

BIELA14 СЕРИЯ

Gen II LOV™ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК



РЪКОВОДСТВО НА ОПЕРАТОРА

Това ръководство се актуализира според нова информация и модели са освободени. Посетете нашият сайт за най-новата ръководството.

Тази глава за съоръжението ще бъде включена в раздела за фритюрника в Ръководството за съоръженията.



ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ

Не складирайте и не използвайте бензин или други възпламеними газообразни вещества и течности в близост до този или който и да е друг уред.



ВНИМАНИЕ

Прочетете инструкциите преди да използвате фритюрника.



8 1 9 6 6 1 9

Part Number: FRY_IOM_8196619 05/2015

Bulgarian

СЪДЪРЖАНИЕ

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ГАРАНЦИЯ	Страница i
ВЪВЕДЕНИЕ	Страница 1–1
ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ	Страница 2–1
ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ.....	Страница 3–1
ИНСТРУКЦИИ ЗА КОМПЮТЪРА M3000	Страница 4–1
РАБОТА С ВГРАДЕНАТА ФИЛТЪРНА СИСТЕМА.....	Страница 5–1
ПРОФИЛАКТИЧНА ПОДДРЪЖКА	Страница 6–1
ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ ОТ ОПЕРАТОРА.....	Страница 7–1
Приложение A RTI (Bulk Oil) Инструкции.....	A–1
ПРИЛОЖЕНИЕ Б: Подготовка на стрелата с опцията солиден Съкращаване.....	Б -1
ПРИЛОЖЕНИЕ С: солиден Съкращаване на топене ползване	С-1
ПРИЛОЖЕНИЕ Г: Използване на сензора за качество на олиото.....	Г -1
ПРИЛОЖЕНИЕ Д: Настройка на сензора за качество на олиото	Д -1

ИЗВЕСТИЕ

АКО ПО ВРЕМЕ НА ГАРАНЦИОННИЯ ПЕРИОД, КЛИЕНТЪТ ИЗПОЛЗВА ЗА ТОВА СЪОРЪЖЕНИЕ НА MANITOWOC FOOD SERVICE ЧАСТ, КОЯТО НЕ Е НЕПРОМЕНЕНА НОВА ИЛИ РЕЦИКЛИРАНА ЧАСТ, ЗАКУПЕНА ДИРЕКТНО ОТ FRYMASTER DEAN ИЛИ ОТ ЕДИН ОТ ОДОБРЕНИТЕ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ОТОРИЗИРАНИ СЕРВИЗНИ ЦЕНТРОВЕ, И/ИЛИ ЧАСТТА, КОЯТО СЕ ИЗПОЛЗВА, Е ПРОМЕНЕНА СПРЯМО ОРИГИНАЛНАТА СИ КОНФИГУРАЦИЯ, ТАЗИ ГАРАНЦИЯ ЩЕ СЕ АНУЛИРА. ОСВЕН ТОВА FRYMASTER DEAN И НЕЙНИТЕ ПАРТНЬОРИ НЕ НОСЯТ ОТГОВОРНОСТ ЗА НИКАКВИ ИСКОВЕ, ПОВРЕДИ ИЛИ РАЗНОСКИ, НАПРАВЕНИ ОТ КЛИЕНТА, КОИТО ПРЯКО ИЛИ КОСВЕНО, ЦЯЛОСТНО ИЛИ ОТЧАСТИ ПРОИЗТИЧАТ ОТ ИНСТАЛИРАНЕТО НА КОЯТО И ДА Е ПРОМЕНЕНА ЧАСТ И/ИЛИ ЧАСТ, ПОЛУЧЕНА ОТ НЕОТОРИЗИРАН СЕРВИЗЕН ЦЕНТЪР.

ИЗВЕСТИЕ

Този уред е предназначен само за професионална употреба и експлоатацията му трябва да се осъществява само от квалифициран персонал. Инсталирането, поддръжката и ремонтите трябва да се извършват от оторизиран сервиз (ASA) на Frymaster или от други квалифицирани професионални лица. Инсталирането, поддръжката или ремонтите от неквалифицирани лица може да доведат до анулиране на гаранцията на производителя. Вж. Глава 1 на това ръководство за определения на квалифициран персонал.

ИЗВЕСТИЕ

Това съоръжение трябва да се инсталира съобразно приложимите национални и местни закони на държавата и/или региона, в които уредът се инсталира. Вж. ИЗИСКВАНИЯТА ЗА НАЦИОНАЛНИТЕ ЗАКОНИ в Глава 2 на това ръководство за конкретни положения.

ИЗВЕСТИЕ ЗА КЛИЕНТИТЕ ОТ САЩ

Това съоръжение трябва да се инсталира съобразно законите за основни водопроводни работи на Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) и Ръководството за хигиената в заведенията за хранене на Администрацията за храните и лекарствените средства на САЩ.

ИЗВЕСТИЕ

Схемите и снимките, използвани в това ръководство, са предназначени да илюстрират процедури, свързани с експлоатацията, почистването и техническото обслужване, и може да не съблюдават процедурите за работа на управленския екип на място.

ИЗВЕСТИЕ ЗА СОБСТВЕНИЦИТЕ НА УРЕДИ, СНАБДЕНИ С КОМПЮТРИ

САЩ

Това устройство отговаря на Част 15 от правилата на FCC. Експлоатацията се подчинява на следните две условия: Това устройство може да причини вредни смущения, и 2) Това устройство трябва да приема всяко получено смущение, включително такива, които могат да причинят нежелана работа. Въпреки че устройството е удостоверено като Клас А, доказано е, че отговаря на ограниченията за Клас В.

КАНАДА

Този цифров апарат не надхвърля ограниченията на Клас А или В за емисии на радиошумове, както са изложени в норма ICES-003 на канадското Министерство на комуникациите.

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 Communications du Canada.

 ОПАСНОСТ

Неправилното инсталиране, регулиране, поддръжка или сервизно обслужване, както и неоторизирани изменения или промени могат да доведат до имотни щети, наранявания или да доведат до смърт. Прочетете инструкциите за инсталиране, експлоатация и сервизно обслужване внимателно, преди да инсталирате или обслужвате това съоръжение.

 ОПАСНОСТ

Предната издадена част на този уред не е стъпенка! Не заставайте върху уреда. Подхлъзвания или контакт с горещото олио могат да доведат до сериозни наранявания.

 ОПАСНОСТ

Не складирайте и не използвайте бензин или други възпламеними газообразни вещества и течности в близост до този или който и да е друг уред.

 ОПАСНОСТ

Тавата за трохи във фритюрници, снабдени с филтърна система, трябва да се изпразва в огнеупорен съд след приключване на пърженето всеки ден. Някои частици храна могат спонтанно да се възпламенят, ако бъдат оставени да се напоят с определени мазнини.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не удряйте кошници за пържене или други прибори по съединителната шина на фритюрника. Шината е поставена, за да уплътни съединението между съдовете за пържене. Удрянето на кошници за пържене по шината с цел изтърсване на мазнината ще изкриви шината и тя няма да приляга правилно. Тя е проектирана да приляга плътно и трябва да се маха само при извършването на почистване.

 ОПАСНОСТ

Трябва да се вземат адекватни мерки за ограничаването на движението на този уред, без да се разчита на или да се стига до опъване на електрическите кабели. Комплект ограничители е осигурен заедно с фритюрника. Ако комплектът липсва, свържете се с местното представителство на KES.

 ОПАСНОСТ

Този фритюрник е снабден със захранващ шнур (трифазен) за всеки съд за пържене и отделен 5-жилен шнур за цялата система. Преди преместване, тестване, поддръжка и какъвто и да е ремонт на фритюрника ви от Frymaster, изключете от електрозахранващата мрежа **ВСИЧКИ** електрически шнурове.

 ОПАСНОСТ

Пазете отводите чисти. Запушването на задвижващите механизми може да причини щети или наранявания.

ИЗВЕСТИЕ

Инструкциите в това ръководство за използването на наливна система за олио за пълнене и изхвърляне на олиото са за RTI система. Тези инструкции може да не са приложими за други наливни системи за олио.

Обобщена дървовидна структура на менютата на M3000

По-долу са дадени най-важните програмни раздели в компютъра M3000 и редът, в който имената на подменютата могат да бъдат намерени в разделите на Ръководството за инсталиране и експлоатация.

Добавяне на нови продукти като елементи в менюто (Избиране на продукти)	Вж. раздел 4.10.2
Съхраняване на продукти–елементи в менюто в бутоните за продукти	Вж. раздел 4.10.3
Изпразване, повторно пълнене и изхвърляне на олиото	Вж. раздел 4.10.4

Filter Menu (Меню „Филтриране“)	4.11
[Натиснете и задръжте ◀ FLTR или FLTR ▶ (◀ Филтриране или Филтриране ▶)]	
— Auto Filter (Автоматично филтриране)	
— Maint Filter (Филтриране за поддръжка)	
— Dispose (Изхвърляне)	
— Drain to Pan (Изпразване в съда)	
— Fill Pot from Drain Pan (Пълнене на съда от съда за изпразване)	
— Fill Pot from Bulk (Пълнене на съда наливно) –Само за наливни системи	
— Pan to Waste (Изхвърляне на съдържанието на съда) – Само за наливни системи	

Programming (Програмиране)	
— Level 1 Program (Програмиране на ниво 1)	4.12
[Натиснете и задръжте бутоните TEMP (Температура) и INFO (Информация), 2 силни звука, дисплей показва Level 1 (Ниво 2), въведете 1234]	
— Product Selection (Избиране на продукти)	4.10.2
— Name (Име)	
— Cook Time (Време на готвене)	
— Temp (Температура)	
— Cook ID (Идент. № на готвене)	
— Duty Time 1 (Време за задължение 1)	
— Duty Time 2 (Време за задължение 2)	
— Qual Tmr (Таймер за качество)	
— AIF Disable (Деактивиране на AIF)	
— Assign Btn (Присвояване на бутон)	
— AIF Clock (Часовник на AIF)	4.12.1
— Disabled (Деактивирано)	
— Enabled (Активирано)	
— Deep Clean Mode (Режим за дълбоко почистване)	4.12.2
— High-Limit Test (Тестване за горна граница)	4.12.3
— Fryer Setup (Настройка на фритюрника)	4.9

Level 2 Program (Програмиране на ниво 2) – Ниво на управителя

	4.13
[Натиснете и задръжте бутоните TEMP (Температура) и INFO (Информация), 3 силни звука, дисплей показва Level 2 (Ниво 2), въведете 1234]	
— Prod Comp (Компенсация на продуктите)	Sensitivity for product 4.13.1
— Password Setup (Настройка на паролата)	Журнал с последните 10 кода на грешки 4.13.2
— Password Setup (Настройка на паролата)	Change passwords 4.13.3
— Setup (Настройка)	[въведете 1234]
— Usage (Използване)	[въведете 4321]
— Level 1 (Ниво 1)	[въведете 1234]
— Level 2 (Ниво 2)	[въведете 1234]
— Alert Tone (Предупредителен звук)	Volume and Tone (Сила и звук) 4.13.4
— Volume (Сила) 1-9	
— Tone (Звук) 1-3	
— Filter After (Филтриране след)	4.13.5
— Задава броя на готвенията преди подкана за филтриране	
— Filter Time (Филтриране по период)	4.13.6
— Задава периодичността на циклите за филтриране	

Info Mode (Режим „Информация“)	4.14
[Натиснете и задръжте INFO (Информация) за 3 секунди, на дисплея се показва Info Mode (Режим „Информация“)]	
— КОНФИГУРАЦИЯ НА ЦЯЛА / РАЗДЕЛЕНА ВАНА	
— Filter Stats (Статистика за филтрирането)	4.14.1
— Review Usage (Преглед на използването)	4.14.2
— Last Load (Последно натоварване)	4.14.3
— TPM (Общо Polar Материали)	4.14.4

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ГАРАНЦИЯ ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКО СЪОРЪЖЕНИЕ LOV™

Frymaster, L.L.C. дава следните ограничени гаранции на първоначалния купувач само за това съоръжение и взаимозаменяемите резервни части:

A. ГАРАНЦИОННИ КЛАУЗИ – ФРИТЮРНИЦИ

1. Frymaster L.L.C. гарантира всички компоненти срещу дефекти в материала и изработката за период от две години.
2. Всички части с изключение на съда за пържене, О-пръстените и бушоните са гарантирани за две години от датата на инсталиране на фритюрника.
3. Ако която и да е част, освен бушоните и О-пръстените на филтъра, даде дефект през първите две години след датата на инсталиране, Frymaster също ще заплати по основната часова ставка разходите за до два часа труд за подмяна на частта, както и пътни разноски до 160 км (80 км във всяка посока).

B. ГАРАНЦИОННИ КЛАУЗИ – СЪДОВЕ ЗА ПЪРЖЕНЕ

Съдът за пържене има доживотна гаранция за части и труд. Ако в съд за пържене се получи теч след инсталиране, Frymaster ще подмени съответния съд, като отпусне до максималното време съобразно таблицата на Frymaster за нормирано време в часове труд по основната часова ставка. Компонентите, прикрепени към съда за пържене, като горна граница, сонда, набивки, уплътнения и съответни скоби, също са обезпечени от доживотната гаранция, ако подмяната им е обусловена от подмяната на съда за пържене. Течове, дължащи се на пренебрегнати експлоатационни норми или пробив с приспособления, като сонди, сензори, горни граници, изпускателни вентили или изходящи тръбопроводи, не са включени.

B. ВРЪЩАНЕ НА ЧАСТИ

Всички части, дали дефект по време на гаранционния срок, трябва да бъдат върнати на оторизиран сервиз на Frymaster в срок от 60 дни за кредит. Не се позволява даването на кредит след 60 дни.

Г. ИЗКЛЮЧЕНИЯ ОТ ГАРАНЦИЯТА

Тази гаранция не обезпечава съоръжения, които са били повредени вследствие на неправилна употреба, пренебрегнати експлоатационни норми, изменения или Происшествия, като:

- неправилен или неоторизиран ремонт (включително всеки съд за пържене, който е заварен на място);
- неспазването на съответните инструкции за инсталиране и/или процедурите за поддръжка по график, както са предвидени във фишовете с изисквания за поддръжка. За запазването на гаранцията се изисква доказателство за поддръжка по график;
- неправилна поддръжка;
- повреда при транспортиране;
- неправилна употреба;
- премахване, изменение или заличаване на табелката с основни данни или на кода с датата на нагревателните елементи;
- използването на съда за пържене без мазнина или друга течност в него;

- фритюрниците, за които не е получен формуляр за правилно стартиране, няма да бъдат гарантирани по десетгодишната програма.

Тази гаранция също не обезпечава:

- транспортиране или път над 160 км (80 км във всяка посока) или път над два часа;
- заплащане за труд в извънработно време или през почивни дни;
- произтичащи повреди (цената за ремонта или подмяната на друга собственост, която е повредена), загуба на време, приходи, възможност за използване или други случайни повреди от какъвто и да е вид.

Няма подразбиращи се гаранции за продаваемост или пригодност за каквато и да е определена употреба или цел.

Тази гаранция е приложима към датата на отпечатването си и подлежи на промяна.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК GEN II LOV™ СЕРИЯ BIELA14

ГЛАВА 1: ВЪВЕДЕНИЕ

ЗАБЕЛЕЖКА: Преди започването на нормална работа в ресторанта фритюрникът Frymaster BIELA14 трябва да бъде въведен в експлоатация и да бъде проведена демонстрация и обучение за използването му.

1.1 Общи положения

Прочетете инструкциите в това ръководство внимателно преди започването на работа със съоръжението. Ръководството разглежда всички конфигурации на моделите BIELA14 LOV™ на McDonald's. Фритюрниците в това семейство модели са в голяма степен с едни и същи части и когато за тях се говори като група, те се наричат фритюрниците "LOV™".

Въпреки че по външност наподобяват електрическите фритюрници RE14 на McDonald's, фритюрниците BIELA14 се отличават със съд за пържене с малък обем олио, автоматично допълване на олиото и автоматичен периодично задействащ се филтриращ модул. Структурата с европейски дизайн включва заоблена покриваща плоча и голям кръгъл отвод, който гарантира, че картофи и други остатъци се отмиват във филтърния съд. Фритюрниците BIELA14 LOV™ се контролират с компютър M3000. Фритюрниците в тази серия са или с цяла, или с разделена на сектори вана и могат да бъдат закупени в комплекти от до пет фритюрника.

1.2 Информация за безопасност

Преди да започнете работа със съоръжението, прочетете внимателно инструкциите в това ръководство.

На страниците на ръководството ще намерите пояснителни бележки, поставени в карета с двоен контур, подобно на това по-долу.



ОПАСНОСТ

Горещото олио причинява сериозни изгаряния. В никакъв случай не правете опити за местене на фритюрник с горещо олио или за прехвърляне на горещо олио от един контейнер в друг.



ВНИМАНИЕ – Тези карета съдържат информация относно действия или условия, които *могат да причинят или да доведат до неизправна работа на системата.*



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Тези карета съдържат информация относно действия или условия, които *могат да причинят или да доведат до повреда в системата* и които могат да причинят неизправна работа на системата.



ОПАСНОСТ – Тези карета съдържат информация относно действия или условия, които *могат да причинят или да доведат до наранявания на персонала* и които могат да причинят повреда в системата и/или да доведат до неизправната работа.

Фритюрниците BIELA14 LOV™ включват функция за засичане на високи температури, която прекъсва електрозахранването на елементите, в случай че температурните контроли излязат от строя.

1.3 Информация относно компютрите M3000

Съоръжението е изпитано и е установено, че отговаря на ограниченията за цифрово устройство от Клас А съгласно Част 15 от правилата на FCC (Федералната комисия по комуникациите на САЩ). Въпреки че устройството е удостоверено като Клас А, доказано е, че отговаря на ограниченията за Клас В. Ограниченията са предназначени да осигуряват разумна защита срещу злонамерена намеса, когато съоръжението е в експлоатация в търговска среда. Съоръжението генерира, използва и може да предава радиочестотна енергия и ако не бъде инсталирано и използвано съгласно ръководството с инструкции, може да доведе до вредни смущения в радиокомуникациите. Експлоатацията на съоръжението в жилищна зона има вероятност да причини вредни смущения и в такъв случай от потребителя ще се изисква да отстрани смущенията на собствени разходи.

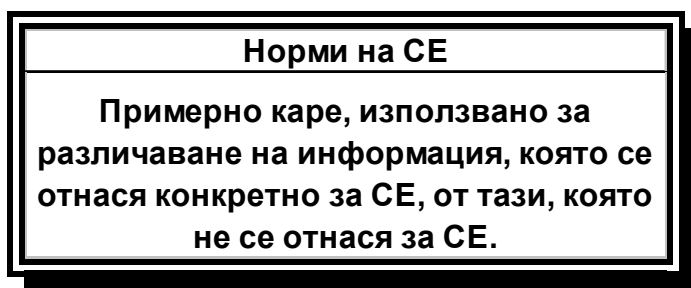
Потребителят се предупреждава, че всякакви промени и изменения, които не са изрично одобрени от страната, отговорна за спазване на изискванията, могат да доведат до анулиране на пълномощията на потребителя да работи със съоръжението.

В случай на необходимост потребителят трябва да се обърне към доставчика на съоръжението или към опитен радиотелевизионен техник за допълнителен съвет.

Следната брошура, изготвена от Федералната комисия по комуникациите, може да е от полза за потребителя: „How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems“ (*Начини за установяване и решаване на проблеми с радиотелевизионните смущения*). Брошурата може да се получи от Правителствената печатна служба на САЩ, Washington DC 20402, артикул №004-000-00345-4.

1.4 Информация , конкретно за Европейската общност (СЕ)

Европейската общност (СЕ) е установила определени конкретни норми относно съоръжения от този тип. В случай на разлики, съществуващи между нормите на СЕ и тези не на СЕ, съответната информация или инструкции са обозначени посредством шриховани карета, подобни на това по-долу.



1.5 Монтажен, обслужващ и сервизен персонал

Информацията за работа със съоръжението от Frymaster е изготвена за употреба само от квалифициран и/или оторизиран персонал съгласно определенията в Раздел 1.6. **Инсталирането и сервизното обслужване на съоръжението от Frymaster трябва да се извършват изцяло от квалифициран, сертифициран, лицензиран и/или оторизиран монтажен или сервизен персонал съгласно определенията в Раздел 1.6.**

1.6 Определения

КВАЛИФИЦИРАН И/ИЛИ ОТОРИЗИРАН ОБСЛУЖВАЩ ПЕРСОНАЛ

Квалифициран/оторизиран обслужващ персонал е този, който внимателно е прочел информацията в настоящото ръководство и се е запознал с функциите на съоръжението или който има предишен опит с обслужването на съоръжението, разгледано в това ръководство.

КВАЛИФИЦИРАН МОНТАЖЕН ПЕРСОНАЛ

Квалифицираният монтажен персонал представлява лица, фирми, дружества и/или компании, които лично или чрез представител са ангажирани със или са отговорни за инсталирането на електрически уреди. Квалифицираният персонал трябва да има опит с такива задания, да е запознат с всички съответни предпазни мерки за работа с електричество и да отговаря на всички изисквания на приложимите национални и местни закони.

КВАЛИФИЦИРАН СЕРВИЗЕН ПЕРСОНАЛ

Квалифицираният сервизен персонал се определя като персонал, който е запознат със съоръжението от Frymaster и който е оторизиран от Frymaster, L.L.C. да обслужва сервизно съоръжението. Всички оторизирани сервизни екипи трябва да разполагат с пълен комплект ръководства за сервиз и части, както и да поддържат наличности от минимални количества части за съоръженията от Frymaster. Списък с оторизирания сервизи (ASA) на Frymaster е включен заедно с фритюрника при изпращането му от фабриката. *Неизползването на квалифициран сервизен персонал ще анулира гаранцията от Frymaster за вашето съоръжение.*

1.7 Процедура за искове за повреди при транспортиране

Какво да направите, ако съоръжението ви пристигне повредено:

Моля, обърнете внимание, че преди да напусне фабриката, това съоръжение е внимателно прегледано и опаковано от опитен персонал. Транспортната фирма поема пълна отговорност за сигурната доставка при приемането на съоръжението.

1. **Подайте незабавно иск за повреди** – независимо от размера на повредата.
2. **Проверете за видими загуби и повреди и документируйте всички такива.** Уверете се, че тази информация е вписана в товарителницата или експресната разписка и е подписана от човека, извършващ доставката.
3. **Скрити загуби или повреди** – ако повредата остане незабелязана до разопаковането на съоръжението, уведомете **незабавно** транспортната фирма или превозвача при установяването ѝ и подайте иск за скрита повреда. Той трябва да бъде подаден в срок от 15 дни от датата на доставка. Уверете се, че сте запазили контейнера за проверка.

<i>Frymaster</i> НЕ ПОЕМА ОТГОВОРНОСТ ЗА ПОВРЕДА ИЛИ ЗАГУБА, ПОНЕСЕНА ПРИ ТРАНСПОРТИРАНЕ.

1.8 Сервизна информация

За нерутинна поддръжка или ремонти, както и за сервизна информация свържете се с местния оторизиран сервиз (ASA) на Frymaster. За да ви окаже съдействие бързо, представителят на оторизирания сервиз (ASA) или на Сервизния отдел на Frymaster се нуждае от определена информация за вашето съоръжение. Повечето от тази информация е отпечатана на табелката с основни данни, която е закрепена от вътрешната страна на вратата на фритюрника. Номерата на частите се намират в ръководството за сервиз и части. Поръчките за части могат да се отправят директно към местния оторизиран сервиз или дистрибутор. При изпращането на фритюрниците от фабриката към тях се добавя списък с оторизираните сервиси на Frymaster. Ако не разполагате с достъп до този списък, обърнете се към Сервизния отдел на Frymaster на телефони +1-800-551-8633 или +1-318-865-1711 или по имейл на адрес service@frymaster.com.

Следната информация е необходима, за да ви бъде оказано съдействие по най-ефикасния начин:

Номер на модела _____

Сериен номер _____

Напрежение _____

Същност на проблема _____

**ЗАПАЗЕТЕ И СЪХРАНЯВАЙТЕ ТОВА РЪКОВОДСТВО НА СИГУРНО МЯСТО
ЗА БЪДЕЩА УПОТРЕБА.**

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК GEN II LOV™ СЕРИЯ BIELA14

ГЛАВА 2: ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ

2.1 Общи изисквания за инсталиране

Правилното инсталиране е от основно значение за безопасната, ефикасната и безпроблемната работа с този уред.

Квалифициран, лицензиран и/или оторизиран монтажен или сервизен персонал, съгласно определенията в Раздел 1.6 на това ръководство, трябва да извърши цялостната инсталация и да поеме сервизното обслужване на съоръжението от Frymaster.

Неизползването на квалифициран, лицензиран и/или оторизиран монтажен или сервизен персонал (съгласно определенията в Раздел 1.6 на това ръководство) за инсталирането или другояче сервизното обслужване на това съоръжение ще доведе до анулирането на гаранцията на Frymaster и може да доведе до повреда в съоръжението или нараняване на персонала.

В случай на несъответствия между инструкциите и информацията в това ръководство и съответните местни или национални закони и разпоредби инсталирането и експлоатацията трябва да са в съответствие с валидните закони или разпоредби в държавата, в която съоръжението е инсталирано.

Можете да получите сервизно обслужване, като се свържете с местния си оторизиран сервиз на Frymaster.

ИЗВЕСТИЕ

Всички фритюрници, получени без фабрично доставени комплекти шнурове и щепсели, трябва да се монтират за постоянно с гъвкав кабел към клемната дъска, намираща се на гърба на фритюрника. Електрическият монтаж на тези фритюрници трябва да се извърши съобразно спецификациите на NEC. Съоръженията с фиксиран монтаж трябва да са с инсталирани ограничителни устройства.

⚠ ОПАСНОСТ

Трябва да се вземат адекватни мерки за ограничаването на движението на този уред, без да се разчита на или да се стига до опъване на електрическите кабели. Комплект ограничители е осигурен заедно с фритюрника. Ако този комплект липсва, свържете се с местния си оторизиран сервиз (ASA) на Frymaster.

ИЗВЕСТИЕ

Ако това съоръжение е свързано директно с електрическото захранване, във фиксирания монтаж трябва да се включи средство за изключване от захранването, като контактното разстояние в полюсите да е поне 3 мм.

ИЗВЕСТИЕ

Съоръжението трябва да е поставено така, че да има достъп до щепсела, освен ако други средства за изключване от електрическото захранване (напр. автоматичен прекъсвач) са осигурени.

ИЗВЕСТИЕ

Ако този уред е свързан за постоянно с фиксиран монтаж, той трябва да е свързан посредством медни жици, чиято номинална температура е не по-малка от 167°F (75°C).

ИЗВЕСТИЕ

Ако електрозахранващият шнур е повреден, той трябва да бъде подменен от техническо лице от оторизиран сервиз на Frymaster или друго лице с подобни квалификации с цел избягване на опасни положения.

⚠ ОПАСНОСТ

Този уред трябва да е включен към електрозахранваща мрежа със същото напрежение и фаза, както е указано на табелката с основни данни, намираща се от вътрешната страна на вратата на уреда.

⚠ ОПАСНОСТ

Всички електрически свързки на този уред трябва да са изпълнени съобразно диаграмата или диаграмите на електрическата монтажна схема, доставени заедно с уреда. Направете справка с електрическата диаграма или диаграми, закрепени от вътрешната страна на вратата на уреда при инсталирането или сервизното обслужване на това съоръжение.

⚠ ОПАСНОСТ

Не прикачайте странична тава за отцеждане към единичен фритюрник. Той може да се дестабилизира, да се преобърне и да причини наранявания. Участъкът около уреда трябва да се пази свободен и без възпламеними материали през цялото време.

⚠ ОПАСНОСТ

Законите за сградостроителството забраняват фритюрник с отворен резервоар с горещо олио да се инсталира до източник на открит огън от независимо какъв тип, включително скари и кухненски печки.

В случай на спиране на електрозахранването фритюрникът или съответно фритюрниците ще се изключат автоматично. В такъв случай поставете електрическия прекъсвач в позиция „ИЗКЛЮЧЕНО“. Не правете опити да включите отново фритюрника или съответно фритюрниците, докато електрозахранването не се възстанови.

Този уред трябва да се пази далеч от възпламеними материали, с изключението че може да се инсталира върху възпламеними подове.

Трябва да се осигури разстояние от 15 см от двете страни и отзад, ако е до възпламенима структура. Най-малко 61 см трябва да се оставят от предната страна на съоръжението за обслужване и съответна експлоатация.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не блокирайте участъка около основата или под фритюрниците.

2.1.2 Изисквания за електрическото заземяване

Всички електрически уреди трябва да бъдат заземени в съответствие с всички приложими национални и местни закони и където това е в сила – законовите уредби на СЕ. Всички уреди (свързани чрез шнур или за постоянно) трябва да са свързани към заземена електрозахранваща система. Диаграма на електрическата монтажна схема се намира от вътрешната страна на вратата на фритюрника. Направете справка с табелката с основни данни от вътрешната страна на вратата на фритюрника за правилното напрежение.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

За да гарантирате безопасната и ефикасната експлоатация на фритюрника и смукателя, електрическият щепсел за контролното електрозахранване, който захранва смукателя, трябва да бъде пъхнат докрай и заключен в щекера си с капачка.

2.1.3 Изисквания за Австралия

Да се инсталира съобразно AS 5601 / AG 601, законовите разпоредби на местните власти, за газта, електричеството и всички останали съответни наредби.

2.2 Изисквания за електрозахранването

Трифазният захранващ щепсел за елементите е с номинална стойност 60 amps, 250 VAC и е конфигурация L15-60P на NEMA. Контролният и филтърният щепсел е с номинална стойност 20 amps, 120/208 VAC и е конфигурация L21-20P на NEMA. Шнурът за захранване на елементите на всеки фритюрник трябва да е в отделна мрежа, като това важи и за контролния шнур.

НАПРЕЖЕНИЕ	ФАЗА	РАБОТА НА ПРОВОДНИЦИТЕ	МИН. РАЗМЕР	AWG (mm ²)	АМПЕРА НА РАМО		
					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

ИЗВЕСТИЕ

Ако този уред е свързан за постоянно с фиксиран монтаж, той трябва да е свързан посредством медни жици, чиято номинална температура не по-малка от 75°C.

⚠ ОПАСНОСТ

Този уред трябва да е включен към електрозахранваща мрежа със същото напрежение и фаза, както е указано на табелката с основни данни, намираща се от вътрешната страна на вратата на уреда.

⚠ ОПАСНОСТ

Всички електрически свързки на този уред трябва да са изпълнени съобразно диаграмата или диаграмите на електрическата монтажна схема, доставени заедно с уреда. Направете справка с електрическата диаграма или диаграми, закрепени от вътрешната страна на вратата на уреда при инсталирането или сервизното обслужване на това съоръжение.

2.3 След позиционирането на фритюрниците в зоната за пържене

⚠ ОПАСНОСТ

Структурните части на фритюрника не трябва да се променят или премахват за улесняване на поставянето му под смукателя. Имате въпроси? Обадете се на сервизния горещ телефон на Frymaster на номер +1-800-551-8633.

1. Щом фритюрникът бъде позициониран в зоната за пържене, използвайте дърводелски нивелир, поставен върху него, за да се уверите, че уредът е разположен наравно както напреки, така и странично.

За да нивелирате фритюрниците, регулирайте колелцата, като внимателно се уверите, че фритюрникът или фритюрниците ви са на правилната височина в зоната за пържене.

Когато фритюрникът бъде нивелиран в крайното си положение, инсталирайте ограничителите, осигурени от KES, за да ограничите движението му, така че да не се разчита или да не се стигне до опъване на електрическите кабели или съединения. Инсталирайте ограничителите съобразно осигурените инструкции. Ако ограничителите бъдат освободени за извършването на сервиз или поради други причини, те трябва да бъдат свързани отново, преди фритюрникът да се използва.

⚠ ОПАСНОСТ

Трябва да се вземат адекватни мерки за ограничаването на движението на този уред, без да се разчита на или да се стига до опъване на електрическите кабели. Комплект ограничители е осигурен заедно с фритюрника. Ако този комплект липсва, свържете се с местния си оторизиран сервиз (ASA) на Frymaster.

⚠ ОПАСНОСТ

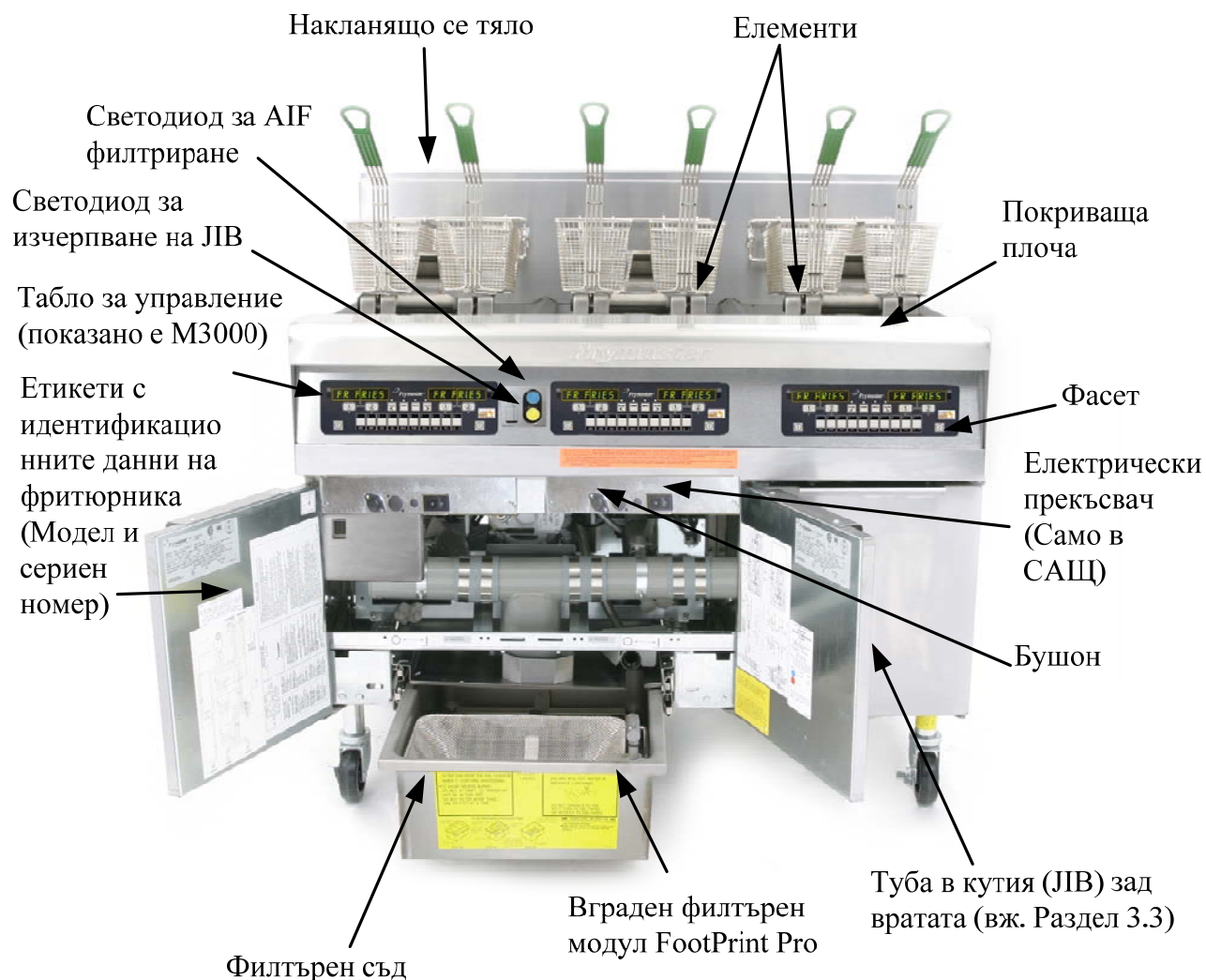
Горещото олио може да причини сериозни изгаряния. Избягвайте контакт. При всички обстоятелства олиото трябва да се изпразни от фритюрника, преди той да се премести, за да се избегнат разливания, падания и сериозни изгаряния. Фритюрниците могат да се преобърнат и да причинят сериозни телесни наранявания, ако не са подsigурени в стационарна позиция.

2. Почистете и напълнете съда или съдовете за пържене до долната линия на пълнене с олио за готвене. (Вж. „*Настройка на съоръжението и процедури за спиране*“ в Глава 3.)

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК GEN II LOV™ СЕРИЯ VIELA14

ГЛАВА 3: ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

ОРИЕНТИРАНЕ В ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ ФРИТЮРНИК LOV™ СЕРИЯ VIELA14



ТИПИЧНА КОНФИГУРАЦИЯ (ПОКАЗАН Е VIELA314)

ЗАБЕЛЕЖКА: Външният вид на вашия фритюрник може да се различава леко от показания в зависимост от конфигурацията и датата на производство.

3.1. Настройка на съоръжението и процедури за спиране

Настройка

⚠ ОПАСНОСТ

Никога не използвайте уреда с празен съд за пържене. Съдът трябва да е пълен до линията за пълнене с вода или олио преди включването в електрическата мрежа. Неспазването на това изискване ще доведе до непоправими повреди в елементите и може да причини пожар.

⚠ ОПАСНОСТ

Подсушете всички капки вода по съда за пържене, преди да го напълните с олио. Неспазването на това изискване ще доведе до пръски гореща течност, когато олиото се нагорещи до температурата на готвене.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

BIELA14 не е предназначен за използване с твърди мазнини. Използвайте само течни мазнини с този фритюрник. Използването на твърди мазнини ще доведе до запущване на олиопроводите. Капацитетът за олио на фритюрника BIELA14 е 14 литра за цяла вана и 7 литра за двойна вана при 70°F (21°C).

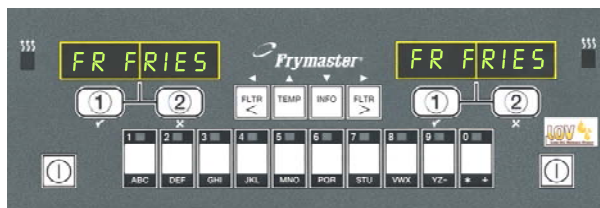
1. Напълнете съда за пържене с олио за готвене до долната линия за НИВОТО НА ОЛИОТО, която се намира в задната част на съда. Това ще позволи на олиото да се разшири с увеличаването на температурата. Не наливайте студено олио над долната линия. Това може да доведе до преливане, когато олиото се разшири от топлината. За системи с наливно олио вж. Раздел 4.11.4 на стр. 4-22 за инструкции за пълнене на ваната от наливна система.
2. Уверете се, че електрозахранващият шнур или шнурове са включени и заключени (ако е приложимо) в съответните щепселни кутии. Проверете дали щепселът е плътно поставен в контакта, като щифтчетата му не се виждат изобщо.
3. Уверете се, че електрозахранването е включено. Някои модели са снабдени с главен прекъсвач, който се намира зад шкафа с врати на фритюрника, на предния панел на кутията с компоненти, в близост до бушона.
4. Уверете се, че компютърът показва ON (Включено). Когато компютърът бъде включен, фритюрникът ще започне да се загрява и ще покаже **MLT-CYCL** (MLT цикъл), което се редува с **LOW TEMP** (Ниска температура), докато температурата на фритюрника достигне 82°C. **LOW TEMP** (Ниска температура) се показва, докато останат около 15° до контролната точка. След като фритюрникът достигне контролната точка, дисплеят на компютъра започва да показва продукта или пунктирни линии и фритюрникът е готов за употреба. Уверете се, че нивото на олиото е на горната линия за НИВО НА ОЛИОТО, когато олиото е с температура за готвене.

Спиране

1. Изключете фритюрника.
2. Филтрирайте олиото и почистете фритюрниците (вж. Глави 5 и 6).
3. Покрийте съдовете за пържене с капачите им.

3.2 Експлоатация

Този фритюрник е снабден с компютри M3000 (показани на илюстрацията по-долу). Направете справка с „Инструкции за работа с компютър M3000“ в Глава 4 за процедурите за програмиране и експлоатация на компютъра.



М3000

Направете справка в Глава 5 на това ръководство за инструкции за експлоатация на вградената филтърна система.

3.3 Автоматично доливане при нисък обем на олиото

Когато системата за нисък обем на олиото (Low Oil Volume – LOV™) работи във фритюрника, нивото на олиото в съда за пържене се проверява постоянно и се долива според нуждите от резервоар в шкафа. Резервоарът съдържа почти 16-килограмова кутия с олио. При типична работа това е достатъчно за приблизително два дни. Компонентите на системата са посочени отдясно (вж. фигура 1).

ЗАБЕЛЕЖКА: Системата е предназначена да допълва съдовете за пържене, а не да ги пълни. Съдовете за пържене трябва да се пълнят ръчно при стартиране и след дълбоко почистване (изваряване).

Ключ за нулиране на ниско ниво на JIB

(Туба в кутия): Нулира жълтия светодиод след смяна на олиото.

Специална капачка:

С прикачен тръбопровод, за да транспортира олио от резервоара към ваните на фритюрника.

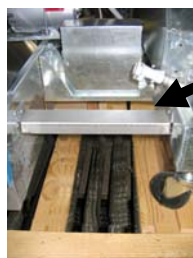
Туба в кутия (JIB):
JIB е резервоарът за олиото.



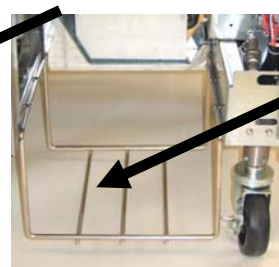
Фигура 1

3.3.1 Подготовка на системата за употреба

За да подготвите системата за първото въвеждане в експлоатация, премахнете обтегача (вж. фигура 2). Като използвате винтовете, извадени от обтегача, прикачете кошницата за тубата в кутия (JIB). Кошницата е доставена в пакета с принадлежности (вж. фигура 3). Ако използвате опцията твърди скъсяване виж допълнение Б за инструкции.



Фигура 2



Фигура 3

3.3.2 Инсталиране на резервоара за олио

Махнете оригиналната капачка и уплътнителя от фолио от контейнера с олио. Заменете с предоставената капачка, към която е закачено устройство за засмукване. Уверете се, че захранващата тръба от капачката стига до дъното на контейнера с олио.

Поставете контейнера с олио в шкафа и го плъзнете до мястото му (както е показано на следващата страница). Внимавайте да не закачите устройството за засмукване от вътрешната страна на шкафа при поставянето на контейнера във фритюрника.

Системата е готова за експлоатация.

3.3.3 Рутинна смяна на олиото

Когато нивото на олиото в резервоара спадне, се активира оранжев светодиод (вж. фигура 4). След като резервоарът бъде напълнен отново и/или подменен, натиснете и задръжте оранжевия бутон за нулиране над тубата в кутия (JIB), докато оранжевият светодиод спре да свети. Ако използвате твърди скъсяване вж. Приложение С за инструкции.



Фигура 4

1. Отворете шкафа и плъзнете тубата в кутия (JIB) извън него (вж. фигура 5).
2. Махнете капачката и изсипете поравно останалото в контейнера олио във всички вани за пържене (вж. фигура 6).



Фигура 5



Фигура 6

3. Махнете капачката и уплътнителя от фолио от новата туба, която трябва да е в изправено положение (вж. фигура 7).
4. Поставете тръбата в новия пълен контейнер (вж. фигура 8).



Фигура 7



Фигура 8

5. Плъзнете тубата в кутия (JIB) на рафта в шкафа на фритюрника (както е показано на фигура 5).
6. Натиснете и задръжте оранжевия бутон за нулиране на ЛВ, докато оранжевият светодиод за ЛВ спре да свети (вж. Фигура 9).

ВНИМАНИЕ:
Не добавяйте ГОРЕЩО
или ИЗПОЛЗВАНО олио
към туба в кутия (JIB).



Фигура 9

3.3.4 Наливни системи за олио

Инструкциите за инсталиране и използване на наливни системи за олио се намират в Приложение А в края на това ръководство.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК GEN II LOV™ СЕРИЯ VIELA14

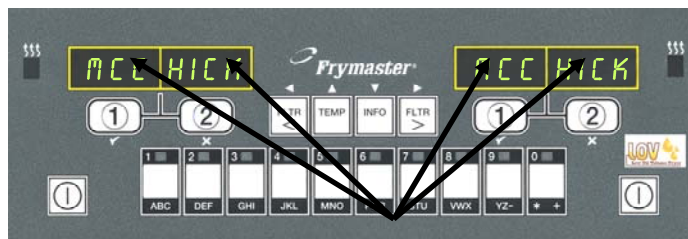
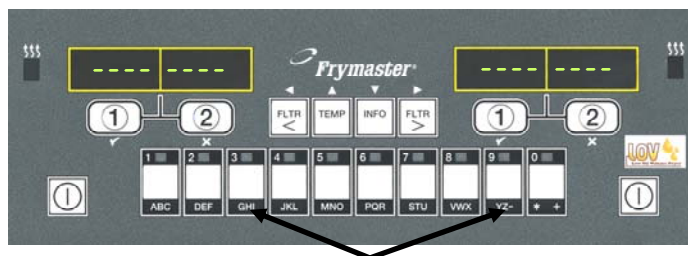
ГЛАВА 4: ИНСТРУКЦИИ ЗА КОМПЮТЪРА M3000



4.1 Обща информация за M3000

Компютърът M3000 ви приветства. От една страна той осигурява същия лесен начин на работа с един бутон, като компютрите M2000 и 100B, а от друга – предлага обслужваща програма с капацитет на меню от 40 продукта. Компютърът се използва лесно. Натискането на един бутон започва цикъл на готвене на продукт, приготвян в само за него вана. В случай че ваната се ползва за няколко продукта, благодарение на универсалния компютър цикълът за готвене се стартира едва с две натискания на бутон. Трябва само да изберете елемент от менюто върху бутон за продукти и да го натиснете, след което да натиснете бутона за канал за готвене под дисплея, показващ желаното. Компютърът може да направи плавен преход от МакНагетс към Crispy Chicken и към всеки добавен елемент от менюто.

В настройка за типично заведение компютрите M3000 на зона за пържене с три вани показва FR FRIES (Пържени картофи), както е показано по-горе, и ще стартира цикъл на готвене с едно натискане на бутона на канала за готвене. В зоната за пиле/филета, светодиодният дисплей показва пунктирни линии. За да стартирате цикъл на готвене, натиснете бутона на продукта и след това натиснете бутона на канала за готвене, който отговаря на местоположението на потопената кошница. С натискането на бутона на продукта „МакЧикън“ на екрана ще се покаже „McChick“. Трябва само да натиснете бутона на канала за готвене за мястото, където кошницата е потопена съответно.



M3000 работи с електрически и газови фритюрници както с цяла, така и с разделена на сектори вана.

4.2 Основна експлоатация

Основна експлоатация



Включване на фритюрника

Натиснете независимо кой бутон за цял съд. Натиснете бутона от желаната страна на разделена на сектори вана.



Изключване на фритюрника

Натиснете независимо кой бутон за цял съд. Натиснете бутона от желаната страна на разделена на сектори вана.



Проверка на температурата на съда за пържене

Натиснете бутона TEMP (Температура) веднъж. Дисплеят показва температурите на съдовете за готвене.



Проверка на контролната точка на съда за готвене

Натиснете бутона TEMP (Температура) два пъти. Дисплеят показва температурите на контролните точки на съдовете за готвене.



Анулиране на задължение или спиране на алармата

Натиснете бутон под активния дисплей.



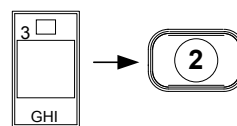
Започване на цикъл за готвене с натискане на един бутон (Режим за отделен продукт)

Натиснете бутон под дисплея, показващ желания елемент.



Започване на цикъл за готвене с натискане на два бутона (Режим за няколко продукта)

Натиснете бутона с икона на желания продукт. Натиснете бутона на канала за готвене, за да започнете цикъл на готвене.



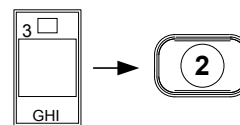
Промяна от режим на отделен продукт към режим на няколко продукта

Натиснете и задръжте бутона за канала за готвене под елемента от менюто, показван на дисплея, за приблизително три секунди, докато се чуе остър звук. Дисплеят започва да показва пунктирни линии.



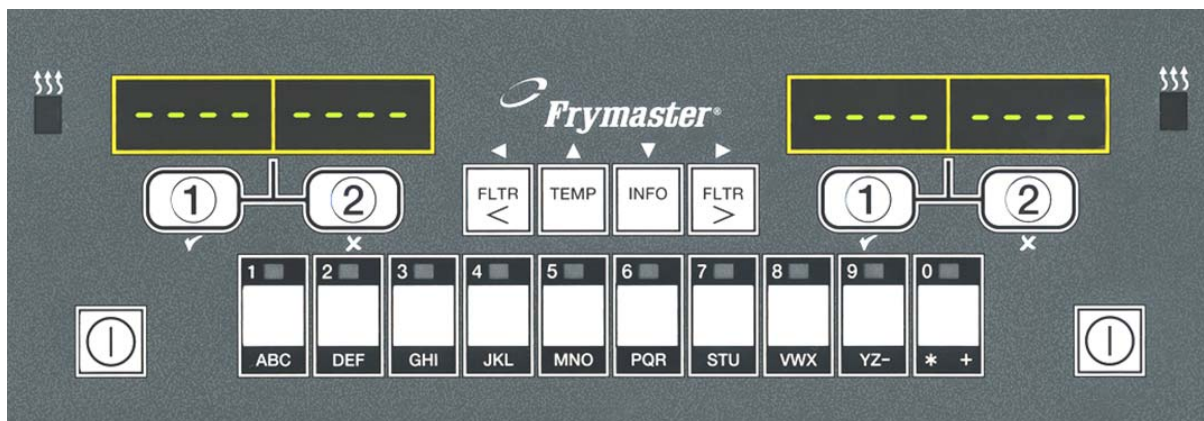
Промяна от режим на няколко продукти към режим на отделен продукт

Натиснете бутона с икона на желания продукт. Натиснете бутона за канала за готвене под дисплея, показващ желания елемент, докато се чуе остър звук.



4.3 Готвене с дисплея за няколко продукта

Готвене с дисплей за няколко продукта



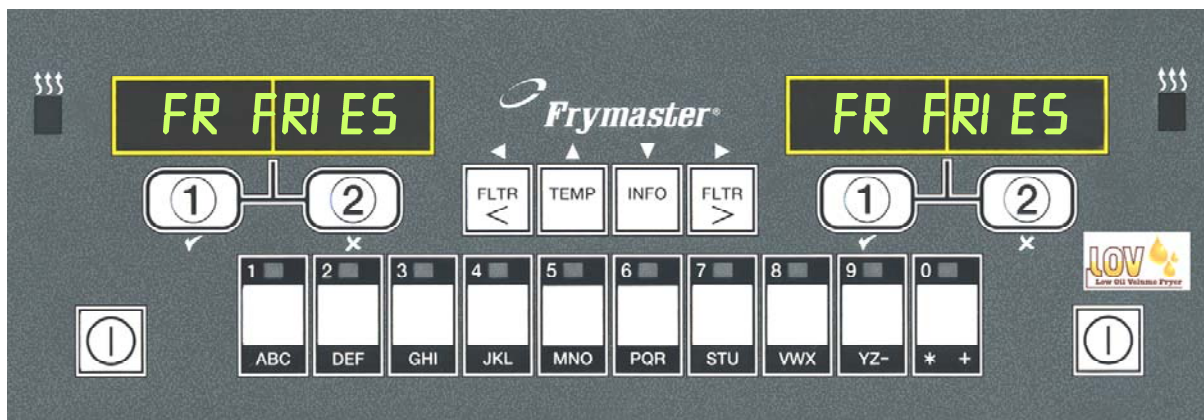
- 1 На двата дисплея се показват пунктирни линии.
- 2 Натиснете бутон на продукт.
- 3 Ваната с подходящата контролна точка показва: **MC CH CK**
- 4 Ваната с неподходящата контролна точка показва: **<<<<>>>>**
Ако това се случи, променете контролната точка с натискане на бутона, присвоен на продукта.
Когато се покажат тези означения, незабавно натиснете и задръжте бутона на канала за готвене, докато се чуе остър звук (приблизително три секунди), след което отпуснете бутона.
- 5 Натиснете бутона на канал за готвене, за да започнете цикъл на готвене.

- 6 На дисплея се редуват означенията на продукта и оставащото време за готвене.
- 7 Ако се изисква изпълнението на задължение (напр., раздрусване) за този елемент от менюто, задължението се показва, когато времето за изпълнението му настъпи.
- 8 Натиснете бутона на канала за готвене под дисплея, показващ задължението, за да спрете алармения звук.
- 9 Когато времето за готвене изтече, се показва **PULL** (Извадете). Чува се и аларма.
- 10 Натиснете бутона на канала за готвене под дисплея, показващ команда **PULL** (Извадете), за да спрете алармения звук.
- 11 В края на цикъла на готвене под активния дисплей отново се показват пунктирни линии.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако се покаже грешка **REMOVE DISCARD PRODUCT** (Премахнете и изхвърлете продукта), натиснете бутона на канала за готвене под съобщението, за да анулирате алармата и да премахнете съобщението за грешка.

4.4 Готвене с дисплея за отделен продукт

Готвене с дисплей за отделен продукт



- 1** Елемент от менюто, напр., FR FRIES (Пържени картофи), се показва в дисплея.

FR FRIES

- 2** Натиснете бутона на канал за готвене, за да започнете цикъл на готвене.



- 3** На дисплея се редуват съкратеното име на продукта и оставащото време за готвене.

FRY ⇌ 2:34

- 4** Duty (Задължение) се показва, когато е време кошницата с картофи да се раздруса.

DUTY

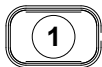
- 5** Натиснете бутона на канала за готвене, за да спрете алармения звук.



- 6** Pull (Извадете) се показва, когато цикълът на готвене е приключил.

PULL

- 7** Натиснете бутона на канала за готвене, за да спрете алармения звук.



- 8** Q 7 се показва и се редува с FRY (Пържени картофи), докато оставащото време за качество се отброява обратно.

Q 7 ⇌ FRY

Q 1 ⇌ FRY

- 9** Натискането на бутона на канала за готвене сега ще стартира цикъл на готвене и ще анулира отброяването на времето за качество.



- 10** QUAL (Качество) се показва, когато времето за качество изтече.

QUAL

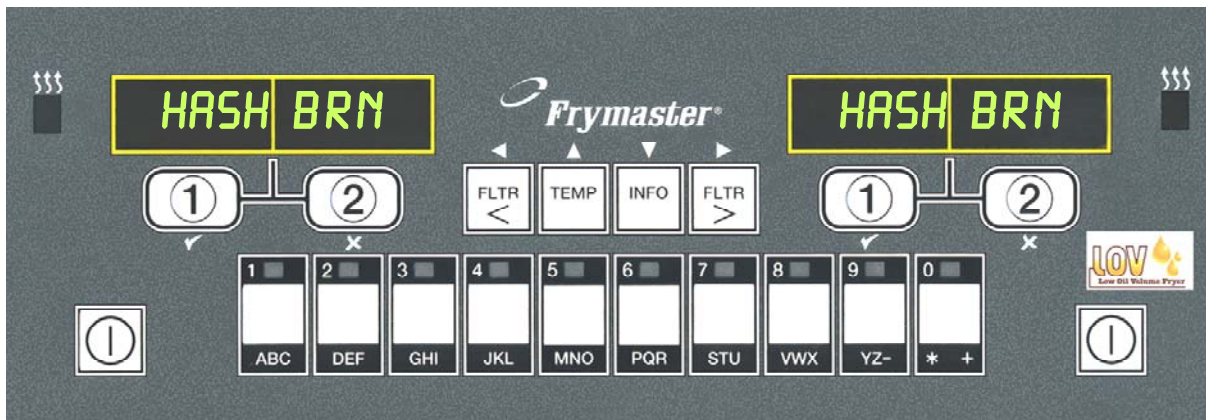
- 11** Натискането на бутона на канала за готвене възстановява дисплея на FR FRIES (Пържени картофи) и уредът е готов за готвене.



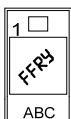
FR FRIES

4.5 Промяна от настройка за закуска към обяд

Промяна от настройка за закуска към обяд



- 1** Натиснете и бързо освободете бутона за продукта „пържени картофи“.



- 2** Дисплеят на компютъра ще се промени от HASH BRN (Картофени крокети) на <<<<>>>>. Ще се чуе алармен звук.

HASH BRN
↓ ↓ ↓ ↓
<<<< >>>>

- 3** Натиснете и задръжте бутона на канала за готвене под дисплея, докато се чуе остър звук (приблизително три секунди), след което го освободете.



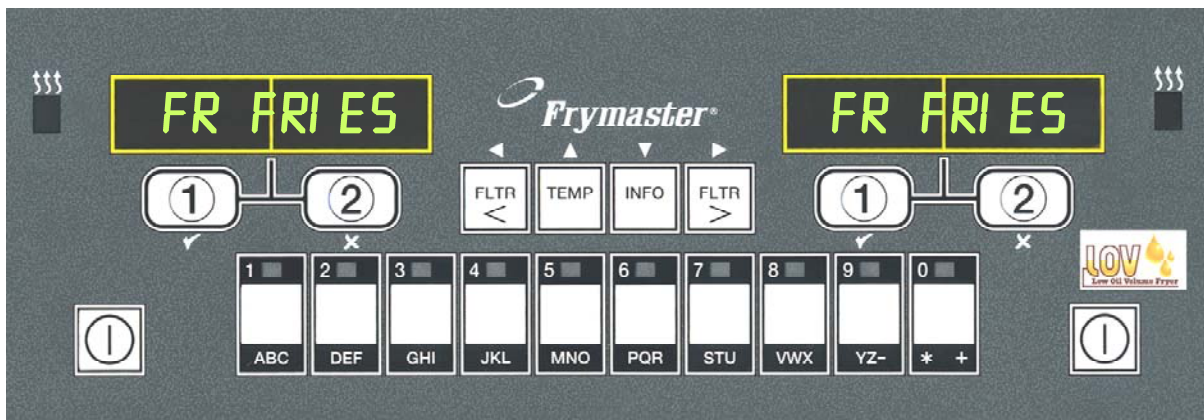
- 4** Дисплеят се променя на FR FRIES (Пържени картофи).

FR FRI ES

Изпълнете тези стъпки от двете страни, за да промените двата дисплея на FR FRIES (Пържени картофи)

4.6 Промяна от настройка за обяд към закуска

Промяна от настройка за обяд към закуска



1 Компютърът показва

FR FRIES

2 Натиснете и бързо освободете бутона за продукта „картофени крокети“.



3 Дисплеят на компютъра ще се промени от FR FRIES (Пържени картофи) на <<<<>>>>. Чува се и аларма.

FR FRIES
↓ ↓ ↓ ↓
<<<< >>>>

4 Натиснете и задръжте бутона на канала за готвене под дисплея, докато се чуе остър звук (приблизително три секунди), след което го освободете.



5 Дисплеят се променя на LOW TEMP (Ниска температура), докато контролната точка е достигната.

LOW TEMP

6 Дисплеят се променя на HASH BRN (Картофени крокети).

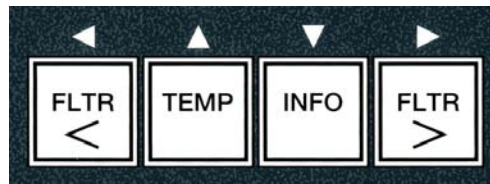
HASH BRN

Изпълнете тези стъпки от двете страни, за да промените двата дисплея на HASH BRN (Картофени крокети).

4.7 Описание и функции на бутоните на M3000

4.7.1 Бутони за навигация

Менюто на M3000 използва бутоните ◀ ▶ и ▲ ▼ за придвижване из различните менюта и подменюта.



При задаването на програма левият екран показва елемент от меню или подменю. Десният екран е за въвеждане на данни. Данните се въвеждат с букви и цифри чрез превъртане на списъци или чрез превключване между различни възможности за избор.



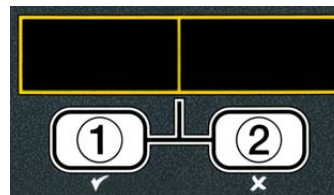
При задаването на програма, ако бутон не бъде натиснат в рамките на една минута, компютърът се връща в работен режим.

4.7.2 Бутони за филтриране, температура и информация

Бутоните **< FLTR** и **FLTR >** (< Филтриране и Филтриране >) – вж. Фигура 1 – се използват за филтриране при поискване на лявата и дясната вана на фритюрник с разделена на сектори вана или с цяла вана. Бутоните **FLTR** (Филтриране), ако се натиснат веднъж, показват броя на оставащите цикли на готвене преди подкана за филтриране. Когато бутонът **FLTR** (Филтриране) е натиснат два пъти, датата и часът на последното филтриране се показват. Бутонът **TEMP** (Температура), ако се натисне веднъж при включен фритюрник, показва текущата температура на ваните от двете страни. Ако бутонът **TEMP** (Температура) се натисне два пъти при включен фритюрник, показва температурните контролни точки на ваните. Ако фритюрникът е изключен, дисплеят показва текущите версии на софтуера. Бутонът **INFO** (Информация) – вж. Фигура 1 – ако се натисне веднъж при включен фритюрник, показва времето за възстановяване на всяка вана от последния тест. Възстановяване е времето, необходимо за фритюрника да повиши температурата на олиото с 28 C° между 121 C° и 149 C°. Максималното време на възстановяване не трябва да надхвърля 1:40 за електрически и 2:25 за газови фритюрници. Ако бутонът **INFO** (Информация) се натисне и задържи за три секунди, той показва информация като използване, статистика за филтрирането и последните цикли на готвене (вж. стр. 4–34 за повече подробности относно бутоната **INFO** (Информация)).

4.7.3 Бутони за избор и канал на готвене

Бутоните ✓ и ✕ са бутони с двойна функция, споделяна с бутоните с числата **1** и **2**. Те се намират точно под светодиодните дисплеи. Използвайте тези бутони за избиране или анулиране на функции. Бутонът ✕ се използва за връщане и излизане от подменюта.



4.8 Обобщена дървовидна структура на менютата на M3000

Показани по-долу са основните секции за програмиране в M3000 и редът, в който заглавията на подменютата се намират в разделите в Ръководството за инсталиране и експлоатация.

Добавяне на нови продукти като елементи в менюто (Избиране на продукт)
Съхраняване на продукти–елементи в менюто в бутоните за продукти
Изпражнение, повторно пълнене и изхвърляне на олиото

Вж. раздел 4.10.2

Вж. раздел 4.10.3

Вж. раздел 4.10.4

Filter Menu (Меню „Филтриране“)	4.11
[Натиснете и задръжте ◀ FLTR или FLTR ▶ (◀ Филтриране или Филтриране ▶)]	
— Auto Filter (Автоматично филтриране)	
— Maint Filter (Филтриране за поддръжка)	
— Dispose (Изхвърляне)	
— Drain to Pan (Изпражнение в съда)	
— Fill Pot from Drain Pan (Пълнене на съда от съда за изпражнение)	
— Fill Pot from Bulk (Пълнене на съда наливно) –Само за наливни системи	
— Pan to Waste (Изхвърляне на съдържанието на съда) – Само за наливни системи	

Programming (Програмиране)	
— Level 1 Program (Програмиране на ниво 1)	4.12
[Натиснете и задръжте бутоните TEMP (Температура) и INFO (Информация), 2 силни звука, дисплей показва Level 1 (Ниво 2), въведете 1234]	
— Product Selection (Избиране на продукти)	4.10.2
— Name (Име)	
— Cook Time (Време на готвене)	
— Temp (Температура)	
— Cook ID (Идент. № на готвене)	
— Duty Time 1 (Време за задължение 1)	
— Duty Time 2 (Време за задължение 2)	
— Qual Tmr (Таймер за качество)	
— AIF Disable (Деактивиране на AIF)	
— Assign Btn (Присвояване на бутон)	
— AIF Clock (Часовник на AIF)	4.12.1
— Disabled (Деактивирано)	
— Enabled (Активирано)	
— Deep Clean Mode (Режим за дълбоко почистване)	4.12.2
— High-Limit Test (Тестване за горна граница)	4.12.3
— Fryer Setup (Настройка на фритюрника)	4.9

Level 2 Program (Програмиране на ниво 2) –	
Ниво на управителя	4.13
[Натиснете и задръжте бутоните TEMP (Температура) и INFO (Информация), 3 силни звука, дисплей показва Level 2 (Ниво 2), въведете 1234]	
— Prod Comp (Компенсация на продуктите)	4.13.1
— Sensitivity for product (Настройка за чувствителност на продукт)	
— Password Setup (Настройка на паролата)	4.13.2
— Журнал с последните 10 кода на грешки	
— Password Setup (Настройка на паролата)	4.13.3
— Change passwords (Промяна на паролата)	
— Setup (Настройка)	[въведете 1234]
— Usage (Използване)	[въведете 4321]
— Level 1 (Ниво 1)	[въведете 1234]
— Level 2 (Ниво 2)	[въведете 1234]
— Alert Tone (Предупредителен звук)	4.13.4
— Volume and Tone (Сила и звук)	
— Volume (Сила) 1-9	
— Tone (Звук) 1-3	
— Filter After (Филтриране след)	4.13.5
— Задава броя на готвенията преди подкана за филтриране	
— Filter Time (Филтриране по период)	4.13.6
— Задава периодичността на циклите за филтриране	

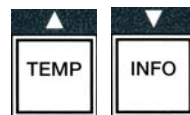
Info Mode (Режим „Информация“)	4.14
[Натиснете и задръжте INFO (Информация) за 3 секунди, на дисплея се показва Info Mode (Режим „Информация“)]	
— КОНФИГУРАЦИЯ НА ЦЯЛА / РАЗДЕЛЕНА ВАНА	
— Filter Stats (Статистика за филтрирането)	4.14.1
— Review Usage (Преглед на използването)	4.14.2
— Last Load (Последно натоварване)	4.14.3
— TPM (Общо Polar Материали)	4.14.4

4.9 Програмиране на режима за настройка на фритюрника

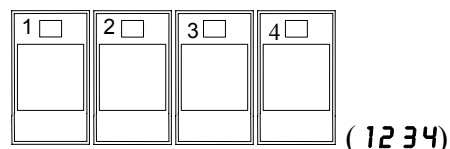
Може да се извърши настройка на параметри на компютъра при първоначалното му стартиране, при промяната му или при достъп от Ниво 1. Настройката включва часа, датата, формата на датата, езика, типа на фритюрника, типа на ваната, типа на системата на олиото и температурната скала. Тези настройки трябва да се променят само от техническо лице.

Компютърът показва **OFF** (Изключено).

1. Влезте в режим на програмиране на Ниво 1, като натиснете едновременно бутоните **TEMP** (Температура) and **INFO** (Информация), докато се покаже **LEVEL 1** (Ниво 1). Компютърът показва **ENTER CODE** (Въведете код).



2. Въведете **1234**.



Компютърът показва **LEVEL 1 PROGRAM** (Програмиране на ниво 1) за три секунди, което се променя на **PRODUCT SELECTION** (Избиране на продукт).

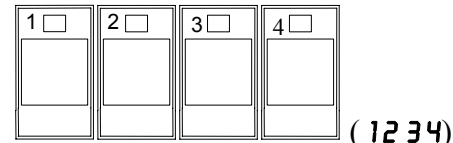
3. Натиснете бутона  веднъж, за да превъртите до **FRYER SETUP** (Настройка на фритюрника).



4. Натиснете бутона  (**1 YES**) (1 да).

Компютърът показва **ENTER CODE** (Въведете код).

5. Въведете **1234**.



Компютърът показва **LANGUAGE** (Език) отляво и **ENGLISH** (английски) отдясно.

6. Използвайте бутоните  и , за да превъртите менюто с езици.



7. Когато се покаже желаният език, натиснете бутона  (**1 YES**) (1 да).



Компютърът показва **TEMP FORMAT** (Формат на температурата) отляво и **F** отдясно.

8. Използвайте бутоните  и , за да превключите между температурните скали във **F** и **C**.



ЗАБЕЛЕЖКА: **F** се използва за Fahrenheit (Фаренхайт), **C** се използва за Celsius (Целзий).

9. Когато се покаже желаният избор, натиснете бутона  (**1 YES**) (1 да).



Компютърът показва **TIME FORMAT** (Формат на часа) отляво и **12 HR** (12 ч) отдясно.

10. Използвайте бутоните ◀ и ▶, за да превключите между **12HR** и **24HR** (12 ч и 24 ч).



11. Когато се покаже желаният избор, натиснете бутона ✓ (1 YES) (1 да).

Компютърът показва **ENTER TIME** (Въведете часа) отляво и текущия час във формат **HH:MM** (чч:ММ). Ако е избран 12-часовият формат, се показва съответно AM или PM.

Пример: 7:30 AM се въвежда като 0730 при използване на 12-часовия формат. 2:30 се въвежда като 1430 при използване на 24-часовия формат. За да промените AM и PM, използвайте бутоните ▲ ▼.

12. Въведете часа и минутите, като използвате бутоните с числа от 0 до 9.



13. Когато се покаже желаният избор, натиснете бутона ✓ (1 Yes) (1 да).



Компютърът показва **DATE FORMAT** (Формат на датата) отляво и **US** (САЩ) отдясно.

14. Използвайте бутоните ◀ и ▶, за да превключите между **US** и **INTERNL** (САЩ и междунар.).



15. Когато се покаже желаният избор, натиснете бутона ✓ (1 YES) (1 да).

Компютърът показва **ENTER DATE** (въведете дата) отляво и **MM-DD-YY OR DD-MM-YY** (ММ-ДД-ГГ или ДД-ММ-ГГ) отдясно, като ги променя на текущата дата.

Пример:

Формат на САЩ – дек. 5, 2008 г. се въвежда като 120508.

Международен формат – 5 дек. 2008 г. се въвежда като 051208.

16. Въведете датата, като използвате бутоните с числа от 0 до 9.



17. Когато се покаже желаният избор, натиснете бутона ✓ (1 YES) (1 да).



Компютърът показва **FRYER TYPE** (тип на фритюрника) отляво и **ELEC** (Електр.) отдясно.

18. Използвайте бутоните ◀ и ▶, за да превключите между **ELEC** (електр.) и **GAS** (газ).



19. Когато се покаже желаният избор, натиснете бутона ✓ (1 YES) (1 да).

Компютърът показва **VAT TYPE** (Тип на ваната) отляво и **SPLIT** (Разделена) отдясно.

20. Използвайте бутоните ◀ и ▶, за да превключите между **SPLIT** (разделена) и **FULL** (цяла).



21. Когато се покаже желаният избор, натиснете бутона ✓
(1 Yes) (1 да).

Компютърът показва **OIL SYSTEM** (Система на олиото) отляво и **JIB** (туба в кутия) отдясно.

22. Използвайте бутоните ◀ и ▶, за да превключите между **JIB** (туба в кутия) и **BULK** (наливна).

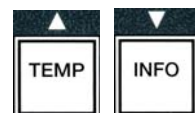


ЗАБЕЛЕЖКА: Системата „туба в кутия“ използва туба в кутия за еднократна употреба. Наливната система – **BULK** – разполага с висококапацитетни цистерни за олио, които се свързват с фритюрника и пълнят резервоар.

23. Когато се покаже желаният избор, натиснете бутона ✓
(1 YES) (1 да).



Компютърът показва **LANGUAGE** (Език) отляво и **ENGLISH** (английски) отдясно. Използвайте бутоните ▲ ▼, за да превъртите и редактирате всички останали полета.



24. Натиснете бутона ✕ (2), за да излезете.



Компютърът показва **SETUP COMPLETE** (Настройката е завършена), което се променя на **OFF** (Изключено).

4.10 Обичайни задачи с M3000

В този раздел се разглеждат обичайните задачи, изпълнявани в заведенията:

1. Излизане от меню или подменю.
2. Добавяне на елементи за нови продукти.
3. Съхраняване на елементи от менюто в бутони за продукти.
4. Изпразване, изхвърляне и повторно пълнене с олио на ваните.

4.10.1 Излизане от елементи в менюто

За да излезете или да се върнете обратно от **MENUS** (Менюта) и **SUB-MENUS** (Подменюта), натиснете бутона ✕ (2).

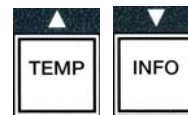


4.10.2 Добавяне на елементи за нови продукти към менюто (ИЗБИРАНЕ НА ПРОДУКТ)

Тази функция се използва за добавяне на допълнителни продукти към менюто на компютъра.

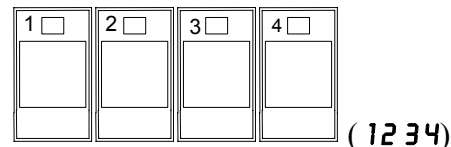
За да добавите нов продукт към менюто:

1. С компютъра в състояние **OFF** (Изключено) влезте в режим на програмиране на Ниво 1, като натиснете едновременно бутоните **TEMP** (Температура) and **INFO** (Информация), докато се покаже **LEVEL 1** (Ниво 1).



Компютърът показва **ENTER CODE** (Въведете код).

2. Въведете **1234**.



Компютърът показва **LEVEL 1 PROGRAM** (Програмиране на ниво 1) за три секунди, което се променя на **PRODUCT SELECTION** (Избиране на продукт).

3. При показването на **PRODUCT SELECTION** (Избиране на продукт), натиснете бутон **✓ (1 YES) (1 да)**, за да изберете елемент от менюто.



Компютърът показва **PRODUCT SELECTION** (Избиране на продукт) за три секунди, след което показва **SELECT PRODUCT** (Изберете продукт).

4. При **SELECT PRODUCT** (Изберете продукт), показано отляво, и **FR FRIES** (Пържени картофи) отдясно използвайте бутона **▼**, за да превъртите елементите от менюто до показването на елемента за промяна или на номерирана позиция, напр., **PROD 13** (Прод. 13).



5. Натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да изберете продукта за промяна.



Компютърът показва **MODIFY?** (Промяна?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).



6. Натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да промените избраното, или бутон **✗ (2 NO) (2 не)**, за да се върнете към **PRODUCT SELECTION** (Избиране на продукт).

При избиране на „да“ левият дисплей показва **NAME** (Име), а десният дисплей показва името на продукта, напр., **PROD 13** (Прод. 13). Десният дисплей ще покаже примигващ знак.

7. Като използвате бутоните с числа, въведете първата буква на новия продукт. На всеки бутон отговарят три букви. Натискайте го до извеждане на съответната буква.



Пълното име на продукта може да съдържа до осем знака заедно с интервалите, напр., **FR FRIES** (Пържени картофи).

8. Натиснете бутона , за да преместите курсора до следващия интервал в дисплея. Използвайте бутона #0, за да вмъкнете интервал. Бутонът  може да се използва за преместване на курсора назад.



Например, за да въведете „**WINGS**“ (Крилца), натиснете бутона #8 два пъти, докато на дисплея се покаже **W**. След това използвайте бутона , за да преместите курсора до следващия интервал в дисплея. Натиснете бутона #3, докато се покаже **I**. Продължете така, докато **WINGS** (Крилца) се изпише на дисплея.

9. След като името се покаже така, както трябва да бъде запазено, натиснете бутона , за да запазите името, и превъртете до **COOK TIME** (Време за готвене).



10. Когато **COOK TIME** (Време за готвене) излезе отляво, а **:00** се покаже отясно, използвайте бутоните с числа, за да въведете времето за готвене на продукта в минути и секунди (напр., 3:10 като 310).



11. След като времето за готвене бъде въведено, натиснете бутона  (**INFO**) (Информация), за да запазите **COOK TIME** (Време за готвене) и превъртете до **TEMP** (Температура) – cook temperature (Температура на готвене).



12. Когато **TEMP** (Температура) излезе отляво, а **32F** се покаже отясно, използвайте бутоните с числа, за да въведете температурата на готвене на продукта (напр., 335° като 335).



13. След като температурата на готвене бъде въведена, натиснете бутона  (**INFO**) (Информация), за да запазите стойността и превъртете до **COOK ID** (Идент. за готвене).



14. Когато **COOK ID** (Идент. за готвене) излезе отляво, а примигващо **P 13** се покаже отясно, използвайте инструкциите от стъпка осем, за да въведете четирибуквено име за елемента от менюто. Това е съкратено име, което се редува с времето на готвене по време на цикъла на готвене.

15. Когато правилното съкращение на идентификацията за готвене бъде въведено, натиснете бутона  (**INFO**) (Информация), за да го запазите, и превъртете до **DUTY TIME 1** (Shake Time) – (Време за задължение 1) (Време за раздрусване), което се използва за задаване на времето в цикъла на готвене, когато продуктът трябва да бъде раздрусан.



16. Когато **DUTY TIME 1** (Време за задължение 1) излезе отляво, а **:00** се покаже отясно, използвайте бутоните с числа, за да въведете времето в минути и секунди, за първото задължение, което трябва да се изпълни (напр., раздрусване на продукта след 30 секунди се въвежда като 30).



17. Когато **DUTY TIME 1** (shake time) (Време за задължение 1) (Време за раздрусване) – бъде въведено, натиснете бутона ▼ (**INFO**) (Информация), за да го запазите и превъртете до **DUTY TIME 2** (Време за задължение 2). Ако продуктът изисква изпълнението на второ задължение, то може да бъде въведено тук. Използвайте горните инструкции, за да въведете времето за второто задължение. В противен случай натиснете бутона ▼ (**INFO**) (Информация), за да запазите времето на вече въведеното задължение, и превъртете до **QUAL TMR** (Таймер за качество), който се използва за задаване на времето, през което храната може да се задържи, преди да бъде изхвърлена.



18. Когато **QUAL TMR** (Таймер за качество) излезе отляво, а :00 се покаже отясно, използвайте бутоните с числа, за да въведете времето за задържане на продукта в минути и секунди (напр., 7:00 минути като 700).



19. Когато **QUAL TMR** (hold time) – Таймер за качество (Време за задържане), бъде въведен, натиснете бутона ▼ (**INFO**) (Информация), за да запазите времето за качество и превъртете до **AIF DISABLE** (Деактивиране на AIF).



20. Когато **AIF DISABLE** (Деактивиране на AIF) излезе отляво, а **NO** (Не) се покаже отясно, използвайте бутоните ◀ и ▶, за да превключите между **YES** и **NO** (Да и Не). Тази функция, ако е настроена на „Да“, деактивира AIF (автоматично периодически филтриране) за въведения в програмата продукт. Тя се използва за предотвратяване на смесването на конкретните за различните продукти типове олио.



21. Ако **AIF DISABLE** (Деактивиране на AIF) е зададено на **NO** (Не), натиснете бутона ▼ (**INFO**) (Информация), за да запазите направения избор и превъртете до опцията **ASSIGN BTN** (Присвояване на бутон).



Компютърът показва **ASSIGN BTN** (Присвояване на бутон) отляво и избрания продукт отясно.

За да присвоите бутон на въведения продукт, изпълнете следните инструкции.



22. Когато избраният продукт излезе отясно, а **ASSIGN BTN** (Присвояване на бутон) се показва отляво, натиснете бутон от 1-0, за да го присвоите на продукта. Светодиодът в избрания за продукта бутон ще светне (вж. снимката по-горе). За да отмените присвояването на бутон към продукт, натиснете бутона, присвоен на съответния продукт. Светодиодът ще изгасне.

23. След като бутонът бъде присвоен, натиснете бутона ▼ (**INFO**) (Информация), за да запазите извършеното присвояване.



Компютърът показва **NAME** (Име) отляво с продукта (напр., **WINGS** – Крилца) отясно.



* Забележка: Ако се налага да въведете в програмата допълнителни продукти, натиснете бутона ✕ (2) веднъж, след което натиснете бутона ▼ и се върнете към

стъпка 4.

24. Ако сте приключили работа, натиснете бутона **✖ (2)**. Компютърът ще покаже опцията **SELECT PRODUCT** (Изберете продукт) заедно с продукта (напр., **FR FRIES** – Пърж. картофи) на десния екран. Натиснете бутона **✖ (2)** отново. Компютърът ще покаже **LEVEL 1 PROGRAM** (Програмиране на ниво 1), което ще се промени на подканата **PRODUCT SELECTION** (Избиране на продукт).



25. Натиснете бутона **✖ (2)**, за да излезете и да се върнете в позиция **OFF** (Изключено).



4.10.3 Съхраняване на елементи от менюто в бутоните за продукти

Тази функция се използва за съхраняване на отделни елементи от менюто в бутоните за продукти за готвене с натискане на един или два бутона.

За да съхраните елементи от менюто в конкретен бутон:

1. Изпълнете стъпки от 1 до 6 на стр. 4–12.
2. Компютърът показва **NAME** (Име) отляво и избрания продукт (напр., **WINGS** – крилца) отдясно.
3. Натиснете бутона **▲**, за да превъртите до опцията **ASSIGN BTN** (Присвояване на бутон), която се използва за присвояване на елемент от менюто на конкретен бутон за продукт.
4. Компютърът показва **ASSIGN BTN** (Присвояване на бутон) отляво и **WINGS** (Крилца) отдясно.
5. Когато **ASSIGN BTN** (Присвояване на бутон) излезе отляво, а избраният продукт (напр. **WINGS** – Крилца) се покаже отдясно, натиснете бутон от 1 до 0, за да го присвоите на продукта. Светодиодът в избрания за продукта бутон ще светне. За да отмените присвояването на бутон към продукт, натиснете бутона, присвоен на съответния продукт. Светодиодът ще изгасне.
6. След като бутонът бъде присвоен, натиснете бутона **▼ (INFO)** (Информация), за да запазите извършеното присвояване.



Компютърът показва **NAME** (Име) отляво с продукта (напр., **WINGS** – Крилца) отдясно.

7. Ако сте приключили с въвеждането на продукти в програмата, натиснете бутона **✖ (2)** два пъти, за да се върнете към **LEVEL 1 PROGRAM** (Програмиране на ниво 1), което ще се промени на подканата **PRODUCT SELECTION** (Избиране на продукт).
8. Натиснете бутона **✖ (2)** отново, за да излезете и да се върнете в позиция **OFF** (Изключено).



4.10.4 Изпразване и повторно пълнене на ваните и изхвърляне на олиото

Когато олиото за готвене бъде отработено, изпразнете го в подходящ съд за транспортиране до контейнера за изхвърляне. Frymaster препоръчва съд за изхвърляне на мазнини на McDonald's (McDonald's Shortening Disposal Unit – MSDU). **Не изливайте разтвор за дълбоко почистване (изваряване) в MSDU.** **ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако използвате MSDU, произведен преди януари 2004 г., капакът на филтърния съд трябва да се махне, за да може съдът да се постави под отвода. За да махнете капака, повдигнете предния му край леко, плъзнете щита за предпазване от пръскащо олио нагоре и извадете директно от корпуса. Направете справка в документацията, доставена заедно със съда за изхвърляне за конкретни инструкции за експлоатация. Ако не разполагате със съд за изхвърляне на мазнини, оставете олиото да изстине до , след което го изсипете в **МЕТАЛЕН** контейнер с капацитет ПЕТНАДЕСЕТ литра или по-голям, за да предотвратите разливане.

4.10.4.1 Изхвърляне за неналивни системи за олио

Тази опция се използва за изпразване на старо олио или в MSDU, или в **МЕТАЛЕН** съд.

1. Махнете филтърния съд и поставете MSDU или **МЕТАЛЕН** съд с капацитет **ПЕТНАДЕСЕТ** литра или по-голям под фритюрника, за да изпразните в него олиото.
2. С компютъра в състояние **OFF** (Изключено) натиснете и задръжте бутона **FLTR** (Филтриране) на съответната вана за три секунди. Чува се остър звук.



Компютърът показва **FILTER MENU** (Меню „Филтриране“) за три секунди, което се променя на **MAINT FILTER** (Филтриране за поддръжка) .

3. Когато **MAINT FILTER** (Филтриране за поддръжка) се покаже, натиснете бутона **▼ (INFO)** (Информация), за да превъртите до **DISPOSE** (Изхвърляне).



Компютърът показва **DISPOSE** (Изхвърляне).



4. Натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите.

Компютърът показва последователно **DISPOSE?** (Изхвърляне?) и **YES NO** (Да/Не).



5. За изхвърляне натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите.

⚠ ВНИМАНИЕ

НИКОГА не изливайте дълбоко почистен (изварен) разтвор в MSDU. Разтворът за дълбоко почистване (изваряване) може да доведе до повреда в MSDU.

⚠ ОПАСНОСТ

Когато изливате олио в съд за изхвърляне, не препълвайте съда над максималната му, означена линия за пълнене.

⚠ ОПАСНОСТ

Оставете олиото да изстине до, преди да го изсипете в подходящ МЕТАЛЕН контейнер за изхвърляне.

⚠ ОПАСНОСТ

Когато изсипвате олио в подходящ **МЕТАЛЕН** контейнер, уверете се, че той побира поне **ПЕТНАДЕСЕТ** литра или повече, иначе горещата течност може да прелее и да доведе до наранявания.

Компютърът показва **INSERT DISPOSAL UNIT** (Поставете съда за изхвърляне). Щом филтърният съд бъде премахнат, на дисплея на компютъра ще се редуват **IS DISPOSE UNIT IN PLACE?** (Съдът за изхвърляне, поставен ли е на място?) и **YES NO** (Да/Не).

6. Ако MSDU или **МЕТАЛНИЯТ** контейнер с капацитет от **ПЕТНАДЕСЕТ** литра е поставен на място, натиснете бутон **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите.



Топлинният източник е деактивиран, изпускателният вентил се отваря и компютърът показва **DISPOSING** (Изхвърля се) за 20 секунди.

Изпускателният вентил остава отворен и компютърът показва **VAT EMPTY** (Празна ли е ваната?), което се редува с **YES** (Да).



7. Когато ваната е празна, натиснете бутон **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите.

Компютърът показва **CLN VAT COMPLETE?** (Завършено ли е почистването на ваната?), което се редува с **YES** (Да).



8. Почистете ваната с четка за изтъкване и когато сте готови, натиснете бутон **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите.

Изпускателният вентил се затваря и ваната е готова да бъде напълнена отново с олио. Продължете към следващия раздел, ако фритюрникът е настроен за работа с JIB (Туба в кутия).

4.10.4.2 Повторно пълнене на системи за олио тип „JIB“ (Туба в кутия)

Системите за олио от типа „JIB“ (Туба в кутия) използват туби с олио, поставени в кутии и складирани в корпуса на фритюрника.

Ако системата за олио е била зададена на „JIB“ по време на първоначалната настройка, компютърът показва **MANUAL FILL VAT** (Ръчно пълнене на ваната), което се редува с **YES** (Да).

1. Внимателно сипете олио в съда за пържене, докато достигне долната линия за пълнене на фритюрника.

2. Натиснете бутон **✓ (1 YES) (1 да)**, когато ваната е пълна.

Компютърът показва **OFF** (Изключено).



4.10.4.3 Изпразване и изхвърляне на олиото посредством наливни системи за олио

Наливните системи за олио използват помпа, за да изведат отработеното олио от фритюрника в събирателен резервоар. Използват се допълнителни тръби за свързването на наливните системи за олио с фритюрниците.

⚠ ВНИМАНИЕ

Уверете се, че е поставена филтърна подложка преди изпразването или изхвърлянето на олио. Непоставянето на филтърна подложка може да доведе до задръстване на тръбите и/или помпите.

1. С компютъра в състояние **OFF** (Изключено) натиснете и задръжте бутона **FLTR** (Филтриране) на съответната вана за три секунди.



Компютърът показва **FLTR MENU** (Меню „Филтриране“) за три секунди, което се променя на **MAINT FILTER** (Филтриране за поддръжка).



2. Натиснете бутона **▼ (INFO)** (Информация) и превъртете до **DISPOSE** (Изхвърляне).
3. Когато **DISPOSE** (Изхвърляне) се покаже, натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите.

Компютърът показва последователно **DISPOSE?** (Изхвърляне?) и **YES NO** (Да/Не).



Ако компютърът покаже **RTI TANK FULL** (RTI резервоарът е пълен), което се редува с **CONFIRM** (Потвърдете), вижте ***ЗАБЕЛЕЖКАТА** на стр. 4–19.

4. За изхвърляне натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите.



Ако е показано **INSERT PAN** (Поставете съда), махнете филтърния съд и го сложете пак на мястото му, като се уверите, че е поставен стабилно във фритюрника.

Компютърът показва **DRAINING** (Изпразва се).

Изпускателният вентил остава отворен и компютърът показва **VAT EMPTY?** (Празна ли е ваната?), което се редува с **YES** (Да).



5. Когато ваната е празна, натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите.

Компютърът показва **CLN VAT COMPLETE?** (Завършено ли е почистването на ваната?), което се редува с **YES** (Да).

6. Почистете ваната с четка за изтъркване и когато сте готови, натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите.



Компютърът показва **OPEN DISPOSE VALVE** (Отворете вентила за изхвърляне).

7. Отворете лявата врата на корпуса и отключете вентила, ако е необходимо. Издърпайте вентила за изхвърляне към себе си напълно за стартиране на изхвърлянето.



Компютърът показва **DISPOSING** (Изхвърля се) за четири минути.

Помпата прехвърля отработеното олио от съда към резервоара за отработено наливно олио.

Когато е готово, компютърът показва **REMOVE PAN** (Махнете съда).

8. Махнете филтърния съд и се уверете, че е празен.

Компютърът показва последователно **IS PAN EMPTY?** (Празен ли е съдът?) и **YES NO** (Да/Не).

9. Натиснете бутона *** (2)**, за да стартирате помпата отново, ако в съда още има олио. В противен случай продължете към следващата стъпка.



10. Когато съдът е празен, натиснете бутона ✓ (1).



Компютърът показва **CLOSE DISPOSE VALVE** (Затворете вентила за изхвърляне).

11. Затворете вентила за изхвърляне, като натиснете ръчката на вентила в посока задната част на фритюрника до пълно спиране. Заклучете вентила отново, ако това се изисква от управителя.



Ваната е готова да бъде отново напълнена с олио. Продължете към раздел 4.10.4.4, за да напълните ваната. В противен случай натиснете бутона ✗ (2) за излизане.

***ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако компютърът показва **RTI TANK FULL** (RTI резервоарът е пълен), което се редува с **CONFIRM** (Потвърдете), натиснете бутона ✓ (1) и се обадете на доставчика на отработено наливно олио. Дисплеят отново показва **OFF** (Изключено).

4.10.4.4 Повторно пълнене на ваната от наливни системи за олио след изхвърляне

Компютърът показва **FILL POT FROM BULK** (Съдът да се напълни ли от наливна система?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).

Помпата за повторно пълнене с наливно олио използва мигновен прекъсвач. Тя помпа само при натискане на прекъсвача.

1. Натиснете и задръжте бутона ✓ (1 **YES**) (1 да), за да напълните отново ваната, докато олиото достигне долната линия на пълнене.
2. Когато ваната се напълни, отпуснете бутона ✓ (1 **YES**) (1 да).
3. Натиснете бутона ✗ (2), когато ваната е пълна, за да затворите вентила за пълнене.



Компютърът показва **OFF** (Изключено).

4.11 Меню „Филтриране“

Опциите в меню „Филтриране“ се използват за филтриране, изпразване, напълване и изхвърляне.

4.11.1 Достъп до меню „Филтриране“

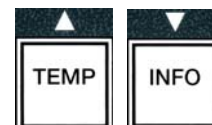
1. Натиснете и задръжте бутона за филтриране на избраната вана за три секунди.



Компютърът показва **FILTER MENU** (Меню „Филтриране“) за три секунди, което се променя на **MAINT FILTER** (Филтриране за поддръжка).

2. Натиснете бутоните ▲ и ▼, за да превъртите:
 - а. **AUTO FILTER** (Автоматично филтриране)
 - б. **MAINT FILTER** (Филтриране за поддръжка)
 - в. **DISPOSE** (Изхвърляне)
 - г. **DRAIN TO PAN** (Изпразване в съда)
 - д. **FILL VAT FROM DRAIN PAN** (Пълнене на ваната от съда)

Вж. стр. 5-2
Вж. стр. 5-8
Вж. стр. 4-16
Вж. стр. 4-20



- за изпразване) Вж. стр. 4-21
 е. **FILL VAT FROM BULK** (Пълнене на ваната от наливна система) Вж. стр. 4-22
 ж. **PAN TO WASTE** (Изхвърляне на съдържанието на съда) Вж. стр. 4-23

Първите две опции в менюто: **AUTO FILTER** (Автоматично филтриране) и **MANTAINENCE (MANUAL) FILTER** (Филтриране за поддръжка/Ръчно филтриране) са разгледани в глава 5. Следващите опции от менюто са разгледани на страниците по-долу.

Функциите **DRAIN TO PAN** (Изпразване в съда) и **FILL VAT FROM DRAIN PAN** (Пълнене на ваната от съда за изпразване) се използват основно с диагностични цели. Те се използват, когато намерението е олиото да бъде изпразнено във филтърния съд или върнато обратно в съда за пържене.

4.11.2 Изпразване в съда

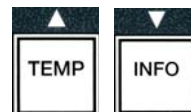
Функцията за изпразване в съда изпразва олиото от съда за пържене във филтърния съд.

1. С компютъра в състояние **OFF** (Изключено), натиснете и задръжте бутона за филтриране за три секунди, така че избраната вана да се изпразни.



Компютърът показва **FILTER MENU** (Меню „Филтриране“) за три секунди, което се променя на **MAINT FILTER** (Филтриране за поддръжка).

2. Използвайте бутоните **▲** и **▼**, за да превъртите до **DRAIN TO PAN** (Изпразване в съда).



3. Когато се покаже **DRAIN TO PAN?** (Изпразване в съда), натиснете **✓ (1)**, за да продължите.

Компютърът показва **DRAIN TO PAN?** (Да се изпразни ли в съда?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).



4. Натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите изпразването в съда.

Топлинният източник е деактивиран и системата проверява дали съдът е на мястото си. Ако съдът не бъде намерен, компютърът показва **INSERT PAN** (Поставете съда), докато наличието на съда бъде установено.

Когато съдът бъде намерен, изпускателният вентил се отваря. Компютърът показва **DRAINING** (Изпразва се) за 20 секунди.

Компютърът показва **VAT EMPTY?** (Празна ли е ваната?), което се редува с **YES** (Да).

5. Ако ваната е празна, натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите.



Компютърът показва **FILL VAT FROM DRAIN PAN?** (Да се напълни ли ваната от съда за изпразване?), което се редува с **YES NO** (Да/Не) с ясен алармен звук. За да напълните отново ваната, продължете със следващата стъпка. В противен случай преминете към стъпка 8.

6. Натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да напълните отново ваната.



Компютърът показва **FILLING** (Пълни се). След напълването компютърът показва **IS VAT FULL?** (Пълна ли е ваната?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).

Ако ваната не е пълна, натиснете бутона **✖ (2 NO) (2 не)**, за да пуснете помпата на филтъра отново.



7. Ако ваната е пълна, натиснете бутона ✓ (1 YES) (1 да), за да се върнете в позиция **OFF** (Изключено).

8. Натиснете бутона (2 NO) (2 не).

Компютърът показва **REMOVE PAN** (Махнете съда).



⚠ ОПАСНОСТ

Отворете филтърния съд бавно, за да избегнете разпличването на горещо олио, което може да причини сериозни изгаряния, подхлъзване и падане.

9. Внимателно извадете филтърния съд от фритюрника.

Компютърът показва **IS PAN EMPTY?** (Празен ли е съдът?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).



ЗАБЕЛЕЖКА: Малко количество олио може да остане в съда след повторното пълнене.

10. Ако съдът е празен, натиснете бутона ✓ (1 YES) (1 да), за да се върнете в позиция **OFF** (Изключено).

Ако съдът не е празен, натиснете бутона ✗ (2 NO) (2 не) (вж. фигура 4.11.2.10) и се върнете в позиция **FILL VAT FROM DRAIN PAN?** (Да се напълни ли ваната от съда за изпразване?), което се редува с **YES NO** (Да/Не) след стъпка 5.



Ако съдът не е празен и фритюрникът използва наливна система за олио, натиснете бутона ✗ (2 NO) (2 не) и компютърът ще покаже **PAN TO WASTE?** (Да се изхвърли ли съдържанието на съда?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).

11. Натиснете бутона ✓ (1 YES) (1 да), за да изхвърлите олиото в резервоарите за отработено наливно олио. Преминете към раздел 4.10.4.3 Изхвърляне на олио посредством наливни системи между стъпка 6 и стъпка 7.



4.11.3 Пълнене на ваната от съда за изпразване

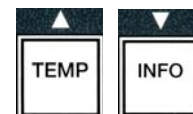
Опцията за пълнене на ваната от съда за изпразване се използва за повторно пълнене на съда за пържене от филтърния съд.

1. С компютъра в състояние **OFF** (Изключено) натиснете и задръжте за три секунди бутона за филтриране на ваната, която ще се пълни отново.



Компютърът показва **FILTER MENU** (Меню „Филтриране“) за три секунди, което се променя на **MAINT FILTER** (Филтриране за поддръжка).

2. Използвайте бутоните ▲ и ▼, за да превъртите до **FILL VAT FROM DRAIN PAN** (Пълнене на ваната от съда за изпразване).



3. Когато се покаже **FILL VAT FROM DRAIN PAN** (Пълнене на ваната от съда за изпразване), натиснете ✓ (1), за да продължите.



Компютърът показва **FILL VAT FROM DRAIN PAN?** (Да се напълни ли ваната от съда за изпразване?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).

4. Натиснете бутона ✓ (1 YES) (1 да), за да продължите.



Системата проверява дали изпускателният вентил е затворен. Връщаният вентил се отваря и помпата на филтъра напълва отново ваната.

Компютърът показва **FILLING** (Пълни се), докато ваната се пълни. След напълването компютърът показва **IS VAT FULL?** (Пълна ли е ваната?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).

5. Ако ваната е пълна, натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да излезете и да се върнете в позиция **OFF** (Изключено). Ако ваната не е пълна, натиснете бутона **✗ (2 NO) (2 не)**, за да продължите пълненето.



4.11.4 Пълнене на ваната от наливна система

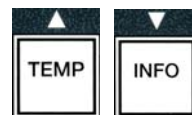
Опцията за пълнене на ваната от наливна система се използва, когато съдът за пържене се пълни от наливна система за олио.

1. С компютъра в състояние **OFF** (Изключено) натиснете и задръжте за три секунди бутона за филтриране на ваната, която ще се пълни отново.



Компютърът показва **FILTER MENU** (Меню „Филтриране“) за три секунди, което се променя на **MAINT FILTER** (Филтриране за поддръжка).

2. Използвайте бутоните **▲** и **▼**, за да превъртите до **FILL VAT FROM BULK** (Пълнене на ваната от наливна система).



3. Когато се покаже **FILL VAT FROM BULK** (Пълнене на ваната от наливна система), натиснете **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите.



Компютърът показва **FILL VAT FROM BULK?** (Ваната да се напълни ли от наливна система?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).

4. Натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите.



Компютърът показва **PRESS AND HOLD YES TO FILL** (Натиснете и задръжте „Да“ за пълнене), което се редува с **YES** (Да).

Връщащият вентил се отваря и наливната помпа се включва. Помпата за повторно пълнене с наливно олио използва мигновен прекъсвач. Тя помпа само при натискане на прекъсвача.

5. Натиснете и задръжте бутона **✓ [YES]** (Да), за да напълните ваната.



Компютърът показва **FILLING** (Пълни се), докато ваната се пълни.

6. Когато ваната се напълни до долната линия на пълнене, освободете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**.

Компютърът показва **CONTINUE FILLING?** (Пълненето да продължи ли?), което редува с **YES NO** (Да/Не).



7. За да продължите да пълните, се върнете на стъпка 5. В противен случай натиснете бутона **✗ (2 NO) (2 не)**, за да излезете и да се върнете в позиция **OFF** (Изключено).

4.11.5 Изхвърляне на съдържанието на съда

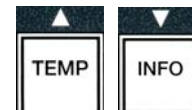
Опцията за изхвърляне на съдържанието на съда позволява наливни системи за олио да изпомпат излишното олио от съда в резервоарите за отработено наливно олио без изпразване на съществуващото олио от съда за пържене.

1. С компютъра в състояние **OFF** (Изключено) натиснете и задръжте за три секунди бутона за филтриране на ваната, която ще се пълни отново.



Компютърът показва **FILTER MENU** (Меню „Филтриране“) за три секунди, което се променя на **PAINT FILTER** (Филтриране за поддръжка).

2. Използвайте бутоните **▲** и **▼**, за да превъртите до **PAN TO WASTE** (Изхвърляне на съдържанието на съда).



3. Когато **PAN TO WASTE** (Изхвърляне на съдържанието на съда) се покаже, натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите.



Компютърът показва **PAN TO WASTE?** (Да се изхвърли ли съдържанието на съда?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).

4. Натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, отворете раздел 4.10.4.3, стр. 4-18 и продължете след стъпка 6 или натиснете бутона **✗ (2 NO) (2 не)**, за да се върнете в меню „Филтриране“.

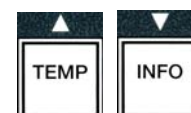


4.12 Програмиране на ниво 1

Програмирането на ниво 1 се използва за въвеждане на нови продукти, контролиране на това, кога AIF (автоматичното периодично филтриране) е деактивирано, както и за осъществяване на дълбоко почистване (изваряване) и тестване на горна граница.

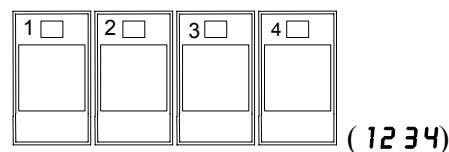
За да влезете в режим на програмиране на ниво 1:

1. С компютъра в състояние **OFF** (Изключено), натиснете бутоните **TEMP** (Температура) и **INFO** (Информация) едновременно за **ТРИ** секунди до показването на **LEVEL 1** (Ниво 1). Чува се остър звук.



Компютърът показва **ENTER CODE** (Въведете код).

2. Въведете **1234**.

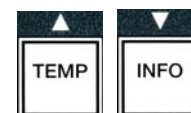


Компютърът показва **LEVEL 1 PROGRAM** (Програмиране на ниво 1) за три секунди, което се променя на **PRODUCT SELECTION** (Избиране на продукт).

3. Натиснете бутоните **▲** и **▼**, за да превъртите:

- а. **PRODUCT SELECTION** (Избиране на продукт)
- б. **AIF CLOCK** (Часовник за AIF)

Вж. стр. 4-12
Вж. стр. 4-24



- в. **DEEP CLEAN MODE** (Режим на дълбоко почистване) Вж. стр. 4-25
 г. **HI LIMIT TEST** (Тест за ограничение на височините) Вж. стр. 4-30
 д. **FRYER SETUP** (Настройка на фритюрника) Вж. стр. 4-9

4. При показването им, натиснете бутон  (**1 YES**) (**1 да**), за да изберете елемент от менюто.



4.12.1 ЧАСОВНИК ЗА AIF

Режимът за часовник за AIF позволява програмирането на часовете на заключване на подканата за AIF (автоматично периодично филтриране). Това е удобно за най-натоварените части от деня, като например обедните опашки.

1. Изпълнете стъпки 1 до 3 на стр. 4-23 до 4-24.
2. Използвайте бутона  (**INFO**) (Информация), за да превъртите до **AIF CLOCK** (Часовник за AIF).
3. Натиснете бутона  (**1 YES**) (**1 да**), за да продължите



Компютърът показва **AIF CLOCK** (Часовник за AIF) отляво и **DISABLED** (Деактивирано) отясно.

4. Използвайте бутоните  и , за да превключите между:
 - а. **DISABLED** (Деактивирано)
 - б. **ENABLED** (Активирано)



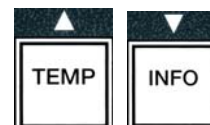
Задайте тази функция на **ENABLED** (Активирано), ако има периоди, през които функцията за AIF е деактивирана (автоматично периодично филтриране) – например натовареното обедно време.

5. Когато **ENABLED** (Активирано) се покаже, натиснете бутона .



*Преминете към стъпка 12, ако е избрано **DISABLED** (Деактивирано).

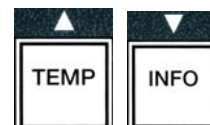
6. Когато **ENABLED** (Активирано) се покаже, натиснете бутоните  и  (вж. фигура 4.12.2.5), за да превъртите между **M-F 1** до **SUN 4**. (Понеделник–петък 1 до Неделя 4) – напр., От понеделник до петък не е желателно да се извършва филтриране по време на натовареното обедно време от 11:30 преди обяд до 1:30 следобяд. На компютъра превъртете до **M-F 1 12:00 AM** (Понеделник–петък 1 12:00 AM) .



7. Като използвате бутоните за числа, въведете началния час, в който AIF трябва да бъде прекъснато.



8. Натиснете бутоните  и , за да превключите от AM на PM (Преди обяд и следобяд).



9. Натиснете бутона  (**INFO**) (Информация). Компютърът показва **0 DUR** (Продължителност 0). Това е периодът от време, през който AIF няма да се извършва.



10. Използвайте бутоните с числа, за да въведете период от 0 до 999 минути (напр., 1½ часа се въвежда като 90 минути). В

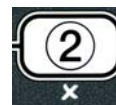


този случай въведете **90**. Компютърът показва **090 DUR** (Продължителност 090). За всеки ден или поредица дни са налице четири различни периода за прекъсване на филтрирането – M-F 1-4, Sat 1-4 и Sun 1-4 (понеделник–петък 1–4, събота 1–4 и неделя 1–4).

11. Натиснете бутона **▼ (INFO)** (Информация), за да потвърдите периода и да преминете към следващия период.



12. Когато сте готови, натиснете бутона **✖** веднъж, за да излезете и да се върнете в екрана **PRODUCT SELECTION** (Избиране на продукт).



13. Натиснете бутона **✖ (2)**, за да излезете и да се върнете към **OFF** (Изключено).



4.12.2 РЕЖИМ ЗА ДЪЛБОКО ПОЧИСТВАНЕ (ИЗВАРЯВАНЕ)

Режимът за дълбоко почистване се използва за премахване на нагара от олио от съда за пържене.

ЗАБЕЛЕЖКА: Направете справка с инструкциите на Kay Chemical за „Процедура за дълбоко почистване на фритюрник“, за да почистите фритюрника LOV™.

1. Изпълнете стъпки 1 до 3 на стр. 4–23 до 4–24.

Компютърът показва **DEEP CLEAN MODE** (Режим на дълбоко почистване).



2. Натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**.

Наливна система за олио: Уверете се, че чист и без липсващи компоненти филтърен съд е поставен на мястото си.

Система за олио тип „JIB“ (Туба в кутия): Уверете се, че MSDU или подходящ метален съд е на място под отвода и че капацитетът на съда е поне **ПЕТНАДЕСЕТ** литра.

Компютърът показва **DEEP CLEAN?** (Дълбоко почистване?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).



3. Натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**.

4. **Цяла вана:** Компютърът показва **IS OIL REMOVED?** (Олиото премахнато ли е?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).



Разделена на сектори вана: Компютърът показва **DEEP CLEAN** (Дълбоко почистване?), което се редува с **L R** (Отляво/Отдясно).



Натиснете бутон **✓ (1)** или бутон **✖ (2)** под разделената на сектори вана, която ще се почиства. Компютърът показва **IS OIL REMOVED?** (Олиото премахнато ли е?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).

*Ако резервоарът за отработено олио на наливната система е пълен, компютърът показва **RTI TANK FULL** (RTI резервоарът е пълен), което се редува с **CONFIRM** (Потвърдете). Натиснете бутона **✓ (1)** и се обадете на доставчика на отработено наливно олио. Дисплеят отново показва **OFF** (Изключено).

⚠ ОПАСНОСТ

Когато изливате олио в съд за изхвърляне, не препълвайте съда над максималната му, означена линия за пълнене.

⚠ ОПАСНОСТ

Оставете олиото да изстине до 38 °C, преди да го изсипете в подходящ МЕТАЛЕН контейнер за изхвърляне.

⚠ ОПАСНОСТ

Когато изсипвате олио в подходящ MSDU или МЕТАЛЕН контейнер, уверете се, че капацитетът им е поне ПЕТНАДЕСЕТ литра. В противен случай олиото може да прелее и да доведе до наранявания.

5. Изпразните ваната за пържене: Натиснете бутона ✓ (1 YES) (1 да) и преминете направо към стъпка 12.

Вана за пържене, напълнена с олио: Натиснете бутона ✗ (2 NO) (2 не).



6. Система за олио тип „JIB“ (Туба в кутия): Компютърът показва **IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?** (Съдът за изхвърляне на място ли е?), което се редува с **YES NO** (Да/Не). Уверете се, че MSDU или подходящ метален съд е на място под отвода и че капацитетът му е поне ПЕТНАДЕСЕТ литра. Натиснете бутона ✓ (1 YES) (1 да), за да изхвърлите олиото. Компютърът показва **DISPOSING** (Изхвърля се), като завършва с **VAL EMPTY?** (Празна ли е ваната?), което се редува с **YES** (Да). Натиснете бутона ✓ (1 YES) (1 да) и преминете направо към стъпка 12.



Система за наливно* олио: Компютърът показва **DRAINING** (Изпразва се). След като олиото се изпразни във филтърния съд, компютърът показва **VAL EMPTY?** (Празна ли е ваната?), което се редува с **YES** (Да). Натиснете бутона ✓ (1 YES) (1 да) и продължете.

- * Ако е показано **INSERT PAN** (Поставете съда), махнете филтърния съд и го сложете пак на мястото му.

Наливна система за олио: Компютърът показва **OPEN DISPOSE VALVE** (Отворете вентила за изхвърляне).

7. Наливна система за олио: Отворете лявата врата на корпуса и отключете ключалката, ако е необходимо. Издърпайте вентила за изхвърляне към себе си напълно за стартиране на изхвърлянето.

Наливна система за олио: Компютърът показва **DISPOSING** (Изхвърля се) за четири минути.

Помпата прехвърля отработеното олио от съда към резервоара за отработено наливно олио.

Наливна система за олио: Когато е готово, компютърът показва **REMOVE PAN** (Махнете съда).



8. Наливна система за олио: Махнете филтърния съд и се уверете, че е празен.

Наливна система за олио: Компютърът показва последователно **IS PAN EMPTY?** (Празен ли е съдът?) и **YES NO** (Да/Не).

9. Наливна система за олио: Натиснете бутона ✗ (2), за да стартирате помпата отново, ако в съда още има олио. В противен случай продължете към следващата стъпка.



10. Наливна система за олио: Когато съдът е празен, натиснете бутона ✓ (1) (вж. фигура 4.10.4.3.10).



Наливна система за олио: Компютърът показва **CLOSE DISPOSE VALVE** (Затворете вентила за изхвърляне).

11. **Наливна система за олио:** Затворете вентила за изхвърляне, като натиснете ръчката му до пълно спиране.

Наливна система за олио: Компютърът показва **INSERT PAN** (Поставете съда) Поставете съда.



12. **Наливна система или система тип „ЛВ“ (Туба в кутия):** Изпускателният вентил се затваря и компютърът показва **SOLUTION ADDED?** (Добавен ли е разтворът?), което се редува с **YES** (Да). Напълнете съда за пържене, който ще се почиства, с разтвор от вода и почистващ препарат. Направете справка с картата с изисквания за поддръжка и осигурените от Kay Chemical инструкции за „Процедура за дълбоко почистване на фритюрник“ за процедурата за дълбоко почистване (изваряване) на McDonald's.

13. **Наливна система или система тип „ЛВ“ (Туба в кутия):** Натиснете бутона ✓ **(1 YES) (1 да)**, за да продължите и да започнете процедурата за почистване.



Компютърът показва **DEEP CLEAN** (Дълбоко почистване), което се редува с таймер с обратно броене, който започва от 60:00 минути, на дисплея. Ваната се нагрява до 91° C за един час. За да анулирате DEEP CLEAN (Дълбоко почистване), натиснете и задръжте бутона ✕ **(2)** за три секунди. Компютърът показва **IS SOLUTION REMOVED?** (Разтворът премахнат ли е?), което се редува с **YES** (Да). Преминете направо към стъпка 15.

След един час нагревателят се изключва и компютърът показва **CLEAN DONE** (Почистването е извършено), което е придружено от алармен звук.

14. **Наливна система или система тип „ЛВ“ (Туба в кутия):** Натиснете бутона ✓ **(1 да)**, за да изключите алармата.



15. **Наливна система или система тип „ЛВ“ (Туба в кутия):** Компютърът показва **IS SOLUTION REMOVED?** (Разтворът премахнат ли е?), което се редува с **YES** (Да). Премахнете разтвора, като следвате инструкциите на Kay Chemical.

16. **Наливна система или система тип „ЛВ“ (Туба в кутия):** Махнете филтърния съд и извадете кошницата за трохи, задържащия пръстен, филтърната подложка и решетка. Поставете обратно празния филтърен съд във фритюрника.

⚠ ОПАСНОСТ

Оставете разтвора за дълбоко почистване (изваряване) да се охлади до , преди да го изхвърлите. В противен случай горещата течност може да доведе до наранявания.

ЗАБЕЛЕЖКА: Направете справка с осигурените от Kay Chemical инструкции за „Процедура за дълбоко почистване на фритюрник“ за указания как да премахнете почистващия разтвор.

17. **Наливна система или система тип „ЛВ“ (Туба в кутия):** След премахването на разтвора натиснете бутона ✓ **(1)**.



18. **Наливна система или система тип „ЛВ“ (Туба в кутия):** Компютърът показва **SCRUB VAT COMPLETE?** (Завършено ли е почистването на ваната?), което се редува с **YES** (Да). Натиснете бутона ✓ **(1 YES) (1 да)**.



19. **Наливна система или система тип „ЛВ“ (Туба в кутия):** Компютърът показва **DRAINING** (Изпразва се). Отводът се отваря за изпразване на малкото останало количество разтвор от ваната. Изплакнете ваната за отстраняване на останалия разтвор.

20. **Наливна система или система тип „ЛВ“ (Туба в кутия):** Компютърът показва **RINSE COMPLETE?** (Завършено ли е изплакването?), което се редува с **YES** (Да). Натиснете бутона ✓ **(1 YES) (1 да)**, за да продължите, когато ваната е напълно изплакната.



21. **Наливна система или система тип „ЛВ“ (Туба в кутия):** Компютърът показва **REMOVE PAN** (Махнете съда). Махнете филтърния съд.

22. **Наливна система или система тип „ЛВ“ (Туба в кутия):** Компютърът показва **VAT AND PAN DRY?** (Сухи ли са ваната и съдът?), което се редува с **YES** (Да). Уверете се, че ваната и съдът са напълно сухи.

23. **Наливна система или система тип „JIB“ (Туба в кутия):** Компютърът показва **INSERT PAN** (Поставете съда). Поставете обратно решетката, филтърната подложка, задържащия пръстен и кошницата за трохи, извадени в стъпка 16. Поставете на мястото му филтърния съд.
24. **Система тип „JIB“ (Туба в кутия):** Компютърът показва **MANUAL FILL** (Ръчно пълнене), което се редува с **YES** (Да). Натиснете бутона  (**1 YES**) (**1 да**) и дисплеят се връща в позиция **OFF** (Изключено).



Наливна система: Отворете раздел 4.11.4 Пълнене на ваната от наливна система на стр. 4-22 и започнете след стъпка 3.

4.12.4 РЕЖИМ ЗА ТЕСТВАНЕ НА ГОРНАТА ГРАНИЦА

Режимът за тестване на горната граница се използва за тестване на схемата на горната граница. Тестването на горната граница ще повреди олиото. Той трябва да се изпълнява само със старо олио. Изключете фритюрника и се обадете за сервиз веднага, ако при тестването температурата достигне 238 °C, без втората горна граница да се изключи, и компютърът показва **HIGH LIMIT FAILURE** (Повреда в горната граница), което се редува с **DISCONNECT POWER** (Изключете електрическото захранване) с предупредителен сигнал.

Тестът може да се анулира по всяко време с изключване на фритюрника. Когато фритюрникът бъде включен отново, той се връща в режим на експлоатация и показва продукта.

1. Изпълнете стъпки 1 до 3 на стр. 4–23 до 4–24.

Компютърът показва **HI LIMIT TEST** (Тестване на горна граница).



2. Натиснете бутона  (**1 YES**) (**1 да**), за да продължите тестването на горната граница.

Компютърът показва **HI-LIMIT?** (Горна граница?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).



3. Натиснете бутона  (**1 YES**) (**1 да**), за да продължите теста. Ако извършвате теста на вана, разделена на сектори, натиснете бутона  (**1 YES**) (**1 да**) от страната на ваната.

Компютърът показва **PRESS AND HOLD CHECK** (Натиснете и задръжте за проверка).



4. Натиснете и задръжте бутона  (**1 YES**) (**1 да**), за да стартирате тестването на горната граница.

Ваната започва да се загрева. Компютърът показва действителната температура на ваната по време на теста. Когато температурата достигне 210 °C ± 12 °C, компютърът показва **HOT HI-1** (Горещо над горна граница 1), което се редува с действителната температура (напр., **410F**), и нагорещаването продължава. ***ЗАБЕЛЕЖКА:** В компютрите, използвани в Европейския съюз (тези със CE марка), температурата е 202°C.

Фритюрникът продължава да се нагрява до изключването на втората горна граница. Обикновено това става щом температурата достигне 217°C до 231°C за горни граници, които не са съобразени със CE, и 207°C до 219°C за горни граници, съобразени със CE.

Щом горната граница се отвори, компютърът показва **HELP HI-2** (Помощ горна граница 2), което се редува с действителната температура (напр., **430F**).

5. Натиснете бутона  (**1 YES**) (**1 да**).

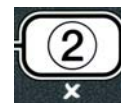
Ако горната граница се повреди, компютърът показва **HIGH LIMIT FAILURE** (Повреда в горната граница), което се редува с **DISCONNECT POWER** (Изключете електрическото захранване). В такъв случай изключете фритюрника от електрическата мрежа и незабавно се обадете за сервис.

Ваната спира да се нагрява и компютърът показва текущата температурна настройка, която се редува с действителната температура (напр., **430F**), докато температурата се понижи под 204°C.

6. Натиснете мекия главен бутон, за да спрете алармата.



7. След като температурата се понижи под 400°F (204°C), натиснете бутона **✖ (2)** веднъж, за да излезете от тестването на горната граница.



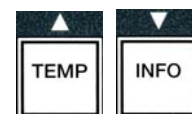
8. Натиснете бутона **✖ (2)** отново, за да се върнете в позиция **OFF** (Изключено).

9. Изпълнете процедурите на стр. 4–16, за да изхвърлите олиото.

4.13 Програмиране на ниво 2

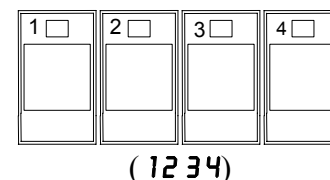
За да влезете в режим на програмиране на ниво 2:

1. С компютъра в състояние **OFF** (Изключено), натиснете бутоните **TEMP** (Температура) и **INFO** (Информация) едновременно за десет секунди до показването на **LEVEL 2** (Ниво 2). Чува се остър звук.



Компютърът показва **ENTER CODE** (Въведете код).

2. Въведете **1234**.



Компютърът показва **LEVEL 2 PROGRAM** (Програмиране на ниво 2) за три секунди, което се променя на **PRODUCT COMP** (Компенсация на продукт).

3. Натиснете бутоните **▲** и **▼**, за да превъртите:

- | | |
|---|---------------|
| а. PROD COMP (Компенсация на продуктите) | Вж. стр. 4-30 |
| б. E-LOG (Електронен журнал) | Вж. стр. 4-31 |
| в. PASSWORD SETUP (Настройка на пароли) | Вж. стр. 4-31 |
| г. ALERT TONE (Предупредителен звук) | Вж. стр. 4-32 |
| д. FILTER AFTER (Филтриране след) | Вж. стр. 4-33 |
| е. FILTER TIME (Филтриране по период) | Вж. стр. 4-34 |

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайте бутоните **◀** и **▶**, за да се придвижвате между позициите във възможните опции. За въвеждането на числа натискайте съответния бутон от 0 до 9.

Натиснете бутоните **▲** и **▼**, за да приемете въведеното и да се придвижите към следващия или предходния елемент в менюто.

4. Когато се покаже желаният избор, натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**.



4.13.1 РЕЖИМ ЗА КОМПЕНСАЦИЯ НА ПРОДУКТИТЕ

Режимът за компенсация на продуктите позволява да се промени компенсацията (чувствителността) на продуктите. Някои елементи в менюто може да трябва да се регулират в зависимост от характеристиките им на готвене. **Бъдете внимателни, когато промените компенсацията на продуктите, тъй като това може да има неблагоприятен ефект върху циклите на готвене на продуктите.** Настройката по подразбиране за компенсация на продуктите е зададена на четири.

1. Изпълнете стъпки 1 до 3 на стр. 4-29 до 4-30.

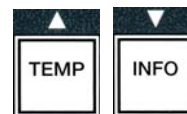
Компютърът показва **PROD COMP**. (Компенсация на продуктите).



2. Когато **PROD COMP** (Компенсация на продуктите) се покаже, натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**.

Компютърът показва **PRODUCT SELECTION** (Избиране на продукт), което се променя на **SELECT PRODUCT** (Изберете продукт).

3. Използвайте бутоните **▲** и **▼**, за да превъртите списъка с продукти.



Компютърът показва избрания продукт.



4. Когато бъде избран продукт, натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да изберете продукт.

Компютърът показва **MODIFY?** (Промяна?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).



5. Натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите, или бутон **✗ (2 NO) (2 не)**, за да се върнете към **LEVEL 2 PROGRAM** (Програмиране на ниво 2).

Компютърът показва **LOAD COMP** (Зареждане на компенсацията) отляво, а отдясно излиза **4** или друга стойност. Това е препоръчителната за този продукт настройка на чувствителност.

ЗАБЕЛЕЖКА: Силно се препоръчва тази настройка да НЕ се регулира, тъй като това може да има неблагоприятен ефект върху продукта.

6. Ако промените тази настройка, въведете число от 0 до 9.



7. Натиснете бутона **✗ (2)**, за да приемете направения избор.

8. Натиснете бутона **✗ (2)** два пъти, за да излезете.



Компютърът показва **OFF** (изключено).

4.13.2 РЕЖИМ НА ЕЛЕКТРОНЕН ЖУРНАЛ

Режимът на електронен журнал се използва за преглед на десетте най-скорошни кодове за грешки, възникнали във фритюрника. Тези кодове се показват от 1 до 10, като най-скорошните излизат първи. Показват се часът, датата и кодът на грешките.

1. Изпълнете стъпки 1 до 3 на стр. 4-29 до 4-30.

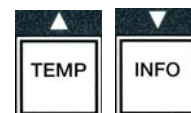
Компютърът показва **E-LOG** (Електронен журнал).



2. Натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да приемете направения избор.

Компютърът показва **NOW** (СЕГА) отляво и текущите дата и час отдясно.

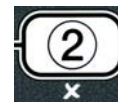
3. Използвайте бутона ▼, за да превъртите кодовете на десетте най-скорошни грешки, като започнете от „А“ към „J“. Когато се покаже последната грешка, използвайте бутона ▲, за да превъртите обратно в началото.



Ако няма грешки, компютърът показва **NO ERRORS** (Няма грешки). Грешките се показват от позиция А до J, страна, от която е възникнала грешката (ако ваната е разделена на сектори), код и час на грешката, които се редуват с датата. Код на грешка, включващ „L“ (Отляво) означава, че грешката е възникнала в лявата страна на разделена на сектори вана, а „R“ (Отдясно) в дясната ѝ страна (пример –A R E06 06:34AM 12/09/08). Кодовете за грешки са посочени в раздел 7.2.5 на това ръководство.

4. Натиснете бутона ✕ (2) два пъти, за да излезете.

Компютърът показва **OFF** (изключено).



4.13.3 РЕЖИМ ЗА НАСТРОЙКА НА ПАРОЛИ

Режимът за пароли позволява на управителя на ресторанта да променя паролите за различни режими и нива.

1. Изпълнете стъпки 1 до 3 на стр. 4-29 до 4-30.

Компютърът показва **PASSWORD SETUP** (Настройка на пароли).

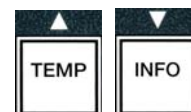


2. Натиснете бутона ✓ (1 YES) (1 да), за да приемете направения избор.

Компютърът показва **FRYER SETUP** (Настройка на фритюрника).

3. Натиснете бутоните ▲ и ▼, за да превъртите:

- FRYER SETUP** (Настройка на фритюрника) – Установена парола за достъп до режим **FRYER SETUP** (Настройка на фритюрника). (По подразбиране 1234)
- USAGE** (Използване) – Установена парола за достъп до режим **USAGE** (Използване) за нулиране на статистическите данни за използването. (По подразбиране 4321)
- LEVEL 1** (Ниво 1) – Установена парола за достъп до режим **LEVEL 1** (Ниво 1). (По подразбиране 1234)
- LEVEL 2** (Ниво 2) – Установена парола за достъп до режим **LEVEL 2** (Ниво 2). (По подразбиране 1234)



4. Натиснете бутона ✓ (1 YES) (1 да), за да приемете направения избор.

Компютърът показва **MODIFY?** (Промяна?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).



5. Натиснете бутона ✓ (1 YES) (1 да).



Компютърът показва **FRYER SETUP** (Настройка на фритюрника) отляво, като **NEW PASSWORD** (Нова парола) се показва за три секунди, след което **1234** или текущата парола излиза отдясно.

6. С бутоните за 0 до 9 задайте нова парола или въведете повторно съществуващата.



7. Натиснете бутона ✓ (1 YES) (1 да).



Компютърът показва **CONFIRM** (Потвърдете) отляво, а **1234** или новата парола излиза отдясно.

8. Натиснете бутона ✓ (1 YES) (1 да), за да потвърдите.



Компютърът показва **PASSWORD SETUP** (Настройка на паролата) отляво. Дясната страна остава празна.

9. Повторете стъпки от 3 до 8, за да промените или потвърдите паролите за настройка на фритюрника, използване, ниво 1 и ниво 2.

10. Натиснете бутона ✕ (2) отново, за да излезете.



Компютърът показва **OFF** (изключено).

4.13.4 РЕЖИМ ЗА ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН ЗВУК

Силата на предупредителния звук може да се регулира на девет нива, а звукът може да се регулира на три честоти. Използвайте различни честоти, за да различавате зоните за протеини и пържени картофи.

1. Изпълнете стъпки 1 до 3 на стр. 4-29 до 4-30.

Компютърът показва **ALERT TONE** (Предупредителен звук).

2. Когато се покаже желаният избор, натиснете бутона ✓ (1 YES) (1 да).

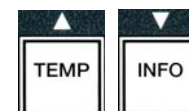


Компютърът показва **VOLUME 1-9** (Сила на звука 1–9) отляво и **9** отдясно.

3. Използвайте бутоните с числа, за да зададете силата на звука. Направете избора си от девет нива на звука, като 1 е най-тихо, а 9 – най-силно.



4. Използвайте бутоните ▲ и ▼, за да превъртите до **TONE 1-3** (Звук 1–3).



Компютърът показва **TONE 1-3** (Звук 1–3) отляво и **1** отдясно.

5. Използвайте бутоните с числа, за да зададете честотата на звука от 1 до 3.



6. Натиснете бутона ✕ (2), за да се върнете до подканата за **LEVEL 2 PROGRAM** (Програмиране на ниво 2).



7. Натиснете бутона ✕ (2) отново, за да излезете.

Компютърът показва **OFF** (изключено).



4.13.5 ФИЛТРИРАНЕ СЛЕД

Режимът за филтриране AIF използва две мерни единици, преди да изведе подкана за филтриране. Едната проверява за брой цикли на готвене и настройката е обяснена в този раздел, а другата проверява за период от време и настройката е обяснена в следващия раздел 4.13.6 FILTER TIME (Филтриране по период). Подканата за филтриране се подава от тази настройка, условието за която се изпълни първо: или броят на циклите е достигнат, или периодът от време е изтекъл.

Опцията **FILTER AFTER** (Филтриране след) се използва за задаване на броя цикли на готвене, който трябва да се изпълни преди показването на подкана за филтриране.

1. Изпълнете стъпки 1 до 3 на стр. 4-29 до 4-30.

Превъртете до **FILTER AFTER** (Филтриране след).



2. Когато се покаже **FILTER AFTER** (Филтриране след), натиснете бутона ✓ (**1 YES**) (1 да).

Компютърът показва **FILTER AFTER** (Филтриране след) отляво и **0** или друго число отдясно.

3. Използвайте бутоните за числа от 0 до 9, за да въведете броя на цикли на готвене преди показване на подкана за филтриране (напр., за след всеки 12 цикъла въведете 12).



Компютърът показва **FILTER AFTER** (Филтриране след) отляво и **12** отдясно.

4. Натиснете бутона ✕ (**2**), за да се върнете до подканата за **LEVEL 2 PROGRAM** (Програмиране на ниво 2).



5. Натиснете бутона ✕ (**2**) отново, за да излезете.

Компютърът показва **OFF** (изключено).

4.13.6 ФИЛТРИРАНЕ ПО ПЕРИОД

Опцията **FILTER TIME** (Филтриране по период) се използва за задаване на периода, който трябва да измине преди извеждане на подкана за филтриране. Тази опция е удобна за нискооборотни заведения, където филтрирането се иска да се извършва по-често, отколкото броят на циклите на готвене би позволил.

1. Изпълнете стъпки 1 до 3 на стр. 4-29 до 4-30.

Превъртете до **FILTER TIME** (Филтриране по период).



2. Когато се покаже **FILTER TIME** (Филтриране по период), натиснете бутона ✓ (**1 YES**) (1 да).

Компютърът показва **FILTER TIME** (Филтриране по период) отляво и **0** отдясно.

3. Използвайте бутоните за числа от 0 до 9, за да въведете броя на часовете от подкана до подкана за филтриране (напр., за след всеки 2 часа въведете 2).



Компютърът показва **FILTER TIME** (Филтриране по период) отляво и **02** отдясно.

4. Натиснете бутона ✕ (**2**), за да се върнете до подканата за **LEVEL 2 PROGRAM** (Програмиране на ниво 2).



5. Натиснете бутона **✖ (2)**, за да излезете.

Компютърът показва **OFF** (изключено).



4.14 Режим „Информация“

Бутонът **INFO** (Информация) се използва за показване на информация и за придвижване в менютата. При еднократно натискане той показва времето за възстановяване на всяка вана.

Натиснете бутона **INFO** (Информация) за три секунди и той показва използване, статистика за филтрирането и последни цикли на готвене.

За да влезете в режим **INFO** (Информация):

1. Натиснете бутона **▼ (INFO)** (Информация) за три секунди.



Компютърът показва **INFO MODE** (Режим „Информация“) за три секунди, което се променя на **FILTER STATS** (Статистика за филтрирането).

2. Натиснете бутоните **▲** и **▼**, за да превъртите:

КОНФИГУРАЦИЯ НА ЦЯЛА ВАНА

- а. **FILTER STATS** (Статистика за филтрирането) Вж. стр. 4-35
- б. **REVIEW USAGE** (Преглед на използването) Вж. стр. 4-36
- в. **LAST LOAD** (Последно натоварване) Вж. стр. 4-37
- г. **TRM** (Общ полярен материал # ден) – Текущият общ полярен материал и ден.* Вж. стр. 4-39

КОНФИГУРАЦИЯ НА РАЗДЕЛЕНА ВАНА

- а. **FILTER STATS** (Статистика за филтрирането) Вж. стр. 4-35
- б. **REVIEW USAGE** (Преглед на използването) Вж. стр. 4-36
- в. **LAST LOAD L** (Последно натоварване отляво) Вж. стр. 4-37
- г. **LAST LOAD R** (Последно натоварване отдясно) Вж. стр. 4-37
- д. **L TRM** (Общ полярен материал # ден отляво) – Текущият общ полярен материал и ден на лявата вана. *Вж. стр. 4-39
- е. **R TRM** (Общ полярен материал # ден отдясно) – Текущият общ полярен материал и ден на дясната вана.*Вж. стр. 4-39

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайте бутоните **◀** и **▶**, за да се придвижвате между дните във възможните опции.

Натиснете бутоните **▲** и **▼**, за да се придвижите към други елементи в менюто.

3. Когато желаният избор е показан, натиснете бутон **✓ (1 YES) (1 да)**, за да изберете елемента от менюто.



4.14.1 РЕЖИМ „СТАТИСТИКА ЗА ФИЛТРИРАНЕТО“

Режимът „Статистика за филтрирането“ показва броя на филтриранятия и пропуснатите филтрирания на ваните по дни, както и средния брой цикли на готвене на подкана за филтриране.

1. Изпълнете стъпки 1 до 3 на стр. 4-34 до 4-35.

Компютърът показва **FILTER STATS** (Статистика за филтрирането).

2. Когато се покаже желаният избор, натиснете бутона ✓ (1 YES) (1 да).

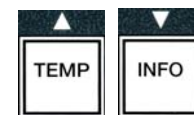


Компютърът показва текущия ден отляво и текущата дата отдясно.

3. Използвайте бутоните ◀ и ▶ за превъртане на записите, като започнете от текущия ден и се върнете до една седмица назад.



4. Натиснете бутоните ▲ и ▼, за да превъртите:



КОНФИГУРАЦИЯ НА ЦЯЛА ВАНА

- a. **DAY (TUE). DATE (07/03/07)** (Ден (вторник), Дата (07.03.07)) – Текущ ден и дата.
- б. **FILTERED # DAY.** (Брой филтрирания, ден) – Брой филтрирания на ваната и ден.
- в. **FLT BPSD # DAY.** (Брой пропуснати филтрирания, ден) – Брой пропуснати филтрирания и ден.
- г. **FLT AVG DAY.** (Средно филтрирания на ден) – Среден брой цикли на готвене на филтриране и ден.

КОНФИГУРАЦИЯ НА РАЗДЕЛЕНА ВАНА

- a. **DAY (WED). DATE (03/20/07)** (Ден (сряда), Дата (20.03.07)) – Текущ ден и дата.
- б. **L FILTERED # DAY.** (Брой филтрирания отляво, ден) – Брой филтрирания на лявата вана и ден.
- в. **L FLT BPSD # DAY.** (Брой пропуснати филтрирания отляво, ден) – Брой пропуснати филтрирания на лявата вана и ден.
- г. **L FLT AVG DAY.** (Средно филтрирания отляво на ден) – Среден брой цикли на готвене на филтриране на лявата вана и ден.
- д. **R FILTERED # DAY.** (Брой филтрирания отдясно, ден) – Брой филтрирания на дясната вана и ден.
- е. **R FLT BPSD # DAY.** (Брой пропуснати филтрирания отдясно, ден) – Брой пропуснати филтрирания на дясната вана и ден.
- ж. **R FLT AVG DAY.** (Средно филтрирания отдясно на ден) – Среден брой цикли на готвене на филтриране на дясната вана и ден.

5. Натиснете бутона ✖ (2), за да се върнете в **INFO MODE** (Режим „Информация“), което се променя на подкана **FILTER STATS** (Статистика за филтрирането).



6. Натиснете бутона ✖ (2) отново, за да излезете.



Компютърът показва **OFF** (изключено).

4.14.2 РЕЖИМ „ПРЕГЛЕД НА ИЗПОЛЗВАНЕТО“

Прегледът на използването показва общия брой цикли на готвене на вана, броя цикли на готвене на вана, броя на циклите за готвене, прекъснати преди приключване, броя часове, в които ваната или съответно ваните са били включени и датата на последното нулиране на данните за използването.

1. Изпълнете стъпки 1 до 3 на стр. 4-34 до 4-35.

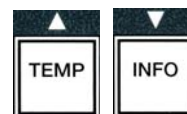
Превъртете до **REVIEW USAGE** (Преглед на използването).



2. Когато се покаже **REVIEW USAGE** (Преглед на използването), натиснете бутона ✓ (1 YES) (1 да).

Компютърът показва **USAGE SINCE** (Използва се от), което се променя на датата и часа, когато данните за използването са били последно нулирани.

3. Натиснете бутоните  и , за да превъртите:



КОНФИГУРАЦИЯ НА ЦЯЛА ВАНА

- а. **USAGE SINCE TIME. DATE** (Използване от час, дата) – Използване от датата и часа на последното нулиране.
- б. **TOTAL COOKS #** (Общ брой готвения) – Брой цикли на готвене за всички продукти.
- в. **QUIT COOK #** (Брой прекъсвания на готвенето) – Брой цикли на готвене, прекъснати през първите 30 секунди.
- г. **ON HRS #** (Брой работни часове) – Броят часове, в които ваната е била включена.
- д. **RESET USAGE** (Нулиране на използването) – Нулира броячите за използването.

КОНФИГУРАЦИЯ НА РАЗДЕЛЕНА ВАНА

- а. **USAGE SINCE TIME. DATE** (Използване от час, дата) – Използване от часа и датата на последното нулиране.
- б. **TOTAL COOKS #** (Общ брой готвения) – Брой цикли на готвене за всички продукти.
- в. **QUIT COOK #** (Брой прекъсвания на готвенето) – Брой цикли на готвене, прекъснати през първите 30 секунди.
- г. **L ON HRS #** (Брой работни часове отляво) – Броят часове, в които лявата вана е била включена.
- д. **R ON HRS #** (Брой работни часове отдясно) – Броят часове, в които дясната вана е била включена.
- е. **RESET USAGE** (Нулиране на използването) – Нулира броячите за използването.

4. Ако нулирате статистическите данни за използването, върнете се на стъпка 3 и превъртете до **RESET USAGE** (Нулиране на използването). В противен случай преминете към стъпка 7.

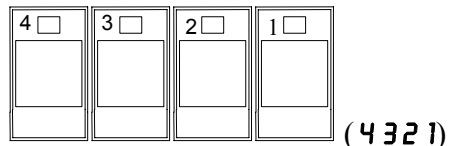
Компютърът показва **RESET USAGE** (Нулиране на използването).

5. Когато желаният избор е показан, натиснете бутон  (**1 YES**) (**1 да**), за да изберете елемента от менюто.



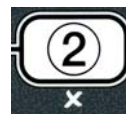
Компютърът показва **ENTER CODE** (Въведете код).

6. С бутоните за числа въведете **4321**. Забележка: Кодовете могат да се променят.



Компютърът показва **RESET USAGE COMPLETE** (Нулирането на използването е извършено), което се променя на **REVIEW USAGE** (Преглед на използването). Преминете към стъпка 8.

7. Натиснете бутона *** (2)**, за да се върнете в **INFO MODE** (Режим „Информация“), което се променя на подкана **FILTER STATS** (Статистика за филтрирането).



8. Натиснете бутона *** (2)**, за да излезете.

Компютърът показва **OFF** (изключено).



4.14.3 РЕЖИМ „ПОСЛЕДНО НАТОВАРВАНЕ“

Режимът за последно натоварване показва данни за последния цикъл на готвене.

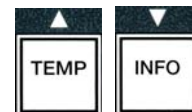
1. Изпълнете стъпки 1 до 3 на стр. 4-34 до 4-35.

Компютърът показва **LAST LOAD** (Последно натоварване) за конфигурации на цяла вана или **LOAD L** или **LOAD R** (Натоварване отляво/Натоварване отдясно) за конфигурации на разделена вана.

2. Когато се покаже желаният избор, натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**.



3. Натиснете бутоните **▲** и **▼**, за да превъртите:



КОНФИГУРАЦИЯ НА ЦЯЛА / РАЗДЕЛЕНА ВАНА

- а. **PRODUCT FRY** (Пържене на продукт) – Последно сготвен продукт.
- б. **STARTED 02:34PM** (Начало 02:34PM) – Час на стартиране на последния цикъл.
- в. **ACTUAL 3:15** (Действително 3:15) – Действителното време за готвене включително времето за разширяване.
- г. **PROGTIME 3:10** (Програмно време 3:10) – Програмирано време за готвене.
- д. **MAX TEMP 337°** (Макс. температура 337°) – Максималната температура на олиото, записана по време на цикъла на готвене.
- е. **MIN TEMP 310°** (Мин. температура 310°) – Минималната температура на олиото, записана по време на цикъла на готвене.
- ж. **AVG TEMP 335°** (Средна температура 335°) – Средната температура на олиото, записана по време на цикъла на готвене.
- з. **HEAT ON 70** (Топлинен източник в 70) – Процентът от времето на готвене, през което топлинният източник е бил включен.
- и. **READY YES** (Готовност – да) – Показва дали фритюрникът се е върнал обратно към правилната температура преди началото на цикъла на готвене.

ЗАБЕЛЕЖКА: Горните цифри са примерни. Те не отразяват реалните условия.

4. Натиснете бутона **✕ (2)**, за да се върнете в **INFO MODE** (Режим „Информация“), което се променя на подкана **FILTER STATS** (Статистика за филтрирането).



5. Натиснете бутона **✕ (2)** отново, за да излезете.

Компютърът показва **OFF** (изключено).



4.14.4 РЕЖИМ ТРМ (общ полярен материал) – използва се само когато фритюрникът е снабден със сензор за качество на олиото (OQS)

Режимът ТРМ (общ полярен материал) показва количеството общи полярни материали, измерено в олиото от сензора за качество на олиото (ако е приложимо).

1. Изпълнете стъпки 1 до 3 на стр. 4-34 до 4-35.

Компютърът показва **TRM**.

2. Когато желаната селекция бъде показана, натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**.



Компютърът показва текущия ден отляво и текущата дата отдясно.

3. Използвайте бутоните ◀ и ▶ за превъртане на записите, като започнете от текущия ден и се върнете до една седмица назад.



4. Натиснете бутона ▼ „INFO“ (Информация), за да видите общия полярен материал или за да превключите показанията за лявата и дясната страна на разделена на сектори вана.



КОНФИГУРАЦИЯ НА ЦЯЛА ВАНА

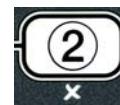
- a. **L T P M** # **D Y U** (Общ полярен материал # ден) – Текущият общ полярен материал и ден.*

КОНФИГУРАЦИЯ НА РАЗДЕЛЕНА ВАНА

- a. **L T P M** # **D Y U** (Общ полярен материал # ден отляво) – Текущият общ полярен материал и ден на лявата вана. *
- b. **R T P M** # **D Y U** (Общ полярен материал # ден отдясно) – Текущият общ полярен материал и ден на дясната вана.*

* **ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако стойността на общия полярен материал не е налице, контролерът ще покаже „---“.

5. Натиснете бутона * (2), за да се върнете в „**INFO MODE**“ (Режим Информация), което се променя на подканата „**FILTER STATS**“ (Статистика за филтрирането).



6. Натиснете бутона * (2) отново, за да се върнете към опцията за отказ и предишното състояние.



ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК GEN II LOV™ СЕРИЯ VIELA14

ГЛАВА 5: ИНСТРУКЦИИ ЗА ФИЛТРИРАНЕ

5.1 Въведение

Филтърната система FootPrint Pro позволява олиото в един съд за пържене да бъде безопасно и ефективно филтрирано, докато останалите съдове за пържене в комплекта продължават да се използват.

Раздел 5.2 разглежда подготовката за употреба на филтърната система. Експлоатацията на системата е разгледана в Раздел 5.3.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Отговорното лице на обекта трябва да се увери, че операторите са били запознати с опасностите, присъщи на работата с филтърна система за горещо олио, особено що се отнася до процедурите за филтриране и изпразване на олиото и за съответното почистване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

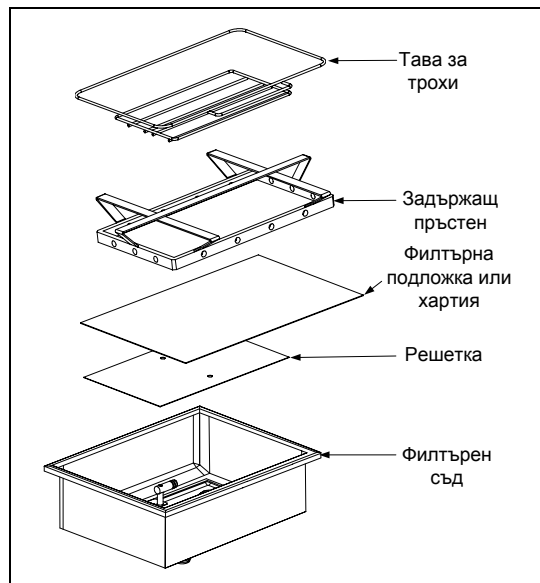
Филтърната подложка или хартия **ТРЯБВА** да се сменя ежедневно.

5.2 Подготовка на филтъра за употреба

1. Извадете филтърния съд от шкафа и махнете тавата за трохи, задържащия пръстен, филтърната подложка (или хартия), както и филтърната решетка. (Вж. фиг. 1) Почистете всички метални части с разтвор от универсален концентриран препарат и гореща вода, след което ги подсушете старателно.

Капакът на съда не трябва да се маха освен за почистване, за достъп вътре в него или за поставянето на съд за изхвърляне на мазнини (MSDU) под отвода. Ако използвате MSDU, произведен преди януари 2004 г., вижте инструкциите на стр. 4-16.

2. Инспектирайте съединението на филтърния съд, за да се уверите, че и двата О-пръстена са в добро състояние. (Вж. фигура 2).



Фигура 1

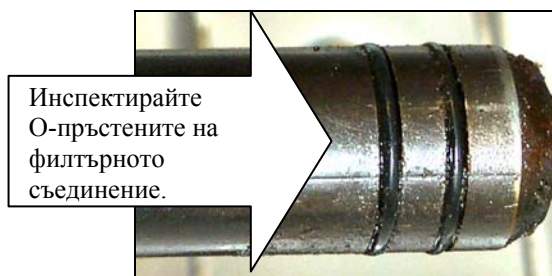


Figure 2

3. След това в обратен ред поставете металната филтърна решетка в центъра на дъното на съда, след това поставете филтърната подложка върху решетката, като се уверите, че **грапавата** страна на подложката е отгоре. Уверете се, че подложката е между релефните ивици на филтърния съд. След това поставете задържащия пръстен върху подложката. Ако използвате филтърна хартия, поставете лист филтърна хартия върху съда така, че краищата да излизат извън него от всички страни. Поставете задържащия пръстен върху филтърната хартия и го сложете в съда, при което хартията ще се нагъне около пръстена при избутването му до дъното на съда. След това наръсете 1 пакет от филтърен прах върху филтърната хартия.
4. Поставете обратно тавата за трохи отпред на съда. (Вж. фигура 1).

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ФИЛТЪРЕН ПРАХ С ПОДЛОЖКАТА!

5. Поставете обратно филтърния съд във фритюрника, като го позиционирате под него. Уверете се, че на платката на MIB е показано „**А**“. Филтърната система е готова за експлоатация.

⚠ ОПАСНОСТ

Не изпразвайте повече от един съд за пържене едновременно във вградения модул за филтриране, за да избегнете преливането му и разливането на горещо олио, което може да доведе до сериозни изгаряния, подхлъзвания и падания.

⚠ ОПАСНОСТ

Тавата за трохи във фритюрници, снабдени с филтърна система, трябва да се изпразва в огнеупорен съд след приключване на пърженето всеки ден. Някои частици храна могат спонтанно да се възпламенят, ако бъдат оставени да се напоят с определени мазнини.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не удряйте кошници за пържене или други прибори по съединителната шина на фритюрника. Шината е поставена, за да уплътни съединението между съдовете за пържене. Удрянето на кошници за пържене по шината с цел изтърсване на мазнината ще изкриви шината и тя няма да приляга правилно. Тя е проектирана да приляга плътно и трябва да се маха само при извършването на почистване.

5.3 Автоматично периодично филтриране (AIF)

Автоматичното периодично филтриране (AIF) е функция, която автоматично ще филтрира съдовете за пържене след предварително зададен брой цикли на готвене или съответно период от време.

Компютър M3000 контролира системата за автоматично периодично филтриране (AIF) на фритюрника LOV™. След предварително зададен брой цикли на готвене или период от време компютърът показва **FILTER NOW?** (Да се филтрира ли сега?), което се редува с **YES NO** (Да/Не). Синият светодиод се активира едновременно с това. Светодиодът ще изгасне при стартирането на цикъл на филтриране. Ако бъде избрано **NO** (Не) или е бил започнат цикъл на готвене, синият светодиод ще изгасне, но скоро ще ви подкани отново да филтрирате олиото.



1. Натиснете **✓ (1) YES** (Да), за да започнете филтрирането и **✗ (2) NO** (Не), за да го анулирате.



Ако нивото на олиото е твърде ниско, компютърът показва **OIL LEVEL TOO LOW** (Нивото на олиото е

твърде ниско), което се редува с **YES** (Да). Натиснете **✓ (1) YES** (Да), за да вземете проблема под внимание и да се върнете в режим на престой. Проверете дали олиото в тубата в кутия (JIB) е намаляло. Ако олиото в тубата в кутия (JIB) не е намаляло и това продължава да се случва, свържете се с местния сиоторизиран сервиз.

Ако бъде избрано **YES** (Да), се показва **SKIM VAT** (Оберете ваната) за десет секунди, което се променя на **CONFIRM** (Потвърдете), редуващо се с **YES NO** (Да/Не). Оберете трохите от олиото с движение отпред назад, като премахнете възможно най-много трохи от всяка вана. Това е от особено значение за оптимизиране на полезния живот на олиото и качеството на олиото.

Забележка: Ако бъде избрано **NO** (Не) в отговор на или **FILTER NOW** (Филтриране сега), или **CONFIRM** (Потвърдете), филтрирането се анулира и фритюрникът възобновява нормална работа. Подканата **FILTER NOW** (Филтриране сега) се показва, щом броят заложен за **FILTER AFTER** (Филтриране след) бъде изпълнен. Серията команди се повтаря до избирането на „Да“.

Ако филтърният съд не е поставен правилно, компютърът показва **INSERT PAN** (Поставете съда). Щом филтърният съд бъде изцяло пхнат на мястото си, компютърът показва **SKIM VAT** (Оберете ваната).

2. При избиране на **✓ (1) YES** (Да) автоматичният цикъл на филтриране започва. Фритюрникът показва **DRAINING. WASHING** и **FILLING** (Изпразва се, измива се, пълни се) по време на процеса.

Забележка: Не може да се извършва едновременно филтриране на няколко вани.

След приключване на филтрирането дисплеят на компютъра се променя на **LOW TEMP** (Ниска температура), докато фритюрникът достигне контролната си точка.

Щом фритюрникът достигне контролната точка и дисплеят на компютъра започне да показва името на продукта или пунктирни линии, фритюрникът е готов за употреба.

Пълният процес на филтриране отнема приблизително четири минути.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако по време на филтриране, филтърният съд бъде изваден, процесът на филтриране спира и се възобновява щом съдът бъде поставен отново на мястото си.

ОПАСНОСТ

Пазете отводите чисти. Запушването на задвижващите механизми може да причини щети или наранявания.

5.3.1 Автоматично филтриране при поискване

Автоматичното филтриране при поискване се използва за ръчното стартиране на автоматично филтриране.

1. Фритюрникът **ТРЯБВА** да е достигнал температурата на контролната си точка. При включен компютър натиснете и задръжте бутона **FLTR** (Филтриране) за три секунди.



Компютърът показва **FILTER MENU** (Меню „Филтриране“) за три секунди, което се променя на **AUTO FILTER** (Автоматично филтриране).

2. Натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите.

Компютърът показва **FILTER NOW?** (Да се филтрира ли сега?), което се редува с **YES/NO** (Да/Не).



3. Преминете към стъпка 1 в раздел 5.3 на стр. 5–2, за да продължите.

5.4 Отстраняване на неизправности с автоматичното периодично филтриране (AIF)

5.4.1 Непълно филтриране

В случай че процедурата за AIF не е успешна, след като филтърната подложка е била сменена, се генерира съобщение за грешка. Използвайте диаграмата на стр. 5-6, за да изчистите грешката.

Компютърът показва **IS VAT FULL?** (Пълна ли е ваната?), което се редува с **YES NO** (Да/Не). Платката на MIB показва три хоризонтални линии.



1. Ако ваната е пълна, натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите.

Компютърът се връща в режим на престой или OFF (Изключено).



Ако съдът не е изцяло пълен, преминете към следващата стъпка.

2. Натиснете **✗ (2 NO) (2 Не)**, ако съдът не е пълен изцяло.



Компютърът показва **FILLING** (Пълни се), докато помпата се стартира отново. Когато помпата спре, компютърът показва **IS VAT FULL?** (Пълна ли е ваната?), което отново се редува с **YES NO** (Да/Не). Ако ваната е пълна, преминете към стъпка 1. Ако ваната не е изцяло пълна, продължете.

3. Натиснете **✗ (2 NO) (Не)**, ако съдът не е пълен изцяло.



Компютърът показва **FILLING** (Пълни се), докато помпата се стартира отново. Когато помпата спре, компютърът показва **IS VAT FULL?** (Пълна ли е ваната?), което отново се редува с **YES NO** (Да/Не). Ако ваната е пълна, преминете към стъпка 1. Ако ваната не е изцяло пълна, продължете.

4. Натиснете **✗ (2 NO) (Не)**, ако съдът не е пълен изцяло. Ако това е втората последователна поредица от непълно филтриране, преминете към стъпка 8.



Компютърът показва **CHANGE FILTER PAD?** (Смяна на филтърната подложка?), което се редува с **YES NO** (Да/Не) и алармен звук.

5. Натиснете **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите.

Натискането на **✗ (2 NO) (2 Не)** позволява на фритюрника да се върне в режим на готвене в повечето случаи за четири или 15 минути, ако подложката вече не е годна*, като накрая на дисплея се показва **CHANGE FILTER PAD?**

(Сменихте ли филтърната подложка?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).

Това се повтаря до избирането на „Да“.



Компютърът показва **REMOVE PAN** (Махнете съда).

***ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако времето за смяна на филтърната подложка е изтекло (обичайно на всеки 25 часа), съобщението **CHANGE FILTER PAD?** (Сменихте ли филтърната подложка?) се повтаря на всеки 15 вместо на всеки четири минути.

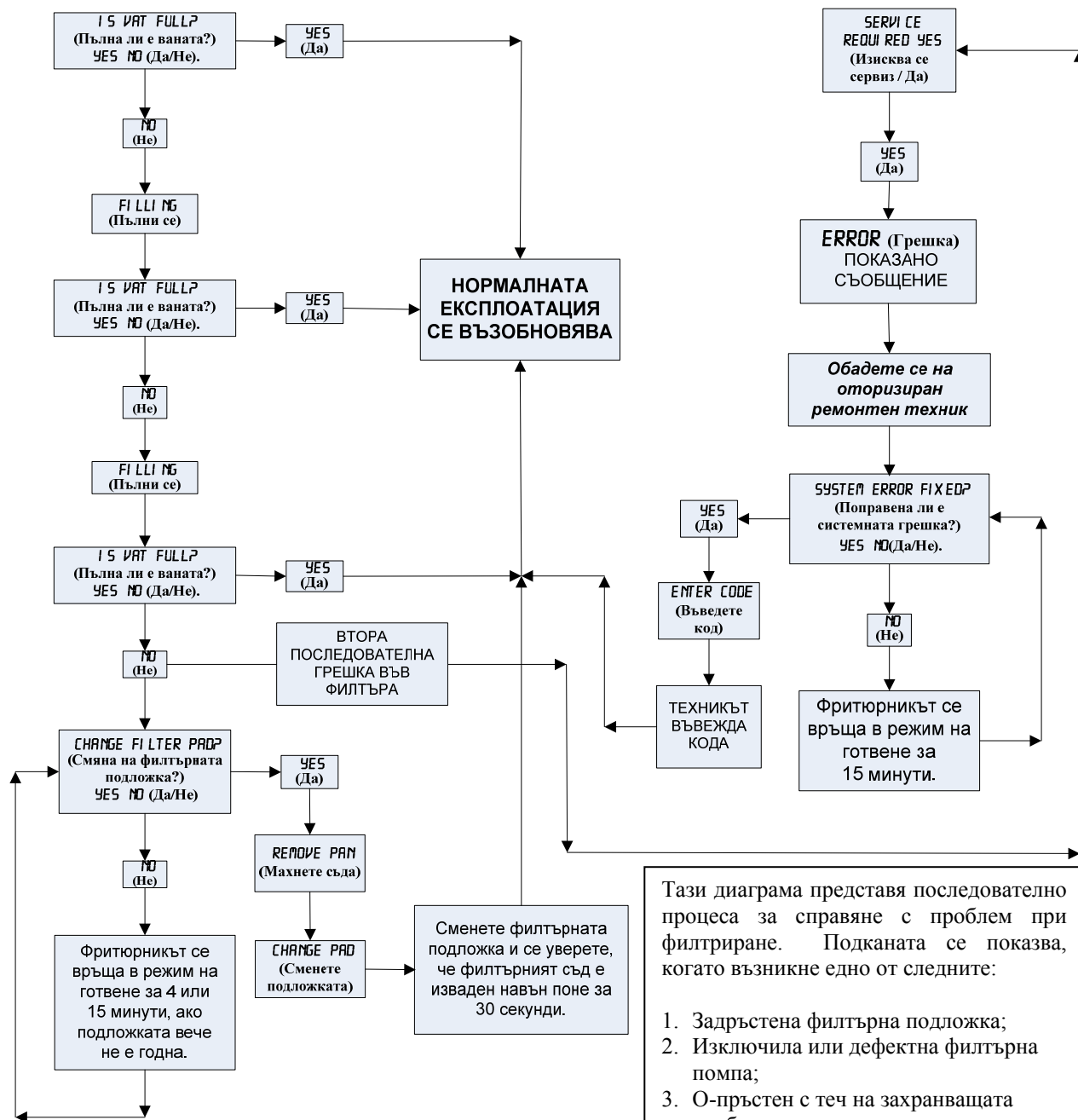
6. Махнете филтърния съд. Дисплеят на компютъра се променя на **CHANGE PAD** (Сменете подложката). Сменете филтърната подложка и се уверете, че филтърният съд е бил изтеглен извън шкафа за най-малко 30 секунди. След като съдът е бил навън за 30 секунди, компютърът показва **OFF** (Изключено). Уверете се, че съдът е сух и сглобен правилно. Пъхнете филтърния съд обратно във фритюрника. Уверете се, че на платката на MIB е показано „**A**“.
7. Включете компютъра. Компютърът показва **LOW TEMP** (Ниска температура), докато фритюрникът достигне контролната си точка.
8. Ако шест последователни пъти възникне грешка във филтрирането, връщащият вентил се затваря и компютърът показва **SERVICE REQUIRED** (Изисква се сервис), което се редува с **YES** (Да) и алармен звук.
9. Натиснете **✓ (1 YES) (1 да)**, за да спрете алармата и да продължите.

Компютърът показва **SYSTEM ERROR** (Системна грешка) и съобщението за грешка за 15 секунди, след което се променя на **SYSTEM ERROR FIXED** (Поправена ли е системната грешка), редуващо се с **YES NO** (Да/Не).



10. Натиснете **✓ (2 NO) (2 не)**, за да продължите да готвите. Обадете се на местния си оторизиран сервис за ремонт и нулиране на фритюрника. Грешката ще бъде показвана отново на всеки 15 минути, докато проблемът не бъде отстранен. Автоматичното филтриране и автоматичното допълване са деактивирани до нулирането на фритюрника.

5.4.4 Блокова схема на грешки при филтриране



Тази диаграма представя последователно процеса за справяне с проблем при филтриране. Подканата се показва, когато възникне едно от следните:

1. Задръстена филтърна подложка;
2. Изключила или дефектна филтърна помпа;
3. О-пръстен с теч на хранящата тръба;
4. Повреден изпускателен вентил/ задвижващ механизъм, или
5. Повреден връщащ вентил/задвижващ механизъм.

Ако компютърът показва **SERVICE REQUIRED** (Изисква се сервиз), фритюрникът може да се използва в повечето случаи, като се отговори с **NO** (Не) на подканата **SYSTEM ERROR FIXED** (Поправена ли е системната грешка). Показва се **YES NO** (Да/Не).

5.4.5 Филтърът е зает

Когато се покаже **FILTER BUSY** (Филтърът е зает), платката на MIB изчаква филтрирането на друга вана или справянето с друг проблем. Изчакайте 15 минути, за да видите дали проблемът ще се коригира. Ако не, обадете се на местния си оторизиран сервиз.

⚠ ОПАСНОСТ

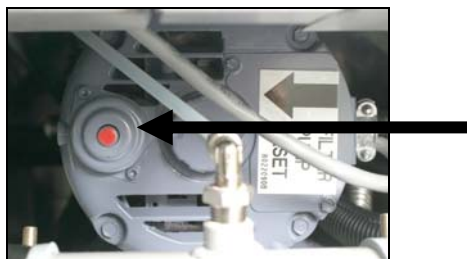
Не изпразвайте повече от един съд за пържене едновременно във вградения модул за филтриране, за да избегнете преливането му и разливането на горещо олио, което може да доведе до сериозни изгаряния, подхлъзвания и падания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Филтърната помпа е снабдена с ръчен ключ за нулиране, в случай че двигателят на филтъра прегрее или възникне електрическа повреда. Ако този ключ се изключи, спрете електрозахранването към филтърната система и позволете на двигателя на помпата да се охлади в рамките на 20 минути, преди да направите опит за нулиране на ключа (вж. снимката по-долу).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Бъдете внимателни и използвайте подходяща защитна екипировка, когато нулирате ключа за нулиране на филтърната помпа. Нулирането на ключа трябва да се изпълни внимателно, за да се избегне възможността от сериозни изгаряния вследствие на небрежни манипулации в близост до дренажната тръба и съда за пържене.



Ключ за нулиране на филтърната помпа

5.5 Ръчно филтриране или филтриране в края на деня (MAINT FLTR – Филтриране за поддръжка)

ИЗВЕСТИЕ

Филтърната подложка или хартия трябва да се сменя ежедневно.

⚠ ОПАСНОСТ

Не изпразвайте повече от един съд за пържене едновременно във вградения модул за филтриране, за да избегнете преливането му и разливането на горещо олио, което може да доведе до сериозни изгаряния, подхлъзвания и падания.

Уверете се, че филтърната подложка или хартия се сменя ежедневно, за да поддържате правилната работа на системата.

1. Фритюрникът **ТРЯБВА** да е достигнал температурата на контролната си точка. При включен компютър натиснете и задръжте бутона **FLTR** (Филтриране) за три секунди.



Компютърът показва **FILTER MENU** (Меню „Филтриране“) за три секунди, което се променя на **AUTO FILTER** (Автоматично филтриране).

2. Натиснете бутона **▼(INFO)** (Информация), за да превъртите до **MAINT FILTER** (Филтриране за поддръжка).



3. Когато се покаже желаният избор, натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите.

Компютърът показва **MAINT FILTER?** (Филтриране за поддръжка?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).

4. Натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да започнете процедурата за ръчно филтриране. Ако е показано **CLOSE DISPOSE VALVE** (Затворете вентила за изхвърляне), затворете вентила на RTI за изхвърляне. Натиснете бутона **✖ (2)**, за да излезете.

Ако съдът не е на мястото си, компютърът показва **INSERT PAN** (Поставете съда), докато наличието на съда бъде установено. Компютърът показва **FILTERING** (Филтрира се) и олиото се изпразва от съда за пържене.

⚠ ОПАСНОСТ

Пазете отводите чисти. Запушването на задвижващите механизми може да причини щети или наранявания.

Дисплеят на компютъра се променя на **SCRUB VAT COMPLETE?** (Завършено ли е почистването на ваната?), което се редува с **YES** (Да).

5. Почистете ваната с четка за изтъркване и когато сте готови, натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите. Изпускателният вентил се затваря.



Компютърът показва **WASH VAT?** (Да се измие ли ваната?), което се редува с **YES** (Да).



6. Натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите.

Компютърът показва **WASHING** (Измива се).

Връщаният вентил се отваря и съдът за пържене се напълва с олио от филтърния съд.

Филтърната помпа спира и компютърът показва **WASH AGAIN?** (Да се измие ли отново?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).



7. Ако в съда за пържене няма остатъци, натиснете бутона **✖ (2 NO) (2 не)**, за да продължите и да пропуснете цикъла на повторно миене. Ако все още са налице трохи, натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)** и филтърната помпа ще заработи за още 30 секунди. Цикълът се повтаря до натискането на бутона **✖ (2 NO) (2 не)**.

Компютърът показва **RINSING** (Изплаква се). Изпускателният вентил се затваря и филтърната помпа продължава да работи и да пълни отново съда за пържене.

Изпускателният вентил се отваря, остава отворен и компютърът показва **RINSE AGAIN?** (Да се изплакне ли отново?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).

8. Ако в съда за пържене няма остатъци, натиснете бутона **✖ (2 NO) (2 не)**, за да продължите и да пропуснете цикъла на повторно изплакване. Ако повторното изплакване е желано, натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)** и то ще се повтори. Цикълът се повтаря до натискането на бутона **✖ (2 NO) (2 не)**.



ОПАСНОСТ

Пазете отводите чисти. Запушването на задвижващите механизми може да причини щети или наранявания.

Компютърът показва **POLISH?** (Да се полира ли?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).



9. Натиснете бутона **✓ (1 YES) (1 да)**, за да продължите.

Филтърната помпа се включва. Изпускателният и връщащият вентил са отворени и олиото се изпомпва през съда за пържене. Компютърът показва **POLISHING** (Полира се), което се редува с петминутен таймер за обратно броене. При изтичане на времето филтърната помпа се изключва. За да излезете от режим на полиране, натиснете бутона **✓ (2 NO) (2 не)**.



Компютърът показва **FILL VAT?** (Да се напълни ли ваната?), което се редува с **YES** (Да).

10. Натиснете бутона **✓ YES** (да), за да продължите.

Компютърът показва **FILLING** (Пълни се).

Изпускателният вентил се затваря и филтърната помпа се включва и напълва отново съда за пържене. Докато съдът за пържене се пълни, се появяват мехурчета, връщащият вентил се затваря и накрая помпата се изключва. След като системата провери нивото на олиото, помпата за допълване ще добави олио при необходимост.



Компютърът показва **IS VAT FULL?** (Пълна ли е ваната?), което се редува с **YES NO** (Да/Не).

11. Натиснете бутона **✓ (YES) (Да)**, ако съдът се е напълнил. Натиснете бутона **✖ (2)**, за да пуснете помпата отново*. Ако нивото на олиото във ваната не е съвсем достигнато, проверете филтърния съд, за да видите дали повечето от олиото се е върнало. В съда може да има малко количество олио. Компютърът показва **IS VAT FULL?** (Пълна ли е ваната?), което се редува с **YES NO** (Да/Не) отново.



12. Натиснете бутона **✓ YES** (Да).

Компютърът показва **OFF** (Изключено).

***ЗАБЕЛЕЖКА:** След филтриране за поддръжка е нормално малко олио да остане във филтърния съд и нивото на олиото може да не се възстанови до нивото преди стартиране на филтрирането за поддръжка. Отговарянето с **YES** (Да) след два опита за повторно напълване на съда позволява на системата за автоматично допълване да компенсира загубата на олио по време на филтрирането.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК GEN II LOV™ СЕРИЯ BIELA14

ГЛАВА 6: ПРОФИЛАКТИЧНА ПОДДРЪЖКА

6.1 Почистване на фритюрника



ОПАСНОСТ

Тавата за трохи във фритюрници, снабдени с филтърна система, трябва да се изпразва в огнеупорен съд след приключване на пърженето всеки ден. Някои частици храна могат спонтанно да се възпламенят, ако бъдат оставени да се напоят с определени мазнини.



ОПАСНОСТ

Никога не правете опити за почистване на фритюрника по време на процеса на пържене или когато съдът за пържене е пълен с горещо олио. Ако вода влезе в контакт с олио, нагрятото до температура на пържене, това може да причини пръски олио, които да доведат до сериозни изгаряния на намиращия се в близост персонал.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Използвайте универсалния концентриран препарат на McDonald's. Прочетете инструкциите за употреба и предупредителните съобщения преди употреба. Особено внимание трябва да се обърне на концентрацията на почистващия препарат и на това, колко време почистващият препарат остава върху повърхностите, с които храната влиза в контакт.

6.1.1 Почистване на шкафа на фритюрника отвътре и отвън – ежедневно

Почистете шкафа на фритюрника отвътре със суха, чиста кърпа. Избършете всички достижими метални повърхности и компоненти за премахване на натрупаните мазнини и прах.

Почистете външната страна на корпуса на шкафа с чиста, влажна кърпа, напоена с универсалния концентриран препарат на McDonald's. Избършете с чиста, влажна кърпа.

6.1.2 Почистване на вградената филтърна система – ежедневно



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никога не изпразвайте вода във филтърния съд. Водата ще повреди филтърната помпа.

Няма други периодични профилактични проверки за поддръжка и сервиз, които да се изискват за използваната от вас филтърна система FootPrint Pro освен ежедневното почистване на филтърния съд и свързаните с него компоненти с разтвор от топла вода и универсалния концентриран препарат на McDonald's.

6.1.3 Почистване зад фритюрниците – ежеседмично

Почистете зад фритюрниците съобразно процедурата, описана във фиша с изисквания за поддръжка (MRC14A).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

За да гарантирате безопасната и ефикасната експлоатация на фритюрника и смукателя, електрическият щепсел за 120-волтовата линия, която захранва смукателя, трябва да бъде пъхнат докрай и заключен в щекера си с капачка.

6.1.4 Почистване на съда за пържене и нагревателите – всяко тримесечие



ОПАСНОСТ

Никога не използвайте уреда с празен съд за пържене. Съдът трябва да е пълен до линията на пълнене с вода или олио за готвене преди включване в електрическата мрежа. Неспазването на това изискване ще доведе до непоправими повреди в елементите и може да причини пожар.

Дълбоко почистване (изваряване) на съда за пържене

След като фритюрникът е бил в употреба за известен период, твърд слой от карамелизирано олио за готвене ще се образува от вътрешната страна на съда за пържене. Този слой трябва да се премахва периодично, като се спазва процедурата за дълбоко почистване (изваряване), съдържаща се в инструкциите „Процедура за дълбоко почистване на фритюрника“ на Kay Chemical. *Направете справка на стр. 4–25 за конкретни подробности относно настройването на компютъра за извършване на дълбоко почистване (изваряване).*

Подмяна на О-пръстените

Направете справка във фишовите на McDonald's с изисквания за поддръжка за конкретни подробности относно подмяната на О-пръстените на филтърното съединение.

6.1.5 Почистване на демонтиращите се части и принадлежности – ежеседмично

Избършете всички демонтиращи се части и принадлежности с чиста, суха кърпа. Използвайте чиста кърпа, напоена с разтвор на универсалния концентриран препарат на McDonald's, за да премахнете натрупалия се черен нагар от олиото по демонтиращите се части и принадлежности. Изплакнете частите и принадлежностите старателно с чиста вода и ги подсушете, преди да ги инсталирате обратно.

6.1.6 Проверка на точността на контролната точка на компютъра M3000 – два пъти седмично

1. Поставете сондата на еталонен термометър или пирометър в олиото, като крайт докосва температурната сензорна сонда на фритюрника.

2. Когато дисплеят на компютъра покаже пунктирна линия „----“ или името на продукт (което показва, че съдържанието на съда за пържене е в обхвата за готвене), натиснете ключа  веднъж, за да се покаже температурата на олиото, измерена от температурната сонда.

3. Натиснете ключа  два пъти, за да се покаже контролната точка.

4. Обърнете внимание на температурата на термометъра или пирометъра. Действителната температура и показанията на пирометъра трябва да са в рамките на $\pm 3^{\circ}\text{C}$ една от друга. Ако това не е така, свържете се с оторизиран от производителя сервиз за съдействие.

6.2 Годишна/периодична инспекция на системата

Този уред трябва да се инспектира и регулира периодично от квалифициран сервизен персонал като част от програмата за редовна поддръжка на кухнята.

Frymaster препоръчва уредът да се инспектира от оторизиран от производителя сервизен техник поне веднъж годишно, както следва:

Фритюрник

- Инспектирайте шкафа отвътре и отвън, отпред и отзад за излишно олио.
- Уверете се, че проводниците на нагревателите са в добро състояние и че електропроводите нямат видими следи от износване, както и че по тях няма олио.
- Уверете се, че нагревателите са в добро състояние и че по тях няма образуван нагар или слой карамелизирано олио. Инспектирайте елементите за следи от прекомерна работа на празен ход.

- Уверете се, че механизмът за накланяне работи правилно при повдигането и снижаването на елементи, както и че проводниците на елементите не се заклепват и/или търкат.

Уверете се, че консумацията на ток на нагревателите е в допустимия обхват, както е посочен на табелката с основни данни на уреда.

- Уверете се, че сондите за температурата и горна граница са правилно свързани, затегнати и функционират изрядно, както и че стойките, опорите и предпазителите на сондите са налице и са инсталирани съобразно.
- Уверете се, че кутията с компоненти и кутията с контактори (т.е. компютър/контролер, релета, интерфейсни платки, трансформатори, контактори и т.н.) са в добро състояние и по тях няма олио и други наноси.
- Уверете се, че електрическите съединения на кутията с компоненти и кутията с контактори са стегнати и че проводниците са в добро състояние.
- Уверете се, че всички предпазни елементи (т.е. предпазители на контакторите, ключове за нулиране и т.н.) са налице и функционират съобразно.
- Уверете се, че съдът за пържене е в добро състояние и не тече, както и че izolацията на съда за пържене е в здраво състояние.
- Уверете се, че всички снопове проводници и съединения са стегнати и в добро състояние.

Вградена система за филтриране

- Инспектирайте за течове всички тръби за връщане и изпразване на олиото и се уверете, че всички съединения са стегнати.
- Инспектирайте чистотата на филтърния съд и го проверете за течове. Ако в кошницата за трохи се е натрупало голямо количество трохи, посъветвайте собственика/оператора, че кошницата за трохи трябва да се изпразва в огнеупорен съд и да се почиства ежедневно.
- Уверете се, че всички О-пръстени и уплътнения са налице и в добро състояние. Подменете О-пръстените и уплътненията, ако са износени или повредени.
- Проверете целостта на системата за филтриране, както следва:
 - Уверете се, че капакът на филтърния съд е налице и инсталиран правилно.
 - Изпразнете филтърния съд и една по една въведете ваните в режим на пълнене от съда за изпразване. Уверете се, че всички вентили за връщане на олиото работят правилно, като активирате филтърната помпа в режим на връщане към съда. Уверете се, че помпата стартира и че в олиото за готвене на съответния съд за пържене се появяват мехурчета.
 - Уверете се, че филтърният съд е правилно подготвен за извършване на филтрирането с чиста филтърна подложка, след което изпразнете съд за пържене с олио, загрято до 177°C във филтърния съд, като използвате режима за изпразване в съда (вж. стр. 4–20). След това използвайте режима за пълнене на ваната от съда за изпразване (вж. стр. 4–21) и оставете цялото количество олио да се върне в съда за пържене (за което свидетелстват мехурчетата в олиото за готвене). Натиснете бутона с отметка, когато цялото количество олио се върне обратно. Съдът за пържене трябва да се е напълнил отново за приблизително 2 минути и 30 секунди.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК GEN II LOV™ СЕРИЯ BIELA14

ГЛАВА 7: ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ ОТ ОПЕРАТОРА

7.1 Въведение

Този раздел съдържа ръководство за лесно извършване на справки по отношение на някои от най-често срещаните проблеми, които може да възникнат при експлоатацията на съоръжението. Информацията за отстраняване на неизправности, която следва, е предназначена да спомогне за отстраняването или поне за правилното диагностициране на проблеми с това съоръжение. Въпреки че главата разглежда проблемите, за които най-често е съобщавано, възможно е да срещнете проблеми, които не са застъпени тук. В такива случаи техническият обслужващ персонал на Frymaster ще положи максимални усилия да ви помогне да установите в какво се състои проблемът и да го решите.

Когато процесът на отстраняване на неизправности е проблемен, винаги използвайте метода на елиминиране, като започнете с най-простото решение и постепенно стигнете до най-сложното. Никога не пропускайте да вземете под внимание най-очевидните неща – всеки може да забрави да включи щепсел в контакт или да пропусне да затвори напълно вентил. Най-важното е винаги да направите опит да получите ясна представа защо се е стигнало до даден проблем. Част от поправителните действия включват предприемането на стъпки да се гарантира, че същото нещо няма да се случи отново. Ако контролер не работи изправно поради лошо съединение, проверете също всички останали контролери. Ако бушон изгаря непрекъснато, разберете защо. Никога не забравяйте, че повредата на малка съставна част може често да е знак за потенциална повреда или неправилна работа на по-важен компонент или система.

Преди да се обадите на представител на сервиза или на ГОРЕЩАТА ЛИНИЯ (1-800-24-FRYER) на Frymaster:

- Уверете се, че електрическите шнури са включени в контактите и че прекъсвачите са включени.
- Уверете се, че изпускателните вентили на съда за пържене са напълно затворени.
- Запишете си модела и серийните номера на фритюрника, за да имате готовност да ги дадете на техническото лице, което ви съдейства.



ОПАСНОСТ

Горещото олио причинява сериозни изгаряния. В никакъв случай не правете опити за местене на това съоръжение, когато е пълно с горещо олио, или за прехвърляне на горещо олио от един контейнер в друг.



ОПАСНОСТ

Съоръжението трябва да е изключено от електрическата мрежа при извършването на сервизно обслужване, освен когато се изисква тестване на електрическата верига. Бъдете изключително внимателни при извършването на подобни тестове.

Уредът може да е свързан с електрическата мрежа на повече от едно място. Изключете всички захранващи шнури преди извършването на сервизно обслужване.

Проверката, тестването и ремонтът на електрически компоненти трябва да се извършват само от представител на оторизирания сервиз.

7.2 Отстраняване на неизправности

7.2.1 Проблеми с компютъра и нагряването

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
Компютърът не показва нищо	A. Компютърът не е включен.	A. Натиснете ключа за включване и изключване, за да включите компютъра.
	B. Фритюрникът е без електричество.	B. Уверете се, че захранващият шнур на компютъра е включен в мрежата, и че прекъсвачът не е изключен.
	C. Компютърът е повреден.	C. Обадете се на местния си оторизиран сервис за съдействие.
	D. Снопът електрически проводници на компютъра е повреден.	D. Обадете се на местния си оторизиран сервис за съдействие.
	E. Електрозахранващ компонент или интерфейсна платка са повредени.	E. Обадете се на местния си оторизиран сервис за съдействие.
M3000 показва <i>IS NOT FULL</i> (Пълна ли е ваната?) <i>YES NO</i> (Да/Не) след филтриране.	Възникнала е грешка във филтъра поради замърсена или задръстена филтърна подложка или хартия, запушена предварителен филтър (ако е приложимо), задръстени филтърни помпи, неправилно инсталирани части на филтърния съд, износени или липсващи O-пръстени, студено олио или топлинно претоварване на филтърната помпа.	Изпълнете инструкциите на стр. 5–4 до 5–6, за да изчистите грешката във филтъра. Ако е инсталирана предварително филтър, почистете предварително филтър, както е указано в Приложение D "Поддръжка на предфилтъра". Ако проблемът не се отстрани, обадете се на местния си оторизиран сервис за съдействие.
M3000 показва <i>CHANGE FILTER PAD</i> (Смяна на филтърната подложка?)	Възникнала е грешка във филтъра, филтърната подложка е задръстена, била е дадена подкана за смяна на филтърната подложка след 25 часа или предишна подкана за смяна на филтърната подложка не е била взета под внимание.	Сменете филтърната подложка и се уверете, че филтърният съд е бил изваден от фритюрника за най-малко 30 секунди. ВИНАГИ изпълнявайте подканите <i>CHANGE FILTER PAD</i> (Сменете филтърната подложка).
Фритюрникът не се загрява.	A. Главният захранващ шнур не е включен в мрежата.	A. Уверете се, че както главният захранващ шнур, така и 120V са плътно поставени в шепселната си кутия, заключени са и прекъсвачът не е изключен.
	B. Компютърът е повреден.	B. Обадете се на местния си оторизиран сервис за съдействие.
	C. Един или повече компоненти са повредени.	C. Обадете се на местния си оторизиран сервис за съдействие.
Фритюрникът се загрява до изключване на горната граница с включен топлинен индикатор.	Температурната сонда или компютърът са повредени.	Обадете се на местния си оторизиран сервис за съдействие.
Фритюрникът се загрява до изключване на горната граница без включен топлинен индикатор.	Контактор или компютърът са повредени.	Обадете се на местния си оторизиран сервис за съдействие.

7.2.2 Съобщения за грешки и проблеми с дисплея

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
---------	------------------	-----------------------

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
Дисплеят на M3000 показва грешна температурна скала (Фаренхайт или Целзий)	В програмата е зададена да се показва неправилната опция.	Превключете между F° и C°, като натиснете едновременно и задържите ◀ и ▶ до показването на TECH MODE (Технически режим). Въведете 1658 . Компютърът показва OFF (Изключено). Включете компютъра, за да проверите температурата. Ако желаната скала не е показана, повторете.
Дисплеят на M3000 показва HOT-HI-1 (Горещо над горна граница 1).	Температурата на съда за пържене е над 210°C или в държавите от ЕС – 202°C.	Веднага изключете фритюрника и се обадете на местния си оторизиран сервиз за съдействие.
Дисплеят на M3000 показва HELP HI-2 (Помощ горна граница 2) или HIGH LIMIT FAILURE (Повреда в горна граница).	Има повреда в горната граница.	Веднага изключете фритюрника и се обадете на местния си оторизиран сервиз за съдействие.
Дисплеят на M3000 показва TEMP PROBE FAILURE (Повреда в температурната сонда).	Проблем в температурно-измервателната схема, включително сондата, или повреден конектор или сноп проводници на компютъра.	Изключете фритюрника и се обадете на местния си оторизиран сервиз за съдействие.
Дисплеят на M3000 показва HEATING FAILURE (Топлинна повреда).	Компютърът е повреден, интерфейсната платка е повредена, термостатът на горната граница е отворена.	Обадете се на местния си оторизиран сервиз за съдействие.
Топлинният индикатор е включен, но фритюрникът не се загрева.	Трифазният захранващ шнур или прекъсвачът са изключени.	Уверете се, че както главният захранващ шнур, така и 120V са плътно поставени в щепселната си кутия, заключени са и прекъсвачът не е изключен. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на местния си оторизиран сервиз за съдействие.
Дисплеят на M3000 показва RECOVERY FAULT (Грешка при възстановяване) и се включва аларма.	Времето за възстановяване е надхвърлило максималното ограничение за време.	Изчистете грешката и спрете алармата, като натиснете бутона ✓. Максималното време за възстановяване на електрически компоненти е 1:40. Ако грешката не се отстрани, обадете се на местния си оторизиран сервиз за съдействие.
Дисплеят на M3000 показва REMOVE DISCARD (Премахнете и изхвърлете).	Започнат е цикъл на готвене на продукт с различна контролна точка от текущата температура на ваната.	Премахнете и изхвърлете продукта. Натиснете бутона за готвене под дисплей, показващ грешката, за да изчистите грешката. Нулирайте контролната точка на ваната преди повторен опит за готвене на продукта.
Компютърът се заключва.	Грешка в компютъра.	Обадете се на местния си оторизиран сервиз за съдействие.
M3000 показва SERVICE REQUIRED (Изисква се сервиз), последвано от съобщение за грешка.	Възникнала е грешка, за която се изисква намесата на сервизен технически специалист.	Натиснете ✕ (2 не), за да продължите да готвите, и се обадете на местния си оторизиран сервиз за съдействие. В някои случаи е възможно готвенето да не може да продължи.

7.2.3 Проблеми с филтрирането

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
Фритюрникът филтрира след всеки цикъл на готвене.	Настройката Filter after (Филтриране след) е неправилна.	Променете или презапишете настройката Filter after (Филтриране след), като въведете отново стойността за брой цикли, след който да се филтрира, на ниво 2. Вж. раздел 4.13.5 на стр. 4-33.

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
MAINT FILTER (Manual Filter) – Филтриране за поддръжка/Ръчно филтриране – не стартира.	Температурата е твърде ниска.	Уверете се, че фритюрникът е на контролната си точка преди стартирането на MAINT FILTER (Филтриране за поддръжка).
Филтърната помпа не стартира или помпата спира по време на филтрирането.	A. Захранващият шнур не е включен или прекъсвачът е изключен.	A. Уверете се, че захранващият шнур е напълно включен в мрежата и че прекъсвачът не е изключен.
	B. Двигателят на помпата е прегрял, което е довело до изключване на прекъсвача за топлинно претоварване.	B. Ако двигателят е твърде горещ за допир повече от няколко секунди, най-вероятно прекъсвачът за топлинно претоварване е изключил. Оставете двигателя да се охлади поне 45 минути, след което натиснете ключа за нулиране на помпата. (Вж. стр. 5-7)
	C. Филтърната помпа е блокирала.	C. Обадете се на местния си оторизиран сервиз за съдействие.
Изпускателният вентил или връщащият вентил остават отворени.	A. Платката за е повредена. B. Задвижващият механизъм е повреден.	Обадете се на местния си оторизиран сервиз за съдействие.
Дисплеят на M3000 показва INSERT PAN (Поставете съда).	A. Филтърният съд не е напълно поставен във фритюрника. B. Магнитът на филтърния съд липсва. C. Ключът на филтърния съд е дефектен.	A. Извадете филтърния съд навън и го сложете обратно изцяло във фритюрника. B. Уверете се, че магнитът на филтърния съд е на място, и го подменете, ако липсва. C. Ако магнитът на филтърния съд е изцяло поставен срещу ключа и компютърът продължава да показва INSERT PAN (Поставете съда), най-вероятно ключът е дефектен.
Автоматичното филтриране не стартира.	A. Проверете дали платката за MIB не е на ръчен режим. B. Проверете дали капакът на MIB не е повреден и дали не натиска бутоните. C. AIF disable (Деактивиране на AIF) е зададено на „Да“, синята светлина не свети. D. Релето на филтъра е повредено. E. Нивото на олиото е твърде ниско.	A. Уверете се, че платката за MIB е в автоматичен режим – „А“. Изключете и отново включете фритюрника. B. Махнете и отново поставете капака и вижте дали филтрирането ще започне. C. Задайте AIF disable (Деактивиране на AIF) на „Не“ в Ниво 1. D. Обадете се на местния си оторизиран сервиз за съдействие. E. Уверете се, че нивото на олиото е над горния сензор за нивото на олиото.
Дисплеят на M3000 показва FILTER BUSY (Филтърът е зает).	Извършва се друг цикъл на филтриране или смяна на филтърна подложка.	Изчакайте предишния цикъл на филтриране да завърши, преди да стартирате друг. Сменете филтърната подложка, ако получите подкана.

7.2.4 Проблеми с автоматичното допълване

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
---------	------------------	-----------------------

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
Съдовете за пържене не се допълват.	A. Температурата на фритюрника е твърде ниска. B. Олиото е твърде студено. C. Олиото в JIB е свършило (светва оранжева светлина). D. Съществува грешка, налагаща сервис.	A. Температурата на фритюрника трябва да е на контролната точка. B. Уверете се, че олиото в JIB е над 21°C. C. Уверете се, че олиото в JIB не е свършило. Подменете JIB и нулирайте оранжевия светодиод. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на местния си оторизиран сервис за съдействие. Г. Обадете се на местния си оторизиран сервис за съдействие.
Едната вана не се допълва.	A. Съществува грешка във филтъра. B. Съществува грешка, налагаща сервис. C. Има проблем със соленоид, помпа, щифт, RTD или АТО.	A. Изчистете филтърната грешка, както трябва. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на местния си оторизиран сервис за съдействие. B. Обадете се на местния си оторизиран сервис за съдействие.

7.2.5 Проблеми със системата за наливно олио

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
JIB не се пълни.	A. Неправилно изпълнена процедура за настройка. B. Изпълнява се друга функция. C. Вентилът за изхвърляне не е затворен напълно. D. Резервоарът за наливно олио е празен. E. Проблем със соленоид, помпа или ключ.	A. Изключете и отново включете фритюрника, като изключите и отново включите захранващия контролен шнур с пет щифтчета. B. Ако се извършва филтриране или която и да е друга функция на меню „Филтриране“ или ако YES/NO CONFIRM YES/NO (Потвърдете, Да/Не) или SKIM VAT (Оберете ваната), изчакайте до завършване на процеса и опитайте отново. C. Уверете се, че ръчката на вентила за изхвърляне е натисната навътре до пълно затваряне. Г. Обадете се на доставчика си на наливно олио. Е. Обадете се на местния си оторизиран сервис за съдействие.
JIB или ваната се пълнят бавно.	A. Проблеми с помпата или по линията, които са извън обхвата на действие на оператора.	A. Обадете се на доставчика си на наливно олио.
Съдът за пържене не се пълни.	A. Неправилно изпълнена процедура за настройка. B. Вентилът за изхвърляне не е затворен напълно. C. Резервоарът за наливно олио е празен. D. Проблем с RTI помпата.	A. Изключете и отново включете фритюрника, като изключите и отново включите захранващия контролен шнур с пет щифтчета. B. Уверете се, че ръчката на вентила за изхвърляне е натисната навътре до пълно затваряне. C. Обадете се на доставчика си на наливно олио. D. Обадете се на местния си оторизиран сервис за съдействие.

7.2.6 Кодове в журнала за грешки

Код	СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГРЕШКА	ОБЯСНЕНИЕ
E01	REMOVE DISCARD (Right) – Премахнете и изхвърлете (Отдясно)	От дясната страна на разделена на сектори вана или в цяла вана е започнал цикъл за готвене на продукт, чиято контролна точка се различава от текущата температура на ваната.

E02	REMOVE DISCARD (Left) – Премахнете и изхвърлете (Отляво)	От лявата страна на разделена на сектори вана или в цяла вана е започнал цикъл за готвене на продукт, чиято контролна точка се различава от текущата температура на ваната.
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE – Грешка за повреда в температурната сонда	Показанията на TEMP Probe (Температурна сонда) са извън обхвата.
E04	HI 2 BAD – Неправилни показания на горна граница 2	Показанията на горната граница са извън обхвата.
E05	HOT HI 1 – Горещо над горна граница 1	Температурата на горната граница надвишава 210°C или в държавите от ЕС – 202°C.
E06	HEATING FAILURE – Повреда в нагряването	Компонент е претърпял повреда в схемата на горната граница, като компютър, интерфейсна платка, контактор или отворена горна граница.
E07	ERROR MIB SOFTWARE – Грешка в софтуера MIB	Вътрешна грешка в софтуера MIB.
E08	ERROR ATO BOARD – Грешка в платката на ATO	MIB установява липса на връзка с платката на ATO. Повреда в платката на ATO.
E09	ERROR PUMP NOT FILLING – Грешка помпата не пълни	Замърсена подложка, която трябва да се смени или чиято смяна е била пропусната. Проблем с филтърната помпа.
E10	ERROR DRAIN VALVE NOT OPEN – Грешка изпускателният вентил не е отворен	Изпускателният вентил е опитал да се отвори и липсва потвърждение.
E11	ERROR DRAIN VALVE NOT CLOSED – Грешка изпускателният вентил не е затворен	Изпускателният вентил е опитал да се затвори и липсва потвърждение.
E12	ERROR RETURN VALVE NOT OPEN – Грешка връщащият вентил не е отворен	Връщащият вентил е опитал да се отвори и липсва потвърждение.
E13	ERROR RETURN VALVE NOT OPEN – Грешка връщащият вентил не е затворен	Връщащият вентил е опитал да се затвори и липсва потвърждение.
E14	ERROR AIF BOARD – Грешка с платката на AIF	MIB установява, че AIF липсва. Повреда в платката на AIF.
E15	ERROR MIB BOARD – Грешка в платката на MIB	Компютърът за готвене установява, че връзките с MIB са прекъснати. Проверете версията на софтуера на всеки компютър. Ако версиите липсват, проверете връзките CAN между отделните компютри. Повреда в платката на MIB.
E16	ERROR AIF PROBE – Грешка в сондата на AIF	Показанията на AIF RTD са извън обхвата
E17	ERROR ATO PROBE – Грешка в сондата на ATO	Показанията на ATO RTD са извън обхвата
E18	Not used – Не се използва	
E19	M3000 CAN TX FULL – Запълване на M3000 CAN TX	Връзката между компютрите е прекъсната. Проверете за несвързани CAN кабели между компютрите и платката на MIB. Проверете версията на софтуера, като натиснете бутона TEMP (Температура), докато компютрите показват OFF (Изключено). Ако компютърът показва само софтуера M3000, компютърът може да е развален.
E20	INVALID CODE LOCATION – Невалидно местоположение на кодовете	SD картата е била извадена при извършването на актуализация
E21	FILTER PAD PROCEDURE ERROR (Change Filter Pad) – Грешка в процедурата за филтърната подложка (Сменете филтърната подложка)	Изтекъл е зададеният период от 25 часа или се е активирала логическата схема за замърсен филтър.
E22	OIL IN PAN ERROR – Грешка олио в съда	MIB е нулирал сигнала за олио в съда.
E23	CLOGGED DRAIN (Gas) – Задръстен отвод (Газ)	Ваната не се е изпразнила при филтриране.
E24	AIF BOARD OIB FAILED (Gas) – Повреда в OIB на платката за AIF (Газ)	Сензорът за подновено подаване на олиото (OIB) е повреден.
E25	RECOVERY FAULT – Грешка при възстановяване	Времето за възстановяване е надхвърлило максималното ограничение за време.
E26	RECOVERY FAULT CALL SERVICE – Грешка при възстановяване, обадете се на сервиза	Времето на възстановяване е надхвърлило максималното ограничение за време за два или повече цикъла.
E27	LOW TEMP ALARM – Аларма за ниска температура	Температурата на олиото е паднала под 8°C в режим на престой или 25°C в режим на готвене.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК GEN II LOV™ СЕРИЯ VIELA14

ПРИЛОЖЕНИЕ А: RTI (BULK масло) ИНСТРУКЦИИ

ЗАБЕЛЕЖКА: Инструкциите в това ръководство за използване на даден кораб за насипни маслена система за пълнене и изхвърляне масло, са за RTI система. Тези указания не могат да се прилагат други системи за насипни товари нефт.

А.1.1 насипно състояние маслени системи

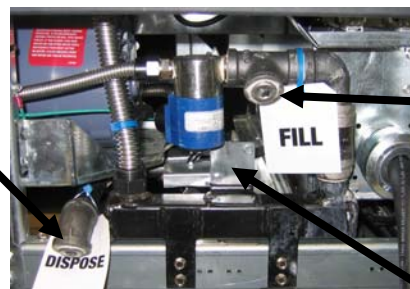
насипно състояние системи на петрола имат големи резервоари за съхранение на петрол, обикновено се намира в задната част на ресторанта, които са свързани към задните колектор на фритюрник. Отработено масло се изпомпва от фритюрник, чрез монтирането, намиращ се на дъното, на разположение на танкове и прясно масло се изпомпва от цистерните, чрез подходяща намира на върха на фритюрник (вж. Фигура 1). Плаката се изважда излагане на връзка RTI и свързване връзка RTI на фритюрник (вж. Фигура 2). Настройка на фритюрник в насипно състояние по време на инсталацията режим и да зададете всички компютри до насипни масло. Виж раздел 4.9 на стр. 4-9. **Наложително е, че системата фритюрник бъде напълно мощност карах след промяна на настройката от стрелата да насипно състояние.**

LOV™ фритюрници, оборудван за използване с насипни системи на петрола, на борда на пресни кана масло, предоставена от RTI. Отстранете капачката и поставете стандартен монтаж в каната с метална капачка почивка на на устните на кана. Маслото се изпомпва и кана чрез същия монтаж. (вж. Фигура 3).



Фигура 3

Отработени
масла
връзка



Фигура 1

Връзка с
ново масло

RTI
окабеляван
е връзка
(зад плоча).



Фигура 2

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Не добавяйте гореща
или отработени масла
на стрелата.

Моментен ключ, използван за нулиране на стрелата ниска LED се използва за запълване на кана в RTI системата. След възстановяване на стрелата LED, натискане и задържане на моментна превключвател, разположен над стрелата, позволява на оператора да запълнят кана от по-голямата част резервоар за съхранение на петрол (вж. Фигура 4).

За да напълни каната, натиснете и задръжте бутона за нулиране на стрелата, докато каната е пълна, след това отпуснете.*

ЗАБЕЛЕЖКА: Не препълвайте каната.



Фигура 4

За инструкции за попълване на ДДС от насипно състояние, виж раздел 4.11.4 страница 4-22.

* **ЗАБЕЛЕЖКА:** Това отнема около дванадесет секунди от време е натиснат бутона за попълване стрелата, докато помпата RTI започва. Това може да отнеме до 20 секунди, преди нивото на стрелата започва да расте. Обикновено това отнема около три минути, за да попълните на стрелата. Това отнема около една минута, за да запълни ДДС и за две минути, за да запълни пълна ДДС.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК GEN II LOV™ СЕРИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ Б: Подготовка на стрелата с опцията солиден Съкращаване

1. Отвори дясната врата на фритюрник и премахнете презрамки в кабинета на стрелата.
2. Позиция топене единица в предната част на кабинета. Разхлабете скоба на лявата страна на топене на единица, ако е необходимо, за да се улесни поставянето в кабинета.
3. Използвайте винтове за закрепване на единица топене на съществуващите дупки в интериора релси на кабинета на фритюрник от двете страни. Виж фигури 1 и 2.
4. На задната страна на топене единица, прикрепете бял две-пинови конектори и включете в черния конектор до изхода на кутията, показан на фигура 3.
5. Позиция масления резервоар в топенето единица, плъзгащи тръбата масло пикап в женския съд. Поставете предния капак и предната част на топене единица. Виж фигура 4.



Фигура 1: Позиция на топене на единица в кабинета и се прикрепва с винтове, за да вътрешността на шкафа.



Фигура 2: Позиция на топене единица.

портокал бутон
нулира система след
по-малък дисплей
масло.



Фигура 3: Прикрепете двуполусни бял конектори и се включете черния конектор в полето на полезността, както е показано.



Фигура 4: сглобени топене на устройството е показан в позиция.

Топене на единица
ключ за / от.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК GEN II LOV™ СЕРИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ С: солиден Съкращаване на топене ползване

Възстановяване на система за
масления резервоар

- Осигуряване на единица скъсяване на топене е.
- Попълнете единица на топене с скъсяване.
- Позволи на 2-3 часа за твърди скъсяване да се стопи. НЕ се опитвайте да използвате отгоре система с unmelted масло в системата отгоре. Слаба светлина на масления резервоар ще се появят, ако фритюрник призовава за масло, преди съкращаването на топене единица е течност.
- След като се разтопи напълно скъсяване, натиснете и задръжте оранжев бутон за нулиране, за да изключите светлината и да рестартирате отгоре системата.
- Не добавяйте горещо масло за единица скъсяване на топене. Температурата на масления резервоар не трябва да надвишава 140° F (60° C). Добавят се малки количества от масивно съкращаване на резервоара, за да се гарантира, че има достатъчно петрол, за да работят най-система.
- За най-добри резултати, НЕ Изключете солидна единица за скъсяване на топене през нощта.
- за включване / изключване за топене единица се използва също и като нулиране ключ, ако висок лимит на системата температура е достигната.



ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК VIELA14 СЕРИЯ GEN II LOV™

ПРИЛОЖЕНИЕ Г: Използване на сензора за качество на олиото

Проверка на стойността на общия полярен материал

Дисплей	Действие
„OFF“ (Изключено), пунктирни линии или елемент от менюто	Натиснете и задръжте бутона „INFO“ (Информация), докато „INFO MODE“ (Режим „Информация“) не се превърти. Освободете
„INFO MODE“ (Режим „Информация“) се превърта отляво и се променя на „FILTER STATS“ (Статистика за филтрирането).	Натиснете бутона „TEMP“ (Температура) веднъж, докато „TPM“ (Общ полярен материал) не се покаже отляво.
„TPM“ (Общ полярен материал)	Натиснете бутона с отметка под „TPM“ (Общ полярен материал).
„DAY/DATE“ (Ден/Дата)	Натиснете >, за да превъртите последните седем дни. Натиснете „INFO“ (Информация), за да видите показанията за „TPM“ (Общ полярен материал) и деня. Натиснете „INFO“ (Информация) отново, за да превключите между показанията за „Left“ (Отляво) и „Right“ (Отдясно) на разделена на сектори вана.
Стойност на „TPM“ (Общ полярен материал) и дата	Натиснете X под дисплея с „TPM“ (Общ полярен материал), за да върнете фритюрника в експлоатация.

Филтриране за поддръжка със сензор за качество на олиото

Дисплей	Действие
Пунктирни линии или елемент от менюто; фритюрникът е на температура за експлоатация.	Натиснете и задръжте бутона „FLTR“ (Филтриране) за 3 секунди (независимо кой за цяла вана, съответния за съответната страна на разделена на сектори вана).
„FILTER MENU“ (Меню „Филтриране“) се превърта и се променя на „AUTO Filter“ (Автоматично филтриране).	Натиснете бутона „INFO“ (Информация) един (1) път, за да превъртите до „MAINT FILTER“ (Филтриране за поддръжка).

Дисплей	Действие
„MAINT FILTER“ (Филтриране за поддръжка) се превърта	Натиснете бутона с отметка.
„MAINT FILTER?“ (Филтриране за поддръжка?) се редува с YES/NO (Да/Не)	Натиснете бутона с отметка под „YES“ (Да).
„FILTERING“ (Филтрира се)	Не се изисква.
„SCRUB VAT COMPLETE“ (завършено ли е почистването на ваната?); „YES/NO“ (Да/Не)	С поставена подходяща защитна екипировка изтъркайте съда за пържене. Натиснете отметката под „YES“ (Да), когато го изтъркате.
„WASH VAT“ (Да се измие ли ваната?), редуващо се с „YES“ (Да)	Натиснете отметката под „YES“ (Да).
„WASHING“ (Измива се)	Не се изисква.
„WASH AGAIN“ (Да се измие ли отново?); „YES/NO“ (Да/Не)	Натиснете отметката под „YES“ (Да), ако не е необходимо допълнително измиване; натиснете X под „NO“ (Не), ако е необходимо допълнително измиване.
„RINSING“ (изплаква се)	Не се изисква.
„RINSE AGAIN“ (да се изплакне ли отново?); „YES/NO“ (ДА/НЕ)	Натиснете отметката под „YES“ (Да), ако не е необходимо допълнително изплакване; натиснете X под „NO“ (Не), ако е необходимо допълнително изплакване.
„POLISH“ (Полиране); „YES/NO“ (Да/Не)	Натиснете отметката под „YES“ (Да).
„OQS“ (Сензор за качество на олиото); „YES/NO“ (Да/Не)	Натиснете отметката под „YES“ (Да), за да извършите теста за качество на олиото.
„POLISHING“ (полира се)	Не се изисква
„FILL VAT“ (Пълнене на ваната); „YES“ (Да)	Натиснете отметката под „YES“ (Да).
„FILLING“ (пълни се)	Не се изисква.
„TPM“(Общ полярен материал)...X	Не се изисква.
„TPM value“ (Стойност на общия полярен материал)	Не се изисква.

Дисплей	Действие
„FILLING“ (Пълни се)	Не се изисква.
„IS VAT FULL“ (Пълна ли е ваната?); „YES/NO“ (Да/Не)	Уверете се, че ваната е пълна, и натиснете отметката под „YES“ (Да). Натиснете X под „NO“ (Не), ако ваната не е пълна, и помпата ще се задвижи отново.
„OFF“ (Изключено)	Оставете фритюрника изключен или го върнете обратно в експлоатация.* „DISPOSE YES/NO“ (Изхвърляне Да/Не) се показва, когато фритюрникът бъде включен и се върне към температурата си, ако стойността на общия полярен материал надхвърля 24.

Поддръжка на предфилтъра

Предфилтърът (фигура 1), инсталиран с комплекта, изисква редовна поддръжка. На всеки 90 дни или по-често, ако притокът на олио намалее, махнете капачката с предоставения гаечен ключ и почистете прикрепената решетка.

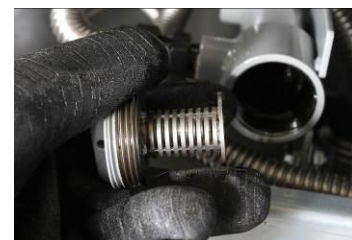
1. С поставени защитни ръкавици използвайте предоставения гаечен ключ, за да махнете капачката от предфилтъра (фигура 2).
2. Използвайте малка четка, за да почистите наносите от прикрепената решетка (фигура 3).
3. Почистете под течаща вода и подсушете щателно.
4. Поставете обратно капачката върху корпуса на предфилтъра и затегнете



Фигура 1



Фигура 2



Фигура 3



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

НЕ махайте капачката на предфилтъра по време на цикъл на филтриране. **НЕ** привеждайте в експлоатация филтърната система при махната капачка. Носете защитни ръкавици при боравене с капачката. Металът и откритото олио са горещи.

Филтриране със сензор за качество на олиото

Дисплей	Действие
Пунктирни линии или елемент от менюто; фритюрникът е на температура за експлоатация.	Натиснете и задръжте бутона „FLTR“ (Филтриране) (независимо кой за цяла вана, съответния за съответната страна на разделена на сектори вана).
„FILTER MENU“ (Меню „Филтриране“) се превърта и се променя на „AUTO Filter“ (Автоматично филтриране)	Натиснете бутона „INFO“ (Информация) два (2) пъти, за да превъртите до „OQS FILTER“ (Филтриране със сензор за качество на олиото). Натиснете бутона с отметка.
Превърта се „OQS FILTER“ (Филтриране със сензор за качество на олиото)	Натиснете бутона с отметка.
„OQS FILTER?“ (Да се филтрира ли със сензор за качество на олиото?) се редува с „YES/NO“ (Да/Не)	Натиснете бутона с отметка под „YES“ (Да).
Показва се „SKIM VAT“ (Оберете ваната), което се променя на „Confirm with YES/NO“ (Потвърдете с да/не).	Оберете големите наноси от ваната и натиснете бутона с отметка под „YES“ (Да).
„DRAINING“ (изпразва се)	Не се изисква.
„WASHING“ (измива се)	Не се изисква
„FILLING“ (пълни се), което се променя на „TPM“ (Общ полярен материал), редуващо се с „X“	Не се изисква.
Показва се „TPM value“ (Стойност на общия полярен материал)	Не се изисква.
FILLING (пълни се)	Не се изисква.
„LOW TEMP“ (Ниска температура)	Не се изисква. Фритюрникът ще се върне към температура за експлоатация.
„DISPOSE YES/NO“ (Изхвърляне да/не)	Показва се, ако показанието за общия полярен материал е над 24.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК BIELA14 СЕРИЯ GEN II

LOV™

ПРИЛОЖЕНИЕ Д: Настройка на сензора за качество на олиото

Настройка на филтрирането за сензора за качество на олиото

Дисплей	Действие
„OFF“ (Изключено), - - - - или елемент от менюто	Натиснете едновременно бутоните „TEMP“ (Температура) и „INFO“ (Информация) за 10 секунди, докато не се покаже „LEVEL 2“ (Ниво 2); при прозвучаването на трети звуков сигнал освободете бутоните.
„ENTER CODE“ (Въведете код)	Въведете 1234.
„LEVEL 2 PROGRAM“ (Програмиране на ниво 2) се променя на „PRODUCT COMP“ (Компенсация на продукт).	Натиснете бутона „TEMP“ (Температура) един (1) път.
Настройка на сензора за качество на олиото	Натиснете бутона с отметка.
„OQS SETUP“ (Настройка на сензора за качество на олиото) / „DISABLED“ (Деактивирано)	Натиснете бутона >.
„OQS SETUP“ (Настройка на сензора за качество на олиото) / „ENABLED“ (Активирано)	Натиснете бутона с отметка.
„OIL TYPE“ (Тип олио) / OC01 или OC02	Натиснете бутона >, за да превъртите типовете олио OC01=F212 или OC02= MCSOL Уверете се, че типът на олиото отговаря на това, което е в контейнера с олио. Когато сте готови, натиснете бутона с отметка.
„OQS SETUP“ (Настройка на сензора за качество на олиото) / „ENABLED“ (Активирано)	Натиснете бутона „X“ два (2) пъти, за да излезете и да върнете фритюрника в експлоатация.
„OFF“ (Изключено), - - - - или елемент от менюто	



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

318-865-1711
844-724-CARE (2273)
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: SERVICE@FRYMASTER.COM



Всяко ново парче Manitowoc Foodservice оборудване идва с KitchenCare™ и да изберете нивото на обслужване, което отговаря на оперативните си нужди от един ресторант на множество места.

StarCare - Гаранционна и живот услуга, сертифицирани OEM части, глобалните части на склад, одитирани изп.

ЕкстраКеър - CareCode, 24/7 поддръжка, онлайн / информация мобилен продукт

LifeCare - Инсталиране и оборудване ориентация, планирана поддръжка, KitchenConnect™, MenuConnect

Говорете с KitchenCare™ - 1-844-724-CARE - www.mtwkitchencare.com



За да научите как Manitowoc Foodservice и нейните водещи марки може да ви снабди, посетете нашата глобална веб сайт на адрес www.manitowocfoodservice.com, тогава открийте наличните регионални или местни ресурси за вас.

