



Газови фритюрници
Серия PRO H55
Ръководство за инсталиране и експлоатация

 **Frymaster**® 



Frymaster, член на Асоциацията за сервизно обслужване на съоръжения за хранителни търговски обекти (CFESA), препоръчва да се използват технически лица, сертифицирани от CFESA.

24-часова сервизна гореща линия: +1 800 551 8633

www.frymaster.com Имейл: service@frymaster.com

АВГУСТ 2009 г.
* 8196649 *

BULGARIAN / български език

ИЗВЕСТИЕ

АКО ПО ВРЕМЕ НА ГАРАНЦИОННИЯ ПЕРИОД, КЛИЕНТЪТ ИЗПОЛЗВА ЗА ТОВА СЪОРЪЖЕНИЕ НА MANITOWOC FOODSERVICE ЧАСТ, КОЯТО НЕ Е НЕПРОМЕНЕНА НОВА ИЛИ РЕЦИКЛИРАНА ЧАСТ, ЗАКУПЕНА ДИРЕКТНО ОТ FRYMASTER DEAN ИЛИ ОТ ЕДИН ОТ ОТОРИЗИРАНИТЕ МУ 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, ПОНЕСЕНИ 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 от фабриката сервизен център (FASC) на Frymaster DEAN 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 Федералната комисия по комуникациите на САЩ (FCC). Експлоатацията се подчинява на следните две условия: 1) Това устройство не трябва да причинява вредни смущения, и 2) Това устройство трябва да приема всяко получено смущение, включително такива, които може да причинят нежелани действия. 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 радиощумове, както са изложени в норма ICES-003 на канадското Министерство на комуникациите.

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



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. Само квалифициран сервизен персонал може да преустрои това съоръжение за употреба на газ, различна от тази, за която първоначално е било конфигурирано.

 **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 Dean на номер +1 800 551 8633.

 **ОПАСНОСТ**

Трябва да се осигурят адекватни средства за ограничаване на движението на това съоръжение, без да се разчита на свързващата газова линия. Единичните фритюрници, снабдени с крака, трябва да се стабилизират чрез инсталиране на анкерни скоби. Всички фритюрници, снабдени с ходови колела, трябва да се стабилизират чрез инсталиране на ограничаващи вериги. Ако се използва гъвкава газова линия, допълнителен ограничаващ кабел трябва да бъде свързан през цялото време, когато фритюрникът се използва.

 **ОПАСНОСТ**

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

 **ОПАСНОСТ**

Не складирайте и не използвайте бензин или други възпламеними газообразни вещества или течности в близост до това или което и да е друго съоръжение.

 **ОПАСНОСТ**

Инструкциите, които трябва да се следват, в случай че операторът усети мирис на газ или другояче установи теч на газ, трябва да бъдат поставени на видно място. Тази информация може да бъде получена от местната фирма за газ или доставчик на газ.

 **ОПАСНОСТ**

Този продукт съдържа химикали, известни на щата Калифорния като причиняващи рак и/или вродени увреждания или други репродуктивни увреждания.

Експлоатацията, инсталацията и сервизното обслужване на този продукт могат да ви изложат на въздушни частици от стъклена вата или керамични фибри, кристален силициев диоксид и/или въглероден оксид. Вдишването на въздушни частици стъклена вата или керамични фибри е известно на щата Калифорния да причинява рак. Вдишването на въглероден оксид е известно на щата Калифорния да причинява вродени увреждания или други репродуктивни увреждания.

 **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.

ИЗВЕСТИЕ

Щатът Масачузетс изисква всеки и всички газови продукти да бъдат инсталирани от лицензиран водопроводчик или монтьор-тръбопроводчик.

ГАЗОВ ФРИТЮРНИК СЕРИЯ PRO H55

РЪКОВОДСТВО ЗА ИНСТАЛИРАНЕ И ЕКСПЛОАТАЦИЯ

СЪДЪРЖАНИЕ

ГЛАВА 1: Обща информация

1.1	Приложимост и валидност	1-1
1.2	Поръчка на части и сервизна информация	1-1
1.3	Информация за безопасност.....	1-2
1.4	Информация, конкретно за Европейската общност (СЕ).....	1-2
1.5	Описание на съоръжението.....	1-3
1.6	Монтажен, обслужващ и сервизен персонал.....	1-3
1.7	Определения	1-3
1.8	Процедура за искове за повреди при транспортиране.....	1-4

ГЛАВА 2: Инструкции за инсталиране

2.1	Общи изисквания за инсталиране	2-1
2.2	Инсталиране на крака/ходови колела.....	2-3
2.3	Подготовка преди свързване.....	2-3
2.4	Свързване към газовата линия.....	2-5
2.5	Преустройство към друг тип газ.....	2-8

ГЛАВА 3: Инструкции за експлоатация

3.1	Експлоатация и програмиране на контролера.....	3-1
3.2	Процедура при стартиране	3-1
3.3	Изваряване на съда за пържене.....	3-3
3.4	Изключване на фритюрника	3-3

ГЛАВА 4: Инструкции за филтриране

4.1	Изпразване и ръчно филтриране	4-1
4.2	Подготовка на вградената филтърна система за употреба.....	4-2
4.3	Експлоатация на филтъра.....	4-5
4.4	Демонтаж и повторен монтаж на филтъра Magnasol.....	4-8
4.5	Изсипване и изхвърляне на отработеното олио	4-9
4.6	Използване на незадължителния заден изпускателен отвор за отвеждане на олио	4-10

ГЛАВА 5: Профилактична поддръжка

5.1	Профилактични проверки за поддръжка и сервиз на фритюрника.....	5-1
	Ежедневни проверки и сервиз	5-1
	Ежеседмични проверки и сервиз.....	5-1
	Ежемесечни проверки и сервиз	5-3
	Тримесечни проверки и сервиз.....	5-4
	Шестмесечни проверки и сервиз.....	5-6
5.2	Профилактични проверки за поддръжка и сервиз на вградената филтърна система.....	5-6
5.3	Годишна/периодична инспекция на системата	5-7

ГЛАВА 6: Отстраняване на неизправности от оператора

6.1	Въведение	6-1
6.2	Отстраняване на неизправности във фритюрници с Computer Magic III.5, таймер за повдигачите на кошниците или цифров контролер.....	6-2
6.3	Отстраняване на неизправности във фритюрници с (аналогов) контролер от твърди схеми.....	6-4
6.4	Отстраняване на неизправности във вградената филтърна система.....	6-6
6.5	Отстраняване на неизправности с повдигача на кошницата	6-8

ГАЗОВ ФРИТЮРНИК СЕРИЯ PRO H55

ГЛАВА 1: ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

1.1 Приложимост и валидност

Газовият фритюрник серия Pro H55 е одобрен от Европейския съюз за продажба и инсталиране в следните държави от ЕС: Австрия, Белгия, Великобритания, Германия, Дания, Ирландия, Испания, Италия, Люксембург, Нидерландия, Норвегия, Португалия, Финландия, Франция и Швеция.

Това ръководство е приложимо и валидно за всички газови фритюрници от серия Pro H55, продавани в англоговорящи държави, включително държавите в Европейския съюз. В случай на несъответствия между инструкциите и информацията в това ръководство и местните или национални закони на държавата, в която съоръжението е инсталирано, инсталирането и експлоатацията трябва да са съобразени с тези закони.

Това съоръжение е само за професионална употреба и трябва да се използва само от квалифициран персонал съгласно определенията в Раздел 1.7.

1.2 Поръчка на части и сервизна информация

За да ви окаже съдействие бързо, представителят на оторизирания от фабриката сервизен център (FASC) 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 инсталиране, експлоатация, сервизно обслужване и части. Поръчките за части могат да се отправят директно към местния ви оторизиран от фабриката сервизен център или дистрибутор. При изпращането им от фабриката към фритюрниците се прилага и списък с оторизирания от Frymaster сервизни центрове (FASC). Ако нямате достъп до този списък, свържете се със Сервизния отдел на Frymaster на телефон +1 800 551 8633 или +1 318 865 1711 или по електронна поща на адрес: service@frymaster.com.

При поръчването на части се изисква следната информация:

Номер на модела: _____
Сериен номер: _____
Тип газ или напрежение: _____
Артикул и номер на частта: _____
Необходимо количество: _____

Сервизна информация може да бъде получена и като се свържете с местния, оторизиран от фабриката сервизен център или дистрибутор. Сервизно обслужване може да се получи и като се свържете със Сервизния отдел на Frymaster на телефон +1 800 551 8633 или +1 318 865 1711 или по електронна поща на адрес: service@frymaster.com. Когато отправяте искане за сервизно обслужване, моля, разполагайте със следната информация под ръка:

Номер на модела: _____
Сериен номер: _____
Тип газ: _____

Освен номера на модела, серийния номер и типа газ бъдете готови да опишете естеството на проблема и разполагайте с всяка друга информация, която смятате, че може да е от помощ за разрешаването на проблема.

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

1.3 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, подобни на тези по-долу.

ВНИМАНИЕ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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 ѝ работа.

Фритюрникът ви е снабден с автоматични функции за безопасност:

1. Функцията за засичане на високи температури спира газта към горивната система, в случай че в контролиращия термостат възникне неизправност.
2. Аварийен прекъсвач, вграден по избор в изпускателния вентил, предотвратява запалването на горелката дори когато изпускателният вентил е частично отворен.

1.4 Информация , конкретно за Европейската общност (СЕ)

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

Норма за държави извън Европейската общност за входящо налягане на газа		
Тип	Минимално	Максимално
Природен	6" W.C.	14" W.C.
	1,49 kPa	3,49 kPa
	14,68 mbar	34,72 mbar
Втечен петролен	11" W.C.	14" W.C.
	2,74 kPa	3,49 kPa
	27,28 mbar	34,84 mbar

1.5 Описание на съоръжението

Високоэффективните газови фритюрници от серията Pro H55 използват уникална инфрачервена горивна система, която консумира до 43% по-малко енергия за готвенето на същото количество като обикновените фритюрници с отворена горивна дюза. Моделите в тази серия включват вариантите RH55, FMRH55 и FPPH55. Моделите RH55 нямат вградена филтърна система. Моделите FPPH55 имат вградена филтърна система FootPrint Pro, която се намира под двата най-леви **фритюрници** в комплекта. Моделите FMRH55 също имат вградена филтърна система FootPrint Pro, която се намира под двете най-леви **станции** в комплекта. Разликата между FPPH55s и FMRH55 е, че FPPH55 няма допълнителни станции (т.е. комплектът се състои само от фритюрници), докато FMRH55 разполага със станция за изсипване на продуктите към една от позициите в комплекта. Например FPPH355 се състои от три фритюрника с вградено филтриране, докато за сравнение FMRH355 се състои от два фритюрника и една станция за изсипване с вградено филтриране. RH355 се състои от три фритюрника без вградено филтриране.

Дизайнът на всички газови фритюрници от серията Pro H55 включва отворени съдове за пържене без тръби и е снабден с отвор с размерите на длан към студената зона, което прави бързо и лесно почистването на съда за пържене от неръждаема стомана.

Загряването се осигурява от два инфрачервени горивни модула, монтирани от двете страни на съда за пържене. Въздухът за горене за горелките се подава от специален нагнетателен вентилатор, монтиран от предната страна на съда за пържене. Газовите фритюрници от серията Pro H55 могат да бъдат конфигурирани за природен газ, пропан или произведен газ, съобразно изискванията на клиента.

Всеки съд за пържене е снабден с температурна сонда за прецизно контролиране на температурата.

Всички газови фритюрници от серията Pro H55 стандартно са снабдени с електронно запалване, цикъл на топене и режим на изваряване. Контролните опции включват компютри Computer Magic III.5, (аналогови) контролери от твърди схеми, цифрови контролери и таймери за повдигачите на кошниците.

Всички фритюрници в тази серия изискват външен източник на променливотоково захранване. Съоръженията могат да бъдат конфигурирани за напрежение от 100 VAC до 240 VAC.

Фритюрниците FMRH55 и FPPH55 се доставят напълно сглобени. На фритюрниците RH55 може да трябва да се монтират крака или ходови колела на мястото на употребата им. Всички фритюрници се доставят с пакет стандартни аксесоари. Всеки фритюрник е регулиран, изпробван и инспектиран във фабриката преди опаковането му за доставка.

1.6 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 1.7. **Инсталирането и сервизното обслужване на съоръжението от Frymaster трябва да се извършват изцяло от квалифициран, сертифициран, лицензиран и/или оторизиран монтажник или сервизен персонал съгласно определенията в Раздел 1.7.**

1.7 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 работещи с газ уреди. Квалифицираният персонал трябва да има опит с такива задания, да е запознат с всички съответни предпазни мерки за работа с газ 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 на Frymaster. Списък с оторизирани от Frymaster сервизни центрове (FASC) е приложен заедно с фритюрника при изпращането му от фабриката. *Неизползването на квалифициран сервизен персонал ще анулира гаранцията от Frymaster за вашето съоръжение.*

1.8 Процедура за искове за повреди при транспортиране

Това съоръжение от Frymaster е внимателно инспектирано и опаковано, преди да напусне фабриката. Транспортната фирма поема пълна отговорност за сигурната доставка при приемането на съоръжението за транспортиране.

Какво да направите, ако съоръжението ви пристигне повредено:

- 1. Незабавно подайте иск за щети**, независимо от степента на щетите.
- 2. Проверете за видими загуби и повреди и документирайте 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**, които са останали незабелязани до разопаковането на съоръжението, трябва да бъдат записани и транспортната фирма или куриерът трябва да бъдат уведомени за тях **незабавно** при установяването им. Искът за скрити повреди трябва да се подаде в рамките на 15 дни от датата на доставка. Уверете се, че транспортният контейнер е запазен за проверка.

***Frymaster* НЕ ПОЕМА ОТГОВОРНОСТ ЗА ПОВРЕДА ИЛИ ЗАГУБА,
ПОНЕСЕНА ПРИ ТРАНСПОРТИРАНЕ.**

ГАЗОВ ФРИТЮРНИК СЕРИЯ PRO H55

ГЛАВА 2: ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ

2.1 Общи изисквания за инсталиране

Квалифициран, лицензиран и/или оторизиран монтажен или сервизен персонал, съгласно определенията в Раздел 1.7 на това ръководство, трябва да извърши цялостното инсталиране и да поеме сервизното обслужване на съоръжението от Frymaster.

Преустройството на това съоръжение от един тип газ към друг трябва да се извършва само от квалифициран, лицензиран и/или оторизиран монтажен или сервизен персонал, съгласно определенията в Раздел 1.7 на това ръководство.

Неизползването на квалифициран, лицензиран и/или оторизиран монтажен или сервизен персонал (съгласно определенията в Раздел 1.7 на това ръководство) за инсталирането, преустройството към друг тип газ 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.

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.

При пристигането му проверете фритюрника внимателно за видими или скрити повреди. (Вж. „Процедура за искове за повреди при транспортиране“ в Раздел 1.)

ОПАСНОСТ

Съоръженията на Frymaster, снабдени с крака, са предвидени за стационарна инсталация. Съоръженията, снабдени с крака, трябва да бъдат повдигани при преместване, за да се избегне повреда на съоръжението и телесни наранявания. За подвижни инсталации могат да се използват ходови колела по избор. Имате въпроси? Обадете се на +1 800 551 8633.

РАЗСТОЯНИЕ И ВЕНТИЛАЦИЯ

Фритюрникът или съответно фритюрниците трябва да се инсталират с разстояние от 150 мм от двете страни и отзад, когато се инсталират до възпламенима конструкция. Това разстояние не се изисква, ако те се инсталират до невъзпламенима конструкция. Пред фритюрника трябва да се осигури разстояние от поне 600 мм.

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 Dean на номер +1 800 551 8633.

Един от най-важните фактори за ефикасната работа на фритюрника е вентилацията. Уверете се, че фритюрникът е инсталиран така, че продуктите на горенето се отстраняват ефикасно и че кухненската вентилационна система не създава течение, което пречи на работата на горелката.

Отворът на газохода на фритюрника не трябва да е поставен в близост до всмукването на смукателния вентилатор, като газоходът на фритюрника не трябва в никакъв случай да бъде удължаван по подобие на „комин“. Удълженият газоход ще промени характеристиките на горенето на фритюрника, което ще увеличи времето за възстановяване. То също често е причина и за забавено запалване. За да се осигури въздушният поток, необходим за добро горене и изправна работа на горелката, районът около предната, задната и страничните части на фритюрника трябва да се поддържа свободен и непреграден.

ОПАСНОСТ

Това съоръжение трябва да се инсталира с достатъчно вентилация, за да се предотврати недопустимо натрупване на вещества, които са опасни за здравето на персонала в помещението, в което е инсталирано.

Фритюрниците трябва да се инсталират в район с подходящ приток на въздух и съответна вентилация. Трябва да се поддържа съответно разстояние от изходния отвор на газохода на фритюрника до долния край на филтърната група на вентилацията. Филтрите трябва да се инсталират под ъгъл от 45°. Поставете тавичка за прокапване под най-долния край на филтъра. За инсталации в САЩ норма №96 на Националната пожарозащитна асоциация (NFPA) гласи: „Минимално разстояние от 450 мм трябва да бъде оставено между изходния отвор на газохода и най-долния край на филтъра за мазнини.“ *Frymaster препоръчва минималното разстояние да е 600 мм от изходния отвор на газохода до долния край на филтъра, когато съоръжението консумира повече от 120 000 BTU (британски топлинни единици) на час.*

За инсталации в Съединените щати информация за конструкцията и инсталирането на вентилационни смукатели може да бъде намерена в гореуказаната норма на NFPA. Копие на нормата може да се получи от National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269, САЩ.

НАЦИОНАЛНИ ЗАКОНОВИ ИЗИСКВАНИЯ

Типът газ, за който фритюрникът е пригоден, е отбелязан на табелката с основни данни от вътрешната страна на вратата на фритюрника. Свържете фритюрник с означение „NAT“ (Прир.) само към природен газ, фритюрник с означение „PRO“ (Пропан) само към газ пропан и такъв с означение „MFG“ (произв. газ) само към произведен газ.

Инсталацията трябва да се осъществи с газово съединително звено, което отговаря на националните и местните закони и където това е в сила – законовите уредби на Европейската общност. Устройствата за бързо прекъсване, ако се използват, трябва също да отговарят на националните и местните закони и където това е в сила – законовите уредби на Европейската общност.

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 Европейската общност. Всички уреди (включени чрез шнур или за постоянно) трябва да са включени 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.

ОПАСНОСТ

Този уред е снабден със заземяващ щепсел с три щифтчета за защита срещу електрически удар и трябва да се включи директно в правилно заземена щепселна кутия с три щифтчета. Не режете, премахвайте или по друг начин пропускайте заземяващия щифт на този щепсел!

ОПАСНОСТ

За работата на това съоръжение се изисква електроенергия. Поставете регулиращия вентил на газта в положение OFF (Изключено) в случай на продължително спиране на електрическия ток. Не правете опити да използвате това съоръжение при спиране на тока.

ИЗИСКВАНИЯ ЗА АВСТРАЛИЯ

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

СПАЗВАНЕ НА ИЗИСКВАНИЯТА НА ФЕДЕРАЛНАТА КОМИСИЯ ПО КОМУНИКАЦИИТЕ (FCC) НА САЩ

Потребителят се предупреждава, че всякакви промени и изменения в компютрите на Frymaster, 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.

Компютрите на Frymaster са изпитани и е установено, че отговарят на ограниченията за цифрово устройство от Клас А съгласно Част 15 от правилата на Федералната комисия по комуникациите (FCC) на САЩ. Въпреки че тези устройства са удостоверени като Клас А, доказано е, че отговарят 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 може да намери за полезна брошурата „How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems“ (Начини за установяване и решаване на проблеми с радиотелевизионните смущения). Тя е изготвена от Федералната комисия по комуникациите и може да се получи от Правителствената печатна служба на САЩ, Вашингтон DC 20402, артикул № 004-000-00345-4.

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

2.2 Инсталиране на крака/ходови колела

В зависимост от поръчаната конкретна конфигурация фритюрникът може да е бил изпратен без инсталирани ходови колела или крака. **НЕ ИНСТАЛИРАЙТЕ ТОВА СЪОРЪЖЕНИЕ БЕЗ ХОДОВИ КОЛЕЛА ИЛИ КРАКА.** Ако съоръжението изисква инсталирането на ходови колела или крака, инсталирайте ги съгласно инструкциите, включени в пакета с аксесоари.

2.3 Подготовка преди свързване

ОПАСНОСТ

НЕ свързвайте това съоръжение към газоснабдяването, преди да сте изпълнили всички стъпки в този раздел.

След като фритюрникът бъде разположен под смукателя на отработени газове, уверете се, че следното е изпълнено:

1. Трябва да се осигурят адекватни средства за ограничаване на движението на фритюрниците, без да се разчита на свързващите газови линии. Ако се използва гъвкав газопровод, ограничаващ кабел трябва да бъде свързан през цялото време, когато фритюрникът се използва. Ограничаващият кабел и инструкциите за инсталирането му са пакетирани заедно с гъвкавия газопровод в кутията с аксесоари, изпратена заедно със съоръжението ви.

2. **Единичните** фритюрници трябва да се стабилизират чрез инсталирането на ограничаващи вериги на фритюрници, снабдени с ходови колела, или чрез анкерни скоби на фритюрници, снабдени с крака. Изпълнете инструкциите в пакета с аксесоари, за да инсталирате вериги или скоби.

⚠ 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.

3. Нивелирайте фритюрниците, снабдени с крака, като завиете краката приблизително 1 инч, след което ги регулирате, така че фритюрникът да е равен и на съответната височина в смукателя. Frymaster препоръчва минималното разстояние от изходния отвор на газохода до долния край на смукателя да е 600 мм, когато съоръжението консумира повече от 120 000 BTU (британски топлинни единици) на час. **ЗАБЕЛЕЖКА:** Фритюрниците, снабдени с ходови колела, не разполагат с вградени нивелиращи устройства. Подът, на който ще се инсталира фритюрникът, трябва да е равен.
4. Тествайте електрическата система на фритюрника:
- Включете електрическия шнур или съответно шнулове на фритюрника в заземена щепселна кутия.
 - Поставете електрическия прекъсвач в позиция **ON** (Включено).
 - При фритюрници, снабдени с (аналогови) контролери от твърди схеми уверете се, че светлинните индикатори за включено състояние и режим на загряване светят.
 - При фритюрници с компютър или цифрови дисплеи уверете се, че дисплеят показва **CYCL** (Цикл.).
 - Поставете електрическия прекъсвач на фритюрника в позиция **OFF** (Изключено). Уверете се, че светлинните индикатори за включено състояние и режим на загряване не светят или че дисплеят не показва нищо.
5. Направете справка с табелката с основни данни от вътрешната страна на вратата на фритюрника, за да определите дали горелката на фритюрника е конфигурирана за правилния тип газ, преди да свържете устройството за бързо прекъсване на фритюрника или преди да свържете газоснабдяването.
6. Проверете минималното и максималното налягане на газоснабдяването за типа газ, който ще се използва, в съответствие с дадените тук таблици.

Норма на Европейската общност за входящо налягане на газа за фритюрници, произведени след април 1999 г.					
Газ	Налягане (mbar) ⁽¹⁾	Диаметър на отвора		Регулатор на налягането	
		Единична вана	Двойна вана	Единична вана	Двойна вана
G20	20	2 x 3,40	2 x 3,40	7 mbar	7 mbar
G25	20 или 25	2 x 3,40	2 x 3,40	10 mbar	10 mbar
G30	28/30 или 50	2 x 2,05	2 x 2,05	17 mbar	17 mbar
G31	37 или 50	2 x 2,05	2 x 2,05	20 mbar	20 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Норма на Европейската общност за входящо налягане на газа за фритюрници, произведени до април 1999 г.					
Газ	Налягане (mbar) ⁽¹⁾	Диаметър на отвора		Регулатор на налягането	
		Единична вана	Двойна вана	Единична вана	Двойна вана
G20	20	2 x 3,40	2 x 3,40	7 mbar	7 mbar
G25	20 or 25	2 x 3,40	2 x 3,40	10 mbar	9 mbar
G30	28/30 or 50	2 x 2,05	2 x 2,05	17 mbar	16,5 mbar
G31	37 or 50	2 x 2,05	2 x 2,05	20,2 mbar	18,5 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Норма за държави извън Европейската общност		
за входящо налягане на газа		
Газ	Минимално	Максимално
Природен	6" W.C.	14" W.C.
	1,49 kPa 14,93 mbar	3,48 kPa 34,84 mbar
Втечен петролен	11" W.C.	14" W.C.
	2,74 kPa 27,37 mbar	3,48 kPa 34,84 mbar

7. За фритюрници, снабдени със система FootPrint Pro или повдигачи за кошниците, включете електрическия шнур или съответно шнуrowe в щепселна кутия зад фритюрника.

2.4 Свързване към газовата линия

ОПАСНОСТ

Преди да свържете нова тръба към това съоръжение, тръбата трябва да е продухана щателно за премахване от нея на всички чужди тела. Чужди тела в горелката и в газовото управление ще доведат до неправилна и опасна експлоатация.

ОПАСНОСТ

Когато тествате налягането на входните газови линии, изключете фритюрника от газоснабдяването, ако тестовото налягане ще бъде ½ PSIG (3,45 kPa, 13,84 инча W.C.) или по-голямо, за да избегнете повреда в газопроводите и газовия вентил или съответно вентили на фритюрника.

ОПАСНОСТ

Всички съединения трябва да бъдат уплътнени с паста за уплътняване, подходяща за използвания газ, и всички съединения трябва да бъдат тествани с разтвор от сапунена вода преди запалването на запалителните устройства.

Никога не използвайте кибрит, свещи или друг запалителен източник при проверка за течове. Ако бъде установен мирис на газ, прекъснете газоснабдяването към съоръжението от главния спирателен вентил и незабавно се свържете с местния доставчик на газ или оторизирана сервизна агенция за сервиз.

ОПАСНОСТ

Използването на съоръжението ви на празен ход ще повреди съда за пържене и може да предизвика пожар. Винаги проверявайте, че разтопена мазнина, олио за готвене или вода се намират в съда за пържене, преди да запалите съоръжението.

Размерът на газовата линия, използвана за инсталацията, е от съществено значение. Ако линията е прекалено малка, налягането на газа в смукателния колектор на горелката ще бъде ниско. Това може да причини бавно възстановяване и забавено запалване. Входящата захранваща газова линия трябва да е поне 38 мм в диаметър. Направете справка в таблицата на следващата страница за минималните размери на съединителните тръби.

Размери на съединителните газови тръби (Минималният размер на входящите тръби трябва да е 41 мм)			
Газ	Единично съоръжение	2-3 съоръжения	4 или повече съоръжения*
Природен	22 мм	28 мм	36 мм
Пропан	15 мм	22 мм	28 мм
Произведен	28 мм	36 мм	41 мм

* За разстояния от повече от 6 метра и/или повече от 4 съединения или колена, увеличете съединението с един размер на тръбата. Съоръжения с четири или повече вани изискват две газови съединения.

Газовият фритюрник серия Pro H55 е получил марка CE за държавите и категориите газ, посочени в таблицата по-долу. **ЗАБЕЛЕЖКА:** Номиналната топлинна мощност (QN) е 21kW с изключение на Австрия, Германия, Люксембург и категория 3P/B, за които е 23kW.

Одобрени от Европейската общност категории газ по държава			
ДЪРЖАВИ	КАТЕГОРИИ	ГАЗ	НАЛЯГАНЕ (МВАР)
АВСТРИЯ (АТ)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
БЕЛГИЯ (ВЕ)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
ДАНИЯ (ДК)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ФРАНЦИЯ (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
ФИНЛАНДИЯ (FI)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
		G20, G25	20
ГЕРМАНИЯ (DE)	II2ELL3B/P	G30, G31	50
		I3P	G31
	ГЪРЦИЯ (GR)	II2H3+	G20
G30, G31			28-30, 37
G20			20
ИТАЛИЯ (IT)	II2H3+	G30, G31	28-30, 37
		G20	20
ИРЛАНДИЯ (IE)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ЛЮКСЕМБУРГ (LU)		G20	20
		G30, G31	50
НИДЕРЛАНДИЯ (NL)	II2L3P	G25	25
		G31	50
	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
НОРВЕГИЯ (NO)	I3B/P	G30, G31	30
ПОРТУГАЛИЯ (PT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ИСПАНИЯ (ES)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2H3P	G20	20
		G31	37, 50
ШВЕЦИЯ (SE)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ОБЕДИНЕНОТО КРАЛСТВО (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

Норма за Европейската общност
Изискваният въздушен поток за захранване с въздух за горене е 2 м³/ч на kW.

1. Свържете маркуча за бързо прекъсване към съединението за бързо прекъсване на фритюрника под лицевата страна на фритюрника и към газовата линия на сградата.

ЗАБЕЛЕЖКА: Някои фритюрници са конфигурирани за твърдо съединение към газоснабдителната линия. Тези съоръжения се свързват с газоснабдяването от задната страна на съоръжението.

Когато използвате паста за уплътняване на резбови съединения, използвайте много малки количества само на мъжки резби. Използвайте паста за уплътняване на резбови съединения, която не се засяга от химическото въздействие на втечените петролни газове (такава паста е например уплътнителният материал Loctite™ PST56765). НЕ прилагайте паста на първите две резби. Ако това бъде направено, има вероятност част от пастата да влезе в газовия поток, което ще доведе до запушване на отворите на горелката и/или регулиращия вентил.

2. Пуснете газ към фритюрника и проверете всички тръби, сглобки и съединения на газопроводи за течове. За тази цел трябва да се използва сапунен разтвор.
3. Затворете изпускателния вентил на фритюрника и напълнете съда за пържене с вода и разтвор за изваряване до долната линия за НИВО НА ОЛИОТО в задната страна на съда за пържене. Запалете фритюрника и извършете процедурите по изваряването, които са описани в инструкциите за запалване и изваряване на съда за пържене в Глава 3 на това ръководство.

⚠ ОПАСНОСТ

Използването на съоръжението ви на празен ход ще повреди съда за пържене и може да предизвика пожар. Винаги проверявайте, че разтопена мазнина, олио за готвене или вода се намират в съда за пържене, преди да запалите съоръжението.

4. Налягането в смукателния колектор на горелката трябва да се провери сега от местния доставчик на газ или от представител на оторизиран сервиз. Таблиците по-долу и на следващата страница съдържат налягането на газа в смукателния колектор на горелката за различните типове газ, които могат да бъдат използвани с това съоръжение.

Норма на Европейската общност за налягане на всмукване на газа за фритюрници, произведени след април 1999 г.		
Газ	Налягане (mbar)	
	Единична вана	Двойна вана
Природен газ Lacq (G20) под 20 mbar	7	7
Природен газ Gronique * (G25) под 25 mbar	10	10
Природен газ Gronique (G25) под 20 mbar	10	10
Бутан/Пропан (G30) при 28/30 или 50 mbar	17	17
Пропан (G31) под 37 или 50 mbar	20	20

* Белгийски G25 = 7,0 mbar (единична или двойна)

Норма на Европейската общност за налягане на всмукване на газа за фритюрници, произведени до април 1999 г.		
Газ	Налягане (mbar)	
	Единична вана	Двойна вана
Природен газ Lacq (G20) под 20 mbar	7	6,5
Природен газ Gronique * (G25) под 25 mbar	10	9
Природен газ Gronique (G25) под 20 mbar	10	9
(G30) при 28/30 или 50 mbar	17	16,5
Пропан (G31) под 37 или 50 mbar	20,2	18,5

* Белгийски G25 = 7,0 mbar (единична) или 6,5 (двойна)

Норма за държави извън Европейската общност за налягане на всмукване на газа	
Газ	Налягане
Природен	3" W.C. 0,73 kPa
Пропан	8,25" W.C. 2,5 kPa

5. Проверете програмираната температура или настройката на термостата при (аналогов) контролер от твърди схеми. (Направете справка в отделното *Ръководство за потребителя на контролерите за фритюрниците на Frymaster*, което се предоставя заедно със съоръжението, за инструкции за програмиране на контролната точка за конкретния ви контролер.)

2.5 Преустройство към друг тип газ

ОПАСНОСТ

Това съоръжение е фабрично конфигурирано за определен тип газ. Преустройството от един тип газ към друг изисква инсталирането на конкретни компоненти за преустройство на газ.

Преминаването към друг тип газ без инсталирането на съответните преустрояващи компоненти може да доведе до пожар или експлозия. **В НИКАКЪВ СЛУЧАЙ НЕ СВЪРЗВАЙТЕ ТОВА СЪОРЪЖЕНИЕ КЪМ ГАЗОСНАБДЯВАНЕ, ЗА КОЕТО ТО НЕ Е КОНФИГУРИРАНО!**

Преустройството на това съоръжение от един тип газ към друг трябва да се извършва само от квалифициран, лицензиран и/или оторизиран монтажен или сервизен персонал, съгласно определенията в Раздел 1.7 на това ръководство.

Газовите фритюрници серия Pro H55, произведени за държави извън Европейската общност, използват различни горелки за всеки тип газ. Горелките във фритюрници, произведени за пропан газ, имат специално, оцветено в сиво покритие по плочките на горелката, което им позволява да издържат висококалорийната стойност на газ пропан. Горелките, проектирани за употреба в съоръжения с пропан, могат да се използват в съоръженията с природен газ, като обратното не е валидно.

Комплекти за преустройство на газ за държави извън Европейската общност

Природен газ към (втечен петролен) газ пропан	(Втечен петролен) газ пропан към природен газ
Цяла вана: Номер на част 826-1145	Цяла вана: Номер на част 826-1146
Двойна вана: Номер на част 826-1147	Двойна вана: Номер на част 826-1148

Съоръжения, произведени за износ в държавите от Европейската общност са снабдени с „универсални“ горелки, които могат да се използват с природен газ (G20, G25), газ бутан (G30) и газ пропан (G31).

Комплекти за преустройство на газ за Европейската общност / за съоръжения с газов вентил 810-1715

G20 или G25 (природен) към G30 или G31 газ: Номер на част 826-1196	G30 или G31 към G20 или G25 (природен) газ: Номер на част 826-1197
---	---

ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕВРОПЕЙСКАТА ОБЩНОСТ ЗА ПРЕУСТРОЙСТВО НА ГАЗ

1. За природен газ тип между G20 и G25 регулирайте налягането на газа от регулатора. (Направете справка с таблицата „Норма на Европейската общност за налягане на всмукване на газ“.) Не променяйте отвора.
2. Между 2-о семейство (G20 или G25) и 3-о семейство газ (G30 бутан или G31 пропан):
 - а. Променете отворите.
 - б. Регулирайте налягането на всмукване.
3. Прикрепете новия етикет, включен с комплекта за преустройство, до съществуващата табелка с основни данни. Той показва, че типът газ е бил преустроен. Премахнете всяко упоменаване на използвания преди газ от съществуващата табелка с основни данни. Етикет с данни за преустройството PN 802-2144.
4. Ако целевият език се промени, подменете етикетите. Обадете се на местната сервизна агенция или KES за комплект етикети. Езикът за справки ще бъде в ъгъла на етикета.

ГАЗОВ ФРИТЮРНИК СЕРИЯ PRO H55

ГЛАВА 3: ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

3.1 Експлоатация и програмиране на контролера

Газовите фритюрници серия Pro H55 могат да бъдат снабдени с всяко от следните контролни устройства:

- Computer Magic III.5
- (Аналогов) Контролер от твърди схеми
- Цифров контролер
- Таймер на повдигачите на кошниците

Направете справка в съответния раздел на доставеното заедно с фритюрника ви отделно ръководство за потребителя на контролерите за фритюрниците на Frymaster за инструкции за експлоатация на конкретния контролер, с който разполагате.

3.2 Процедура при стартиране

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.

ВНИМАНИЕ

Ако фритюрникът се използва за първи път след инсталирането си, направете справка с Раздел 3.3 „Процедура за изваряване“.

ВНИМАНИЕ

Капацитетът за олио/мазнина за готвене на газовия фритюрник от серия Pro H55 е 25 литра при 21°C за цяла вана и 12,5 литра при 21°C за всяка половина на двойна вана.

Преди да запалите фритюрника, уверете се, че той е изключен и че изпускателният вентил или съответно вентили на съда за пържене са затворени. Махнете опорната рейка на кошницата, ако е инсталирана, и напълнете съда за пържене до долната линия за НИВО НА ОЛИОТО.

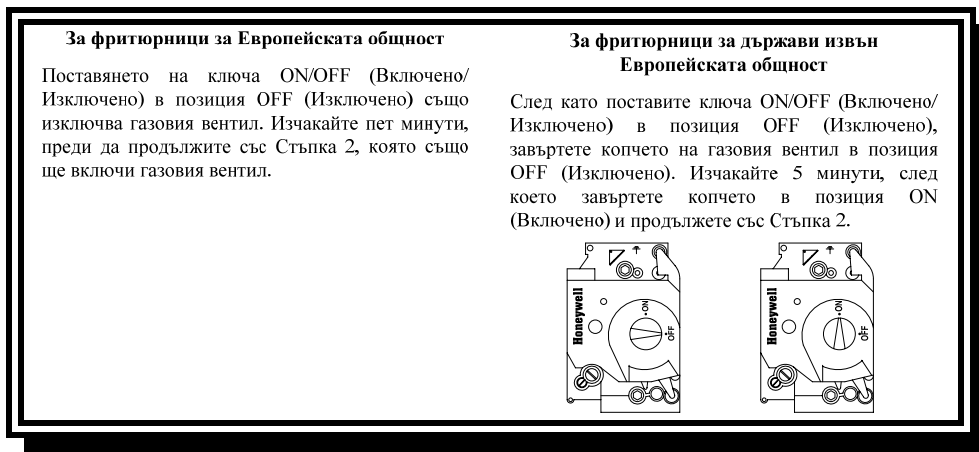
Ако се използва твърда мазнина, уверете се, че е натисната надолу до дъното на съда за пържене.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

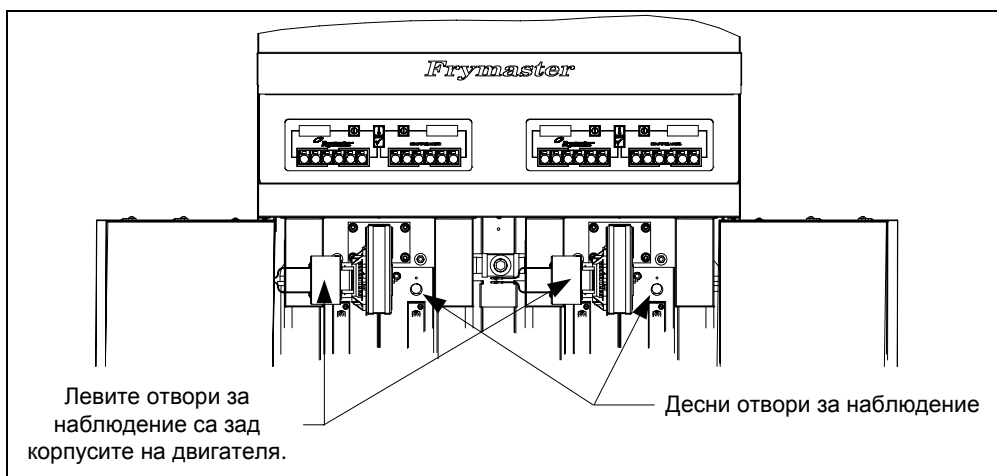
Никога не използвайте този уред с празен съд за пържене. Съдът за пържене трябва да е напълнен с вода или олио/мазнина за готвене, преди да запалите горелките. Неизпълнението на това условие ще доведе до повреда на съда за пържене и може да причини пожар.

Запалване на фритюрника

1. Натиснете ключа ON/OFF (Включено/Изключено) на компютъра/контролера в позиция OFF (Изключено).



2. Натиснете ключа ON/OFF (Включено/Изключено) на компютъра/контролера в позиция ON (Включено) и настройте термостата или програмирайте компютъра за нормална температура на готвене.
3. Ако горелките не успеят да се запалят, натиснете ключа ON/OFF (Включено/Изключено) в позиция OFF (Изключено) и изчакайте 60 секунди. Повторете стъпка 2.
4. Фритюрникът автоматично ще влезе в режим на цикъл на топене, ако температурата на съда за пържене е под 82°C. **(ЗАБЕЛЕЖКА:** По време на цикъла на топене горелките няколко пъти ще се запалят за по няколко секунди, след което ще угаснат за по-дълъг период.) Когато температурата на съда за пържене достигне 82°C, съоръжението автоматично ще превключи в режим на загряване. Горелките ще останат запалени, докато температурата на съда за пържене достигне програмираната температура за готвене.
5. След като горелките са били запалени за поне 90 секунди, наблюдавайте пламъците през отворите за наблюдение на горелките, които се намират от всяка страна на вентилатора на въздуха, необходим за горене.



Оптималното горене е ярко с оранжево-червено сияние. Ако забележите син пламък или ако по лицевата част на горелка има тъмни петна, регулирайте сместа от въздух и газ, както следва: От

страната на корпуса на вентилатора срещуположно на двигателя се намира пластина с осигурителна гайка. Разхлабете гайката достатъчно, за да позволите на пластината да бъде преместена, след което регулирайте позицията, така че да отваря или да затваря отвора за прием на въздух, докато се постигне ярко оранжево-червено сияние. Внимателно задръжте пластината на място и затегнете осигурителната гайка.

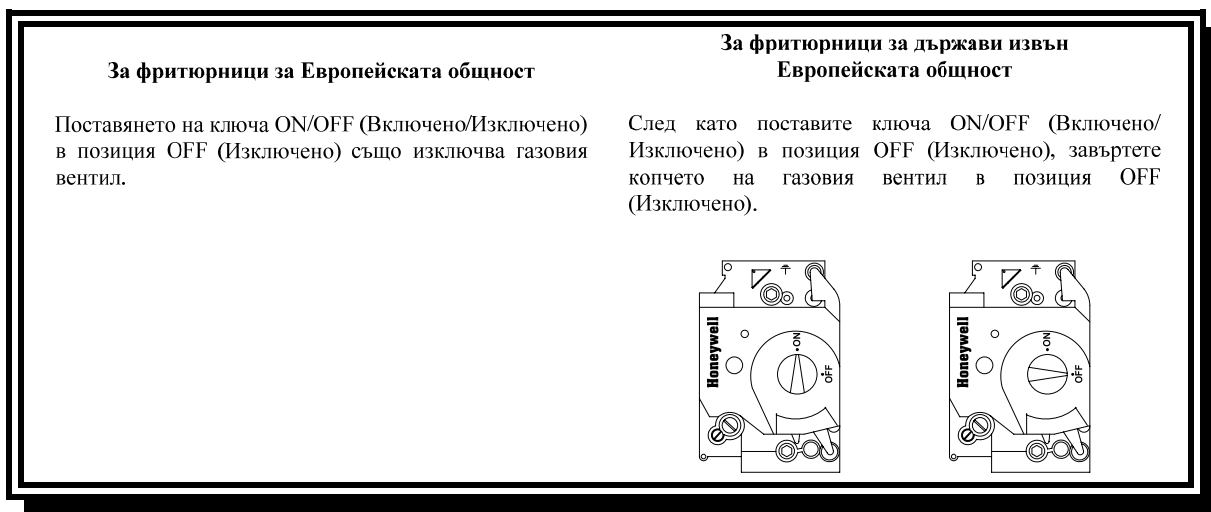
3.3 Изваряване на съда за пържене

За да гарантирате, че съдът за пържене е чист от възможни замърсявания вследствие на неговото производство, транспортиране и боравене с него при инсталация, той трябва да бъде изварен преди първата си употреба. За тази процедура направете справка с раздела за изпразване и почистване на съда за пържене (стр. 5-1).

3.4 Изключване на фритюрника

За краткотрайни изключвания в течение на работния ден поставете ключа ON/OFF (Включено/Изключено) на контролера в позиция **OFF** (Изключено) и поставете капациите на съдовете за пържене на мястото им (ако фритюрникът е снабден с такива).

Когато изключвате фритюрниците след приключване на работния ден, поставете ключа ON/OFF (Включено/Изключено) на контролера в позиция **OFF** (Изключено). След това поставете газовия вентил в позиция OFF (Изключено). Вижте илюстрацията по-долу.



Поставете капациите на съдовете за пържене на местата им (ако фритюрникът е снабден с такива).

ГАЗОВИ ФРИТЮРНИЦИ СЕРИЯ PRO H55

ГЛАВА 4: ИНСТРУКЦИИ ЗА ФИЛТРИРАНЕ

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.

4.1 Изпразване и ръчно филтриране

ОПАСНОСТ

Изпразването и филтрирането на олиото за готвене трябва да се извършва с внимание, за да се избегне възможността от сериозни изгаряния, причинени от невнимателна работа. Олиото, което ще се филтрира, е загрято до или близо до 177°C. Уверете се, че всички маркучи са свързани правилно и че ръчките за изпразване са в правилното си положение, преди изобщо да оперирате с превключвателите или вентилите. Носете цялата подходяща екипировка за безопасност при изпразването и филтрирането на олиото за готвене.

ОПАСНОСТ

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

ОПАСНОСТ

Не изпразвайте повече от един съд за пържене едновременно във вграденото филтърно съоръжение, за да избегнете преливане и разливане на горещо олио.

ОПАСНОСТ

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

Ако фритюрникът ви не е снабден с вградена филтърна система, олиото за готвене трябва да бъде изпразнено в друг подходящ контейнер. (За безопасно и удобно изпразване и изхвърляне на използвано олио за готвене, Frymaster препоръчва използването на съда на Frymaster за изхвърляне на мазнини (SDU). Този съд се предлага от местния ви дистрибутор.)

1. Поставете електрическия прекъсвач на фритюрника в позиция **OFF** (Изключено). Завийте дренажната тръба (доставена заедно с фритюрника) в изпускателния вентил. Уверете се, че дренажната тръба е здраво затегната в изпускателния вентил и че отворът сочи нагоре.
2. Поставете метален контейнер с херметичен капак под дренажната тръба. Металният контейнер трябва да е пригоден за горещината на олиото за готвене и да се използва за съхранение на горещи течности. Ако възнамерявате да употребите отново олиото, Frymaster препоръчва при отсъствие на филтърна машина да се използват държач за филтърна фуния и филтърна фуния на Frymaster. Ако използвате държач на филтърна фуния на Frymaster, уверете се, че той лежи сигурно върху металния контейнер.
3. Отворете изпускателния вентил бавно, за да избегнете разпльскване. Ако изпускателният вентил се задръсти с частици храна, използвайте (подобен на ръжен инструмент), за да отстраните задръстването.

 **ОПАСНОСТ**

НИКОГА не правете опити да отпуштите запушен изпускателен вентил от предната страна на вентила! Горещото олио ще бликне навън, което създава потенциална опасност от сериозни изгаряния.

НЕ чукайте по изпускателния вентил с отпушващия прът или други предмети. Повреда на кълбото вътре ще доведе до течове и ще анулира гаранцията на Frymaster.

4. След като изпразните олиото, изчистете всички частици храна и остатъчно олио от съда за пържене. **БЪДЕТЕ ВНИМАТЕЛНИ!** Този материал пак може да причини сериозни изгаряния, ако влезе в контакт с оголена кожа.
5. Затворете сигурно изпускателния вентил и напълнете съда за пържене с чисто, филтрирано или прясно олио за готвене или твърда мазнина до долната линия за **НИВО НА ОЛИОТО**.

 **ОПАСНОСТ**

Когато използвате твърда мазнина, натиснете я надолу до дъното на съда за пържене. НЕ използвайте фритюрника с буца твърда мазнина в горната част на съда за пържене. Това ще причини повреда на съда за пържене и може да доведе до мигновено изгаряне.

4.2 Подготовка на вградената филтърна система за употреба

Филтърната система FootPrint Pro позволява олиото в един съд за пържене да бъде безопасно и ефикасно филтрирано, докато останалите съдове за пържене в комплекта продължават да се използват. Филтърната система FootPrint Pro се предлага в три различни конфигурации:

- Филтърна хартия – включва тава за трохи, голям задържащ пръстен и метална филтърна решетка.
- Филтърна подложка – включва тава за трохи, малък задържащ пръстен и метална филтърна решетка.
- Филтър Magnasol – включва тава за трохи и филтърен модул Magnasol.

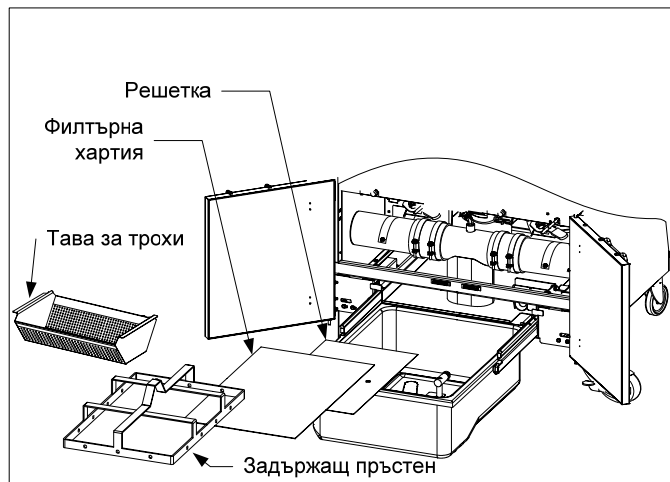
Раздел 4.2.1 разглежда подготовката за употреба на конфигурациите с филтърна хартия и филтърна подложка. Направете справка с Раздел 4.2.2 за инструкции относно подготовката за употреба на конфигурацията с филтър Magnasol. И трите конфигурации се използват по един и същи начин, като експлоатацията им е разгледана в Раздел 4.3. Демонтажът и повторният монтаж на филтъра Magnasol е разгледан в Раздел 4.4.

4.2.1 Подготовка за употреба с филтърна хартия или филтърна подложка

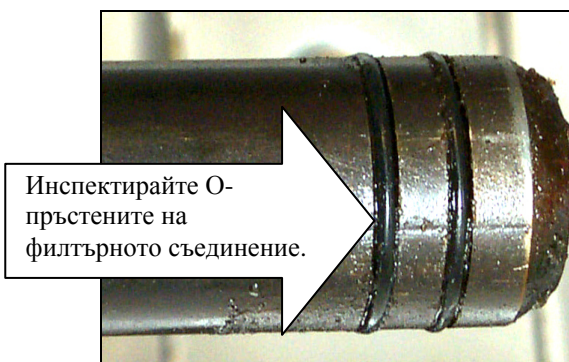
1. Извадете филтърния съд от шкафа и махнете тавата за трохи, задържащия пръстен, филтърната хартия и филтърната решетка. (Вж. фиг. 1) Почистете всички компоненти с разтвор от почистващ препарат и гореща вода, след което ги подсушете старателно.

Филтърният съд е снабден с ролки в лайсни, подобно на кухненско чекмедже. Съдът може да бъде изваден за почистване или за достъп до вътрешните компоненти чрез повдигане на предната част на съда за освобождаване на предните ролки, след което съдът се издърпва навън, докато задните ролки преминават по лайсните. Капакът на съда не трябва да се маха освен за почистване, за достъп вътре в съда или за поставянето на съд за изхвърляне на мазнини (SDU) под отвода.

2. Инспектирайте съединението на филтърния съд, за да се уверите, че и двата O-пръстена са в добро състояние. (Вж. фигура 2).
3. След това в обратен ред поставете металната филтърна решетка в центъра на дъното на съда, след което върху решетката постелете лист филтърна хартия, който я припокрива от всички страни. (Вж. фигура 1) Ако използвате филтърна подложка, уверете се, че грапавата повърхност е нагоре и я сложете да легне върху решетката, като се уверите, че подложката е между релефните ивици на филтърния съд.
4. Поставете задържащия пръстен върху филтърната хартия и спуснете пръстена в съда, като позволите на хартията да легне върху страните на филтърния съд. (Вж. фигура 3).



Фигура 1



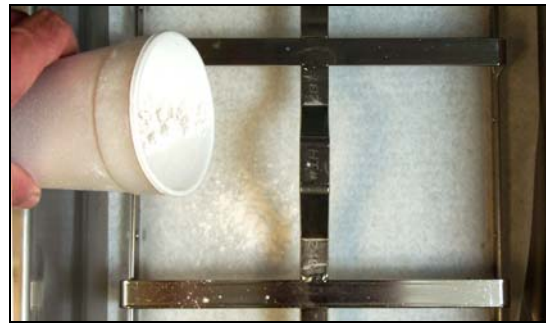
Фигура 2



Фигура 3

5. Когато задържащият пръстен е на мястото си, ако използвате филтърна хартия, наръсете една чаша филтърен прах равномерно върху хартията. (Вж. фигура 4)

Ако използвате филтърна подложка, поставете задържащия пръстен върху подложката. НЕ използвайте филтърен прах с подложката!



Фигура 4

6. Поставете обратно тавата за трохи във филтърния съд, след което пъхнете филтърния съд обратно във фритюрника, като го позиционирате в дъното на шкафа.

4.2.2 Подготовка за употреба с филтърен модул Magnasol

1. Извадете филтърния съд от шкафа и извадете тавата за трохи и филтърния модул Magnasol. (Вж. фигура 5)

Филтърният съд е снабден с ролки в лайсни, подобно на кухненско чекмедже. Съдът може да бъде изваден за почистване или за достъп до вътрешните компоненти чрез повдигане на предната част на съда за освобождаване на предните ролки, след което съдът се издърпва навън, докато задните ролки преминават по лайсните. Капакът на съда не трябва да се маха освен за почистване, за достъп вътре в съда или за поставянето на съд за изхвърляне на мазнини (SDU) под отвода.

ЗАБЕЛЕЖКА: Направете справка в Раздел 4.4 за инструкции относно демонтажа и повторния монтаж на филтърния модул с решетка на Magnasol.

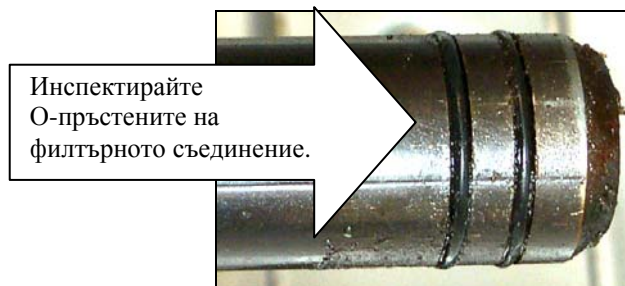
2. Инспектирайте съединението на дъното на филтърния модул на Magnasol, за да се уверите, че О-пръстенът е налице и в добро състояние. (Вж. фигура 6)
3. Инспектирайте съединението на филтърния съд, за да се уверите, че и двата О-пръстена са налице и в добро състояние. (Вж. фигура 7)



Фигура 5



Фигура 6



Фигура 7

4. Поставете обратно филтърния модул Magnasol във филтърния съд, като се уверите, че съединението на дъното на модула е сигурно легнало в отвора на дъното на съда. Наръсете една чаша филтърен прах Magnasol XL равномерно върху решетката.
5. Поставете обратно тавата за трохи, след което пъхнете филтърния съд обратно във фритюрника, като го позиционирате в дъното на шкафа.

4.3 Експлоатация на филтъра

ОПАСНОСТ

Изпразването и филтрирането на олиото за готвене трябва да се извършва с внимание, за да се избегне възможността от сериозни изгаряния, причинени от невнимателна работа. Олиото, което ще се филтрира, е загрято до или близо до 177°C. Уверете се, че ръчките за изпразване са в правилното си положение, преди изобщо да оперирате с превключвателите или вентилите. Носете цялата подходяща екипировка за безопасност при изпразването и филтрирането на олиото за готвене.

ОПАСНОСТ

НИКОГА не правете опити да изпразните олиото от фритюрника при запалени горелки! Това ще причини непоправима повреда на съда за пържене и може да доведе до мигновено изгаряне. Това също ще анулира гаранцията на Frymaster.

1. Изключете фритюрника. Изпразнете съда за пържене във филтърния съд, като завъртите вентилите надясно обратно на часовниковата стрелка. Ако е необходимо, използвайте отпушващия прът *Fryer's Friend*, за да отпушите тръбата **отвътре** на съда за пържене.



ОПАСНОСТ

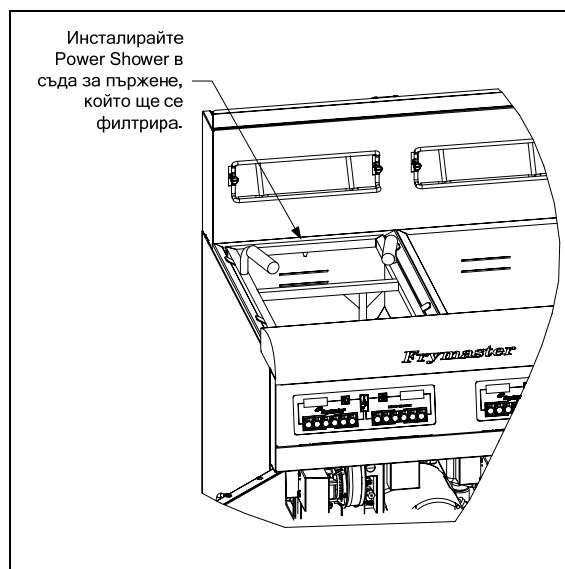
Не изпразвайте повече от един съд за пържене едновременно във вграденото филтърно съоръжение, за да избегнете преливане и разливане на горещо олио.

ОПАСНОСТ

НИКОГА не се опитвайте да отпушите запушен изпускателен вентил от предната страна на вентила! Горещото олио ще бликне навън, което създава потенциална опасност от сериозни изгаряния.

НЕ чукайте по изпускателния вентил с отпушващия прът или други предмети. Повреда на кълбото вътре ще доведе до течове и ще анулира гаранцията на Frymaster.

2. Ако е включен незадължителния Power Shower, инсталирайте го сега.
ЗАБЕЛЕЖКА: Уверете се, че О-пръстенът и уплътнителната подложка на Power Shower са налице и в добро състояние, както и че изпускателните винтове са монтирани на всеки ъгъл.

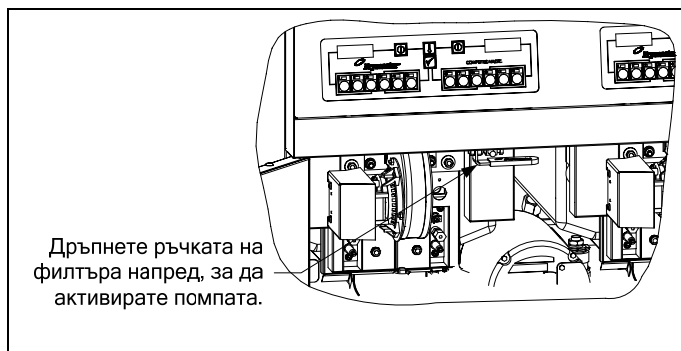


Захванете незадължителния Power Shower на място.

⚠ ОПАСНОСТ

Ако фритюрникът включва Power Shower, НЕ използвайте филтъра без Power Shower да е на мястото си. Горещо олио ще пръска от фритюрника, което ще доведе до наранявания.

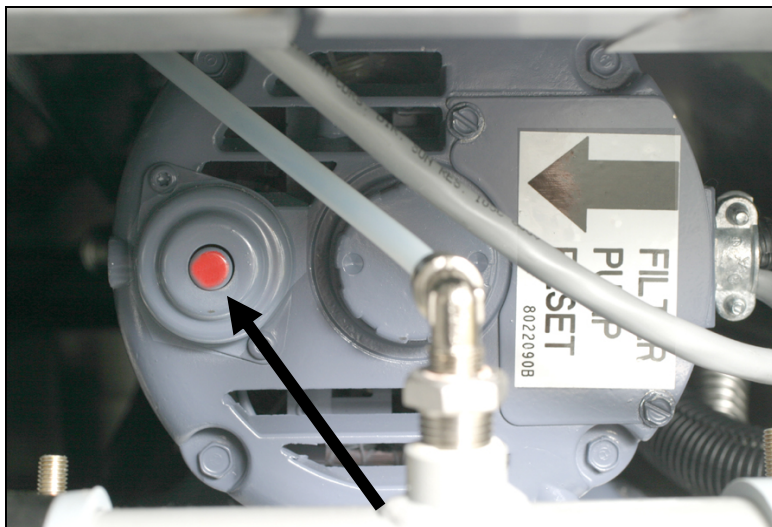
3. След като олиото за готвене се изпразни от съда за пържене, дръпнете ръчката на филтъра напред (навън), за да стартирате помпата и започнете процеса на филтриране. Възможно е да има малко забавяне, преди помпата да се активира.



4. Филтърната помпа прекарва олиото за готвене през филтърната среда и го циркулира обратно до и през съда за пържене по време на петминутен процес, наречен „полиране“. Полирането пречиства олиото, като улавя твърдите частици във филтърната среда.
5. След като олиото се филтрира (около 5 минути), затворете изпускателния вентил и оставете фритюрника да се напълни отново. Оставете филтърната помпа да работи 10-12 секунди, след като олиото започне да бълбука (или да пръска от отворите на Power Shower, ако такъв е инсталиран). Изключете филтъра, махнете Power Shower, ако е инсталиран, и го оставете да се изцеди.

⚠ 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 оставете двигателя на помпата да се охлади в рамките на 20 минути, преди да направите опит за нулиране на ключа (вж. снимката по-долу).



Ключ за нулиране на филтърната помпа

- б. Уверете се, че изпускателният вентил е напълно затворен. (Ако изпускателният вентил не е напълно затворен, фритюрникът няма да работи.) Включете фритюрника и оставете олиото за готвене да достигне контролната точка.

⚠ 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.

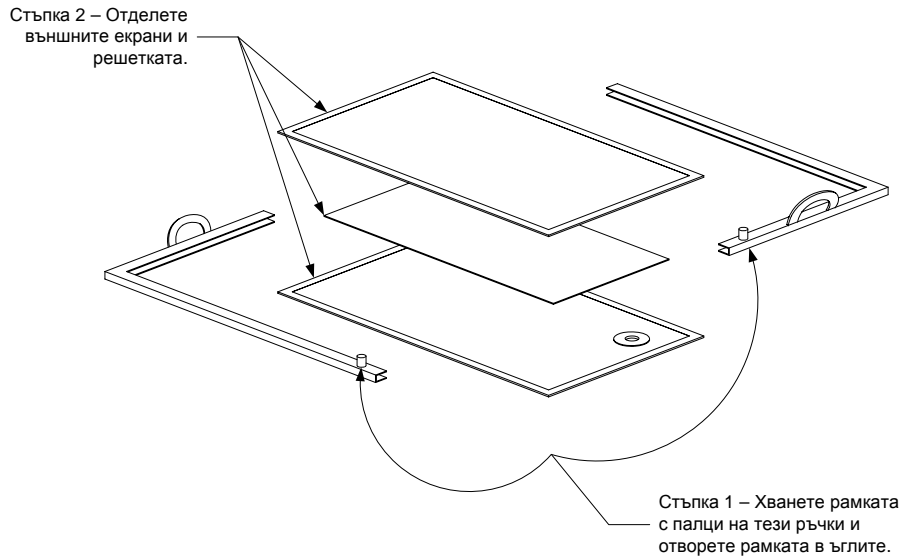
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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.

4.4 Демонтаж и повторен монтаж на филтъра Magnasol

Демонтаж

1. Хванете рамката, като палците ви са върху ръчките в ъгъла на модула, и дръпнете навън в противоположни посоки, за да разделите рамката в ъгъла. Продължете да отваряте рамката (противоположният ъгъл ще е нейна опорна точка), докато външните екрани и решетката могат да се извадят от рамката.



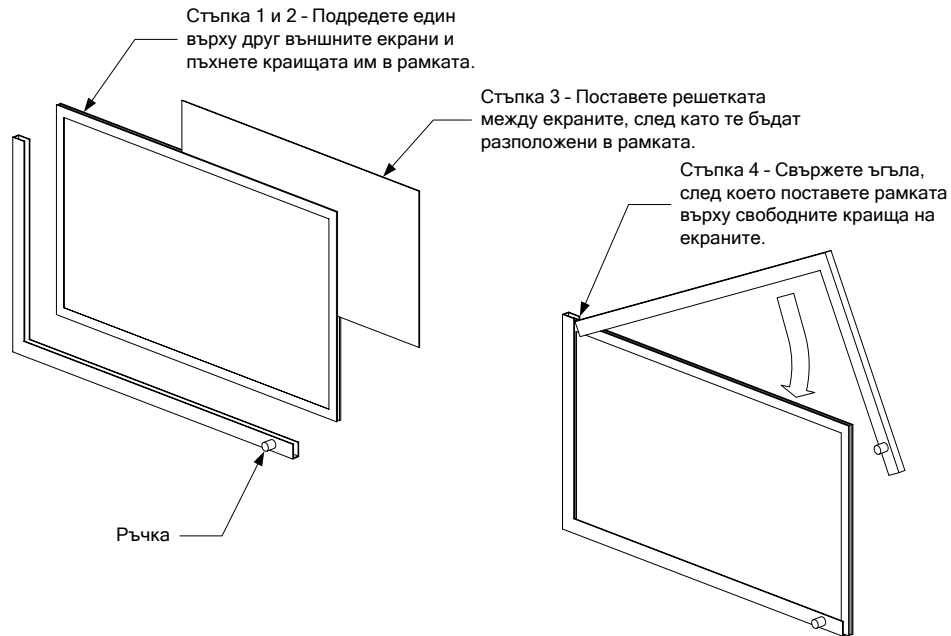
2. Разделете външните екрани и решетката.

Почистване

1. Почистете двете части на рамката, външните екрани и решетката, като използвате доброкачествен обезмасляващ препарат и гореща вода от пулверизационна дюза. Жлебът в уплътняващите елементи на рамката може да бъде почистен с крайчето на Scotch-Brite™ или друга почистваща гъба.
2. При всяко планирано изваряване демонтирайте рамката на филтърния модул и я поставете в изварявания съд за пържене. Следвайте процедурата за изваряване в Раздел 5.1.2 на това ръководство.
3. Оставете всички компоненти на филтърния модул да изсъхнат или ги подсушете щателно с чисти кърпи, преди да ги монтирате обратно.

Повторен монтаж

1. Поставете двата външни екрана заедно и ги подравнете по ъглите (вж. илюстрацията на следващата страница).
2. Поставете екраните в една от половинките на рамката (няма значение коя). Уверете се, че съединението на долния екран е на обратната страна на рамката спрямо ръчката.
3. Плъзнете решетката между екраните, като се уверите, че решетката е центрирана между краищата на екраните.
4. Свържете другата половина на рамката в противоположния на ръчките ъгъл и наложете рамката върху свободните краища на екрана.



4.5 Изсипване и изхвърляне на отработеното олио

Когато олиото за готвене достигне края на полезния си живот, изсипете го в подходящ съд за транспортиране до контейнера за изхвърляне. Frymaster препоръчва да се използва съда на Frymaster за изхвърляне на мазнини (SDU). **ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако използвате съд за изхвърляне на мазнини, 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 го от предния край и го извадете направо от шкафа. Направете справка в документацията, доставена заедно със съда за изхвърляне, за конкретни инструкции за експлоатация. Ако не е налице съд за изхвърляне на мазнини, оставете олиото да се охлади до 38°C, след което го изсипете в метален съд или друг подобен контейнер. Когато изпразването приключи, затворете изпускателния вентил на фритюрника сигурно.

⚠ ОПАСНОСТ

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

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

4.6 Използване на незадължителния заден изпускателен отвор за отвеждане на олио

1. Уверете се, че филтърният съд е чист и готов за филтриране. НЕ изпразвайте олиото през мръсен или некомплектован филтърен съд.
2. Уверете се, че олиото е на работна температура.
3. Изключете фритюрника. Носете защитно облекло и бъдете внимателни. Горещото олио може да причини сериозни изгаряния.
4. Отворете изпускателния вентил на съда за пържене, чието олио е на път да бъде изпразнено. Изпразвайте само по един съд за пържене едновременно.
5. Когато съдът за пържене се изпразни и олиото за изхвърляне е във филтърния съд, затворете изпускателния вентил. Уверете се, че всички други изпускателни вентили и вентили за връщане на олиото са затворени.
6. Уверете се, че резервоарът за изхвърляне на олиото не е пълен и че фритюрникът е правилно свързан със системата за изхвърляне на олиото.
7. Изпразнете олиото, като натиснете надолу ръчката на изпускателния вентил. Филтърната помпа ще се задейства и олиото ще бъде изпомпано от филтърния съд. Изключете помпата, като повдигнете ръчката за изпразване в позиция OFF (Изключено), докато филтърния съд се изпразва. Повторете стъпки 1 до 7, ако е необходимо да изпразните олиото и от други съдове за пържене. НЕ изпразвайте вода или други течности през филтърната система.
8. Напълнете отново фритюрника с прясно олио.



Ръчката на изпускателния вентил за олио е показана в положение OFF (Изключено). Натиснете я надолу, за да изпразните олиото от филтърния съд.

ГАЗОВИ ФРИТЮРНИЦИ СЕРИЯ PRO H55

ГЛАВА 5: ПРОФИЛАКТИЧНА ПОДДРЪЖКА

5.1 Профилактични проверки за поддръжка и сервиз на фритюрника

ЕЖЕДНЕВНИ ПРОВЕРКИ И СЕРВИЗ

Проверете фритюрника и аксесоарите му за повреди

Обърнете внимание за разхлабени или протрити жици и шнурове, течове, външни тела в съда за пържене или вътре в шкафа, както и всички други симптоми, че фритюрникът и аксесоарите му не са готови и безопасни за експлоатация.

Почистете шкафа на фритюрника отвътре и отвън

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

Почистете външната страна на шкафа на фритюрника с чиста, влажна кърпа, напоена с препарат за миене на съдове, като премахнете олиото, праха и праховите натрупвания от шкафа на фритюрника.

ОПАСНОСТ

Никога не правете опити за почистване на фритюрника по време на процеса на готвене или когато съдът за пържене е пълен с горещо олио. Ако вода влезе в контакт с олио, нагрятото до температурата на готвене, това може да причини пръски олио, които тежко да изгорят намиращия се наблизо персонал.

ЕЖЕСЕДМИЧНИ ПРОВЕРКИ И СЕРВИЗ

Изпразнете и почистете съда за пържене

При нормалната употреба на фритюрника от вътрешната страна на съда за пържене постепенно ще се образува нагар от прегореното олио за готвене. Този нагар трябва да се премахва периодично за поддържане на ефективността на фритюрника.

ОПАСНОСТ

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

1. Изпразнете съда за пържене съгласно Раздел 4.1 (стр. 4-1), *но не го пълнете отново с олио за готвене.*
2. След като изпразните съда за пържене, изчистете всички частици храна и остатъчно олио от съда за пържене и филтърния съд (ако е налице такъв). **БЪДЕТЕ ВНИМАТЕЛНИ**, Този материал пак може да причини сериозни изгаряния, ако влезе в контакт с оголена кожа.
3. Затворете изпускателния вентил сигурно и напълнете съда за пържене с разтвор от препарат за автоматична съдомиялна и вода (или промишлен разтвор за изваряване) до долната линия за **НИВО НА ОЛИОТО**.

4. Задайте термостата на 91°C или програмирайте компютъра за изваряване (вж. отделното Ръководство на потребителя за контролерите на фритюрниците на Frymaster).

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Никога не оставяйте фритюрника без надзор по време на този процес. Ако разтворът прелее, натиснете ключа ON/OFF (Включено/Изключено) в позиция OFF (Изключено) незабавно.

5. След като разтворът се е варил в продължение на 1 час, натиснете ключа ON/OFF (Включено/Изключено) в позиция OFF (Изключено) и оставете разтвора да изстине.
6. Изсипете разтвора в подходящ съд (**НЕ във филтърния съд на вградената филтърна система, нито в съда за изхвърляне на мазнини**) и старателно изтрийте съда за пържене с чиста кърпа.
7. Затворете изпускателния вентил и напълнете съда за пържене с чиста, студена вода и я изсипете в подходящ контейнер (**НЕ във филтърния съд на вградената филтърна система, нито в съда за изхвърляне на мазнини**). Повторете процедурата за изплакване отново, след което изтрийте съда за пържене с чиста, суха кърпа.

 **ОПАСНОСТ**

Уверете се, че съдът за пържене е напълно сух и че по него няма вода, преди да го напълните с олио или мазнина за готвене. Когато олиото или мазнината се загреят до температурата на готвене, водата в съда за пържене ще причини пръски.

Почистете филтърния съд, демонтиращите се части и аксесоарите

Също както при съда за пържене нагар от прегорено олио ще се образува по филтърния съд и демонтиращите се части и аксесоари, като кошници, тави за утайки или плочи за риба.

Избършете филтърния съд и всички демонтиращи се части и аксесоари с чиста кърпа, напоена с разтвор от почистващ препарат (или частите могат да бъдат поставени в съдомиялна). Изплакнете и щателно подсушете всяка част. **НЕ** използвайте гъби от стоманена вата или абразивна тел за почистването на тези части. Драскотините, които ще се получат от подобно търкане, ще затруднят допълнително последващи почиствания.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Използвайте промишлен почистващ препарат, формулиран за ефикасното почистване и дезинфекциране на повърхности, влизащи в контакт с хранителни продукти. 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.

ЕЖЕМЕСЕЧНИ ПРОВЕРКИ И СЕРВИЗ



Проверете калибрирането на контролното копче за термостата на аналоговия контролер

(Тази проверка е в сила само за съоръжения, снабдени с аналогови контролери)

1. Поставете сондата на еталонен термометър или пирометър в олиото, като крайт докосва температурната сензорна сонда на фритюрника, и поставете термостатното копче на температурата за пържене.
2. След като зададената температура бъде достигната, оставете горелката да се включи и изключи автоматично три пъти, така че температурата на олиото за готвене да се изравни. Ако е необходимо, разбъркайте, така че цялата мазнина на дъното на съда за пържене да се разтопи.
3. Когато горелката стартира за четвърти път, данните, отчитани от термометъра/пирометъра, трябва да са в рамките на $\pm 2^{\circ}\text{C}$ от настройката на термостатното копче. Ако това не е така, калибрирайте, както следва:
 - а. Разхлабете стопорния винт на контролното копче за термостата, докато то се завърти свободно на вала си.
 - б. Завъртете копчето, докато индексната му линия се изравни с делението, отговарящо на показанията на термометъра или пирометъра.
 - в. Задръжте копчето и внимателно затегнете стопорния винт.
 - г. Проверете отново показанията на термометъра/пирометъра спрямо настройката на копчето на термостата следващия път, когато горелката запали.
 - д. Повторете стъпки 3.а. до 3.г., докато показанията на термометъра/пирометъра и настройката на копчето съвпаднат до $\pm 2^{\circ}\text{C}$. **е. Ако по каквато и да е причина калибрирането не може да се постигне, обадете се за съдействие на оторизиран от фабриката сервизен център.**
5. Извадете термометъра или пирометъра.

Проверете точността на контролната точка на Computer Magic III.5

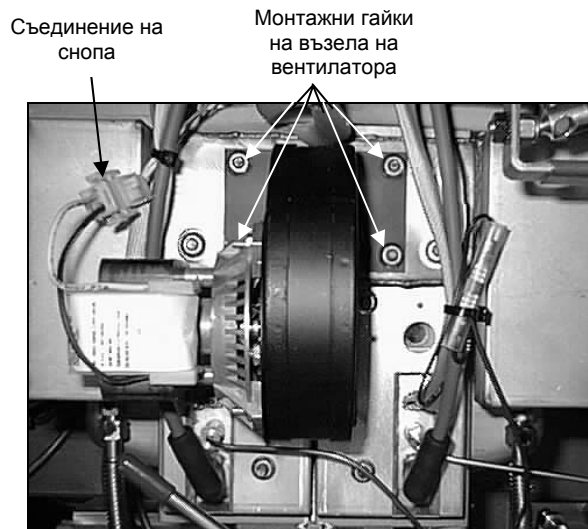
(Тази проверка е в сила само за съоръжения, снабдени с контролери Computer Magic III.5)

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 от четири тирета „----“ без точка между първото и второто тире (което показва, че съдържанието на съда за пържене е в обхвата за готвене), натиснете ключа  веднъж, за да се покаже температурата на олиото за готвене, измерена от температурната сонда.
3. Натиснете ключа  два пъти, за да се покаже контролната точка.
4. Обърнете внимание на температурата на термометъра или пирометъра. И трите показания трябва да са в рамките на $\pm 2^{\circ}\text{C}$ едно от друго. Ако това не е така, свържете се с оторизиран от фабриката сервиз за съдействие.

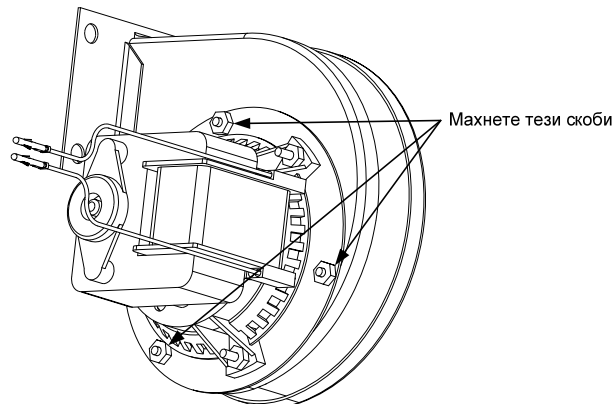
ТРИМЕСЕЧНИ ПРОВЕРКИ И СЕРВИЗ

Почистете възела на вентилатора за въздуха, необходим за горене

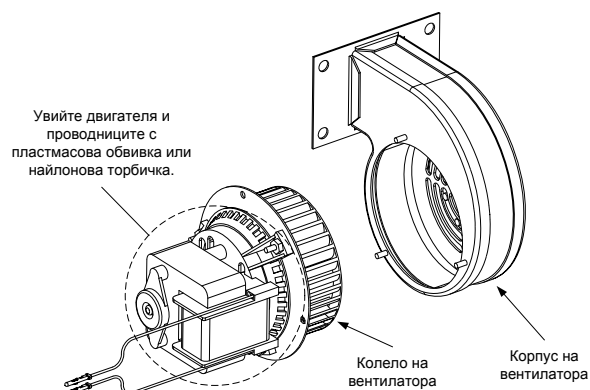
1. Изключете снопа проводници на вентилатора и махнете четирите монтажни гайки на вентилатора.



2. Махнете трите скоби, които захващат двигателния модул на вентилатора към корпуса на вентилатора и разделете двата компонента.

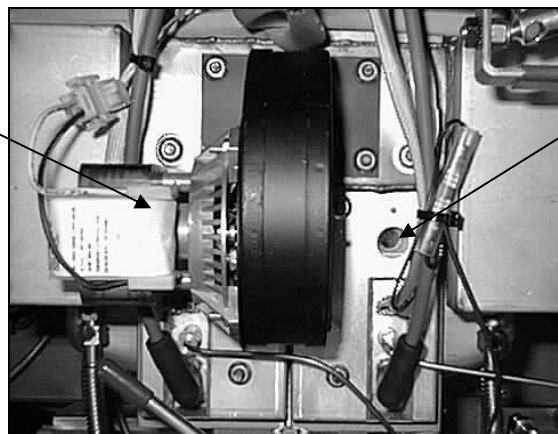


3. Завийте двигателя с пластмасова обвивка, за да предотвратите проникването на вода в него. Напръскайте с обезмасляващ или почистващ препарат колелото и корпуса на вентилатора. Оставете да се абсорбира за пет минути. Изплакнете колелото и корпуса с топла чешмяна вода, след което ги подсушете с чиста кърпа.



4. Махнете пластмасовата обвивка от двигателния модул на вентилатора. Сглобете обратно двигателния модул и корпуса на вентилатора. Монтирайте обратно възела на вентилатора във фритюрника.
5. Монтирайте обратно екрана или екранния модул на вентилатора.
6. Запалете фритюрника съобразно процедурата, описана в Глава 3, Раздел 3.1.
7. След като горелките са били запалени за поне 90 секунди, наблюдавайте пламъците през отворите за наблюдение на горелките, които се намират от всяка страна на вентилатора на въздуха, необходим за горене.

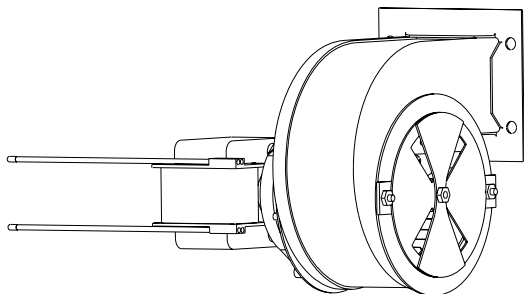
Левият отвор за наблюдение е зад двигателя
(ЗАБЕЛЕЖКА: Екранът на вентилатора е пропуснат за яснота.)



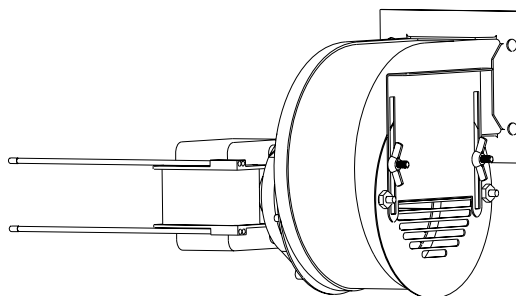
Десен отвор за наблюдение

Сместа от въздух и газ е правилно регулирана, когато налягането в смукателния колектор на горелката е съобразно приложимата таблица на стр. 2-7 и горелките са с ярко оранжево-червено сияние. Ако забележите син пламък или ако по лицевата част на горелка има тъмни петна, значи сместа от въздух и газ трябва да се регулира.

От страната на корпуса на вентилатора срещуположно на двигателя се намира пластината с една или две осигурителни гайки. Разхлабете гайката или съответно гайките достатъчно, за да позволите пластината да бъде преместена, след което регулирайте позицията, така че да отваря или да затваря отвора за прием на въздух, докато се постигне ярко оранжево-червено сияние. Внимателно задръжте пластината на място и затегнете осигурителната гайка или съответно гайки.



ТИПИЧЕН ВЪЗЕЛ НА ВЕНТИЛАТОРА



НЯКОИ ВЪЗЛИ ЗА ВЕНТИЛАТОРИ ЗА ЕВРОПЕЙСКАТА ОБЩНОСТ МОЖЕ ДА БЪДАТ КОНФИГУРИРАНИ ПО ТОЗИ НАЧИН

ШЕСТМЕСЕЧНИ ПРОВЕРКИ И СЕРВИЗ

Почиствайте вентилационната тръба на газовия вентил

ЗАБЕЛЕЖКА: Тази процедура не се изисква за фритюрници, конфигурирани за износ в държавите от Европейската общност.

1. Поставете електрическия прекъсвач и газовия вентил на фритюрника в позиция OFF (Изключено).
2. Внимателно развийте вентилационната тръба от газовия вентил. **ЗАБЕЛЕЖКА:** Вентилационната тръба може да бъде изправена за по-лесно изваждане.
3. Пъхнете парче обикновена тел за връзване (0,052 инча/диаметър) през тръбата, за да отстраните евентуални запушвания.
4. Извадете телта и духнете в тръбата, за да се уверите, че е проходима.
5. Поставете обратно тръбата и я огънете, така че отворът да сочи надолу.

Проверете налягането в смукателния колектор на горелката

ОПАСНОСТ

Тази задача трябва да се изпълнява само от квалифициран сервизен персонал. Обърнете се към местния оторизиран от фабриката сервизен център, за да планирате извършването на това сервизно обслужване.

5.2 Профилактични проверки за поддръжка и сервиз на вградената филтърна система

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никога не въвеждайте в експлоатация филтърната система без олио или мазнина за готвене в системата.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

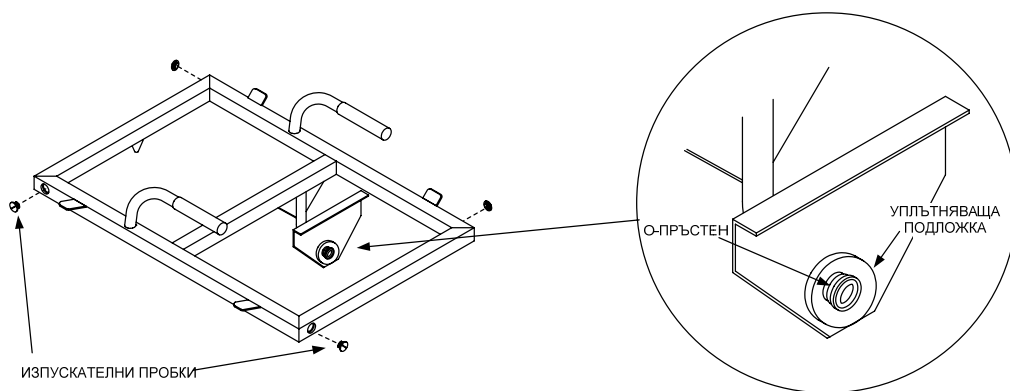
Никога не използвайте филтърния съд за пренасяне на старо олио до мястото на изхвърляне.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никога не изсипвайте 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 с разтвор от топла вода и почистващ препарат.

Ако забележите, че системата помпа бавно или изобщо не помпи, проверете дали решетката на филтърния съд е поставена на дъното му и е покрита с филтърна хартия. (Ако съоръжението е снабдено с филтърна решетка Magnasol вместо със стандартната система от решетка и хартия, проверете дали О-пръстенът на долното съединение на решетката е налице и в добро състояние.) Уверете се, че и двата О-пръстена на съединението от предната дясна страна на филтърния съд са налице и в добро състояние.



Ако системата е снабдена с Power Shower, изпразнете го напълно след всяка употреба. Ако има теч на олио там, където Power Shower се свързва със съда за пържене, проверете дали О-пръстенът и уплътнителната подложка на свързващото съединение са налице и в добро състояние. Ако подозирате, че е налице запушване, отвийте изпускателните пробки в ъглите на рамката. Поставете рамката в съд с гореща вода за няколко минути, така че всички натрупани втвърдени мазнини или олио да се отстранят. Използвайте дълга и тясна четка за миене на бутилки и с гореща вода и почистващ препарат почистете тръбите отвътре. Ако е необходимо, пхнете изправен кламер или тел с подобни размери в дупките на рамката, за да отстраните всички втвърдени мазнини или други запушвания. Изплакнете с гореща вода, подсушете щателно и поставете обратно пробките преди употреба.

⚠ ОПАСНОСТ

Непоставянето на изпускателните пробки в Power Shower ще доведе до пръски горещо олио от съда за пържене по време на процеса на филтриране, което създава изключително сериозна опасност от изгаряния на персонала.

5.3 Годишна/периодична инспекция на системата

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

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

Фритюрник

- Инспектирайте шкафа отвътре и отвън, отпред и отзад за излишно олио.
- Уверете се, че отворът на димоотвода не е запушен от наноси или натрупвания на втвърдено олио или мазнина.
- Уверете се, че горелките и свързаните с тях компоненти (например газови вентили, спомагателни механизми, запалителни устройства и т.н.) са в добро състояние и функционират правилно. Инспектирайте всички газови съединения за течове и проверете дали всички съединения са подходящо натегнати.
- Проверете дали налягането в смукателния колектор на горелката съответства на това, указано на табелката с технически данни на съоръжението.

- Уверете се, че сондите за температура и горна граница са правилно свързани, затегнати и функционират изправно, както и че предпазителите на сондите са налице и са инсталирани съобразно.
- Уверете се, че компонентите в кутията с компоненти (т.е. компютър/контролер, трансформатори, релета, интерфейсни платки и т.н.) са в добро състояние и по тях няма олио и други наноси. Проверете електрическата мрежа на кутията с компоненти и се уверете, че съединенията са затегнати и че мрежата е в добро състояние.
- Уверете се, че всички предпазни елементи (т.е. аварийни прекъсвачи за изпразване, 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 изолацията на съда за пържене е в здраво в експлоатационно отношение състояние.
- Уверете се, че сноповете проводници и съединенията са затегнати 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 затегнати.
- 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.
- Проверете дали всички О-пръстени и уплътнения (включително тези на Power Shower, ако има такъв, и на съединението на бързия прекъсвач) са налице и в добро състояние. Подменете О-пръстените и уплътненията, ако са износени или повредени.
- Проверете целостта на филтърната система, както следва:
 - Уверете се, че капакът на филтърния съд е налице и инсталиран правилно.
 - При празен филтърен съд поставете една по една всяка ръчка за връщане на олиото в позиция ON (Включено). Уверете се, че помпата се активира и че се появяват мехурчета в олиото/мазнината за готвене (или че се чува бълбукане от отвора на Power Shower, ако има такъв) на съответния съд за пържене.
 - Затворете всички вентили за връщане на олиото (т.е. поставете всички ръчки за връщане на олиото в позиция OFF (Изключено)). Проверете дали всеки вентил за връщане на олиото работи правилно, като активирате филтърната помпа посредством лоста на един от микропрекъсвачите за връщане на олио. Не трябва да се забелязват мехурчета въздух в нито един съд за пържене (и не трябва да се чува бълбукане от отворите на Power Shower, ако такъв е налице).
 - Проверете дали филтърният съд е правилно подготвен за филтриране, след което изпразнете съд за пържене с олио, загрято до 177°C във филтърния съд и затворете изпускателния вентил на съда за пържене. Поставете ръчката за връщане на олиото в позиция ON (Включено). Оставете цялото олио за готвене да се върне в съда за пържене (което се указва от мехурчета в олиото за готвене или на съоръжения с Power Shower – от спирането на притока на олио от Power Shower). Поставете обратно ръчката за връщане на олиото в позиция OFF (Изключено). Съдът за пържене трябва да се е напълнил отново за не повече от 2 минути и 30 секунди.

ГАЗОВИ ФРИТЮРНИЦИ СЕРИЯ PRO H55

ГЛАВА 6: ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ ОТ ОПЕРАТОРА

6.1 Въведение

Тази глава 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. 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 съединения, докато работите по задачата. 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.

Някои от препоръчаните в тази глава действия за отстраняване на неизправности включват демонтирането на компоненти, за които се подозира, че са неизправни, и подмяната с компоненти, за които е известно, че са изправни. Винаги когато е указано такова действие, направете справка в Раздел 6.6 за конкретни инструкции.

Ако имате съмнения относно правилното действие, което трябва да предприемете, не се колебайте да се обадите на Техническият сервизен отдел на Frymaster или на местния си оторизиран от фабриката сервизен център на Frymaster за съдействие.

Преди да се обадите на представител на сервиза или на ГОРЕЩАТА ЛИНИЯ (+1 800 551 FRYER) на Frymaster:

- Уверете се, че електрическите шнулове са включени в контактите и че прекъсвачите са включени.
- Уверете се, че бързите прекъсвачи на газовата линия са правилно свързани.
- Уверете се, че всички спирателни вентили на газовата линия са отворени.
- Уверете се, че изпускателните вентили на съда за пържене са напълно затворени.

ОПАСНОСТ

Горещото олио за готвене причинява сериозни изгаряния. В никакъв случай не правете опити за местене на това съоръжение, когато е пълно с горещо олио за готвене, или за прехвърляне на горещо олио за готвене 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 шнулове преди извършването на сервизно обслужване.

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

6.2 Отстраняване на неизправности във фритюрници с Computer Magic III.5, таймер за повдигачите на кошниците или цифров контролер

ПРОБЛЕМ	ВЕРОЯТНИ ПРИЧИНИ	ПОПРАВИТЕЛНИ ДЕЙСТВИЯ
Дисплеят на компютъра или контролера не работи.	А. Контролерът не е включен.	А. Натиснете ключа ON/OFF (Включено/Изключено), за да включите контролера.
	Б. Фритюрникът не се захранва с електричество.	Б. Уверете се, че фритюрникът е включен в мрежата и че прекъсвачът не е изключен.
	В. Повреден сноп проводници на компютъра/контролера.	В. Ако разполагате с изправен сноп проводници, използвайте го за подмяна на снопа, за който се подозира, че е неизправен. Ако фритюрникът функционира правилно, поръчайте резервен сноп проводници от оторизиран от фабриката сервизен център.
	Г. Неизправен компютър/контролер.	Г. Ако разполагате с работещ компютър/контролер, използвайте го за подмяна на компютъра/контролера, за който се подозира, че е неизправен. Ако фритюрникът функционира правилно, поръчайте резервен компютър/контролер от оторизиран от фабриката сервизен център.
Дисплеят показва Ргов (Пробл.) с включен алармен сигнал.	Повреден сноп проводници или конектор на компютъра/ контролера.	Ако разполагате с изправен сноп проводници, използвайте го за подмяна на снопа, за който се подозира, че е неизправен. Ако фритюрникът функционира правилно, поръчайте резервен сноп проводници от оторизиран от фабриката сервизен център.
Дисплеят показва HELP (Помощ) с включен алармен сигнал. Топлинният индикатор е включен, но горелките не палат.	А. Изпускателен вентил не е напълно затворен.	А. Изключете ключа ON/OFF (Включено/Изключено), затворете напълно изпускателния вентил или съответно вентили, след което включете ключа ON/OFF (Включено/Изключено).
	Б. Газовият вентил не е включен.	Б. Завъртете копчето на газовия вентил в положение ON (Включено).
	В. Ръчен спирателен вентил на газта е затворен.	В. Уверете се, че всички ръчни спирателни вентили по линията са отворени. Уверете се, че главният спирателен вентил на газта е отворен.
	Г. Неправилно свързано съединение на бърз прекъсвач на газовата линия.	Г. Уверете се, че съединението на бързия прекъсвач на гъвкавата газова линия е здраво свързано с фритюрника.
	Д. Запушен или неизправен вентилатор за въздуха, необходим за горене.	Д. Уверете се, че вентилаторът за въздуха, необходим за горене, работи. Ако това не е така, обадете се на оторизиран от фабриката сервизен център за съдействие. 3. Ако вентилаторът на въздуха, необходим за горене, е изправен, почистете го и го регулирайте съобразно инструкциите в Глава 5 на това ръководство.

ПРОБЛЕМ	ВЕРОЯТНИ ПРИЧИНИ	ПОПРАВИТЕЛНИ ДЕЙСТВИЯ
Дисплеят показва Lo (Нис.), топлинният индикатор включва и изключва, както обикновено, но горелките не палят и вентилаторът не работи.	А. Неизправен компютър/контролер.	А. Ако разполагате с работещ компютър/контролер, използвайте го за подмяна на компютъра/контролера, за който се подозира, че е неизправен. Ако фритюрникът функционира правилно, поръчайте резервен компютър/контролер от оторизиран от фабриката сервизен център.
	Б. Повреда в снопа проводници на компютъра/контролера.	Б. Ако разполагате с изправен сноп проводници, използвайте го за подмяна на снопа, за който се подозира, че е неизправен. Ако фритюрникът функционира правилно, поръчайте резервен сноп проводници от оторизиран от фабриката сервизен център.
Фритюрникът излиза бавно от цикъла на топене. Дисплеят показва HELP (Помощ) малко време след приключване на цикъла на топене.	Замърсен или запушен вентилатор за въздуха, необходим за горене.	Почистете и регулирайте съгласно инструкциите в Глава 5 на това ръководство.
Фритюрникът работи нормално, но възстановяването е бавно при готвене.	Замърсен или запушен вентилатор за въздуха, необходим за горене.	Почистете и регулирайте съгласно инструкциите в Глава 5 на това ръководство.
Фритюрникът работи нормално, но издава пукащ звук при запалването на горелките.	А. Замърсен или запушен вентилатор за въздуха, необходим за горене.	А. Почистете и регулирайте съгласно инструкциите в Глава 5 на това ръководство.
	Б. Замърсена или запушена вентилационна тръба на газовия вентил (само фритюрници, които не са за Европейската общност).	Б. Почистете съгласно инструкциите в Глава 5 на това ръководство.
	В. Неработещ изправно вентилатор за въздуха, необходим за горене.	В. Ако вентилаторът набира скорост бавно, обърнете се към оторизиран от фабриката сервизен център за сервиз.
Дисплеят показва HELP (Помощ) и се включва алармен сигнал, но фритюрникът работи нормално (фалшива аларма).	Неизправен компютър/контролер.	Ако разполагате с работещ компютър/контролер, използвайте го за подмяна на компютъра/контролера, за който се подозира, че е неизправен. Ако фритюрникът функционира правилно, поръчайте резервен компютър/контролер от оторизиран от фабриката сервизен център.
Компютърът не влиза в режим за програмиране или някои бутони не действат.	Неизправен компютър/контролер.	Ако разполагате с работещ компютър/контролер, използвайте го за подмяна на компютъра/контролера, за който се подозира, че е неизправен. Ако фритюрникът функционира правилно, поръчайте резервен компютър/контролер от оторизиран от фабриката сервизен център.
Топлинният индикатор е включен и вентилаторът работи, но горелката не пали.	Изгорял бушон на интерфейсната платка или в модула на запалването.	Подменете бушона.

ПРОБЛЕМ	ВЕРОЯТНИ ПРИЧИНИ	ПОПРАВИТЕЛНИ ДЕЙСТВИЯ
Топлинният индикатор е изключен при началното стартиране. Дисплеят показва HI (Вис.) или HOT (Горещо) с включен алармен сигнал.	Неизправен компютър/контролер.	Ако разполагате с работещ компютър/контролер, използвайте го за подмяна на компютъра/контролера, за който се подозира, че е неизправен. Ако фритюрникът функционира правилно, поръчайте резервен компютър/контролер от оторизиран от фабриката сервизен център.

6.3 Отстраняване на неизправности във фритюрници с (аналогов) контролер от твърди схеми

ПРОБЛЕМ	ВЕРОЯТНИ ПРИЧИНИ	ПОПРАВИТЕЛНИ ДЕЙСТВИЯ
Електрическият прекъсвач е в позиция ON (Включено), контролерът не свети, фритюрникът не загрева.	А. Фритюрникът не се захранва с електричество.	А. Уверете се, че фритюрникът е включен в мрежата и че прекъсвачът не е изключен.
	Б. Повреда в снопа проводници на контролера.	Б. Ако разполагате с изправен сноп проводници, използвайте го за подмяна на снопа, за който се подозира, че е неизправен. Ако фритюрникът функционира правилно, поръчайте резервен сноп проводници от оторизиран от фабриката сервизен център.
	В. Неизправен контролер.	В. Ако разполагате с работещ контролер, използвайте го за подмяна на контролера, за който се подозира, че е неизправен. Ако фритюрникът функционира правилно, поръчайте резервен контролер от оторизиран от фабриката сервизен център.
Светлинният индикатор за включено състояние е включен, светлинният индикатор за неизправности е включен, светлинният индикатор за режим на загреване е изключен.	Повреда в снопа проводници на контролера.	Ако разполагате с изправен сноп проводници, използвайте го за подмяна на снопа, за който се подозира, че е неизправен. Ако фритюрникът функционира правилно, поръчайте резервен сноп проводници от оторизиран от фабриката сервизен център.
Светлинният индикатор за включено състояние е ВКЛЮЧЕН , светлинният индикатор за неизправности е ВКЛЮЧЕН , светлинният индикатор за режим на загреване е ВКЛЮЧЕН . Горелките не палят.	А. Изпускателен вентил не е напълно затворен.	А. Изключете ключа ON/OFF (Включено/Изключено), затворете напълно изпускателния вентил или съответно вентили, след което включете ключа ON/OFF (Включено/Изключено).
	Б. Газовият вентил не е включен.	Б. Завъртете копчето на газовия вентил в положение ON (Включено).
	В. Ръчният спирателен вентил на газта е затворен.	В. Уверете се, че всички ръчни спирателни вентили по линията са отворени. Г. Уверете се, че главният спирателен вентил на газта е отворен.
	Г. Неправилно свързано съединение на бърз прекъсвач на газовата линия.	Г. Уверете се, че съединението на бързия прекъсвач на гъвкавата газова линия е здраво свързано с фритюрника.
	Д. Запушен или неизправен вентилатор за въздуха, необходим за горене.	Д. Уверете се, че вентилаторът за въздуха, необходим за горене, работи. Ако това не е така, обадете се на оторизиран от фабриката сервизен център за съдействие. З. Ако вентилаторът на въздуха, необходим за горене, е изправен, почистете го и го регулирайте съобразно инструкциите в Глава 5 на това ръководство.

ПРОБЛЕМ	ВЕРОЯТНИ ПРИЧИНИ	ПОПРАВИТЕЛНИ ДЕЙСТВИЯ
Светлинният индикатор за режим на загряване включва и изключва нормално. Вентилаторът не работи и горелките не палят.	А. Неизправен контролер.	А. Ако разполагате с работещ контролер, използвайте го за подмяна на контролера, за който се подозира, че е неизправен. Ако фритюрникът функционира правилно, поръчайте резервен контролер от оторизиран от фабриката сервизен център.
	Б. Повреда в снопа проводници на контролера.	Б. Ако разполагате с изправен сноп проводници, използвайте го за подмяна на снопа, за който се подозира, че е неизправен. Ако фритюрникът функционира правилно, поръчайте резервен сноп проводници от оторизиран от фабриката сервизен център.
Фритюрникът излиза бавно от цикъла на топене. Светлинният индикатор за режим на загряване е ВКЛЮЧЕН . Светлинният индикатор за неизправности се включва малко време след приключване на цикъла на топене.	Замърсен или запушен вентилатор за въздуха, необходим за горене.	Почистете и регулирайте съгласно инструкциите в Глава 5 на това ръководство.
Фритюрникът работи нормално, но възстановяването е бавно при готвене.	Замърсен или запушен вентилатор за въздуха, необходим за горене.	Почистете и регулирайте съгласно инструкциите в Глава 5 на това ръководство.
Фритюрникът работи нормално, но издава пукащ звук при запалването на горелките.	А. Запушен вентилатор за въздуха, необходим за горене.	А. Почистете и регулирайте съгласно инструкциите в Глава 5 на това ръководство.
	Б. Замърсена или запушена вентилационна тръба на газовия вентил (само фритюрници, които не са за Европейската общност).	Б. Почистете съгласно инструкциите в Глава 5 на това ръководство.
	В. Неработещ изправно вентилатор за въздуха, необходим за горене.	В. Ако вентилаторът набира скорост бавно, обърнете се към оторизиран от фабриката сервизен център за сервиз.
Светлинният индикатор за режим на загряване е включен, вентилаторът работи, но горелката не пали.	Изгорял бушон на интерфейлната платка или в модула на запалването.	Подменете бушона.
Светлинният индикатор за режим на загряване включва и изключва нормално и фритюрникът работи нормално, но светлинният индикатор за неизправности е включен постоянно (фалшива аларма).	А. Неизправен контролер.	А. Ако разполагате с работещ контролер, използвайте го за подмяна на контролера, за който се подозира, че е неизправен. Ако фритюрникът функционира правилно, поръчайте резервен контролер от оторизиран от фабриката сервизен център.
	Б. Повреда в снопа проводници на контролера.	Б. Ако разполагате с изправен сноп проводници, използвайте го за подмяна на снопа, за който се подозира, че е неизправен. Ако фритюрникът функционира правилно, поръчайте резервен сноп проводници от оторизиран от фабриката сервизен център.

ПРОБЛЕМ	ВЕРОЯТНИ ПРИЧИНИ	ПОПРАВИТЕЛНИ ДЕЙСТВИЯ
Светлинният индикатор за режим на загряване е ВКЛЮЧЕН , а електрическият прекъсвач е в позиция OFF (Изключено) . След началното стартиране фритюрникът продължава да се загрява до включването на светлинния индикатор за неизправности. Температурата на съда за пържене е над 210°C .	Неизправен контролер.	Ако разполагате с работещ контролер, използвайте го за подмяна на контролера, за който се подозира, че е неизправен. Ако фритюрникът функционира правилно, поръчайте резервен контролер от оторизиран от фабриката сервизен център.

6.4 Отстраняване на неизправности във вградената филтърна система

ПРОБЛЕМ	ВЕРОЯТНИ ПРИЧИНИ	ПОПРАВИТЕЛНИ ДЕЙСТВИЯ
Помпата не стартира. ИЛИ Помпата спира при филтриране.	<p>А. Прекъсвачът за топлинно натоварване е изключил поради презагрят двигател.</p> <p><i>Тест:</i> Ако помпата е спряла внезапно по време на процеса на филтриране, особено ако това е станало след няколко цикъла на филтриране, двигателят на помпата вероятно е презагрял. Поставете ръчката на филтъра в позиция OFF (Изключено), оставете помпата да се охлади поне за 45 минути и след това натиснете бутона за нулиране на двигателя на помпата. Направете опит да активирате помпата.</p>	<p>А. Ако помпата работи нормално след нулиране на прекъсвача за топлинно натоварване, помпата е била презагрята.</p> <p>Винаги филтрирайте, когато олиото за готвене е на или близко до температурата за пържене.</p> <p>Оставете двигателя на помпата да се охлади за поне десет минути, след като филтрирате два пълни съда за пържене един след друг.</p> <p>Проверете филтърната хартия между филтриранията. Подменете хартията, ако има голямо отлагане на утайки.</p>
	<p>Б. Неизправен микропрекъсвач на филтърната ръчка.</p> <p><i>Тест:</i> Ако фритюрникът има няколко вани, направете опит да задвижите филтъра с друга ръчка. Ако помпата тръгне, микропрекъсвачът на ръчката или е разцентрован, или е неизправен.</p> <p>Когато ръчката бъде поставена в позиция ON (Включено), лостът на микропрекъсвача трябва да бъде натиснат здраво срещу прекъсвача. Ако е така, значи прекъсвачът е неизправен. Ако не е така, значи прекъсвачът е разхлабен и/или разцентрован.</p>	<p>Б. Ако прекъсвачът е разхлабен, затегнете гайките и болтовете, които го придържат на мястото му, като се уверите, че когато ръчката е поставена в позиция ON (Включено), лостът на микропрекъсвача е натиснат здраво срещу прекъсвача.</p> <p>Ако прекъсвачът е неизправен, обадете се на оторизиран от фабриката сервизен център.</p>

ПРОБЛЕМ	ВЕРОЯТНИ ПРИЧИНИ	ПОПРАВИТЕЛНИ ДЕЙСТВИЯ
(Продължава от предишната страница.)	<p>В. Запушена помпа.</p> <p><i>Тест:</i> Затворете изпускателния вентил. Поставете ръчката на филтъра в позиция OFF (Изключено), оставете помпата да се охлади поне за 45 минути и след това натиснете бутона за нулиране на двигателя на помпата. Извадете филтърния съд от уреда, след което пуснете помпата. Ако двигателят на помпата забръмчи и след това спре, значи помпата е блокирана.</p>	<p>В. Помпата обикновено се запущва поради натрупани утайки вследствие на неправилно оразмерена или поставена филтърна хартия, както и поради неизползване на решетката за трохи. Обадете се на оторизиран от фабриката сервизен център за отстраняване на запушването.</p> <p>Уверете се, че филтърната хартия е с правилни размери и е поставена както трябва, както и че решетката за трохи се използва.</p>
Помпата стартира, но не прехвърля или прехвърлянето се извършва много бавно.	<p>А. Олиото за готвене е твърде студено за филтриране.</p>	<p>А. За да филтрирате както трябва, олиото трябва да е на или близо до 177°C. При температури, по-ниски от тази стойност, олиото става прекалено гъсто, за да премине лесно през филтърната среда, което води до силно забавено връщане на олиото и евентуалното прегряване на двигателя на филтърната помпа.</p>
	<p>Б. Неправилно инсталирани или подготвени компоненти на филтърния съд.</p> <p><i>Тест:</i> Затворете изпускателния вентил. Поставете ръчката на филтъра в позиция OFF (Изключено), извадете филтърния съд (и Power Shower, ако е снабден с такъв) от съоръжението. Преместете ръчката на филтъра в позиция ON (Включено).</p> <p>Ако силна струя въздух бъде изпомпвана от отвора за връщане на олиото (или отвора на Power Shower), проблемът е в компонентите на филтърния съд.</p>	<p>Б. Отстранете олиото от филтърния съд и подменете филтърната хартия, като се уверите, че филтърната решетка е на мястото си под хартията.</p> <p>В. Ако това не отстрани проблема, смукателната тръба на филтъра вероятно е блокирана. Д. Отстранете запушването посредством тънка, гъвкава тел. Ако не успеете да отстраните запушването, обадете се на оторизиран от фабриката сервизен център.</p>
Power Shower не пръска както трябва.	<p>А. Затворени отвори или втвърдена мазнина в Power Shower.</p> <p><i>Тест:</i> Вижте дали около уплътнителната подложка на Power Shower не блика олио, без обаче да излиза от дупките в рамката. Ако това е така, значи Power Shower е запушен.</p>	<p>А. Почистете Power Shower съгласно инструкциите в Глава 5 на това ръководство.</p>
	<p>Б. Липсващи/износени О-пръстени и уплътнителна подложка на Power Shower.</p>	<p>Б. Уверете се, че О-пръстените и уплътнителната подложка са налице и в добро състояние.</p>

ПРОБЛЕМ	ВЕРОЯТНИ ПРИЧИНИ	ПОПРАВИТЕЛНИ ДЕЙСТВИЯ
(Продължава от предишната страница.)	В. Липсваща хартия във филтърния съд. (Това води до твърде голямо налягане в линиите за връщане на олиото, което причинява силен приток през Power Shower, но също и до бликане на олиото около уплътнителната подложка.)	В. Уверете се, че филтърната хартия е правилно поставена във филтърния съд.

6.5 Отстраняване на неизправности с повдигача на кошницата

ПРОБЛЕМ	ВЕРОЯТНИ ПРИЧИНИ	ПОПРАВИТЕЛНИ ДЕЙСТВИЯ
Повдигачът на кошницата се движи неравномерно или издава много шум.	Подемните прътове на кошницата трябва да се смажат.	Смажете подечните прътове на кошницата с Lubriplate™ или равностойна лека бяла смазка.

Тази страница нарочно е оставена празна.



Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106, САЩ

ТЕЛ.: + 1 318 865 171 ФАКС (Части): +1 318 219 7140 ФАКС (Техн. поддръжка) +1 318 219 7135

ОТПЕЧАТАНО В САЩ
BULGARIAN / български език

СЕРВИЗНА ГОРЕЩА ЛИНИЯ
1-800-551-8633

819-6649
МАРТ 2009 г.