



Газовые фритюрницы  
серии Pro H55  
Руководство по установке и эксплуатации

EAC

 **Frymaster** 



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

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

[www.frymaster.com](http://www.frymaster.com)

E-mail: [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com)

АВГУСТ 2009  
\* 8196660 \*

RUSSIAN

#### УВЕДОМЛЕНИЕ

ЕСЛИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ ДАННОГО ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ MANITOWOC НА ПРОТЯЖЕНИЕ ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА БУДУТ ИСПОЛЬЗОВАНЫ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ПОМИМО ПРИОБРЕТЕННЫХ НАПРЯМУЮ У FRUMASTER DEAN ИЛИ УПОЛНОМОЧЕННЫХ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ КОМПАНИИ НОВЫХ ИЛИ ВОССТАНОВЛЕННЫХ НЕМОДИФИЦИРОВАННЫХ КОМПЛЕКТУЮЩИХ, А ТАКЖЕ МОДИФИЦИРОВАННЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ, НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ПОТЕРЯЕТ СИЛУ. КРОМЕ ТОГО, НИ КОМПАНИЯ FRUMASTER DEAN, НИ ЕЕ ФИЛИАЛЫ НЕ ПРИНИМАЮТ ПРЕТЕНЗИЙ И НЕ НЕСУТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КАКОЙ БЫ ТО НИ БЫЛО УЩЕРБ ИЛИ РАСХОДЫ, ПОНЕСЕННЫЕ ЗАКАЗЧИКОМ И СВЯЗАННЫЕ, ПРЯМО ИЛИ КОСВЕННО, ЦЕЛИКОМ ИЛИ ЧАСТИЧНО, С УСТАНОВКОЙ КАКОЙ-ЛИБО МОДИФИЦИРОВАННОЙ ДЕТАЛИ И (ИЛИ) ДЕТАЛИ, ПОЛУЧЕННОЙ ОТ НЕУПОЛНОМОЧЕННОГО СЕРВИС-ЦЕНТРА.

#### УВЕДОМЛЕНИЕ

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

#### УВЕДОМЛЕНИЕ

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

#### УВЕДОМЛЕНИЕ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ В США

Данное оборудование должно быть установлено в соответствии с основными санитарно-техническими нормами Международной инспекции зданий и Администрации надзора за соблюдением нормативов (BOCA), а также Руководством по санитарным нормам пищевой промышленности Администрации США по контролю за продуктами питания и лекарствами.

#### УВЕДОМЛЕНИЕ

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

#### УВЕДОМЛЕНИЕ ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ УСТАНОВОК, ОБОРУДОВАННЫХ КОМПЬЮТЕРАМИ

##### США

Данное устройство соответствует требованиям части 15 правил Федеральной комиссии США по связи (FCC). Эксплуатация ограничивается двумя следующими условиями: 1) Данное устройство не должно создавать вредных помех и 2) Данное устройство должно принимать любые помехи, включая и те, которые могут привести к нежелательным явлениям при работе устройства. Несмотря на то, что данное устройство относится к классу А, также было установлено, что оно удовлетворяет требованиям класса В.

##### КАНАДА

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

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

#### ОПАСНО

Неправильная установка, настройка, техобслуживание или ремонт, а также несанкционированные изменения или модификации могут привести к материальному ущербу, телесным повреждениям или смерти. Перед установкой, эксплуатацией или обслуживанием данного оборудования внимательно прочитайте инструкции по установке, эксплуатации и техобслуживанию. Конвертация данного оборудования для использования газов, изначально не предназначенных для его эксплуатации, должна проводиться исключительно квалифицированным обслуживающим персоналом.

**⚠ ОПАСНО**

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

**⚠ ОПАСНО**

Чрезвычайно важно ограничить движение данного устройства и предотвратить нагрузку на газовый шланг. Одиночные фритюрницы на ножках необходимо стабилизировать якорными креплениями. Все без исключения фритюрницы на колесиках необходимо стабилизировать ограничительными цепями. Если газ подведен гибким шлангом, при эксплуатации фритюрницы необходимо использовать дополнительный ограничительный кабель.

**⚠ ОПАСНО**

Передний выступ фритюрницы — не ступенька! Не становитесь на фритюрницу. Если вы поскользнетесь или прикоснетесь к горячему маслу, существует вероятность, что вы будете тяжело травмированы.

**⚠ ОПАСНО**

Не храните и не используйте бензин или другие горючие пары и жидкости вблизи этого или любого другого электрического устройства.

**⚠ ОПАСНО**

Руководство к действию на случай, если оператор фритюрницы обнаружит запах газа или его утечку, необходимо поместить на видном месте. Эту информацию можно получить в местной газовой компании или у поставщика газа.

**⚠ ОПАСНО**

В данном продукте содержатся химические вещества, которые, по данным штата Калифорния, вызывают раковые заболевания, врожденные дефекты, а также оказывают негативное действие на репродуктивную систему организма.

При эксплуатации, установке и обслуживании данного продукта вы можете попасть под воздействие частиц стекловолокна или керамических волокон, кристаллического диоксида кремния и/или монооксида углерода. Попадание частиц стекловолокна и керамического волокна в дыхательные пути, по данным штата Калифорния, вызывает рак. Вдыхание монооксида углерода, по данным штата Калифорния, вызывает врожденные дефекты и негативно воздействует на репродуктивную систему организма.

**⚠ ОПАСНО**

Поддон для крошек во фритюрницах, оборудованных фильтрационной системой, нужно каждый день по окончании жарки опорожнять в огнестойкий контейнер. Некоторые остатки пищи могут самопроизвольно воспламениться при продолжительном погружении в некоторые виды кулинарного жира.

**⚠ ОСТОРОЖНО**

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

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

Законодательство штата Массачусеттс требует, чтобы газовая продукция устанавливалась исключительно лицензированными сантехниками или слесарями.

# Газовые фритюрницы серии Pro H55

## РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

### СОДЕРЖАНИЕ

---

|  |  |
|--|--|
| <b>ГЛАВА 1: Общие сведения</b>                               |  |
| 1.1  | Применение .....1-1  |
| 1.2  | Руководство по техническому обслуживанию и комплектующим .....1-1  |
| 1.3  | Информация по безопасности.....1-2   |
| 1.4  | Информация, относящаяся к стандарту СЕ Европейского Сообщества.....1-2   |
| 1.5  | Описание оборудования .....1-3   |
| 1.6  | Установщики, эксплуатационный и обслуживающий персонал .....1-3  |
| 1.7  | Определения .....1-3   |
| 1.8  | Процедура предъявления требований о компенсации за повреждения при транспортировке.....1-4   |
| <b>ГЛАВА 2: Инструкции по установке</b>                      |  |
| 2.1  | Общие требования при установке .....2-1  |
| 2.2  | Установка шасси/ножек.....2-3  |
| 2.3  | Подготовка к подключению газа .....2-3   |
| 2.4  | Подключение к источнику газа .....2-5  |
| 2.5  | Конвертация для использования альтернативного вида газа.....2-8  |
| <b>ГЛАВА 3: Инструкции по эксплуатации</b>                   |  |
| 3.1  | Эксплуатация и программирование контроллера .....3-1   |
| 3.2  | Включение .....3-1   |
| 3.3  | Кипячение обжарочной ванны.....3-3   |
| 3.4  | Выключение фритюрницы .....3-3   |
| <b>ГЛАВА 4: Инструкции по фильтрации</b>                     |  |
| 4.1  | Слив и ручная фильтрация .....4-1  |
| 4.2  | Подготовка к использованию встроенной системы фильтрации .....4-2  |
| 4.3  | Работа фильтра .....4-5  |
| 4.4  | Разборка и сборка фильтра Magnasol .....4-8  |
| 4.5  | Слив и утилизация отработанного масла.....4-9  |
| 4.6  | Использование второстепенного заднего стока для масла .....4-10  |
| <b>ГЛАВА 5: Профилактическое техобслуживание</b>             |  |
| 5.1  | Профилактическая проверка и обслуживание фритюрницы .....5-1   |
|  | Ежедневные проверки и обслуживание .....5-1  |
|  | Еженедельные проверки и обслуживание .....5-1  |
|  | Ежемесячные проверки и обслуживание .....5-3   |
|  | Ежеквартальные проверки и обслуживание .....5-4  |
|  | Полугодовые проверки и обслуживание .....5-6   |
| 5.2  | Профилактические проверки и обслуживание встроенной системы фильтрации.....5-6   |
| 5.3  | Ежегодные/Периодические осмотры системы .....5-7   |
| <b>ГЛАВА 6: Поиск и устранение неисправностей оператором</b> |  |
| 6.1  | Введение .....6-1  |
| 6.2  | Поиск и устранение неисправностей во фритюрницах оснащенных компьютерами<br>Computer Magic III.5, таймерами подъемника корзин или цифровыми<br>контроллерами.....6-2 |
| 6.3  | Поиск и устранение неисправностей во фритюрницах оснащенных аналоговыми<br>контроллерами.....6-4   |
| 6.4  | Поиск и устранение неисправностей встроенной системы фильтрации .....6-6   |
| 6.5  | Поиск и устранение неисправностей подъемника корзин .....6-8   |

# Газовые фритюрницы серии Pro H55

## ГЛАВА 1: ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

---

### 1.1 Применение

Газовые фритюрницы серии Pro H55 были одобрены Евросоюзом для продажи и установки в следующих европейских странах: Австрия, Бельгия, Германия, Дания, Испания, Финляндия, Франция, Великобритания, Ирландия, Италия, Люксембург, Нидерланды, Норвегия, Португалия и Швеция.

Данная инструкция по эксплуатации применима и действительна для всех фритюрниц серии Pro H55 реализованных в англоговорящих странах, включая англоговорящие страны Евросоюза. В случае возникновения расхождений между информацией и инструкциями, предоставленными в данном руководстве, и местными или государственными нормативами в стране, в которой данное оборудование было установлено, установка и эксплуатация оборудования должны проводиться в соответствии с данными нормативами.

Данное оборудование предназначено для профессионального использования и должно эксплуатироваться исключительно квалифицированным персоналом, определение которому дано в разделе 1.7.

### 1.2 Руководство по техническому обслуживанию и комплектующим

Чтобы иметь возможность быстро оказать вам помощь, уполномоченному сервис-центру компании Frymaster (FASC) или представителю отдела технического обслуживания понадобится некоторая информация о вашем оборудовании. Основная часть этой информации содержится в табличке, прикрепленной к внутренней стороне дверцы фритюрницы. Номера деталей можно найти в руководстве по установке, эксплуатации, техобслуживанию и комплектующим. Вы можете направить заказ на комплектующие непосредственно в местный сервисный центр или дистрибьютору. При отправке с завода к фритюрнице прилагается список уполномоченных сервис-центров (FASC) компании Frymaster. Если у вас нет этого списка, вы можете обратиться в отдел технического обслуживания Frymaster по телефону 1-800-551-8633 или 1-318-865-1711, или по следующему электронному адресу: [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com).

При заказе комплектующих необходимо предоставить следующую информацию:

№ модели: \_\_\_\_\_  
Серийный номер: \_\_\_\_\_  
Тип газа или напряжение: \_\_\_\_\_  
Номер детали: \_\_\_\_\_  
Необходимое количество: \_\_\_\_\_

Свяжитесь с местным уполномоченным сервисным центром для получения информации о предоставляемых услугах. В отдел технического обслуживания компании Frymaster также можно обратиться для проведения обслуживания по телефонам 1-800-551-8633 и 1-318-865-1711 или по следующему адресу электронной почты: [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com). При обращении в сервисный центр для проведения техобслуживания необходимо подготовить следующие данные:

№ модели: \_\_\_\_\_  
Серийный номер: \_\_\_\_\_  
Тип газа: \_\_\_\_\_

Помимо номера модели, серийного номера и типа газа, также необходимо будет предоставить подробную информацию о неисправности, а также любую дополнительную информацию, которая на ваш взгляд может оказаться полезной для устранения неполадки.

**СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

### 1.3 Информация по безопасности

Прежде чем приступать к работе с данным оборудованием, внимательно прочитайте инструкции, содержащиеся в этом руководстве. В руководстве вам встретятся примечания, заключенные в двойную рамку, подобные приведенным ниже.

#### **ВНИМАНИЕ**

Блоки **ВНИМАНИЕ** содержат информацию о действиях или условиях, которые *могут привести к неполадкам вашей системы*.

#### **ОСТОРОЖНО**

Блоки **ОСТОРОЖНО** содержат информацию о действиях или условиях, которые *могут привести к повреждению вашей системы*, а также стать причиной неполадок.

#### **ОПАСНО**

Блоки **ОПАСНО** содержат информацию о действиях или условиях, которые *могут привести к телесным повреждениям*, а также вызвать повреждение системы и (или) привести к неполадкам.

Ваша фритюрница оснащена следующими автоматическими механизмами обеспечения безопасности:

1. Детектор высокой температуры перекроет подачу газа к нагревателю в случае, если произойдет сбой контролирующего термостата.
2. Защитный выключатель, встроенный в сливной вентиль, предотвращает зажигание нагревателя в случаях, если сливной вентиль открыт, пусть даже и незначительно.

### 1.4 Информация, относящаяся к стандарту СЕ Европейского Сообщества

Европейское Сообщество установило для оборудования подобного типа ряд особых стандартов. Если между стандартами СЕ и другими стандартами имеются расхождения, информация, по которой имеются расхождения, представлена в затененных блоках, подобных приведенному ниже.

| Давление газа на входе нагревателя<br>(вне стандарта СЕ) |                              |                              |
|--|------------------------------|------------------------------|
| Тип  | Минимум                      | Максимум                     |
| Природный  | 6 дюймов<br>водяного столба  | 14 дюймов<br>водяного столба |
|  | 1,49 кПа                     | 3,49 кПа                     |
|  | 14,68 мбар                   | 34,72 мбар                   |
| Сжиженный  | 11 дюймов<br>водяного столба | 14 дюймов<br>водяного столба |
|  | 2,74 кПа                     | 3,49 кПа                     |
|  | 27,28 мбар                   | 34,84 мбар                   |

## 1.5 Описание оборудования

Высокоэффективные фритюрницы серии Pro H55 оснащены инфракрасной системой нагревателей, позволяющей достичь экономии энергии до 43% по сравнению с традиционными фритюрницами с открытыми нагревателями. Эта серия включает в себя следующие модели: PH55, FMPH55 и варианты FPPH55. Модели PH55 не оснащены встроенной системой фильтрации. Модели FPPH55 оснащены встроенной фильтрационной системой FootPrint Pro, расположенной под двумя крайними обжарочными ваннами слева. Модели FMPH55 также оснащены встроенной фильтрационной системой FootPrint Pro, расположенной под двумя крайними отсеками слева. Различие между FPPH55 и FMPH55 заключается в том, что модели FPPH55 не оснащены отсеками для выдерживания (установка состоит исключительно из обжарочных ванн), тогда как один из отсеков установки моделей FMPH55 – это отсек для выдерживания готовых продуктов. К примеру, модели FPPH55 состоят из трех обжарочных ванн и встроенной системы фильтрации, а модели FMPH55 – из двух обжарочных ванн, одного отсека для выдерживания и встроенной фильтрационной системы. Модель PH355 состоит из трех обжарочных ванн без встроенной фильтрационной системы.

Все фритюрницы серии Pro H55 оснащены обжарочными ваннами открытого типа без нагревательных трубок, и с отверстием размером в кулак, ведущим в холодную зону, что обеспечивает быстроту и удобство очистки нержавеющей ванны.

Нарев обеспечивается двумя инфракрасными нагревателями - по одному на каждой стороне обжарочной ванны. Воздух для поддержания горения поставляется специальным вентилятором на передней части фритюрницы. Конфигурация фритюрниц серии Pro H55 может быть изменена для эксплуатации на природном газе, пропане (LP) или искусственном газе в зависимости от требований клиента.

Каждая обжарочная ванна снабжена температурным зондом для четкого контроля за температурой.

Все фритюрницы серии Pro H55 оснащены электронным зажиганием, циклом растапливания и режимом кипячения. Контроль за эксплуатацией фритюрниц осуществляется посредством компьютеров Computer Magic III.5, аналоговых контроллеров, цифровых контроллеров и таймеров подъемника корзин.

Внешний источник электропитания требуется для всех фритюрниц этой серии. Установки можно сконфигурировать для напряжений от 100 до 240 Вольт.

Фритюрницы FMPH55 и FPPH55 поставляются в собранном состоянии. Фритюрницы PH55 могут потребовать установки ножек или шасси на месте эксплуатации. Все фритюрницы поставляются с комплектом стандартных аксессуаров. Перед упаковкой и отправкой все фритюрницы настраиваются, тестируются и проверяются на заводе-изготовителе.

## 1.6 Установщики, эксплуатационный и обслуживающий персонал

Информация по эксплуатации оборудования Frymaster предназначена только для квалифицированного и (или) имеющего соответствующее разрешение персонала, см. разд. 1.7. **Все работы по установке и обслуживанию оборудования Frymaster должны выполняться квалифицированным, сертифицированным, лицензированным и (или) имеющим соответствующее разрешение персоналом, см. раздел 1.7.**

## 1.7 Определения

### **КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ И (ИЛИ) ИМЕЮЩИЙ СООТВЕТСТВУЮЩЕЕ РАЗРЕШЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЙ ПЕРСОНАЛ**

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

## КВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ УСТАНОВЩИКИ

Квалифицированные установщики - это лица, фирмы, корпорации и (или) компании, которые лично или через представителей участвуют или несут ответственность за установку газовых приборов. Квалифицированный персонал должен обладать опытом такой работы, быть знаком со всеми соответствующими методами газовой безопасности и обеспечивать соответствие всем требованиям применимых государственных и местных нормативов.

## КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ

Квалифицированный обслуживающий персонал — это лица, знакомые с оборудованием Frymaster и уполномоченные компанией Frymaster, L.L.C. для проведения обслуживания этого оборудования. Весь уполномоченный персонал по сервисному обслуживанию должен быть оснащен полным комплектом руководств по обслуживанию и комплектующим, а также иметь минимально необходимый запас комплектующих для оборудования Frymaster. При поставке с завода к фритюрнице прилагается список уполномоченных заводом сервис-центров (FASC) Frymaster. ***Несоблюдение требования об использовании квалифицированного обслуживающего персонала сделает недействительной гарантию Frymaster на ваше оборудование.***

### 1.8 Процедура предъявления требований о компенсации за повреждения при транспортировке

Перед отправкой с завода данное оборудование было тщательно осмотрено и упаковано. После приемки оборудования на транспортировку, транспортная компания берет на себя полную ответственность за его безопасную доставку.

#### Что делать, если оборудование доставлено в поврежденном состоянии:

1. **Предъявляйте требования о возмещении убытков немедленно**, независимо от размеров ущерба.
2. **Осмотрите оборудование и зафиксируйте все видимые потери и повреждения**, а также проследите за тем, чтобы эта информация была внесена в грузовую накладную и подписана лицом, осуществившим доставку.
3. **Зафиксируйте скрытые потери или ущерб**, оставшиеся незамеченными до распаковки оборудования, и уведомьте о них транспортную компанию или транспортного агента **немедленно** по обнаружении. Заявление о возмещении скрытого ущерба должно быть подано в течение 15 дней со дня доставки. Убедитесь в том, что грузовая тара сохранена для инспекции.

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



# ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ PRO H55

## ГЛАВА 2: ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

### 2.1 Общие требования при установке

Все работы по установке и обслуживанию оборудования Frymaster должны выполняться квалифицированным, аттестованным и (или) имеющим соответствующее разрешение установочным или обслуживающим персоналом, см. раздел 1.7.

Конвертация данного оборудования для использования альтернативного вида газа должна осуществляться исключительно квалифицированным, лицензированным и/или имеющим соответствующее разрешение установочным или обслуживающим персоналом, см. раздел 1.7 данного руководства.

Невыполнение требования об использовании квалифицированного, лицензированного и/или имеющего соответствующее разрешение установочного или обслуживающего персонала (по определению, данному в разделе 1.7 данного руководства) для установки, конвертации или иных работ по обслуживанию данного оборудования делает недействительной гарантию Frymaster и может привести к повреждению оборудования или телесным повреждениям персонала.

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



**ОПАСНО**

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

Внимательно осмотрите фритюрницу на наличие видимого или скрытого ущерба непосредственно по доставке. (См. Процедура предъявления требований о компенсации за повреждения при транспортировке в главе 1).



**ОПАСНО**

Приборы Frymaster на ножках предназначены для стационарной установки. При перемещении установок, оборудованных ножками, их нужно поднимать, чтобы не повредить сами установки и избежать телесных повреждений. Для передвижных установок должны использоваться дополнительные шасси. Есть вопросы? Позвоните по тел. 1-800-551-8633.

### ЗАЗОРЫ И ВЕНТИЛЯЦИЯ

При установке фритюрниц рядом с легковоспламеняющимися объектами необходимо оставить зазор в 150 мм с обеих сторон и сзади. При установке рядом с негорючими объектами зазор не требуется. Зазор спереди фритюрницы должен быть как минимум 600 мм.



**ОПАСНО**

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

Вентиляция - один из наиболее важных аспектов эффективной работы фритюрницы. Убедитесь в том, что фритюрница установлена так, чтобы ликвидация продуктов сгорания была эффективной, и чтобы вентиляционная система кухни не создавала сквозняков, которые смогут помешать нормальной работе нагревателей.

Нельзя размещать отверстие вытяжной трубы фритюрницы слишком близко от входного отверстия вытяжного вентилятора, а также вытягивать вытяжную трубу наподобие «дымохода». Вытянутая вытяжная труба повлияет на характеристики сгорания фритюрницы, что приведет к увеличению времени восстановления температуры. Также это может привести к запоздалому зажиганию. Для обеспечения тока воздуха для сгорания и работы нагревателей, пространство со всех сторон фритюрницы необходимо оставить свободным.

 **ОПАСНО**

**Для предотвращения накопления вредных для здоровья веществ в недопустимых количествах, необходимо обеспечить достаточную вентиляцию в помещении, в котором установлено данное оборудование.**

Фритюрницы необходимо устанавливать в местах, обеспечивающих достаточный доступ воздуха и вентиляцию. Необходимо поддерживать определенное расстояние между вытяжкой фритюрницы и нижним краем блока вентиляционного фильтра. Фильтры необходимо устанавливать под углом в 45°. Поместите поддон под нижним краем фильтра. При установке в США, необходимо придерживаться NFPA стандарта №96, в котором говорится, что «необходимо оставить зазор с минимальной величиной в 45 сантиметров между выходом вытяжки и нижним краем масляного фильтра». Компания Frymaster рекомендует оставить зазор минимум в 60 см между вытяжкой и фильтром в случаях, когда установка потребляет свыше 120 000 BTU в час.

Информацию относительно конструкции и установки вентиляционных вытяжек в США можно найти в стандартах NFPA (Национальной ассоциации пожарной безопасности), упомянутой выше. Копию этих стандартов можно получить в Национальной ассоциации по пожарной безопасности, расположенной по адресу: Battery March Park, Quincy, MA 02269.

### **ТРЕБОВАНИЯ НАЦИОНАЛЬНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА**

Тип газа, предназначенный для эксплуатации фритюрницы, проштампован на табличке на внутренней стороне дверцы фритюрницы. Фритюрницы, на табличках которых проштамповано «NAT», должны эксплуатироваться только с использованием природного газа, «PRO» – только с пропаном, «MFG» - только с искусственным газом.

Соединение должно проводиться только посредством газовых разъемов, соответствующих государственным и местным нормативам, и, в определенных ситуациях, стандартам CE. Быстроразъемные соединения также должны соответствовать государственным и местным нормативам, и, в определенных ситуациях, стандартам CE.

### **ТРЕБОВАНИЯ К ЗАЗЕМЛЕНИЮ**

Все электрические приборы должны быть заземлены в соответствии со всеми применимыми государственными и местными нормативами и, если требуется, стандартами CE. Все установки (с задействованным либо встроенным шнуром питания) должны быть подключены к заземленному источнику электропитания. Монтажная схема находится на внутренней стороне дверцы фритюрницы. Информацию о напряжении см. на табличке технических данных, прикрепленной ко внутренней стороне дверцы фритюрницы.

 **ОПАСНО**

**Данное устройство оснащено трех-контактной (заземленной) вилкой питания для защиты от электрического шока, которую необходимо включить в надлежащим образом заземленную трех-контактную розетку. Не удаляйте контакт заземления на данной вилке и не используйте розеток без функции заземления!**



**ОПАСНО**

**Электрический ток необходим для эксплуатации данного устройства. При длительном отключении электроэнергии поместите переключатель газового клапана в положение OFF (ВЫКЛ.). Не пытайтесь эксплуатировать данное устройство во время отключения электроэнергии.**

## **ТРЕБОВАНИЯ АВСТРАЛИЙСКИХ НОРМАТИВОВ**

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

## **ТРЕБОВАНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ КОМИССИИ США ПО СВЯЗИ (FCC)**

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

Компьютеры Frymaster были испытаны и их соответствие нормам, установленным для цифровых устройств класса А согласно части 15 правил Федеральной комиссии связи (FCC) было подтверждено. Несмотря на то, что данные устройства относятся к классу А, также было установлено, что они удовлетворяют требованиям класса В. Эти требования рассчитаны на то, чтобы обеспечить приемлемый уровень защиты от вредных помех при эксплуатации оборудования в промышленных условиях. Данное оборудование генерирует, использует и может излучать радиочастотную энергию и, при установке и эксплуатации без соответствия руководству по эксплуатации, может создавать вредные помехи для радиосвязи. Эксплуатация данного оборудования в жилых районах может создавать вредные помехи, в случае чего пользователь будет обязан устранить помехи за собственный счет.

Буклет «Выявление и устранение радио и телевизионных помех» может предоставить пользователю данного оборудования полезную информацию. Этот буклет выпускается Федеральной комиссией связи, и его можно получить обратившись по следующему адресу: U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

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

### **2.2 Установка шасси/ножек**

В зависимости от конфигурации заказанного устройства, шасси/ножки на вашей фритюрнице могут не быть установлены при доставке. **НЕ ЭКСПЛУАТИРУЙТЕ ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ БЕЗ ШАССИ ИЛИ НОЖЕК.** При необходимости установки шасси или ножек, следуйте инструкции из комплекта аксессуаров.

### **2.3 Подготовка к подключению газа**



**ОПАСНО**

**НЕ подключайте данное устройство к источнику газа до завершения всех действий, описанных в данном разделе.**

После размещения фритюрницы под вентиляционной вытяжкой, убедитесь в том, что следующие указания выполнены:

1. Чрезвычайно важно ограничить движение данного устройства и предотвратить нагрузку на газовый шланг. Если газ подведен гибким шлангом, при эксплуатации фритюрницы необходимо использовать дополнительный ограничительный кабель. Ограничительный кабель и инструкция по его установке упакованы вместе с гибким шлангом в коробке с аксессуарами, доставленной с вашей установкой.

2. **Одиноко-стоящие фритюрницы** на шасси необходимо зафиксировать ограничительными цепями, а фритюрницы на ножках - якорными креплениями. Следуйте инструкциям по установке цепей и креплений, предоставленных в комплекте аксессуаров.



**ОПАСНО**

**Не прикрепляйте сливной козырек к одиноко-стоящей фритюрнице. Фритюрница может потерять устойчивость, опрокинуться и стать причиной телесных повреждений. Место установки приборов нельзя загромождать, помимо этого, оно ни в коем случае не должно содержать горючих материалов.**

3. Выровняйте фритюрницы на ножках вывинтив ножки примерно на 2,5 см, а затем постепенно регулируя их до выравнивания поверхности фритюрницы и обеспечения надлежащего расстояния до вентиляционной вытяжки. Компания Frymaster рекомендует оставить зазор минимум в 60 см между вытяжкой фритюрницы и нижним краем вентиляционной вытяжки в случаях, когда установка потребляет свыше 120 000 BTU в час. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Во фритюрницах, оборудованных шасси, встроенные устройства выравнивания отсутствуют. Пол, на котором устанавливаются фритюрницы, должен быть строго горизонтальным.
4. Протестируйте электрическую систему фритюрницы:
- Включите шнур(ы) питания фритюрницы в заземленную электрическую розетку.
  - Переведите выключатель питания в положение **ON (ВКЛ.)**.
    - При работе с фритюрницами с аналоговыми контроллерами необходимо убедиться в том, что индикаторы питания (“power”) и нагревания (“heat”) зажглись.
    - При работе с фритюрницами, оснащенными компьютерными или цифровыми дисплеями, необходимо убедиться в том, что дисплей показывает **CYCL**.
  - Переведите выключатель питания фритюрницы в положение **OFF (ВЫКЛ.)**. Убедитесь в том, что индикаторы питания (“power”) и нагревания (“heat”) погасли, или что дисплей пуст.
5. Убедитесь в том, что тип газа, указанный на табличке на внутренней стороне дверцы фритюрницы, соответствует типу газа в источнике газа перед тем, как подключить быстроразъемное соединение либо газовую трубу.
6. Проверьте минимальное и максимальное давление источника газа для газа, который будет использоваться при эксплуатации фритюрницы, по прилагающимся таблицам.

| Стандарт CE для давления газа на входе для фритюрниц, выпущенных после апреля 1999 года |                                |                 |          |                        |           |
|---|--------------------------------|-----------------|----------|------------------------|-----------|
| Газ   | Давление (мбар) <sup>(1)</sup> | Диаметр насадки |          | Давление на регуляторе |           |
|   |                                | емкост ь        | емкост и | 1 емкост ь             | 2 емкости |
| G20   | 20                             | 2 x 3,40        | 2 x 3,40 | 7 мбар                 | 7 мбар    |
| G25   | 20 или 25                      | 2 x 3,40        | 2 x 3,40 | 10 мбар                | 10 мбар   |
| G30   | 28/30 или 50                   | 2 x 2,05        | 2 x 2,05 | 17 мбар                | 17 мбар   |
| G31   | 37 или 50                      | 2 x 2,05        | 2 x 2,05 | 20 мбар                | 20 мбар   |

(1) мбар = 10,2 mm водяного столба

| Стандарт CE для давления газа на входе для фритюрниц, выпущенных до апреля 1999 года |                                |                 |          |                        |           |
|--|--------------------------------|-----------------|----------|------------------------|-----------|
| Gas  | Давление (мбар) <sup>(1)</sup> | Диаметр насадки |          | Давление на регуляторе |           |
|  |                                | емкост ь        | емкост и | 1 емкост ь             | 2 емкости |
| G20  | 20                             | 2 x 3,40        | 2 x 3,40 | 7 мбар                 | 7 мбар    |
| G25  | 20 или 25                      | 2 x 3,40        | 2 x 3,40 | 10 мбар                | 9 мбар    |
| G30  | 28/30 или 50                   | 2 x 2,05        | 2 x 2,05 | 17 мбар                | 16,5 мбар |
| G31  | 37 или 50                      | 2 x 2,05        | 2 x 2,05 | 20,2 мбар              | 18,5 мбар |

(1) мбар = 10,2 mm водяного столба

| <b>Давление газа на входе нагревателя<br/>(вне стандарта CE)</b> |   |   |
|--|---|---|
| <b>Газ</b>   | <b>Минимум</b>                                      | <b>Максимум</b>                                     |
| Природный  | 6 дюймов водяного столба<br>1,49 кПа<br>14,93 мбар  | 14 дюймов водяного столба<br>3,48 кПа<br>34,84 мбар |
| Сжиженный  | 11 дюймов водяного столба<br>2,74 кПа<br>27,37 мбар | 14 дюймов водяного столба<br>3,48 кПа<br>34,84 мбар |

7. Для фритюрниц, оснащенных системой FootPrint Pro или подъемниками корзин, необходимо включить шнур(ы) питания в розетку сзади фритюрницы.

## 2.4 Подключение к источнику газа

### **⚠ ОПАСНО**

Перед тем, как присоединить новую трубу к данному устройству, ее необходимо тщательно продуть, чтобы убедиться в том, что внутри нет инородных материалов. Инородные материалы в нагревателях и газовых устройствах могут привести к нарушению эксплуатации и потенциально опасным ситуациям.

### **⚠ ОПАСНО**

Если во время проверки давления входящего источника газа обнаружено, что входное давление больше или равно 3.45 кПа, отключите фритюрницу от источника газа во избежание ущерба газовым трубкам и клапанам фритюрницы.

### **⚠ ОПАСНО**

Все соединения должны быть замазаны составом для заделки швов, который подходит для типа используемого газа, после чего все соединения до зажигания запальника должны быть проверены мыльным раствором на герметичность.

Никогда не пользуйтесь спичками, свечами или другими источниками зажигания для проверки утечек газа. При обнаружении запаха газа, немедленно перекройте главный вентиль подачи газа к устройству и свяжитесь с местной газовой компанией или уполномоченным сервисным агентством для проведения диагностики и ремонта.

### **⚠ ОПАСНО**

Включение фритюрницы «всухую» неизбежно повлечет за собой ущерб фритюрнице и может привести к возгоранию. Перед включением фритюрницы всегда необходимо убедиться в том, что в ней присутствует растопленный жир, кулинарное масло или вода.

Диаметр шланга для подачи газа имеет очень большое значение. Если диаметр шланга слишком мал, давление газа на коллекторе нагревателя будет низким. Это может привести к увеличению времени восстановления температуры и запоздалому зажиганию. Шланг подачи газа должен иметь минимальный диаметр 38 мм. Информация о минимальных диаметрах соединительных шлангов/труб содержится в следующей таблице.

| <b>Размеры труб газовых соединений</b><br>(Минимальный диаметр – 41 мм) |                   |                     |                        |
|---|-------------------|---------------------|------------------------|
| Газ   | 1 установка       | 2 – 3 установки     | 4 установки или более* |
| Природный   | 3/4 дюйма (22 мм) | 1 дюйм (28 мм)      | 1 1/4 дюйма (36 мм)    |
| Пропан  | 1/2 дюйма (15 мм) | 3/4 дюйма (22 мм)   | 1 дюйм (28 мм)         |
| Искусственный   | 1 дюйм (28 мм)    | 1 1/4 дюйма (36 мм) | 1 1/2 дюйма (41 мм)    |

\* При длине соединительного шланга/трубы свыше 6 м и/или при наличии свыше 4 соединений необходимо увеличить диаметр соединительных шлангов/труб на один размер. Установки с 4 или более ваннами нуждаются в двух соединениях для подачи газа.

Фритюрницы серии Pro H55 получили маркировку CE для стран и типов газа, указанных в таблице ниже.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Номинальная тепловая мощность – 21 кВт, за исключением Австрии, Германии и Люксембурга и категории 3P/B с номинальной тепловой мощностью в 23 кВт.

| <b>CE Approved Gas Categories by Country</b> |                |          |                 |
|--|----------------|----------|-----------------|
| СТРАНЫ                                       | КАТЕГОРИИ      | ГАЗ      | ДАВЛЕНИЕ (МБАР) |
| АВСТРИЯ (АТ)                                 | II2H3B/P       | G20      | 20              |
|  |                | G30, G31 | 50              |
| БЕЛЬГИЯ (ВЕ)                                 | I2E(R)B<br>I3+ | G20, G25 | 20, 25          |
|  |                | G30, G31 | 28-30, 37       |
| ДАНИЯ (ДК)                                   | II2H3B/P       | G20      | 20              |
|  |                | G30, G31 | 30              |
| ФРАНЦИЯ                                      | II2Esi3+       | G20, G25 | 20, 25          |
|  |                | G30, G31 | 28-30, 37       |
|  | II2Esi3P       | G20, G25 | 20, 25          |
|  |                | G31      | 50              |
| ФИНЛЯНДИЯ (ФИ)                               | II2H3B/P       | G20      | 20              |
|  |                | G30, G31 | 30              |
| ГЕРМАНИЯ (ДЕ)                                | II2ELL3B/P     | G20, G25 | 20              |
|  |                | G30, G31 | 50              |
|  | I3P            | G31      | 50              |
| ГРЕЦИЯ (GR)                                  | II2H3+         | G20      | 20              |
|  |                | G30, G31 | 28-30, 37       |
| ИТАЛИЯ (ИТ)                                  | II2H3+         | G20      | 20              |
|  |                | G30, G31 | 28-30, 37       |
| ИРЛАНДИЯ (ИЕ)                                | II2H3+         | G20      | 20              |
|  |                | G30, G31 | 28-30, 37       |
| ЛЮКСЕМБУРГ (ЛУ)                              | II2E3B/P       | G20      | 20              |
|  |                | G30, G31 | 50              |
| НИДЕРЛАНДЫ (NL)                              | II2L3P         | G25      | 25              |
|  |                | G31      | 50              |
|  | II2L3B/P       | G25      | 25              |
|  |                | G30, G31 | 30              |
| НОРВЕГИЯ (НО)                                | I3B/P          | G30, G31 | 30              |
| ПОРТУГАЛИЯ (РТ)                              | II2H3+         | G20      | 20              |
|  |                | G30, G31 | 28-30, 37       |
| ИСПАНИЯ (ЕС)                                 | II2H3+         | G20      | 20              |
|  |                | G30, G31 | 28-30, 37       |
|  | II2H3P         | G20      | 20              |
|  |                | G31      | 37, 50          |
| ШВЕЦИЯ (СЕ)                                  | II2H3B/P       | G20      | 20              |
|  |                | G30, G31 | 30              |
| ВЕЛИКОБРИТАНИЯ (УК)                          | II2H3+         | G20      | 20              |
|  |                | G30, G31 | 28-30, 37       |

Стандарт CE

**Требования к току воздуха при горении – 2 м<sup>3</sup>/ч на кВт.**

1. Присоедините быстроразъемный шланг к быстроразъемному соединению фритюрницы, находящемуся под передней частью фритюрницы, а затем к источнику газа.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Некоторые фритюрницы сконфигурированы для жесткого соединения с источником газа. Подобные установки присоединяются к источнику газа сзади.

Используйте смазку для резьбы в очень малых количествах и только на наружной резьбе. Пользуйтесь смазкой, которая не вступает в химические реакции со сжиженными газами (одна из таких смазок - Loctite™ PST56765). НЕ наносите смазку на первые два витка резьбы. Нанесение смазки на первые два витка может привести к попаданию смазки в поток газа, и закупориванию отверстий нагревателя и/или контрольного клапана.

2. Включите подачу газа к фритюрнице и проверьте все шланги, трубы и соединения на наличие утечек газа. Для этой цели необходимо использовать мыльный раствор.
3. Закройте сливной вентиль фритюрницы и наполните обжарочную ванну водой, смешанной с раствором для кипячения до нижней отметки OIL LEVEL (УРОВЕНЬ МАСЛА) на задней стороне обжарочной ванны. Зажмите фритюрницу и проведите процедуры кипячения, следуя описанию в разделах «Инструкции по зажиганию» и «Кипячение обжарочной ванны» в главе 3 данного руководства.



**ОПАСНО**

**Включение фритюрницы «всухую» неизбежно повлечет за собой ущерб обжарочной ванне и может привести к возгоранию. Перед включением фритюрницы всегда необходимо убедиться в том, что в ней присутствует растопленный жир, кулинарное масло или вода.**

4. Давление газа на коллекторе нагревателя должно проверяться местной газовой компанией или уполномоченным сервисным агентством. Приведенные ниже таблицы и таблицы на следующей странице перечисляют значения давления на коллекторе нагревателя для различных видов газа, предназначенных для эксплуатации данного оборудования.

| Стандарт CE для давления газа на выходе горелки для фритюрниц, выпущенных после апреля 1999 года |                 |           |
|--|-----------------|-----------|
| Газ  | Давление (мбар) |           |
|  | 1 емкость       | 2 емкости |
| (G20) под давлением до 20 мбар   | 7               | 7         |
| (G25) под давлением до 25 мбар   | 10              | 10        |
| (G25) под давлением до 20 мбар   | 10              | 10        |
| Пропан/бутан (G30) под давлением 28/30 или 50 мбар   | 17              | 17        |
| Пропан (G31) под давлением до 37 или 50 мбар   | 20              | 20        |

\* Бельгийский G25 = 7,0 мбар (при 1 или 2 баках)

| Стандарт CE для давления газа на выходе горелки для фритюрниц, выпущенных до апреля 1999 года включительно |                 |           |
|--|-----------------|-----------|
| Газ  | Давление (мбар) |           |
|  | 1 емкость       | 2 емкости |
| Природный газ Lacq (G20) под давлением до 20 мбар  | 7               | 6,5       |
| Природный газ Gronique * (G25) под давлением до 25 мбар  | 10              | 9         |
| Природный газ Gronique (G25) под давлением до 20 мбар  | 10              | 9         |
| Бутан (G30) под давлением 28/30 или 50 мбар  | 17              | 16,5      |
| Пропан (G31) под давлением до 37 или 50 мбар   | 20,2            | 18,5      |

\* Бельгийский G25 = 7,0 мбар (1 бак) и 6,5 мбар (2 бака)

| Давление газа на входе нагревателя<br>вне стандарта CE |                                       |
|--|---------------------------------------|
| Газ  | Давление                              |
| Природный  | 3 дюйма водяного столба<br>0,73 кПа   |
| Пропан   | 8,25 дюйма водяного столба<br>2,5 кПа |

5. Проверьте запрограммированную температуру или установки термостата аналогового контроллера. (Инструкции по программированию для вашего типа контроллера содержатся в отдельном руководстве *Frymaster Fryer Controllers User's Manual*, поставляемом в комплекте с вашей установкой.)

## 2.5 Конвертация для использования альтернативного вида газа

### ОПАСНО

Данное устройство было сконфигурировано заводом-производителем для использования определенного типа газа. Для конвертации с целью использования альтернативного вида газа требуется установка специальных газо-преобразовательных компонентов.

Переход на альтернативный тип газа без установки надлежащих преобразовательных компонентов может привести к возгоранию или взрыву. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ПОДКЛЮЧАЙТЕ ДАННОЕ УСТРОЙСТВО К ИСТОЧНИКУ ГАЗА, ЕСЛИ ОНО НЕ СКОНФИГУРИРОВАНО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭТОГО ТИПА ГАЗА!**

Конвертация данного оборудования для использования альтернативного вида газа должна осуществляться исключительно квалифицированным, лицензированным и/или имеющим соответствующее разрешение установочным или обслуживающим персоналом, см. раздел 1.7 данного руководства.

Фритюрницы серии Pro H55, выпущенные для государств, не применяющих стандарт CE, используют различные нагреватели для каждого типа газа. Нагреватели для фритюрниц, предназначенных для использования пропана, покрыты особым серым покрытием, что позволяет им выдерживать большую нагревающую способность пропана. Нагреватели, предназначенные для пропана, могут быть использованы для природного газа, но не наоборот.

### Комплекты для конвертации вне стандарта CE

Природный газ – пропан (жидкий газ)

Полноразмерная ванна: Номер детали 826-1145

Двойная ванна: Номер детали 826-1147

Пропан (жидкий газ) - природный газ

Полноразмерная ванна: Номер детали 826-1146

Двойная ванна: Номер детали 826-1148

Установки, предназначенные для экспорта в страны Евросоюза, снабжены «универсальными» нагревателями, которые могут использоваться с природным газом (G20, G25), бутаном (G30) или пропаном (G31).

### Комплекты для конвертации установок с газовым вентилем 810-1715

G20 или G25 (природный газ) на G30 или G31: G30 или G31 на G20 или G25 (природный газ):

Номер детали 826-1196

Номер детали 826-1197



## СЕ ИНСТРУКЦИИ ПО КОНВЕРТАЦИИ ГАЗА

1. При конвертации с природного газа G20 на G25, настройте давление газа на регуляторе. (Следуйте таблице стандарта СЕ давления газов на коллекторе нагревателя.) Не меняйте насадку.
2. Конвертация между 2й группой газов (G20 и G25) и 3й группой газов (G30 бутан и G31 пропан):
  - a. Поменяйте насадки.
  - b. Отрегулируйте давление на коллекторе.
3. Прикрепите ярлык из комплекта для конвертации, содержащий оповещение о конвертации, рядом с существующей табличкой. Удалите всю информацию о типе газа, который использовался до конвертации с существующей таблички. Номер детали таблички о конвертации 802-2144.
4. Если язык места назначения изменится, замените ярлыки. Позвоните вашему местному сервисному агентству или поставщику ресторанного оборудования, чтобы получить комплект ярлыков. Язык указывается на уголке ярлыка.

# ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ PRO H55

## ГЛАВА 3: ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### 3.1 Эксплуатация и программирование контроллера

Фритюрницы серии Pro H55 могут быть оборудованы одним из следующих контролирующих устройств:

- Computer Magic III.5
- Полупроводниковый (аналоговый) контроллер
- Цифровой контроллер
- Таймер подъемника корзин

Инструкции по эксплуатации каждого конкретного контроллера см. в отдельном Руководстве по эксплуатации контроллеров фритюрниц Frymaster (Frymaster Fryer Controllers User's Manual), поставляемом в комплекте с вашей фритюрницей.

### 3.2 Включение

#### ОСТОРОЖНО

Мастер смены отвечает за то, чтобы операторы были осведомлены об опасностях, присутствующих при работе с системой фильтрации горячего масла и хорошо знали процедуры фильтрации, слива и очистки.

#### ВНИМАНИЕ

Если фритюрница используется в первый раз после установки, см. процедуру кипячения в разделе 3.3.

#### ВНИМАНИЕ

Вместимость фритюрниц серии Pro H55 – 22,7 кг (25 литров) кулинарного масла/жира при температуре 21°C для полноразмерной обжарочной ванны и 11,3 кг (12,5 литров) при температуре 21°C для каждого отдела двухразмерной обжарочной ванны.

Перед тем, как зажечь фритюрницу, убедитесь в том, что она **ВЫКЛЮЧЕНА** и что сливной вентиль/вентили обжарочной ванны закрыт(ы). Снимите подставку для корзин при ее наличии и наполните обжарочную ванну до нижней линии OIL-LEVEL (УРОВЕНЬ МАСЛА).

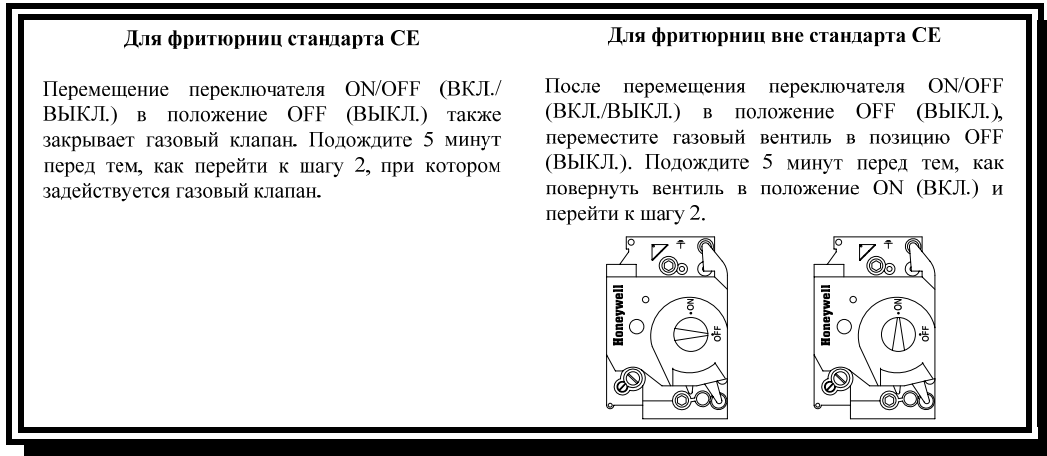
При использовании твердого жира, убедитесь в том, что жир плотно утрамбован на дне обжарочной ванны.

#### ОСТОРОЖНО

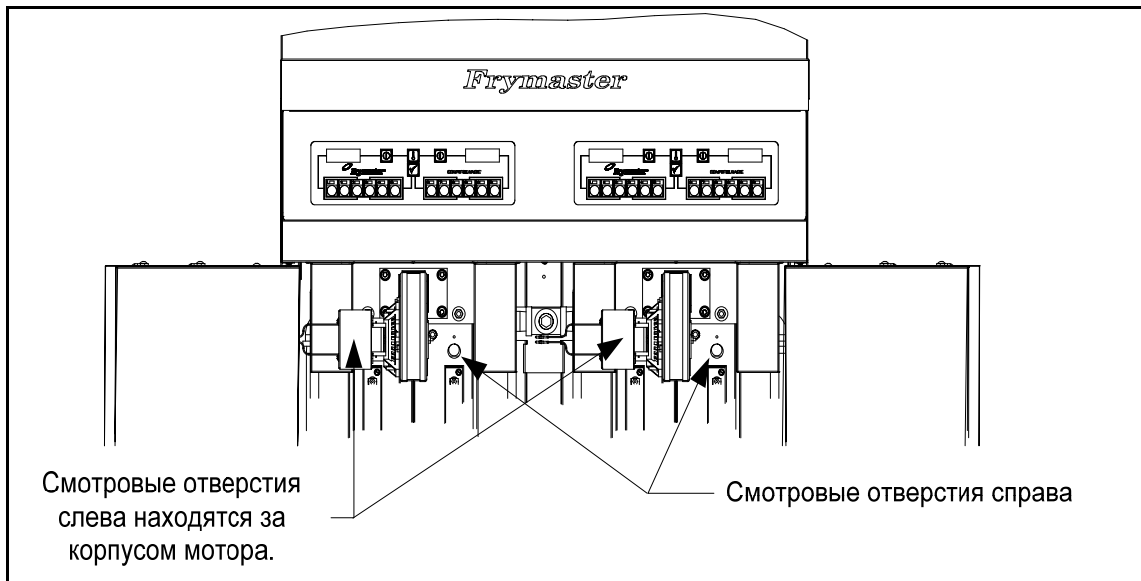
Ни в коем случае не включайте прибор при пустой обжарочной ванне. Обжарочная ванна должна быть заполнена водой или кулинарным маслом/жиром перед зажиганием нагревателей. Если данное условие не соблюдено, обжарочная ванна будет повреждена и может произойти возгорание.

## Зажигание фритюрницы

1. Переключите выключатель ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) компьютера/контроллера в положение OFF (ВЫКЛ.)



2. Переключите выключатель ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) компьютера/контроллера в положение ON (ВКЛ.) и установите термостат или запрограммируйте компьютер на нормальную температуру жарки.
3. Если нагреватели не зажгутся, переведите выключатель ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) в положение OFF (ВЫКЛ.) и подождите 60 секунд. Повторите шаг 2.
4. Если температура внутри фритюрницы ниже 82°C, фритюрница автоматически войдет в режим цикла растапливания. (**ПРИМЕЧАНИЕ:** На протяжении цикла растапливания нагреватели будут попеременно включаться на несколько секунд и выключаться на более продолжительное время.) Установка автоматически переключится в режим нагрева, когда температура в обжарочной ванне достигнет 82°C. Нагреватели будут зажжены до тех пор, пока температура обжарочной ванны не достигнет запрограммированной температуры жарки.
5. После 90 секунд работы нагревателей, проверьте цвет пламени через смотровые отверстия, расположенные с обеих сторон от вентилятора, обеспечивающего ток воздуха при сгорании.



Оптимальный цвет пламени – ярко-оранжевый/красный. Если пламя синее или если на поверхности нагревателя видны темные пятна, измените пропорцию газ-воздух следующим образом: Сбоку кожуха вентилятора напротив мотора находится пластина с крепежной гайкой. Слегка открутите гайку и

отрегулируйте положение пластины, прикрывая или открывая отверстие забора воздуха до тех пор, пока пламя не станет ярко-оранжевым/красным. Придержите пластину в нужном положении и затяните крепежную гайку.

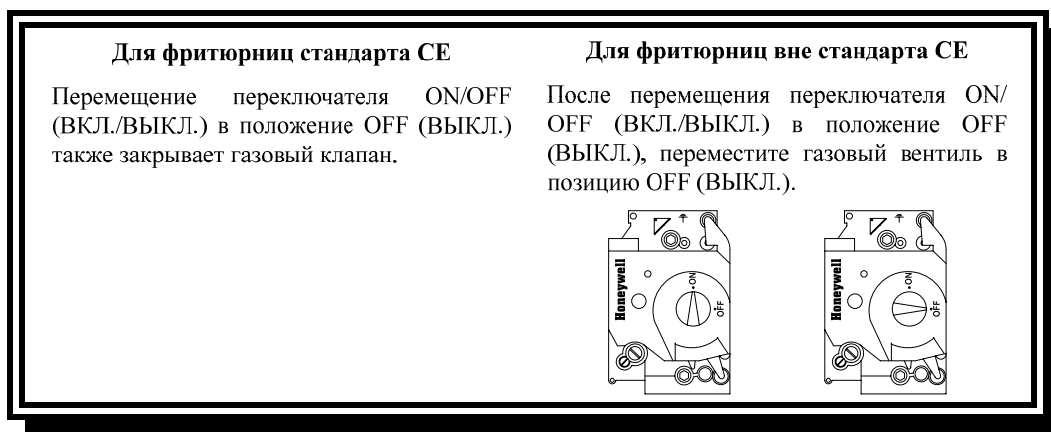
### 3.3 Кипячение обжарочной ванны

Обжарочную ванну перед первым использованием необходимо прокипятить, чтобы избавиться от производственного, транспортировочного и установочного загрязнения. Процедура слива и очистки обжарочной ванны описана на странице 5-1.

### 3.4 Выключение фритюрницы

Для кратковременного выключения во время рабочего дня переключите выключатель ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) в положение **OFF** (ВЫКЛ.) и закройте крышку фритюрницы (если таковая имеется в комплекте).

При выключении фритюрницы в конце рабочего дня переключите выключатель ON/OFF в положение **OFF** (ВЫКЛ.). Затем закройте газовый вентиль. См. иллюстрацию ниже.



Закройте крышку фритюрницы (если таковая имеется в комплекте).

# ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ PRO H55

## ГЛАВА 4: ИНСТРУКЦИИ ПО ФИЛЬТРАЦИИ

### ОСТОРОЖНО

Мастер смены отвечает за то, чтобы операторы были осведомлены об опасностях, присутствующих при работе с системой фильтрации горячего масла и хорошо знали процедуры фильтрации, слива и очистки.

#### 4.1 Слив и ручная фильтрация

### ОПАСНО

Будьте осторожны при сливе и фильтрации кулинарного масла — небрежность может привести к тяжелым ожогам. Масло фильтруется при температуре около 177°C. Перед тем, как задействовать любые из переключателей или вентилях убедитесь в том, что все шланги соединены правильно, а рукоятки слива находятся в надлежащем положении. При сливе и фильтрации масла надевайте все необходимые средства индивидуальной защиты.

### ОПАСНО

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

### ОПАСНО

Чтобы избежать переполнения и пролива горячего масла, не сливайте во встроенную систему фильтрации за раз содержимое более чем одной обжарочной ванны.

### ОПАСНО

При сливе масла в установку для утилизации или в переносное устройство фильтрации не превышайте отметку максимального уровня заполнения контейнера.

Если ваша фритюрница не оборудована встроенной системой фильтрации, масло необходимо слить в иной подходящий контейнер. (Для обеспечения безопасности и удобного слива и утилизации использованного кулинарного масла, компания Frymaster рекомендует применять установку для утилизации жира (SDU) производства Frymaster. Вы можете приобрести SDU через местного дистрибьютора.)

1. Переведите выключатель питания фритюрницы в положение **OFF** (ВЫКЛ.). Ввинтите сливную трубку (полученную в комплекте с фритюрницей) в сливной клапан. Убедитесь в том, что сливная трубка плотно ввинчена в сливной клапан, и что ее отверстие направлено вниз.
2. Подставьте под сливную трубку металлическую емкость с герметизируемой крышкой. Эта металлическая емкость должна выдерживать температуру горячего масла и быть пригодной для хранения горячих жидкостей. Если вы намереваетесь повторно использовать масло, Frymaster рекомендует при отсутствии фильтровальной машины использовать держатель фильтровального конуса и фильтровальный конус Frymaster. Если вы используете держатель фильтровального конуса Frymaster, проследите за тем, чтобы держатель был прочно установлен на металлической емкости.
3. Открывайте сливной клапан медленно, чтобы избежать разбрызгивания. Если сливной клапан забит остатками пищи, воспользуйтесь стержнем для чистки фритюрниц (Fryer's Friend), чтобы устранить засор.

**⚠ ОПАСНО**

**НИКОГДА не пытайтесь прочистить засорившийся сливной клапан по направлению извне! Горячее масло прольется наружу и создаст опасность тяжелых ожогов.**

**НЕ стучите по сливному клапану стержнем для чистки или другими предметами. Повреждение шарового затвора внутри клапана приведет к подтеканию и сделает недействительной гарантию Frymaster.**

4. Слив масло, вычистите из обжарочной ванны остатки пищи и масла. **БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ**, при попадании на кожу, остатки пищи и масла могут причинить тяжелые ожоги.
5. Плотно закройте сливной вентиль и заполните обжарочную ванну чистым, отфильтрованным или свежим кулинарным маслом или твердым жиром до нижней линии OIL-LEVEL (УРОВЕНЬ МАСЛА).

**⚠ ОПАСНО**

**При использовании твердого жира, убедитесь в том, что жир плотно утрамбован на дне обжарочной ванны. НЕ включайте фритюрницу, если в верхней части обжарочной ванны находится сплошной блок жира. Это повредит обжарочную ванну и может вызвать внезапную вспышку пламени.**

## **4.2 Подготовка к использованию встроенной системы фильтрации**

Система фильтрации FootPrint Pro дает возможность безопасно и эффективно профильтровать масло в одной из обжарочных ванн в то время, как другие ванны продолжают работать. Система фильтрации FootPrint Pro доступна в трех различных конфигурациях:

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

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

#### 4.2.1 Подготовка к работе с фильтровальной бумагой или фильтровальной подушкой

1. Вытяните фильтровальный лоток из фритюрницы и извлеките поддон для крошек, закрепительную рамку, фильтровальную бумагу и фильтровальную сетку. (См. рис. 1.) Очистите все детали раствором моющего средства и горячей воды, а затем тщательно просушите.

Фильтровальный лоток, подобно ящику кухонного шкафа, оборудован роликами, которые ходят по направляющим. Чтобы извлечь лоток для чистки или для получения доступа ко внутренним компонентам, приподнимите переднюю часть лотка, чтобы снять передние ролики с направляющих, а затем потяните его вперед до тех пор, пока задние ролики не сойдут с направляющих. Крышку лотка снимать не следует, за исключением тех случаев, когда она нуждается в чистке, а также когда требуется доступ внутрь, или если необходимо поместить установку для утилизации жира (SDU) под слив.

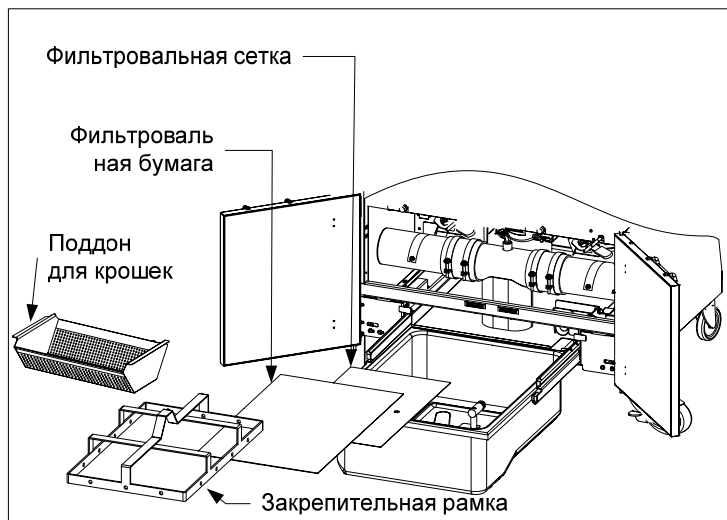


Рис. 1

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



Рис. 2

3. Затем, действуя в обратной последовательности, поместите металлическую фильтровальную сетку в центр дна лотка, а на сетку — фильтровальную бумагу так, чтобы она перекрывала все края лотка. (См. рис. 1.) Если используется фильтровальная подушка, обязательно положите ее на сетку шероховатой стороной вверх, проследив за тем, чтобы она легла между выступами фильтровального лотка.



Рис. 3

4. Прижмите закрепительную рамку поверх фильтровальной бумаги так, чтобы бумага легла на стенки фильтровального лотка. (См. рис. 3.)

- При использовании фильтровальной бумаги, когда закрепительная рамка встанет на место, равномерно посыпьте фильтровальную бумагу содержимым одного стакана фильтровального порошка. (См. рис. 4.)

Если вы используете фильтровальную подушку, установите закрепительную рамку поверх подушки. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** фильтровальный порошок при использовании фильтровальной подушки.

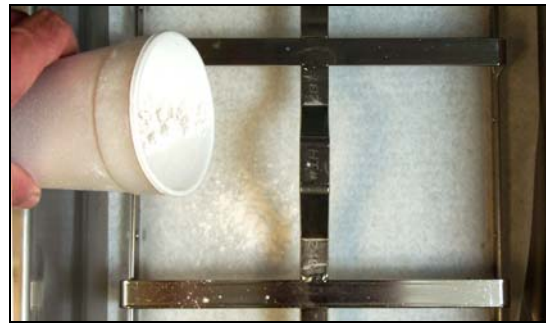


Рис. 4

- Вставьте в фильтровальный лоток поддон для крошек, затем поместите фильтровальный лоток обратно во фритюрницу и задвиньте его до задней стенки.

#### 4.2.2 Подготовка к работе с фильтром Magnasol

- Вытяните фильтровальный лоток из фритюрницы и извлеките поддон для крошек и фильтр Magnasol. (См. рис. 5.)

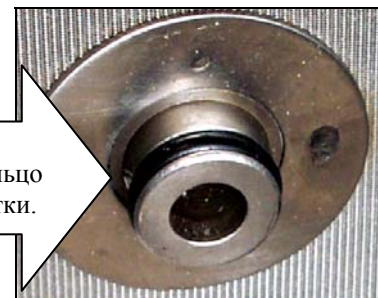
Фильтровальный лоток, подобно ящику кухонного шкафа, оборудован роликами, которые ходят по направляющим. Чтобы извлечь лоток для чистки или для получения доступа ко внутренним компонентам, приподнимите переднюю часть лотка, чтобы снять передние ролики с направляющих, а затем потяните его вперед до тех пор, пока задние ролики не сойдут с направляющих. Крышку лотка снимать не следует, за исключением тех случаев, когда она нуждается в чистке, а также когда требуется доступ внутрь, или если необходимо поместить установку для утилизации жира (SDU) под слив.

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

- Осмотрите соединительный штуцер под фильтром Magnasol и убедитесь в том, что уплотнительное кольцо на месте и в хорошем состоянии. (См. рис. 6.)
- Осмотрите соединительный штуцер фильтровального лотка и убедитесь в том, что оба уплотнительных кольца на месте и в хорошем состоянии. (См. рис. 7.)



Рис. 5



Осмотрите уплотнительное кольцо фильтровальной сетки.

Рис. 6



Осмотрите уплотнительные кольца соединительного фитинга.

Рис. 7



4. Установите фильтр Magnasol в фильтровальный лоток, проследив за тем, чтобы штуцер под фильтром плотно сел в отверстие в днище лотка. Равномерно посыпьте сетку содержимым одного стакана фильтровального порошка Magnasol XL.
5. Вставьте поддон для крошек, затем вставьте фильтровальный лоток обратно во фритюрницу и задвиньте его до задней стенки.

### 4.3 Работа фильтра

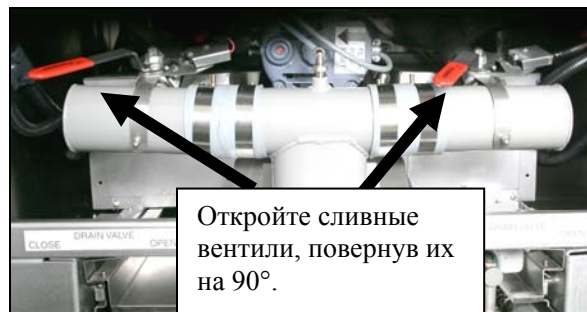
#### ⚠ ОПАСНО

Будьте осторожны при сливе и фильтрации кулинарного масла — небрежность может привести к тяжелым ожогам. Масло фильтруется при температуре около 177°C. Перед тем, как задействовать любые из переключателей или вентилях, убедитесь в том, что рукоятки слива находятся в правильном положении. При сливе и фильтрации масла надевайте все необходимые средства индивидуальной защиты.

#### ⚠ ОПАСНО

НИКОГДА не сливайте масло из фритюрницы при зажженных нагревателях! Это приведет к необратимым повреждениям обжарочной ванны и может вызвать вспышку пламени. Помимо этого, гарантия Frymaster в результате станет недействительной.

1. **ВЫКЛЮЧИТЕ** питание фритюрницы. Слейте содержимое обжарочной ванны в фильтровальный лоток, повернув ручки вентилях вправо по часовой стрелке. При необходимости, можно прочистить слив стержнем для чистки *Fryer's Friend* по направлению **изнутри** обжарочной ванны.



#### ⚠ ОПАСНО

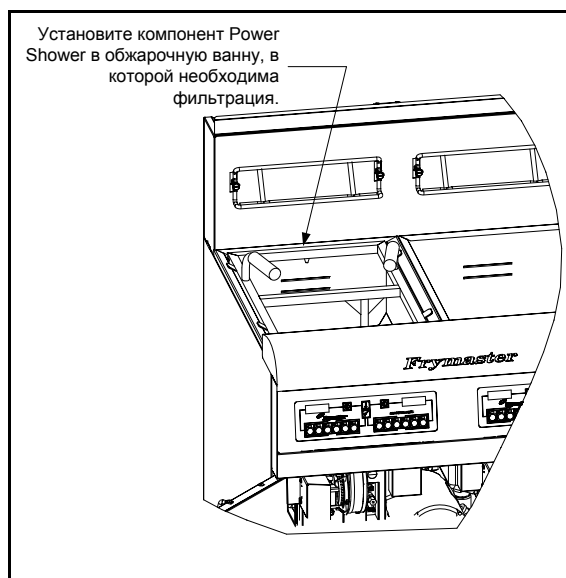
Чтобы избежать переполнения и пролива горячего масла, не сливайте во встроенную систему фильтрации за раз содержимое более одной обжарочной ванны.

#### ⚠ ОПАСНО

НИКОГДА не пытайтесь прочистить засорившийся сливной клапан по направлению **извне!** Горячее масло прольется наружу и создаст опасность тяжелых ожогов.

**НЕ** стучите по сливному клапану стержнем для чистки или другими предметами. Повреждение шарового затвора внутри клапана приведет к подтеканию и сделает недействительной гарантию Frymaster.

2. Если дополнительный компонент Power Shower присутствует в комплекте, установите его. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо и уплотнение Power Shower на месте и в хорошем состоянии, а также в том, что вычистные винты установлены в каждом углу.

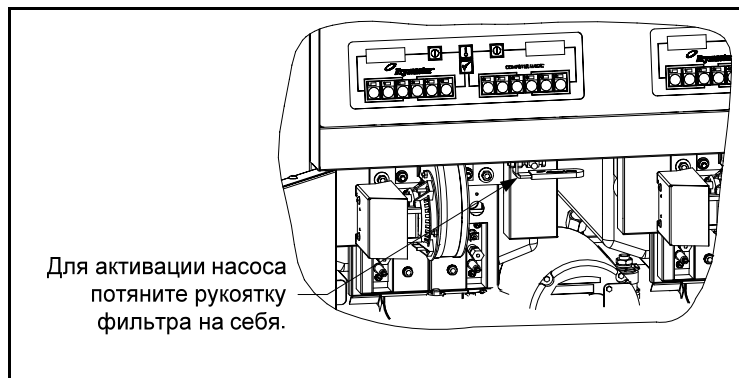


**Вставьте Power Shower в надлежащее положение.**

**⚠ ОПАСНО**

**Если в комплект фритюрницы входит компонент Power Shower, НЕ эксплуатируйте фильтр не установив Power Shower. В противном случае, произойдет разбрызгивание горячего масла из фритюрницы, что приведет к телесным повреждениям.**

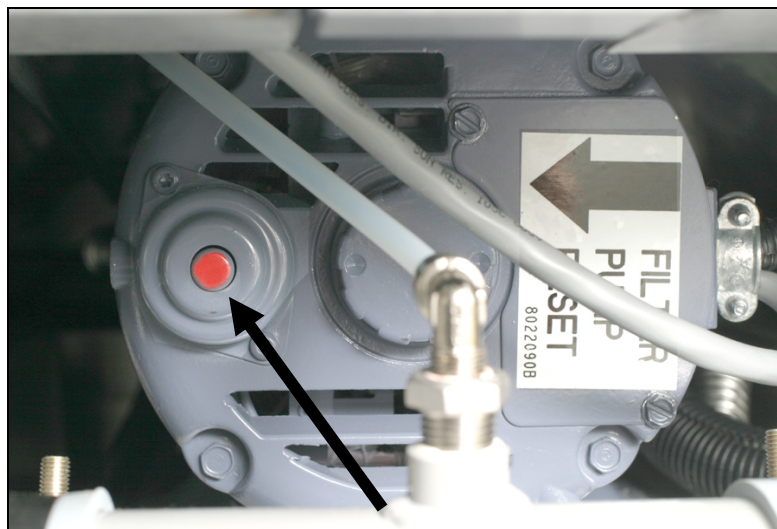
3. Слив масло из обжарочной ванны, поверните рукоятку фильтра вперед (на себя), чтобы включить насос и начать процесс фильтрации. Возможно, что насос заработает не сразу.



4. В течение 5 минут насос фильтра прокачивает масло через фильтр и прогоняет его через обжарочную ванну. Этот процесс называется полировкой. Полировка очищает масло за счет отфильтровки твердых частиц.
5. После того, как масло профильтровано (приблизительно через 5 минут), закройте сливной вентиль и позвольте фритюрнице наполниться. Насос должен проработать 10-12 секунд после того, как масло начнет пузыриться (или выбрызгиваться из отверстий Power Shower (при наличии такового)). Выключите фильтр, снимите Power Shower (если этот компонент установлен) и подождите, пока не закончится слив.

**⚠ ОСТОРОЖНО**

Насос фильтра оборудован кнопкой ручного сброса на тот случай, если двигатель фильтра перегреется или произойдет сбой питания. Если эта кнопка выскочит, выключите питание фильтра и позвольте двигателю насоса остыть в течение как минимум 20 минут, после чего можно попытаться нажать на кнопку и осуществить сброс (см. фото ниже).



Кнопка сброса насоса фильтра

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

**⚠ ОПАСНО**

Поддон для крошек во фритюрницах, оборудованных фильтрационной системой, необходимо каждый день по окончании жарки опорожнять в огнестойкий контейнер. Некоторые остатки пищи могут самопроизвольно воспламениться при продолжительном погружении в некоторые виды кулинарного жира.

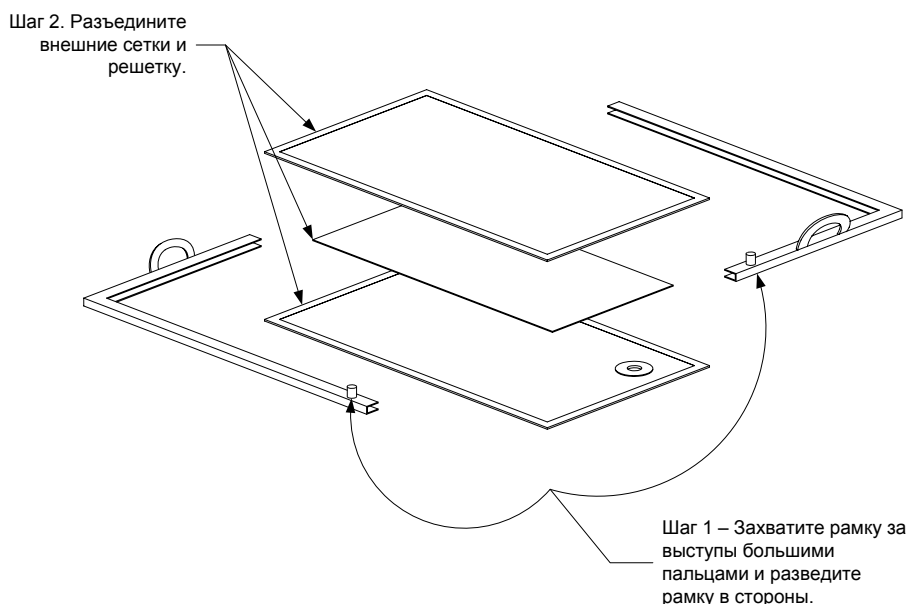
**⚠ ОСТОРОЖНО**

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

## 4.4 Разборка и сборка фильтра Magnasol

### Разборка

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



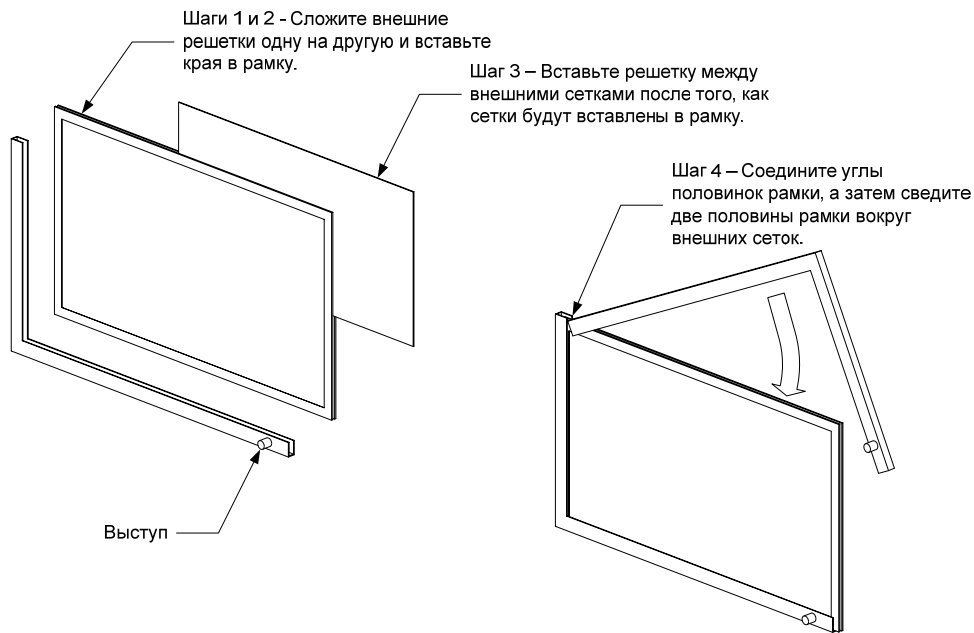
2. Разделите внешние сетки и решетку.

### Чистка

1. Очистите две части рамки, внешние сетки и решетку при помощи высококачественного обезжиривающего состава и горячей воды из распылителя. Канавку в уплотнительной рамке можно прочистить краешком Scotch-Brite™ или аналогичного чистящего материала.
2. При каждом плановом кипячении необходимо разобрать листовой фильтр и поместить его в обжарочную ванну, которую необходимо прокипятить. Следуйте инструкциям по кипячению в разделе 5.1.2 настоящего руководства.
3. Перед сборкой просушите все элементы фильтра на воздухе или насухо вытрите их чистым полотенцем.

### Сборка

1. Сложите две внешние сетки вместе и выровняйте их края (см. рисунок на следующей странице).
2. Вставьте сетки в любую из половинок рамки. Проследите за тем, чтобы соединительное отверстие в нижней сетке оказалось на стороне, противоположной ручке рамки.
3. Вставьте решетку между сетками и проследите за тем, чтобы она была установлена ровно.
4. Присоедините вторую половину рамки к углу, противоположному выступам, и поверните ее так, чтобы она села на свободные края сеток.



#### 4.5 Слив и утилизация отработанного масла

Когда кулинарное масло станет непригодным для дальнейшего использования, слейте его в подходящую емкость, которая будет использована для транспортировки в емкость для утилизации. Компания Frymaster рекомендует установку для утилизации жира (SDU) Frymaster. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Если используется устройство SDU, выпущенное до января 2004 г., то для установки устройства под сливом необходимо снять крышку фильтрационного лотка. Чтобы снять крышку, поднимите ее за передний край и вытяните из фритюрницы. Подробные инструкции см. в документации, которая прилагается к вашей установке для утилизации жира. Если установки для утилизации жира нет в наличии, позвольте маслу остыть до 38°C, а затем слейте его в металлический бак или другую металлическую емкость. По окончании слива тщательно закройте сливной вентиль.

#### **⚠ ОПАСНО**

Прежде чем сливать масло в подходящую емкость для утилизации, позвольте ему остыть до 38°C.

При сливе масла в установку для утилизации, не переполняйте установку за отметку максимального уровня заполнения.

#### 4.6 Использование второстепенного заднего стока для масла

1. Убедитесь в том, что фильтровальный лоток чист и готов к использованию. НЕ сливайте масло через грязный фильтр или фильтр, собранный не до конца.
2. Убедитесь в том, что масло нагрето до рабочей температуры.
3. Выключите фритюрницу. Оденьтесь в защитную одежду и соблюдайте осторожность. Горячее масло может стать причиной тяжелых ожогов.
4. Откройте сливной вентиль фритюрницы, из которой необходимо слить масло. Сливайте по одной обжарочной ванне за раз.
5. Закройте сливной вентиль после слива масла из обжарочной ванны в фильтровальный лоток. Убедитесь в том, что все сливные вентили и вентили возврата масла закрыты.
6. Убедитесь в том, что резервуар для утилизации масла не заполнен полностью и в том, что фритюрница подключена к системе утилизации масла.
7. Слейте масло, повернув рукоятку сливного вентиля по направлению вниз. Насос фильтра заработает и выкачает масло из фильтровального лотка. Как только фильтровальный лоток опустеет, выключите насос, подняв рукоятку слива в положение off (выкл.). Повторите шаги 1-7 если требуется слить масло из остальных обжарочных ванн. НЕ сливайте воду и другие жидкости через фильтровальную систему!
8. Заполните фритюрницу свежим маслом.



Рукоятка клапана слива масла изображена в положении OFF (ВЫКЛ.). Для слива масла из фильтровального лотка нажмите на рукоятку по направлению вниз.

# ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ PRO H55

## ГЛАВА 5: ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

---

### 5.1 Профилактическая проверка и обслуживание фритюрницы

#### ЕЖЕДНЕВНЫЕ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

##### Осмотрите фритюрницу и аксессуары на повреждения

Тщательно осмотрите обжарочные ванны и внутреннее устройство фритюрницы на наличие плохо закрепленных проводов и проводов с поврежденной изоляцией, подтеков и инородных материалов, а также любых других проявлений неисправностей фритюрницы и аксессуаров, которые могут сделать эксплуатацию небезопасной.

##### Очистите фритюрницу изнутри и снаружи

Протрите фритюрницу изнутри сухой чистой тканью. Протрите все доступные металлические поверхности и детали, чтобы снять с них накопившиеся жир и грязь.

Для устранения жира, грязи и пыли, протрите фритюрницу снаружи чистой увлажненной тканью, вымоченной в средстве для мытья посуды.



**ОПАСНО**

**Ни в коем случае не проводите чистку фритюрницы во время жарки или когда обжарочная ванна заполнена горячим маслом. При попадании воды в контакт с маслом, нагретым до температуры жарки, масло может разбрызгаться и стать причиной тяжелых ожогов.**

#### ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

##### Слейте масло и очистите обжарочную ванну

При нормальной эксплуатации фритюрницы на стенках обжарочной ванны образуется налет карбонизированного масла. Для поддержания эффективности фритюрницы этот налет необходимо периодически удалять.



**ОПАСНО**

**Прежде чем сливать масло в подходящую емкость для утилизации, позвольте ему остыть до 38°C.**

1. Слейте масло из обжарочной ванны, следуя инструкциям в разделе 4.1 (стр. 4-1), *но не наполняйте ванну маслом заново.*
2. После слива масла, очистите обжарочную ванну и фильтровальный лоток (если таковой имеется в комплекте) от остатков пищи и масла. **БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ**, при попадании на кожу остатки пищи и масла могут причинить тяжелые ожоги.
3. Плотно закройте сливной вентиль и заполните обжарочную ванну водным раствором средства для мытья посуды для автоматических посудомоечных машин (или коммерческим раствором для кипячения) до нижней линии OIL-LEVEL (УРОВЕНЬ МАСЛА).

4. Установите термостат на температуру 91°C или запрограммируйте компьютер на режим кипячения (См. отдельное *Руководство по эксплуатации контроллеров фритюрниц Frymaster (Frymaster Fryer Controllers User's Manual)*) и кипятите раствор на малом огне в течение часа.

 **ОСТОРОЖНО**

**Никогда не оставляйте фритюрницу без присмотра во время процесса кипячения. Если раствор перельется через край, незамедлительно переведите переключатель ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) в положение OFF (ВЫКЛ.).**

5. После того, как раствор прокипятится в течение 1 часа, переведите переключатель ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) в положение OFF (ВЫКЛ.) и подождите, пока выкипной раствор не остынет.
6. Слейте раствор в подходящую емкость (**НЕ в фильтровальный лоток встроенной фильтровальной системы и НЕ в установку для утилизации жира**) и тщательно протрите обжарочную ванну чистым полотенцем.
7. Закройте сливной вентиль и наполните обжарочную ванну чистой холодной водой, затем слейте воду в подходящую емкость (**НЕ в фильтровальный лоток встроенной фильтровальной системы и НЕ в установку для утилизации жира**). Повторите промывание еще раз, а затем вытрите обжарочную ванну чистым сухим полотенцем.

 **ОПАСНО**

**Прежде чем заполнить обжарочную ванну кулинарным маслом или жиром, убедитесь в том, что в ней не осталось воды. При нагревании масла или жира до температуры жарки, вода в обжарочной ванне приведет к разбрызгиванию масла или жира.**

#### **Произведите очистку фильтровального лотка, съемных частей и аксессуаров**

Подобно обжарочной ванне, на фильтровальном лотке, съемных частях и аксессуарах (корзинах, осадочных противнях и противнях для рыбы) образуется пленка карбонизированного масла.

Протрите фильтровальный лоток и все съемные части и аксессуары чистой тканью, смоченной в растворе моющего средства или промойте их в посудомоечной машине. Ополосните их и вытрите насухо. **НЕ** используйте проволочные скребки и абразивные губки для чистки. В результате образуются царапины, которые затруднят чистку компонентов фритюрницы в будущем.

 **ОСТОРОЖНО**

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



## ЕЖЕМЕСЯЧНЫЕ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ



### Проверка настройки регулятора термостата аналогового контроллера

*(Только для установок, оборудованных аналоговыми контроллерами)*

1. Вставьте качественный термометр или пирометрический датчик в масло так, чтобы его конец касался температурного датчика фритюрницы, и установите регулятор термостата на температуру жарки.
2. Когда заданная температура будет достигнута, нагреватель автоматически включится и выключится три раза, посредством чего температура масла станет равномерной. При необходимости, помешайте жир, чтобы жир на дне обжарочной ванны быстрее растопился.
3. Когда нагреватель включится в четвертый раз, показания термометра/пирометрического датчика должны быть в пределах  $\pm 2^{\circ}\text{C}$  от установки регулятора термостата. Если разница окажется больше, производите настройку следующим образом:
  - a. Открутите крепежный винт на регуляторе термостата так, чтобы регулятор свободно вращался на оси.
  - b. Поверните регулятор так, чтобы указатель на регуляторе совпал с отметкой, соответствующей показанию термометра или пирометрического датчика.
  - c. Придерживая регулятор, закрутите крепежный винт.
  - d. Сравните показания термометра/пирометрического датчика с установкой термостата в следующий раз, когда зажжется нагреватель.
  - e. Повторяйте шаги 3.a – 3.d. до тех пор, пока показания термометра/пирометрического датчика не будут находиться в диапазоне  $\pm 2^{\circ}\text{C}$  от установки термостата. **Если настройка по каким-либо причинам не удалась, обратитесь к уполномоченному сервисному центру завода-изготовителя за помощью.**
5. Извлеките термометр или пирометрический датчик.

### Проверка точности установок контроллера Computer Magic III.5

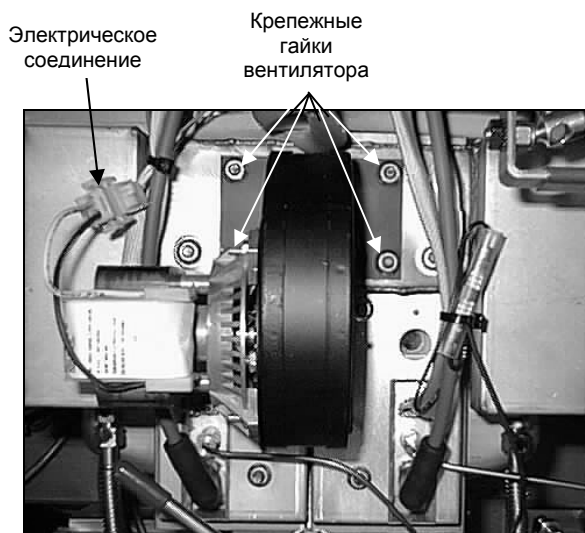
*(Только для установок, оборудованных контроллерами Computer Magic III.5)*

1. Вставьте качественный термометр или пирометрический датчик в масло так, чтобы его конец касался температурного датчика фритюрницы.
2. Когда дисплей компьютера покажет четыре тире «----» без точки между первым и вторым тире (указывая на то, что температура содержимого обжарочной ванны находится в диапазоне, соответствующем температуре жарки), нажмите кнопку , чтобы отобразить температуру кулинарного масла, зафиксированную датчиком температуры.
3. Нажмите кнопку  дважды для отображения установки температуры.
4. Проверьте температуру на термометре или пирометрическом датчике. Все три показателя не должны отличаться друг от друга более, чем на  $2^{\circ}\text{C}$ . Если это не так, обратитесь за помощью в уполномоченный сервисный центр завода-изготовителя.

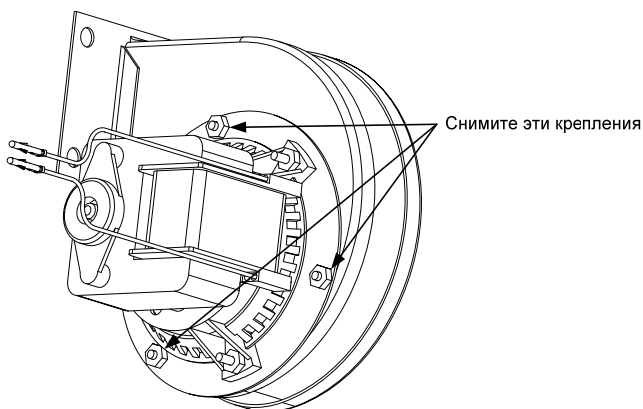
## ЕЖЕКВАРТАЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Очистка вентилятора, обеспечивающего приток воздуха при сгорании

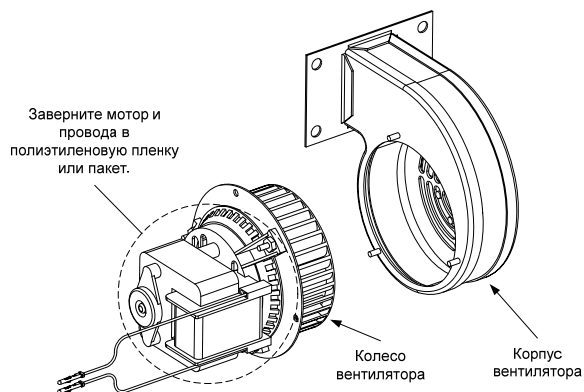
1. Отсоедините жгут проводов вентилятора и снимите 4 крепежных гайки вентилятора.



2. Снимите три крепления, при помощи которых мотор вентилятора крепится к корпусу вентилятора, и извлеките мотор из корпуса.

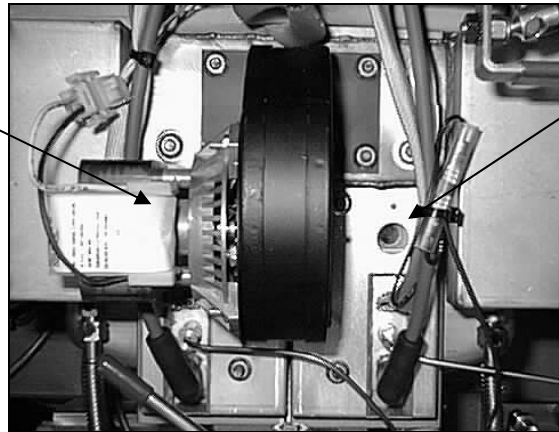


3. Заверните мотор в полиэтиленовую пленку, чтобы в него не попала вода. Спрысните обезжириватель на колесо вентилятора и его корпус. Обезжириватель должен впитаться в течение 5 минут. Сполосните колесо и корпус горячей водой из-под крана и просушите чистой тканью.



4. Снимите полиэтиленовую пленку с мотора вентилятора. Вставьте мотор в корпус. Установите вентилятор во фритюрницу.
5. Установите заслонку вентилятора.
6. Зажгите фритюрницу в соответствии с инструкциями, предоставленными в разделе 3.1 главы 3.
7. После 90 секунд работы нагревателей, проверьте цвет пламени через смотровые отверстия, расположенные с обеих сторон от вентилятора, обеспечивающего ток воздуха при сгорании.

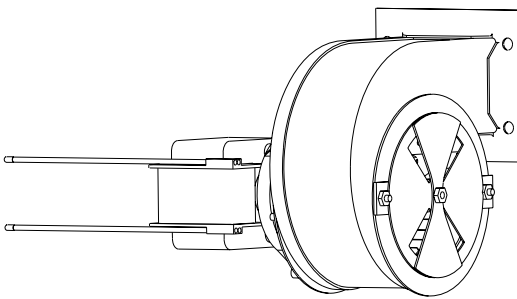
**Левое смотровое отверстие находится за мотором. (ВНИМАНИЕ: Для наглядности на изображении отсутствует экран)**



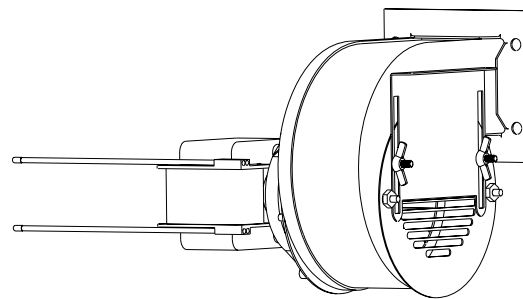
**Правое смотровое отверстие**

Пропорция газ-воздух отрегулирована должным образом в случае, если давление газа на коллекторе нагревателя находится в соответствии с данными соответствующей таблицы на странице 2-7, а пламя нагревателя ярко-красное/оранжевое. Если пламя синее или если на поверхности нагревателя видны темные пятна, измените пропорцию газ-воздух следующим образом:

На стороне корпуса вентилятора напротив мотора находится пластина с одной или двумя крепежными гайками. Слегка ослабьте гайку(и) и отрегулируйте положение пластины, прикрывая или открывая отверстие забора воздуха до тех пор, пока пламя не станет ярко-оранжевым/красным. Придержите пластину в нужном положении и затяните крепежные гайки.



**СТАНДАРТНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР**



**НЕКОТОРЫЕ ВЕНТИЛЯТОРЫ СТАНДАРТА СЕ МОГУТ БЫТЬ УСТРОЕНЫ ПОДОБНЫМ ОБРАЗОМ**

## ПОЛУГОДИЧНЫЕ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Чистка вентиляционной трубы газового клапана

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Данная процедура не требуется для фритюрниц с конфигурацией для экспорта в страны ЕС.

1. Установите выключатель фритюрницы и газовый вентиль в положение OFF (ВЫКЛ.).
2. Осторожно вывинтите вентиляционную трубу из газового клапана. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Вентиляционную трубу можно распрямить для удобства извлечения.
3. Протяните кусок обыкновенной проволоки диаметром 0,12 см через трубу, чтобы прочистить ее.
4. Извлеките проволоку и продуйте трубу, чтобы убедиться в том, что она чиста.
5. Ввинтите трубу обратно в клапан и выгните ее так, чтобы отверстие трубы указывало вниз.

### Проверка давления на коллекторе нагревателя



**ОПАСНО**

Эта процедура должна проводиться исключительно квалифицированным персоналом. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр завода-изготовителя для проведения данной проверки.

### 5.2 Профилактическая проверка и обслуживание встроенной системы фильтрации



**ОСТОРОЖНО**

Никогда не эксплуатируйте систему фильтрации, если система не заполнена кулинарным маслом или жиром.



**ОСТОРОЖНО**

Никогда не пользуйтесь фильтровальным лотком для транспортировки отработанного масла к месту утилизации.

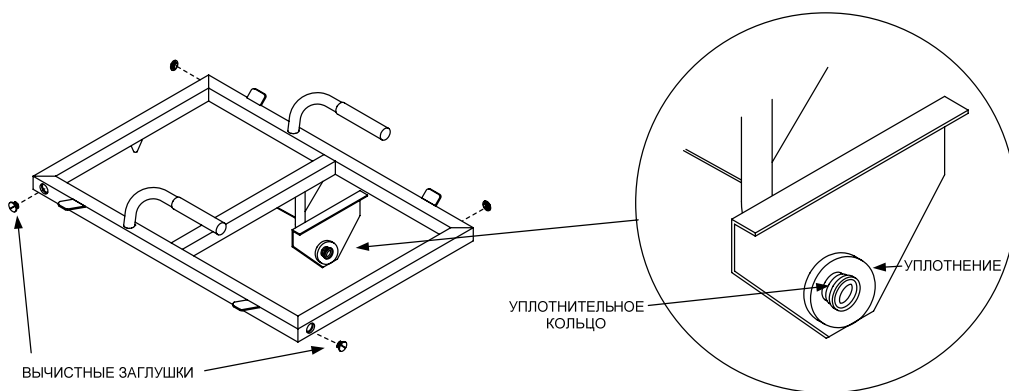


**ОСТОРОЖНО**

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

Система фильтрации FootPrint Pro не требует периодических проверок и техобслуживания, за исключением ежедневной чистки фильтровального лотка раствором чистящего средства в горячей воде.

Если насос качает медленно или не качает совсем, убедитесь в том, что сетка фильтровального лотка находится на дне фильтровального лотка, а фильтровальная бумага – поверх сетки. (Если установка оснащена фильтром Magnasol, а не стандартной системой из сеток и фильтровальной бумаги, убедитесь в том, что уплотнительное кольцо на нижнем штуцере сетки имеется в наличии и находится в хорошем состоянии. Также убедитесь в том, что два уплотнительных кольца на штуцере в правой передней части фильтровального лотка находятся на месте и в хорошем состоянии.



Если в комплект фритюрницы входит компонент Power Shower, из него необходимо полностью сливать масло после каждого использования. Если из соединения компонента Power Shower с обжарочной ванной подтекает масло, убедитесь в том, что уплотнительные кольца и уплотнение на соединительном штуцере имеются в наличии и находятся в хорошем состоянии. Если существует возможность засора, открутите вычистные заглушки в каждом из углов рамки. Поместите рамку в лоток, наполненный горячей водой, на несколько минут, чтобы растопить накопления застывшего масла или жира. Прочистите трубы длинным узким ершиком с горячей водой и моющим средством. При необходимости, прочистите отверстия в рамке при помощи раскрытой канцелярской скрепки или схожей по толщине проволоки, чтобы удалить накопления застывшего жира или иные загрязнения. Сполосните рамку горячей водой, тщательно вытрите и установите заглушки перед тем, как продолжить эксплуатацию.

### ⚠ ОПАСНО

**Ни в коем случае нельзя эксплуатировать фритюрницу, если вычистные заглушки в компоненте Power Shower не установлены, поскольку это приведет к разбрызгиванию горячего масла из обжарочной ванны во время фильтрования, что создаст чрезвычайную опасность получения тяжелых ожогов.**

### 5.3 Ежегодные/Периодические осмотры системы

В ходе программы регулярного техобслуживания кухонного оборудования данное устройство должно регулярно осматриваться и регулироваться квалифицированным обслуживающим персоналом.

Frymaster **рекомендует**, чтобы техник уполномоченного заводом-изготовителем сервисного центра как минимум один раз в год проводил осмотр данного устройства следующим образом:

#### Фритюрница

- Проведите осмотр фритюрницы изнутри и снаружи, сзади и спереди на утечки масла.
- Убедитесь в том, что отверстие вытяжной трубы фритюрницы не забито мусором или отложениями застывшего масла или жира.
- Убедитесь в том, что нагреватели и их компоненты (газовые клапаны и вентили, запальники, зажигающие устройства и т. д.) в хорошем состоянии и функционируют надлежащим образом. Осмотрите газовые соединения на утечки и убедитесь в том, что все соединения затянуты должным образом.
- Убедитесь в том, что давление на коллекторе нагревателей соответствует спецификациям на табличке технических данных устройства.

- Убедитесь в том, что датчики температуры и верхнего предела правильно присоединены, затянуты и работают должным образом, и что крепеж и кожухи датчиков имеются в наличии и установлены правильно.
- Убедитесь в том, что элементы блока компонентов (т.е. компьютер или контроллер, преобразователи, реле, интерфейсные платы и т. д.) находятся в хорошем состоянии, и что на них нет отложений жира и других загрязнений. Осмотрите проводку блока компонентов и убедитесь в том, что соединения плотно затянуты и в том, что проводка находится в хорошем состоянии.
- Убедитесь в том, что все предохранительные устройства (т. е. предохранительные переключатели слива, кнопки сброса и т. д.) имеются в наличии и работают правильно.
- Убедитесь в том, что обжарочная ванна находится в хорошем состоянии, не подтекает, и что изоляция обжарочной ванны не повреждена.
- Убедитесь в том, что все жгуты проводов и соединения исправны, затянуты и находятся в хорошем состоянии.

### **Встроенная система фильтрации**

- Осмотрите все линии возврата масла и слива, убедитесь в отсутствии утечек и в том, что все соединения туго затянуты.
- Убедитесь в отсутствии утечек и чистоте фильтровального лотка. Если в поддоне для крошек скопилось значительное количество остатков пищи, сообщите владельцу или оператору, что поддон для крошек следует опорожнять в огнестойкую емкость и чистить ежедневно.
- Убедитесь в том, что все уплотнительные кольца и сальники (в том числе и установленные на компоненте Power Shower и быстроразъемных соединениях) имеются в наличии и находятся в хорошем состоянии. Если уплотнительные кольца и сальники изношены или повреждены, замените их.
- Проверьте целостность системы фильтрации следующим образом:
  - Убедитесь в том, что крышка фильтровального лотка находится на месте и установлена правильно.
  - При пустом фильтровальном лотке одну за другой установите рукоятки возврата масла в положение ON (ВКЛ.). Убедитесь в том, что насос включается, и кулинарное масло начинает пузыриться (или выбрызгиваться из отверстия Power Shower (при наличии такового)) соответствующей обжарочной ванны.
  - Закройте все вентили возврата масла (т. е. установите все рукоятки возврата масла в положение OFF (ВЫКЛ.)). Убедитесь в том, что каждый клапан возврата масла функционирует должным образом посредством включения насоса фильтра рычажком микропереключателя на одной из рукояток возврата масла. Ни в одной из обжарочных ванн не должно появиться воздушных пузырьков (при наличии компонента Power Shower из него не должно слышаться бурление).
  - Убедитесь в том, что фильтровальный лоток должным образом подготовлен к фильтрации, затем слейте масло, нагретое до 177°C, из обжарочной ванны в фильтровальный лоток и закройте сливной вентиль обжарочной ванны. Установите рукоятку вентиля возврата масла в положение ON (ВКЛ.). Позвольте кулинарному маслу вернуться в обжарочную ванну (знаком чего послужат пузырьки в кулинарном масле или, в установках, оборудованных компонентом Power Shower, прекращением тока масла из компонента). Переведите рукоятку возврата масла в положение OFF (ВЫКЛ.). Обжарочная ванна должна наполниться не более чем за 2 минуты 30 секунд.

# ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ PRO H55

## ГЛАВА 6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОПЕРАТОРОМ

### 6.1 Введение

В данной главе содержится простое справочное руководство по устранению некоторых неисправностей, которые часто встречаются при эксплуатации данного оборудования. Приведенные ниже указания должны помочь устранить или, по меньшей мере, провести точную диагностику неисправностей. В этой главе рассмотрены наиболее часто встречающиеся неисправности, однако, вероятно, что некоторые неисправности, с которыми вы можете столкнуться, не будут здесь упомянуты. В таких случаях, персонал службы технической помощи компании Frymaster сделает все возможное, чтобы помочь вам определить и устранить неисправность.

При поиске неисправности, всегда действуйте методом исключения, начиная с простейшего решения и продвигаясь к более сложному. Самое главное, всегда пытайтесь составить четкое представление о причинах возникновения неисправности. Устранение неисправности должно сопровождаться мерами, направленными на предотвращение ее повторного возникновения. При сбоях в работе контроллера из-за плохого соединения рекомендуется заодно проверить и все остальные соединения. Если предохранитель продолжает перегорать, выясните, почему это происходит. Всегда помните, что сбой малого компонента часто может служить признаком возможной неисправности или неправильной работы более важного компонента или системы.

Диагностические процедуры, описанные в данной главе, включают в себя изъятие компонентов с подозрением на неисправность и их замену на заведомо исправные компоненты. В подобных случаях, обращайтесь к разделу 6.6 за подробными указаниями.

Если вы сомневаетесь в том, какие действия необходимо предпринять, вы всегда можете позвонить в отдел технического обслуживания компании Frymaster или уполномоченный сервисный центр завода-изготовителя Frymaster.

***Прежде чем вызывать техника по обслуживанию или позвонить по горячей линии Frymaster (1-800-551-8633), необходимо сделать следующее:***

- Убедитесь в том, что все шнуры питания включены в розетки и все прерыватели включены.
- Убедитесь в том, что быстроразъемные соединения источника подачи газа соединены должным образом.
- Убедитесь в том, что клапаны отсечки газа открыты.
- Убедитесь в том, что сливные вентили обжарочных ванн полностью закрыты.

#### ОПАСНО

Горячее масло может причинить тяжелые ожоги. Ни в коем случае не пытайтесь двигать фритюрницу, заполненную горячим маслом, или переливать горячее масло из одной емкости в другую.

#### ОПАСНО

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

У данного устройства может быть несколько точек подключения электропитания. Перед началом обслуживания отключите все шнуры питания.

Осмотр, испытания и ремонт электрических компонентов должны выполняться только уполномоченной организацией по техобслуживанию.

**6.2 Поиск и устранение неисправностей во фритюрницах, оснащенных компьютерами Computer Magic III.5, таймерами подъемника корзины или цифровыми контроллерами**

| НЕИСПРАВНОСТЬ   | ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ  | МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ   |
|---|--|--|
| <p>Дисплей компьютера или контроллера пуст.</p>   | <p>A. Контроллер не включен.</p>   | <p>A. Переведите переключатель ON/OFF ( ВКЛ./ВЫКЛ.) в положение ВКЛ. для включения контроллера.</p>  |
|   | <p>B. Отсутствует электропитание.</p>  | <p>B. Убедитесь в том, что фритюрница включена в источник электропитания и что прерыватели не разомкнуты.</p>  |
|   | <p>C. Поврежден жгут проводов компьютера/контроллера.</p>                            | <p>C. По возможности, замените заведомо исправным жгутом проводов. Если фритюрница заработает, закажите новый жгут проводов у уполномоченного сервисного центра Frymaster.</p>   |
|   | <p>D. Неисправен компьютер/контроллер.</p>   | <p>D. По возможности, замените заведомо исправным компьютером/контроллером. Если фритюрница заработает, закажите новый компьютер/контроллер у уполномоченного сервисного центра Frymaster.</p>   |
| <p>Дисплей показывает <b>Ргов</b> (НЕИСПР.) и подается звуковой сигнал.</p>   | <p>Неисправен жгут проводов или разъем компьютера/контроллера.</p>                   | <p>По возможности, замените заведомо исправным жгутом проводов. Если фритюрница заработает, закажите новый жгут проводов у уполномоченного сервисного центра Frymaster.</p>  |
| <p>Дисплей показывает <b>HELP</b> (ПОМОЩЬ) и подается звуковой сигнал. Индикатор нагрева горит, но нагреватели не зажигаются.</p> | <p>A. Сливной вентиль закрыт не до конца.</p>  | <p>A. Переведите переключатель ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) в положение ВЫКЛ., до конца закройте сливной вентиль (вентили), затем переведите переключатель в положение ВКЛ..</p>  |
|   | <p>B. Газовый вентиль закрыт.</p>  | <p>B. Переключите газовый вентиль в положение <b>ON</b> (ВКЛ.)</p>   |
|   | <p>C. Ручной газовый вентиль закрыт.</p>   | <p>C. Убедитесь в том, что все встроенные вентили подачи газа открыты. Убедитесь в том, что главный вентиль подачи газа открыт.</p>  |
|   | <p>D. Быстроразъемное содинение на линии подачи газа соединено неправильно.</p>      | <p>D. Убедитесь в том, что быстроразъемное соединение на шланге подачи газа надежно присоединено к фритюрнице.</p>   |
|   | <p>E. Вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании, забит или неисправен.</p> | <p>E. Убедитесь в том, что вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании, работает. Если вентилятор не работает, позвоните в уполномоченный сервисный центр компании Frymaster. Если вентилятор работает, прочистите и отрегулируйте его согласно инструкциям в главе 5 данного руководства.</p> |



| НЕИСПРАВНОСТЬ   | ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ  | МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ   |
|---|--|--|
| <p>Дисплей показывает <b>Lo (НИЗК.)</b>, индикатор нагрева работает нормально - попеременно загорается и гаснет, но нагреватели не зажигаются и вентилятор не работает.</p> | <p>А. Неисправен компьютер/контроллер.</p>   | <p>А. По возможности, замените заведомо исправным компьютером/контроллером. Если фритюрница заработает, закажите новый компьютер/контроллер у уполномоченного сервисного центра Frymaster.</p> |
|   | <p>В. Поврежден жгут проводов компьютера/контроллера.</p>  | <p>В. По возможности, замените заведомо исправным жгутом проводов. Если фритюрница заработает, закажите новый жгут проводов у уполномоченного сервисного центра Frymaster.</p>                 |
| <p>Фритюрница не сразу выходит из цикла растапливания. Дисплей показывает <b>HELP (ПОМОЩЬ)</b> вскоре после завершения цикла растапливания.</p>                             | <p>Вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании, забит или загрязнен.</p>                               | <p>Прочистите вентилятор согласно инструкциям в главе 5 данного руководства.</p>   |
| <p>Фритюрница работает нормально, но восстановление температуры происходит медленно.</p>  | <p>Вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании, забит или загрязнен.</p>                               | <p>Прочистите вентилятор согласно инструкциям в главе 5 данного руководства.</p>   |
| <p>Фритюрница работает нормально, но при зажигании нагревателей слышится хлопок.</p>  | <p>А. Вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании, забит или загрязнен.</p>                            | <p>А. Прочистите вентилятор согласно инструкциям в главе 5 данного руководства.</p>  |
|   | <p>В. Вентиляционная труба газового клапана забита или загрязнена (только для фритюрниц вне стандарта CE).</p> | <p>В. Прочистите вентиляционную трубу согласно инструкциям в главе 5 данного руководства.</p>  |
|   | <p>С. Неисправен вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании.</p>                                      | <p>С. Если вентилятор медленно набирает скорость, обратитесь в уполномоченный сервисный центр Frymaster.</p>   |
| <p>Дисплей показывает <b>HELP (ПОМОЩЬ)</b> и подается звуковой сигнал, но фритюрница работает нормально (ложная тревога).</p>   | <p>Неисправен компьютер/контроллер.</p>  | <p>По возможности, замените заведомо исправным компьютером/контроллером. Если фритюрница заработает, закажите новый компьютер/контроллер у уполномоченного сервисного центра Frymaster.</p>    |
| <p>Компьютер не входит в режим программирования или не работают некоторые кнопки.</p>   | <p>Неисправен компьютер/контроллер.</p>  | <p>По возможности, замените заведомо исправным компьютером/контроллером. Если фритюрница заработает, закажите новый компьютер/контроллер у уполномоченного сервисного центра Frymaster.</p>    |
| <p>Индикатор нагрева горит, вентилятор включен, но нагреватели не зажигаются.</p>   | <p>Перегорел предохранитель на интерфейсной плате или модуле зажигания.</p>                                    | <p>Замените предохранитель.</p>  |

| НЕИСПРАВНОСТЬ  | ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ            | МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ   |
|--|----------------------------------|--|
| При запуске фритюрницы индикатор нагрева выключен. Дисплей показывает <b>HI</b> (ВЫСОК.) или <b>HOT</b> (ГОРЯЧ.) и подается звуковой сигнал. | Неисправен компьютер/контроллер. | По возможности, замените заведомо исправным компьютером/контроллером. Если фритюрница заработает, закажите новый компьютер/контроллер у уполномоченного сервисного центра Frymaster. |

### 6.3 Поиск и устранение неисправностей во фритюрницах, оснащенных аналоговыми контроллерами

| НЕИСПРАВНОСТЬ   | ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ   | МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ  |
|---|---|---|
| Выключатель в положении <b>ON</b> (ВКЛ.), но индикаторы на контроллере не зажжены и фритюрница не нагревается.                                | A. Отсутствует электропитание.  | A. Убедитесь в том, что фритюрница включена в источник электропитания и что прерыватели не разомкнуты.  |
|   | B. Поврежден жгут проводов компьютера.  | B. По возможности, замените заведомо исправным жгутом проводов. Если фритюрница заработает, закажите новый жгут проводов у уполномоченного сервисного центра Frymaster.   |
|   | C. Сбой контроллера.  | C. По возможности, замените заведомо исправным контроллером. Если фритюрница заработает, закажите новый контроллер у уполномоченного сервисного центра Frymaster.   |
| Индикатор питания <b>ЗАЖЖЕН</b> , индикатор неисправности <b>ЗАЖЖЕН</b> , индикатор режима нагрева <b>НЕ ЗАЖЖЕН</b> .                         | Поврежден жгут проводов контроллера.  | По возможности, замените заведомо исправным жгутом проводов. Если фритюрница заработает, закажите новый жгут проводов у уполномоченного сервисного центра Frymaster.  |
| Индикатор питания <b>ЗАЖЖЕН</b> , индикатор неисправности <b>ЗАЖЖЕН</b> , индикатор режима нагрева <b>ЗАЖЖЕН</b> . Нагреватели не зажигаются. | A. Сливной вентиль закрыт не до конца.  | A. Переведите переключатель <b>ON/OFF</b> (ВКЛ./ВЫКЛ.) в положение <b>ВЫКЛ.</b> , до конца закройте сливной вентиль (вентили), затем переведите переключатель в положение <b>ВКЛ.</b>   |
|   | B. Газовый вентиль закрыт.  | B. Переключите газовый вентиль в положение <b>ON</b> (ВКЛ.)   |
|   | C. Ручной газовый вентиль закрыт.   | C. Убедитесь в том, что все встроенные вентили подачи газа открыты. Убедитесь в том, что главный вентиль подачи газа открыт.  |
|   | D. Быстроразъемное содинение на линии подачи газа соединено неправильно.      | D. Убедитесь в том, что быстроразъемное содинение на шланге подачи газа надежно присоединено к фритюрнице.  |
|   | E. Вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании, забит или неисправен. | E. Убедитесь в том, что вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании, работает. Если вентилятор не работает, позвоните в уполномоченный сервисный центр компании Frymaster. Если вентилятор работает, прочистите и отрегулируйте его согласно инструкциям в главе 5 данного руководства. |

| НЕИСПРАВНОСТЬ  | ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ  | МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ   |
|--|--|--|
| <p><b>Индикатор нагрева работает нормально - попеременно загорается и гаснет. Вентилятор не работает и нагреватели не зажигаются.</b></p>  | <p>A. Сбой контроллера.</p>  | <p>A. По возможности, замените заведомо исправным контроллером. Если фритюрница заработает, закажите новый контроллер у уполномоченного сервисного центра Frymaster.</p>       |
|  | <p>B. Поврежден жгут проводов контроллера.</p>   | <p>B. По возможности, замените заведомо исправным жгутом проводов. Если фритюрница заработает, закажите новый жгут проводов у уполномоченного сервисного центра Frymaster.</p> |
| <p><b>Фритюрница не сразу выходит из цикла растапливания. Индикатор режима нагрева ЗАЖЖЕН. Индикатор неисправности загорается вскоре после завершения цикла растапливания.</b></p> | <p>Вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании, забит или загрязнен.</p>                               | <p>Прочистите вентилятор согласно инструкциям в главе 5 данного руководства.</p>   |
| <p><b>Фритюрница работает нормально, но восстановление температуры происходит медленно.</b></p>  | <p>Вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании, забит или загрязнен.</p>                               | <p>Прочистите вентилятор согласно инструкциям в главе 5 данного руководства.</p>   |
| <p><b>Фритюрница работает нормально, но при зажжении нагревателей слышится хлопок.</b></p>   | <p>A. Вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании, забит.</p>  | <p>A. Прочистите вентилятор согласно инструкциям в главе 5 данного руководства.</p>  |
|  | <p>B. Вентиляционная труба газового клапана забита или загрязнена (только для фритюрниц вне стандарта CE).</p> | <p>B. Прочистите вентиляционную трубу согласно инструкциям в главе 5 данного руководства.</p>  |
|  | <p>C. Неисправен вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании.</p>                                      | <p>C. Если вентилятор медленно набирает скорость, обратитесь в уполномоченный сервисный центр Frymaster.</p>   |
| <p><b>Индикатор нагрева горит, вентилятор включен, но нагреватели не зажигаются.</b></p>   | <p>Перегорел предохранитель на интерфейсной плате или модуле зажигания.</p>                                    | <p>Замените предохранитель.</p>  |
| <p><b>Индикатор нагрева работает нормально - попеременно загорается и гаснет, фритюрница работает нормально, но индикатор неисправности горит непрерывно (ложная тревога).</b></p> | <p>A. Сбой контроллера.</p>  | <p>A. По возможности, замените заведомо исправным контроллером. Если фритюрница заработает, закажите новый контроллер у уполномоченного сервисного центра Frymaster.</p>       |
|  | <p>B. Поврежден жгут проводов контроллера.</p>   | <p>B. По возможности, замените заведомо исправным жгутом проводов. Если фритюрница заработает, закажите новый жгут проводов у уполномоченного сервисного центра Frymaster.</p> |

| НЕИСПРАВНОСТЬ   | ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ | МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ   |
|---|-----------------------|--|
| Индикатор нагрева ЗАЖЖЕН, но переключатель питания находится в положении OFF (ВЫКЛ.). После запуска, фритюрница продолжает нагреваться, пока не зажжется индикатор неисправности. Температура обжарочной ванны превышает 210°C. | Сбой контроллера.     | По возможности, замените заведомо исправным контроллером. Если фритюрница заработает, закажите новый контроллер у уполномоченного сервисного центра Frymaster. |

#### 6.4 Поиск и устранение неисправностей встроенной системы фильтрации

| НЕИСПРАВНОСТЬ   | ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ  | МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ  |
|---|--|---|
| <p>Насос не запускается.</p> <p>ИЛИ</p> <p>Насос остановился в процессе фильтрации.</p> | <p>А. Перегрев мотора привел к размыканию прерывателя тепловой защиты.</p> <p><i>Проверка:</i> Если насос остановился в процессе фильтрации, особенно если это случилось по прошествии нескольких фильтрационных циклов, вероятно, что мотор перегрелся. Поместите рычаг насоса в положение OFF (ВЫКЛ.), позвольте насосу охладиться как минимум в течение 45 минут, а затем нажмите кнопку перезагрузки на моторе насоса. Попробуйте активизировать насос.</p>  | <p>А. Если насос заработает нормально после перезагрузки прерывателя тепловой защиты, значит насос перегрелся.</p> <p>Всегда проводите фильтрацию при температуре, равной или приближенной к температуре жарки.</p> <p>Позвольте мотору насоса остыть на протяжении 10 минут после непрерывной фильтрации двух полных обжарочных ванн.</p> <p>Проверьте фильтровальную бумагу между фильтрациями. Замените бумагу, если на ней накопилось значительное количество осадка.</p> |
|   | <p>В. Сбой микропереключателя рукоятки фильтра.</p> <p><i>Проверка:</i> Если фритюрница состоит из нескольких обжарочных ванн, попытайтесь задействовать насос другой рукояткой. Если насос заработает, значит микропереключатель не отрегулирован или произошел сбой микропереключателя.</p> <p>Если рычажок на микропереключателе плотно прижат к нему, когда рукоятка насоса находится в положении ON (ВКЛ.), это значит, что произошел сбой микропереключателя. В обратном случае микропереключатель разболтался или не отрегулирован.</p> | <p>В. Если микропереключатель разболтался, затяните гайки и болты, которыми он прикручен, так, чтобы рычажок на микропереключателе был плотно прижат к нему, когда рукоятка фильтра находится в положении ON (ВКЛ.)</p> <p>Если произошел сбой микропереключателя, позвоните уполномоченному сервисному центру компании Frymaster.</p>  |

| НЕИСПРАВНОСТЬ  | ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ   | МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ   |
|--|---|--|
| (Продолжение предыдущей страницы.)   | <p>С. Насос забит.</p> <p><b>Проверка:</b> Закройте сливной вентиль. Поместите рычаг насоса в положение OFF (ВЫКЛ.), позвольте насосу охладиться как минимум в течение 45 минут, а затем нажмите кнопку перезагрузки на моторе насоса. Вытяните фильтровальный лоток из установки и задействуйте насос. Если мотор насоса загудит, а затем остановится, насос забит.</p>  | <p>С. Засорение насоса как правило вызывается накоплением отложений из-за использования фильтровальной бумаги неподходящего размера или неправильной установки фильтровальной бумаги, а также из-за того, что не установлена сетка для крошек. Позвоните в уполномоченный сервисный центр компании Frymaster для устранения засора.</p> <p>Убедитесь в том, что фильтровальная бумага имеет надлежащий размер и установлена правильно, а также в том, что используется сетка для крошек.</p> |
| Насос заработал, но ток масла не наблюдается, или происходит чрезвычайно медленно. | <p>А. Температура масла слишком низка для фильтрации.</p>   | <p>А. Масло полагается фильтровать при температуре около 177°C. При более низкой температуре масло становится слишком вязким и с трудом проходит через фильтрующий материал, что приводит к замедлению циркуляции масла и, в конечном счете, к перегреву мотора насоса.</p>  |
|  | <p>В. Неправильно установлены компоненты фильтровального лотка.</p> <p><b>Проверка:</b> Закройте сливной вентиль. Переключите рукоятку фильтра в положение OFF (ВЫКЛ.) и вытяните фильтровальный лоток (и компонент Power Shower, при наличии такового) из установки. Поверните рукоятку фильтра в положение ON (ВКЛ.)</p> <p>Если через отверстие возврата масла (или отверстие компонента Power Shower) прокачивается сильный поток воздуха, неисправны компоненты фильтровального лотка.</p> | <p>В. Слейте масло из фильтровального лотка и замените фильтровальную бумагу, убедившись в том, что сетка фильтра на месте и находится <i>под</i> фильтровальной бумагой.</p> <p>С. Если это не решит проблему, вероятно, что всасывающая трубка фильтра забита. Устраните засор при помощи тонкой и гибкой проволоки. Если засор устранить не удастся, позвоните в уполномоченный сервисный центр компании Frymaster.</p>   |
| Компонент Power Shower не выбрызгивает масло должным образом.                      | <p>А. Отверстия компонента Power Shower забиты или в компоненте накопился застывший жир.</p> <p><b>Проверка:</b> Осмотрите компонент Power Shower на выбрызгивание масла вокруг уплотнения, но не из отверстий вокруг каркаса. Это будет означать, что компонент Power Shower забит.</p>  | <p>А. Прочистите компонент Power Shower согласно инструкциям в главе 5 данного руководства.</p>  |
|  | <p>В. На компоненте Power Shower отсутствуют (изношены) уплотнительные кольца и уплотнители.</p>  | <p>В. Убедитесь в том, что уплотнительные кольца и уплотнители присутствуют и находятся в хорошем состоянии.</p>   |

| <b>НЕИСПРАВНОСТЬ</b>               | <b>ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ</b>  | <b>МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ</b>  |
|------------------------------------|---|--|
| (Продолжение предыдущей страницы.) | С. В фильтровальном лотке отсутствует бумага. (Это приведет к чрезмерному повышению давления в трубах возврата масла, что ускорит ток масла через компонент Power Shower, но также приведет к разбрызгиванию масла вокруг уплотнителя.) | С. Убедитесь в том, что фильтровальная бумага установлена в фильтровальном лотке надлежащим образом. |

#### 6.5 Поиск и устранение неисправностей подъемника корзин

| <b>НЕИСПРАВНОСТЬ</b>   | <b>ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ</b>               | <b>МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ</b>  |
|--|--|--|
| <b>Корзины перемещаются шумно, рывками или неравномерно.</b> | Стержни подъема корзин нуждаются в смазке. | Смажьте стержни подъема корзин смазкой Lubriplate™ или эквивалентной легкой белой смазкой. |

ЭТА СТРАНИЦА НАРОЧНО ОСТАВЛЕНА ПУСТОЙ



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

ТЕЛ. 1-318-865-1711    ФАКС (детали) 1-318-219-7140    ФАКС (тех. помощь) 1-318-219-7135

ОТПЕЧАТАНО В США

ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ  
1-800-551-8633

819-6660