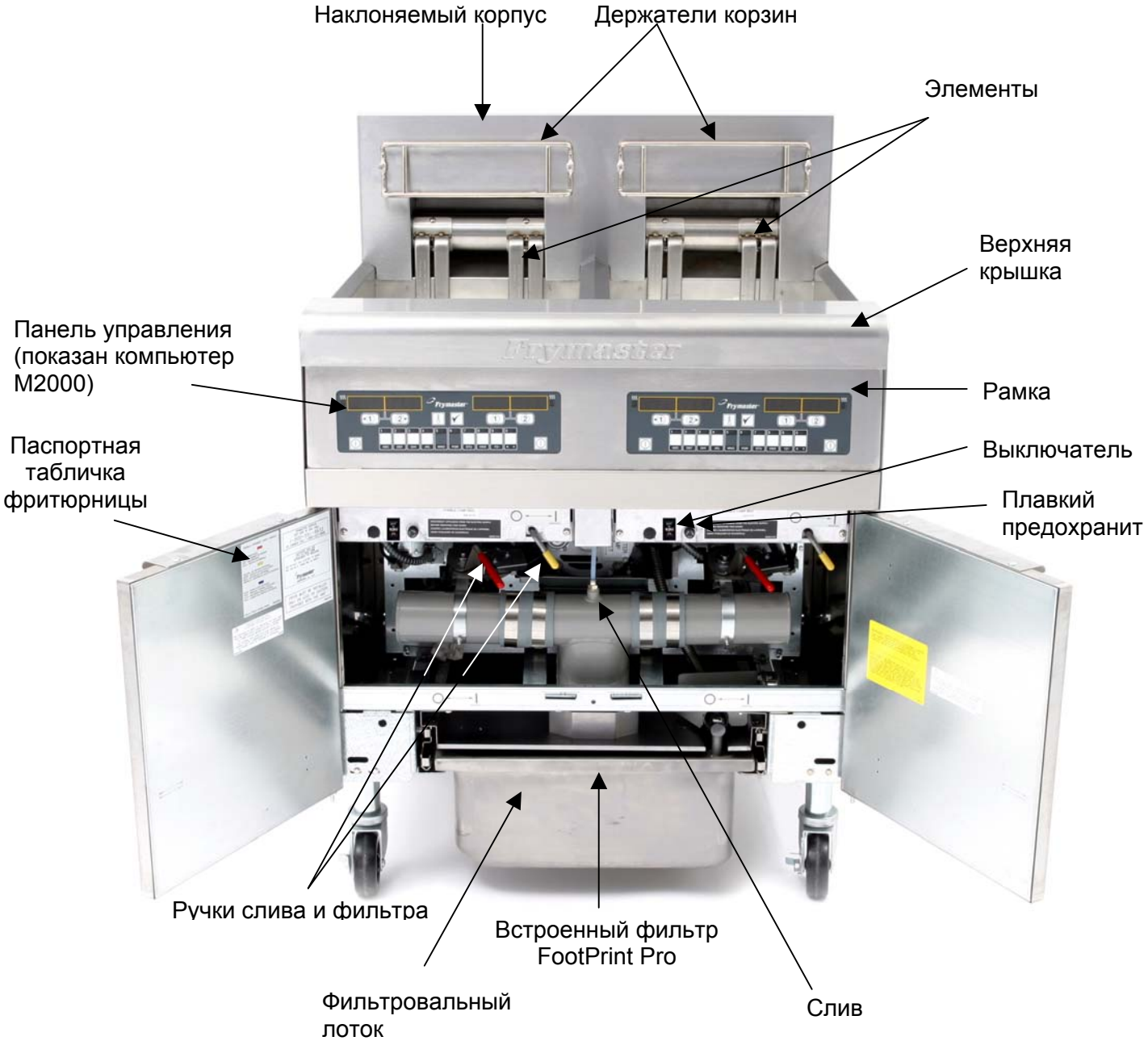
⚠ ОПАСНО

Горячее масло может причинить тяжелые ожоги. Остерегайтесь соприкосновения. Чтобы не допустить пролитий, падений и тяжелых ожогов, при всех обстоятельствах, прежде чем пытаться двигать фритюрницу, уберите из нее масло. Если не закрепить 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. 5.1.4 этого руководства.
4. Слейте, протрите и заполните жаровню (жаровни) кулинарным маслом. (См. ***Процедуры настройки и выключения оборудования*** в главе 3.)

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ BIRE14/MRE14
ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЕЙ СЕРИИ BIRE14



ТИПИЧНАЯ КОНФИГУРАЦИЯ (ПОКАЗАНА ФРИТЮРНИЦА BIRE214) для внутреннего рынка

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 или маслом. 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 кулинарным 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.

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 моделей выводится не **`off (выкл.)`**, а **`standby (ожидание)`**.

4. Убедитесь в том, что компьютер **ВКЛЮЧЕН**.

5. Убедитесь в том, что, когда масло *достигло температуры жарки*, его уровень совпадает с линией *верхнего* УРОВНЯ МАСЛА. *После того, как масло достигло температуры жарки*, может понадобиться добавить масло, чтобы довести его уровень до нужной отметки.

Выключение

1. Выключите фритюрницу или переведите ее в режим ОЖИДАНИЯ.
2. Профильтруйте масло и очистите фритюрницы (см. главы 4 и 5).
3. Закройте жаровни крышками.

3.2 Работа

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

Эта фритюрница оборудована компьютерами M2000 (см. фотографию). Программирование и работу с компьютером см. отдельную *Инструкцию по эксплуатации компьютера M2000*, поставляемую вместе с фритюрницей.

КОМПЬЮТЕР M2000

Инструкции по работе со встроенным фильтром см. главу 4.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ BIRE14/MRE14
ГЛАВА 4. ИНСТРУКЦИИ ПО ФИЛЬТРАЦИИ

4.1 Введение

Фильтр FootPrint Pro дает возможность безопасно и эффективно профильтровать масло одной жаровни, пока другие жаровни батареи продолжают работать.

В разд. 4.2 описывается подготовка фильтра к использованию. Работа системы описывается в разд. 4.3.

⚠ 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.

4.2 Подготовка фильтра к использованию

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

   Фильтровальный лоток, подобно ящику кухонного шкафа, оборудован роликами, которые ходят по направляющим. Чтобы извлечь лоток из шкафа для чистки, 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 – кулинарного жира (MSDU). Если вы используете устройство MSDU, выпущенное до января 2004, см. инструкции на стр.

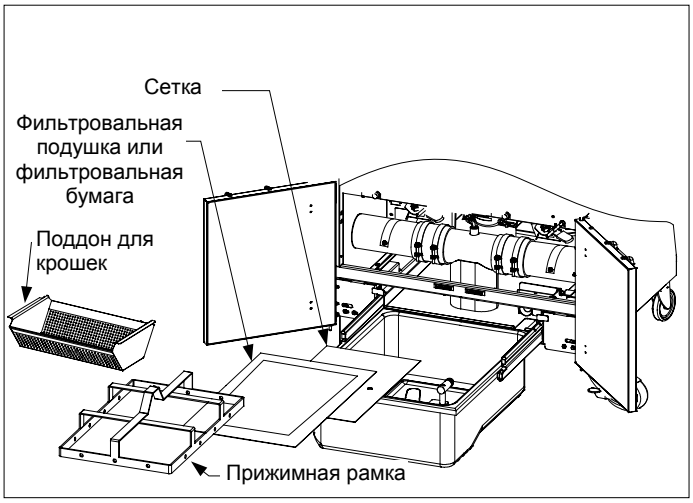


Рис. 1

2. Осмотрите соединительный фитинг фильтровального лотка и убедитесь в том, что оба уплотнительных кольца находятся в хорошем состоянии. (См. рис. 2.)

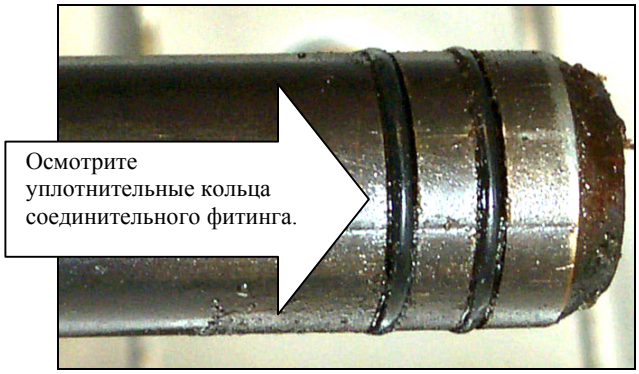


Рис. 2

3. Затем, действуя в обратной последовательности, поместите металлическую фильтровальную сетку в центр днища лотка, а на сетку - фильтровальную подушку, обязательно **грубой** стороной вверх. Проследите за тем, чтобы подушка легла между выпуклыми выступами фильтровального лотка. Сверху подушки установите прижимную рамку. Если используется фильтровальная бумага, положите лист фильтровальной бумаги сверху лотка, перекрыв все края лотка. Установите прижимную рамку на фильтровальную бумагу и вдавите рамку в лоток, чтобы края бумаги поднялись вверх и загнулись вокруг рамки, которая вдавливается к днищу лотка. Затем посыпьте фильтровальную бумагу содержимым 1 пакета (8 унций) фильтровального порошка.

4. Снова установите впереди лотка поддон для крошек. (См. рис. 1.)

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ФИЛЬТРОВАЛЬНЫЙ ПОРОШОК, ЕСЛИ УСТАНАВЛИВАЕТЕ ПОДУШКУ!

5. Вставьте фильтровальный лоток обратно во фритюрницу и задвиньте его до задней стенки шкафа. Фильтр готов к работе.

4.3 Работа фильтра

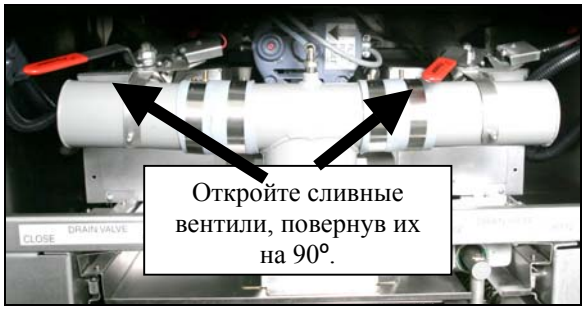
⚠ ОПАСНО

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 вентилей 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 включенных элементах! Это приведет к неустранимому повреждению элементов и может вызвать пожар. Кроме того, это сделает недействительной гарантию Frymaster.

1. ВЫКЛЮЧИТЕ питание фритюрницы. Слейте жаровню в фильтровальный лоток. Если нужно, прутком для чистки ***Fryer's Friend*** ("Помощник фритюрницы") очистите слив **изнутри** жаровни.



Откройте сливные вентили жаровни и слейте масло в фильтровальный лоток.

⚠ 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.

2. 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.

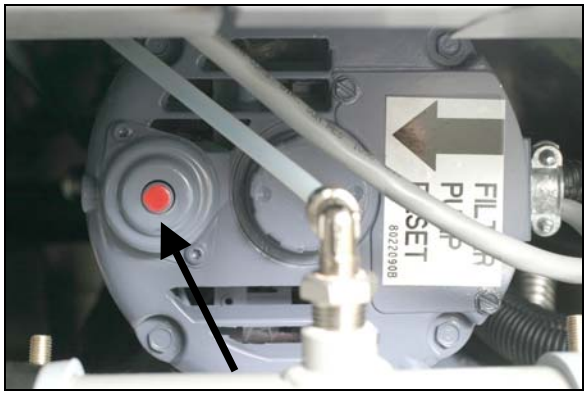
Поверните ручку фильтра в положение ВКЛЮЧЕНО.

3. В течение 5 минут насос фильтра прокачивает масло через фильтровальную подушку или бумагу и через сетку и прогоняет его обратно через жаровню. Этот процесс называется полировкой. Полировка очищает масло, задерживая твердые частицы в фильтровальной подушке.

4. После того, как масло профильтровано (приблизительно через 5 минут), закройте сливной вентиль и дайте фритюрнице наполниться. После того как масло в жаровне начнет пузыриться, дайте насосу поработать еще 10 – 12 секунд, а затем выключите фильтр.

⚠ ОСТОРОЖНО

Насос фильтра оборудован кнопкой ручного сброса (см. фото внизу) 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 пытайтесь нажать на кнопку сброса.



Кнопка сброса насоса фильтра

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

6. 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 Слив и ликвидация отработанного масла

Когда ваше кулинарное масло станет непригодным для дальнейшего использования, слейте его в подходящий сосуд, в котором оно будет перенесено в контейнер для ликвидации. Frymaster рекомендует устройство Макдональдс ликвидации шортенинга (MSDU). **ПРИМЕЧАНИЕ:** Если используется устройство MSDU, 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.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ BIRE14/MRE14
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 универсальный концентрат Макдональдс (McDonald's All Purpose Concentrate). 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.

Протрите шкаф фритюрницы снаружи чистой тканью, смоченной в универсальном концентрате Макдональдс. 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 универсального концентрата Макдональдс в горячей воде.

5.1.3 Чистка фритюрницы сзади – еженедельно

Чистите фритюрницу сзади, как описано в карте требуемого техобслуживания (MRC14A).

⚠ ОСТОРОЖНО

Чтобы обеспечить безопасную и эффективную работу фритюрницы и колпака, электрическая вилка к 120-В линии, от которой питается колпак, должна быть плотно вставлена в свой штепсельный разъем и заперта в нем.

5.1.4 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 или кулинарным маслом. Невыполнение этого требования приведет к неустранимому повреждению элементов и может вызвать пожар.

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 кулинарного жира. Эту пленку нужно периодически удалять посредством следующего процесса кипячения, описанного в карте требуемого техобслуживания (MRC14A). *Подробности настройки компьютера для операции кипячения см. см. в отдельной Инструкции по эксплуатации компьютера M2000, поставляемой вместе с фритюрницей.*

5.1.5 Чистка съемных деталей и принадлежностей – еженедельно

Протрите все съемные детали и принадлежности чистой сухой тканью. Для снятия с деталей и принадлежностей накопившегося карбонизированного масла используйте чистую ткань, смоченную раствором универсального концентрата Макдональдс. Перед установкой на место тщательно промойте все детали и принадлежности чистой водой.

5.2 Ежегодные/Периодические осмотры системы

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

Frymaster рекомендует, чтобы техник аттестованного заводом сервис-центра хотя бы раз в год проводил осмотр этого прибора следующим образом:

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 допускаемых 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/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 <u>огнестойкий</u> контейнер и ежедневно чистить.

- Убедитесь в том, что уплотнительные кольца и сальники присутствуют и находятся в хорошем состоянии. Если уплотнительные кольца и сальники изношены или повреждены, замените их.

- Следующим образом проверьте целостность системы фильтрации:

  - □ При пустом фильтровальном лотке по очереди устанавливайте ручки возврата масла в положение ВКЛЮЧЕНО. Убедитесь в том, что насос включается, и кулинарное масло 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 168°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.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ BIRE14/MRE14 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 (1-800-24-FRYER):

- **Убедитесь в том, что все шнуры питания вставлены в розетки и все автоматические выключатели включены.**
- **Убедитесь в том, что сливные вентили жаровен полностью закрыты.**
- **Подготовьте номера модели и серии вашей фритюрницы, чтобы сообщить их технику, который придет вам на помощь.**

⚠ 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 компьютером и нагреванием

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
На компьютере отсутствует индикация.	A. Компьютер не включен.	A. Нажмите выключатель питания, чтобы включить компьютер.
	B. Отсутствует питание фритюрницы.	B. У этой фритюрницы два шнура: шнур питания компьютера и главный шнур питания. Если шнур питания компьютера не включен в розетку, компьютер не будет работать. Убедитесь в том, что шнур питания компьютера вставлен в розетку и что автоматический выключатель не расцеплен.
	C. Компьютер неисправен.	C. Обратитесь в сервис-центр (FASC).
	D. Поврежден жгут проводов компьютера.	D. Обратитесь в FASC.
	E. Поврежден компонент блока питания или интерфейсная плата.	E. Если поврежден какой-либо компонент блока питания (включая трансформатор и интерфейсную плату), компьютер не будет получать питание и не будет работать. Определение неисправного компонента выходит за пределы функций оператора. Обратитесь в FASC.
Фритюрница не нагревается.	A. Открыт сливной вентиль.	A. Предохранительный переключатель слива отключает питание нагревательного элемента, если сливной вентиль не закрыт полностью. Убедитесь в том, что сливной вентиль полностью закрыт.
	B. Неисправен компьютер.	B. Обратитесь в FASC.
	C. Не вставлен в розетку главный шнур питания.	C. У этой фритюрницы два шнура: шнур питания 120 В и 3-фазный главный шнур питания. Если шнур питания 120 В подсоединен, а главный шнур питания — нет, компьютер будет, на первый взгляд, работать нормально, но фритюрница нагреваться не будет. Убедитесь в том, что вилки главного шнура питания и шнура 120 В полностью вставлены в розетки и зафиксированы, и что автоматический выключатель не расцеплен.

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Продолжение предыдущей страницы.	D. Неисправны один или несколько других компонентов.	D. 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.
Фритюрница не нагревается после фильтрации.	Открыт сливной вентиль.	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.
Фритюрница нагревается до выключения по верхнему пределу при включенном индикаторе нагрева.	Неисправность датчика температуры или компьютера.	Обратитесь в FASC.
Фритюрница нагревается до выключения по верхнему пределу при выключенном индикаторе нагрева.	Неисправность контактора или компьютера	Обратитесь в FASC.
Фритюрница перестает нагреваться при включенном индикаторе нагрева.	Неисправность термореле верхнего предела или контактора.	Тот факт, что индикатор нагрева включен, означает/, что компьютер работает правильно и требует, чтобы нагрев производился. Термореле верхнего предела действует как нормально замкнутый переключатель. Если термореле выходит из строя, "переключатель" размыкается, отключая питание элементов. Если контактор не может замкнуться, элементы не получают питание. 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 M2000 показывает в неправильной температурной шкале (Фаренгейта или Цельсия).	Неправильно запрограммирован выбор шкалы дисплея.	Компьютеры M2000 можно запрограммировать на показ температуры в градусах Фаренгейта или Цельсия. Инструкции по смене шкалы дисплея см. в отдельной *Инструкции по эксплуатации компьютера M2000* .
Дисплей M2000 показывает HI.	Температура фритюрницы на 8ºC выше точки настройки.	Это сообщение появляется только в том случае, если фритюрница работает в *неспециализированном* режиме, и температура жаровни поднялась, как минимум, на 8°C выше запрограммированной точки настройки. Это указывает на неисправность схемы регулирования температуры. Выключите фритюрницу и обратитесь в FASC.
Дисплей M2000 показывает HOT.	Температура жаровни превышает 210ºC или, в странах ЕС, 202ºC.	Это сообщение указывает на неисправность схемы регулирования температуры, в частности, на неисправность термореле высокого уровня. Немедленно выключите фритюрницу и обратитесь в FASC.
Дисплей M2000 показывает LOW TEMP.	Температура жаровни между 82°C и 157°C.	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. Выключите фритюрницу и обратитесь в FASC.
Дисплей M2000 показывает PROBE FAILURE.	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 M2000 ПОКАЗЫВАЕТ IGNITION FAILURE.	Открыт сливной вентиль, неисправен компьютер, неисправна интерфейсная плата, разомкнуто реле верхнего предела.	Это сообщение показывает, что фритюрница не греется. Оно появляется если фритюрница не в состоянии нагревать масло. Оно выводится также, когда температура масла превысила 232°C, и термореле верхнего предела разомкнулось, прекратив нагрев масла. Убедитесь в том, что сливные вентили полностью закрыты. Если проблема не устраняется, обратитесь в свой FASC.
Дисплей M2000 показывает HI-LIMIT.	Компьютер в режиме проверки верхнего предела.	Это сообщение выводится только во время тестирования схемы верхнего предела и показывает, что ограничение по верхнему пределу работает правильно.

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Дисплей M2000 показывает HI 2 BAD.	Компьютер в режиме проверки верхнего предела.	Это сообщение выводится только во время тестирования схемы верхнего предела и показывает, что схема ограничения по верхнему пределу неисправна. НЕ РАБОТАЙТЕ НА ЭТОЙ ФРИТ ЮРНИЦЕ! Обратитесь в FASC.
Дисплей M2000 показывает PROBE FAILURE**, и подается звуковой сигнал.**	Неисправен жгут проводов или разъем компьютера.	Обратитесь в FASC.
Дисплей M2000 показывает IGN Failure**, и подается звуковой сигнал. Индикатор нагрева включен, но нагрев не происходит.**	Сливной вентиль закрыт не до конца.	Выключите общий выключатель, до конца закройте сливной вентиль (вентили), затем снова включите общий выключатель.
Дисплей M2000 показывает LOW TEMP, **индикатор нагрева включается и выключается обычным образом.**	A. Неисправен компьютер.	A. Обратитесь в FASC.
	B. Поврежден жгут проводов компьютера.	B. Обратитесь в FASC.
Дисплей M2000 показывает IGN failure**, и подается звуковой сигнал, но фритюрница работает нормально (ложная сигнализация).**	Неисправен компьютер.	Обратитесь в FASC.
Компьютер не входит в режим программирования, или не работают некоторые кнопки.	Компьютер неисправен.	Обратитесь в FASC.
При начальном пуске индикатор нагрева выключен. Дисплей показывает HI **или** HOT**, и подается звуковой сигнал.**	Неисправен компьютер.	Обратитесь в FASC.

6.2.3 Проблемы, связанные с фильтрацией

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Не запускается насос фильтра.	A. Шнур питания не вставлен в розетку или расцеплен автоматический выключатель.	A. Убедитесь в том, что вилка шнура питания вставлена как следует. Если это так, убедитесь в том, что автоматический выключатель не расцеплен.
	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 подобранных или установленных компонентов фильтра 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 удается, обратитесь в FASC.
Насос фильтра работает, но возврат масла происходит очень медленно.	A. Неправильно установлены компоненты фильтровального лотка.	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. Убедитесь в том, что фильтровальная подушка установлена грубой стороной вверх. Убедитесь в том, что уплотнительные кольца на соединительном фитинге фильтровального лотка установлены и находятся в хорошем состоянии. Если используется фильтровальный узел Magnasol, убедитесь в том, что на фитинге сетки фильтра установлено уплотнительное кольцо, которое находится в хорошем состоянии.
	Продолжение на следующей странице.	

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Продолжение предыдущей страницы.	B. Попытка фильтровать недостаточно горячее масло.	B. Для того, чтобы масло фильтровалось должным образом, его температура должна составлять около 177ºC. 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.

Frymaster®

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**

ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ
1-800-551-8633

ОТПЕЧАТАНО В США

819-6207
НОЯБРЬ 2005