



ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИГЮРНИЦИ
СЕРИЯ RE E⁴
Ръководство за инсталиране и експлоатация



 **Frymaster**™ 



Frymaster, член на Асоциацията за сервизно обслужване на търговско хранително оборудване (CFESA), препоръчва използването на сертифицирани от нея технически лица.

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

www.frymaster.com

Имейл: service@frymaster.com

НОЕМВРИ 2011
* 8196958 *

ИЗВЕСТИЕ

АКО ПО ВРЕМЕ НА ГАРАНЦИОННИЯ ПЕРИОД КЛИЕНТЪТ ИЗПОЛЗВА ЗА ТОВА СЪОРЪЖЕНИЕ НА MANITOWOC FOOD SERVICE ЧАСТ, КОЯТО НЕ Е НЕПРОМЕНЕНА НОВА ИЛИ РЕЦИКЛИРАНА ЧАСТ, ЗАКУПЕНА ДИРЕКТНО ОТ FRYMASTER DEAN ИЛИ ЕДИН ОТ НЕЙНИТЕ ОТОРИЗИРАНИ ФАБРИЧНИ СЕРВИЗИ, И/ИЛИ ИЗПОЛЗВАНАТА ЧАСТ БЪДЕ ПРОМЕНЕНА СПРЯМО ОРИГИНАЛНАТА СИ КОНФИГУРАЦИЯ, ТАЗИ ГАРАНЦИЯ ЩЕ СЕ АНУЛИРА. ОСВЕН ТОВА FRYMASTER DEAN И НЕЙНИТЕ ПАРТНЬОРИ НЕ НОСЯТ ОТГОВОРНОСТ ЗА НИКАКВИ ИСКОВЕ, ПОВРЕДИ ИЛИ РАЗНОСКИ, ПОНЕСЕНИ ОТ КЛИЕНТА, КОИТО ПРЯКО ИЛИ КОСВЕНО, ИЗЦЯЛО ИЛИ ОТЧАСТИ ПРОИЗТИЧАТ ОТ ИНСТАЛИРАНЕТО НА НЕЗАВИСИМО КОЯ ПРОМЕНЕНА ЧАСТ И/ИЛИ ЧАСТ, ПОЛУЧЕНА ОТ НЕОТОРИЗИРАН СЕРВИЗ.

ИЗВЕСТИЕ

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

ИЗВЕСТИЕ

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

ИЗВЕСТИЕ ЗА КЛИЕНТИТЕ ОТ САЩ

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

ИЗВЕСТИЕ

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

ИЗВЕСТИЕ ЗА СОБСТВЕНИЦИТЕ НА УРЕДИ, СНАБДЕНИ С КОМПЮТРИ

САЩ

Това устройство отговаря на Част 15 от правилата на Федералната комисия по комуникациите (FCC). Експлоатацията се подчинява на следните две условия: 1) Това устройство не трябва да причинява вредни смущения, и 2) Това устройство трябва да приема всяко получено смущение, включително такива, които може да причинят нежелани действия. Въпреки че устройството е удостоверено като Клас А, доказано е, че отговаря на ограниченията за Клас В.

КАНАДА

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

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

ОПАСНОСТ

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

 **ОПАСНОСТ**

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

 **ОПАСНОСТ**

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

 **ОПАСНОСТ**

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

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

 **ОПАСНОСТ**

Трябва да се вземат адекватни мерки за ограничаването на движението на този уред, без да се разчита на или да се стига до опъване на електрическите кабели. Комплект ограничители е осигурен заедно с фритюрника. Ако този комплект липсва, свържете се с местния си оторизиран фабричен сервиз на Frymaster за част номер 826-0900.

 **ОПАСНОСТ**

Преди преместване, тестване, поддръжка и какъвто и да е ремонт на фритюрника ви от Frymaster, изключете изцяло електрозахранването от фритюрника.



Електрически фритюрници серия RE E⁴ Ръководство за инсталиране и експлоатация

СЪДЪРЖАНИЕ

ГЛАВА 1: Въведение	
1.1	Обща информация..... 1-1
1.2	Информация за безопасност..... 1-1
1.3	Информация за компютъра..... 1-2
1.4	Информация, конкретно за Европейската общност (CE)..... 1-2
1.5	Монтажен, обслужващ и сервизен персонал..... 1-2
1.6	Определения..... 1-2
1.7	Процедура за искове за повреди при транспортиране..... 1-3
1.8	Сервизна информация..... 1-3
ГЛАВА 2: Инструкции за инсталиране	
2.1	Общи изисквания за инсталиране..... 2-1
2.2	Изисквания за електрозахранването..... 2-3
2.3	Позициониране на станцията на фритюрника..... 2-3
ГЛАВА 3: Инструкции за експлоатация	
3.1	Процедури за настройка и спиране..... 3-2
3.2	Контролери..... 3-3
ГЛАВА 4: Инструкции за филтриране	
4.1	Изпразване и ръчно филтриране..... 4-1
4.2	Подготовка за употреба на вградената филтърна система..... 4-2
4.3	Работа с филтъра..... 4-5
4.4	Разглобяване и повторно сглобяване на филтър Magnasol..... 4-7
4.5	Изпразване и изхвърляне на отработено олио..... 4-8
ГЛАВА 5: Профилактична поддръжка	
5.1	Почистване на фритюрника..... 5-1
5.1.1	Ежедневни проверки и обслужване..... 5-1
5.1.3	Ежеседмични проверки и обслужване..... 5-2
5.1.4	Изваряване на съда за пържене..... 5-2
5.2	Ежемесечни проверки и обслужване..... 5-3
5.2	Калибриране на копчето на (аналоговия) контролер от твърди схеми..... 5-3
5.3	Годишна/периодична инспекция на системата..... 5-3
ГЛАВА 6: Отстраняване на неизправности от оператора	
6.1	Въведение..... 6-1
6.2	Отстраняване на неизправности..... 6-2
6.2.1	Отстраняване на неизправности с контролера и проблеми със загряването..... 6-2
6.2.2	Отстраняване на неизправности при съобщения за грешка и проблеми с дисплея.... 6-4
6.2.3	Отстраняване на неизправности с повдигача на кошницата..... 6-7
6.2.4	Отстраняване на неизправности с вградената филтърна система..... 6-7

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ СЕРИЯ RE E⁴

ГЛАВА 1: ВЪВЕДЕНИЕ

1.1 Общи положения

Прочетете инструкциите в това ръководство внимателно преди започването на работа със съоръжението. Това ръководство разглежда всички конфигурации на моделите FPRE14, FPRE17 и FPRE22. Фритюрниците в това семейство модели са в голяма степен с едни и същи части и когато за тях се говори като група, те се наричат „електрически фритюрници серия RE“.

Въпреки че по външен вид наподобяват семейството обикновени електрически фритюрници серия Pro, електрическите фритюрници от серия RE съдържат различаващ се в значителна степен въртящ елемент с подобрен дизайн. Други функции, като дълбоките студени зони, отворените съдове за пържене и филтърната система, са по същество непроменени. Контролните опции включват компютри за готвене на няколко продукта (като стандарт) или цифрови и аналогови контролери по избор. Фритюрниците в тази серия са или с цяла, или с разделена на сектори вана и могат да бъдат закупени поотделно или в комплект до шест фритюрника.


1.2 Информация за безопасност


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


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

ОПАСНОСТ

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

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

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

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

Фритюрниците в тази серия са снабдени със следните автоматични функции за безопасност:

1. Две функции за засичане на високи температури изключват електрозахранването към нагревателите в случай на повреда в температурните контроли.
2. Аварийен прекъсвач, вграден в изпускателния вентил, предотвратява нагряването на нагревателите дори и при частично отворен изпускателен вентил.

1.3 Информация за компютъра

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

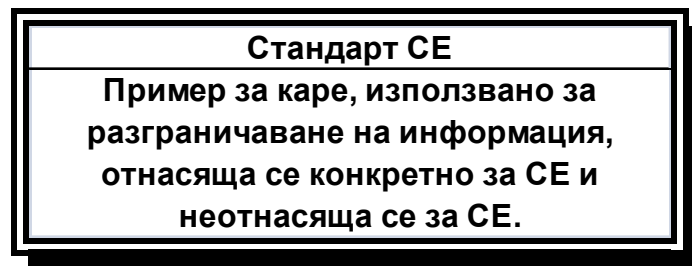
Потребителят се предупреждава, че всякакви промени и изменения, които не са изрично одобрени от страната, отговорна за спазване на изискванията, могат да доведат до анулиране на пълномощията на потребителя да работи със съоръжението.

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

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

1.4 Информация , конкретно за Европейската общност (СЕ)

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



1.5 Монтажен, обслужващ и сервизен персонал

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

1.6 Определения

КВАЛИФИЦИРАН И/ИЛИ ОТОРИЗИРАН ОБСЛУЖВАЩ ПЕРСОНАЛ

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

КВАЛИФИЦИРАН МОНТАЖЕН ПЕРСОНАЛ

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

КВАЛИФИЦИРАН СЕРВИЗЕН ПЕРСОНАЛ

Квалифицираният сервизен персонал се определя като персонал, който е запознат със съоръжението от Frymaster и който е оторизиран от Frymaster, L.L.C. да обслужва сервизно съоръжението. Всички оторизирани сервизни екипи трябва да разполагат с пълен комплект ръководства за сервиз и части, както и да поддържат наличности от минимални количества части за съоръженията на Frymaster. Списък с оторизираните от Frymaster фабрични сервиси е даден на фирмения уебсайт на адрес www.frymaster.com. **Неизползването на квалифициран сервизен персонал ще анулира гаранцията от Frymaster за вашето съоръжение.**

1.7 Процедура за искове за повреди при транспортиране

Какво да направите, ако съоръжението ви пристигне повредено:

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

1. Подайте незабавно иск за повреди – независимо от размера на повредата.
2. Видими загуби или повреди – уверете се, че това е отбелязано в товарителницата или експресната разписка и е подписано от човека, извършващ доставката.
3. Скрити загуби или повреди – ако повредата остане незабелязана до разопаковането на съоръжението, уведомете незабавно транспортната фирма или превозвача и подайте иск за скрита повреда. Това трябва да се направи в срок от 15 дни от датата на доставка. Уверете се, че сте запазили контейнера за проверка.

1.8 Сервизна информация

За нерутинна поддръжка или ремонти, както и за сервизна информация свържете се с местния оторизиран сервиз на Frymaster. Сервизна информация може да се получи и като се свържете по телефона с Техническия сервизен отдел на Frymaster (1-800-24FRYER) или по имейл на адрес service@frymaster.com. Следната информация е необходима, за да ви бъде оказано съдействие по най-ефикасния начин:

Номер на модела _____

Сериен номер _____

Напрежение _____

Същност на проблема _____

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

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ СЕРИЯ RE E⁴

ГЛАВА 2: ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ

2.1 Общи положения

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

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

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

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

Можете да получите сервизно обслужване, като се свържете с местния оторизиран фабричен сервиз.

ИЗВЕСТИЕ

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

ОПАСНОСТ

Трябва да се вземат адекватни мерки за ограничаването на движението на този уред, без да се разчита на или да се стига до опъване на електрическите кабели. Комплект ограничители е осигурен заедно с фритюрника. Ако този комплект липсва, свържете се с местния си оторизиран фабричен сервиз на Frymaster за част номер 826-0900.

ИЗВЕСТИЕ

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

ИЗВЕСТИЕ

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

ИЗВЕСТИЕ

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

ИЗВЕСТИЕ

Ако електрозахранващият шнур е повреден, той трябва да бъде подменен от техническо лице от оторизиран фабричен сервиз на Frymaster Dean или друго лице с подобни квалификации с цел избягването на опасност.

⚠ ОПАСНОСТ

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

⚠ ОПАСНОСТ

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

⚠ ОПАСНОСТ

Съоръженията на Frymaster, снабдени с крака, са за стационарни инсталации. Съоръженията, снабдени с крака, трябва да се повдигат при преместване, за да се избегнат както повреди по съоръжението, така и телесни наранявания. За подвижните инсталации могат да се използват незадължителни ходови колела. Имате въпроси? Обадете се на +1-800-551-8633.

⚠ ОПАСНОСТ

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

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не блокирайте участъка около основата или под фритюрниците.

2.1.2 Изисквания за електрическото заземяване

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

2.1.3 Изисквания за Австралия

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

2.2 Изисквания за електрозахранването

Изисквания за трифазно (3) електрозахранване					
МОДЕЛ	НАПРЕЖЕНИЕ	РАБОТА НА ПРОВОДНИЦИТЕ	МИНИМАЛЕН РАЗМЕР НА ПРОВОДНИЦИТЕ		AMPS (на рамо)
			AWG	(мм)	
FPRE14	208	3	6	(4,11)	39
FPRE14	240	3	6	(4,11)	34
FPRE14	480	3	8	(2,59)	17
FPRE14	220/380	4	6	(4,11)	21
FPRE14	240/415	4	6	(4,11)	20
FPRE14	230/400	4	6	(4,11)	21
FPRE17	208	3	6	(4,11)	48
FPRE17	240	3	6	(4,11)	41
FPRE17	480	3	6	(4,11)	21
FPRE17	220/380	4	6	(4,11)	26
FPRE17	240/415	4	6	(4,11)	24
FPRE17	230/400	4	6	(4,11)	25
FPRE22	208	3	4	(5,19)	61
FPRE22	240	3	4	(5,19)	53
FPRE22	480	3	6	(4,11)	27
FPRE22	220/380	4	6	(4,11)	34
FPRE22	240/415	4	6	(4,11)	31
FPRE22	230/400	4	6	(4,11)	32

Изисквания за еднофазно електрозахранване					
МОДЕЛ	НАПРЕЖЕНИЕ	РАБОТА НА ПРОВОДНИЦИТЕ	МИНИМАЛЕН РАЗМЕР НА ПРОВОДНИЦИТЕ		AMPS (на рамо)
			AWG	(мм)	
FPRE14	208	2	3	(5,83)	68
FPRE14	240	2	4	(5,19)	59
FPRE14	480	2	8	(3,26)	30

ИЗВЕСТИЕ

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

ОПАСНОСТ

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

ОПАСНОСТ

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

2.3 След позиционирането на фритюрниците в зоната за пържене

ОПАСНОСТ

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

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

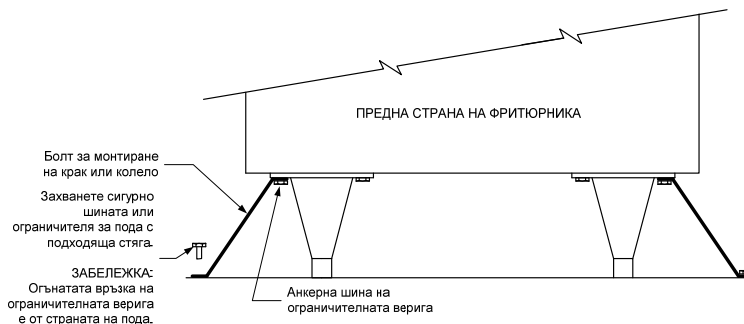
За нивелиране на фритюрници, снабдени с крака, долната част на краката може да се развие до един инч с цел изравняване. Краката също трябва да се регулират, така че фритюрникът или съответно фритюрниците да са на правилната височина в зоната за пържене.

За фритюрници, снабдени с ходови колела, няма вградени устройства за нивелиране. Подът, на който фритюрниците ще бъдат инсталирани, трябва да е равен.

Когато фритюрникът бъде нивелиран в крайното си положение, инсталирайте ограничителите, доставени със съоръжението, за да ограничите движението му, така че да не се разчита или да не се стигне до опъване на електрическите кабели или съединения. Инсталирайте ограничителите съобразно осигурените инструкции (вж. илюстрацията по-долу). Ако ограничителите бъдат освободени за извършването на сервиз или поради други причини, те трябва да бъдат свързани отново, преди фритюрникът да се използва.

ОПАСНОСТ

Трябва да се вземат адекватни мерки за ограничаването на движението на този уред, без да се разчита на или да се стига до опъване на електрическите кабели. Комплект ограничители е осигурен заедно с фритюрника. Ако този комплект липсва, свържете се с местния си оторизиран фабричен сервиз на Frymaster за част номер 826-0900.



ЗАБЕЛЕЖКА: Ако трябва да преместите фритюрник с монтирани крака, премахнете изцяло теглото от всеки крак, преди преместването. При повреда на крак свържете се с представител на сервиза за незабавен ремонт или замяна.

ОПАСНОСТ

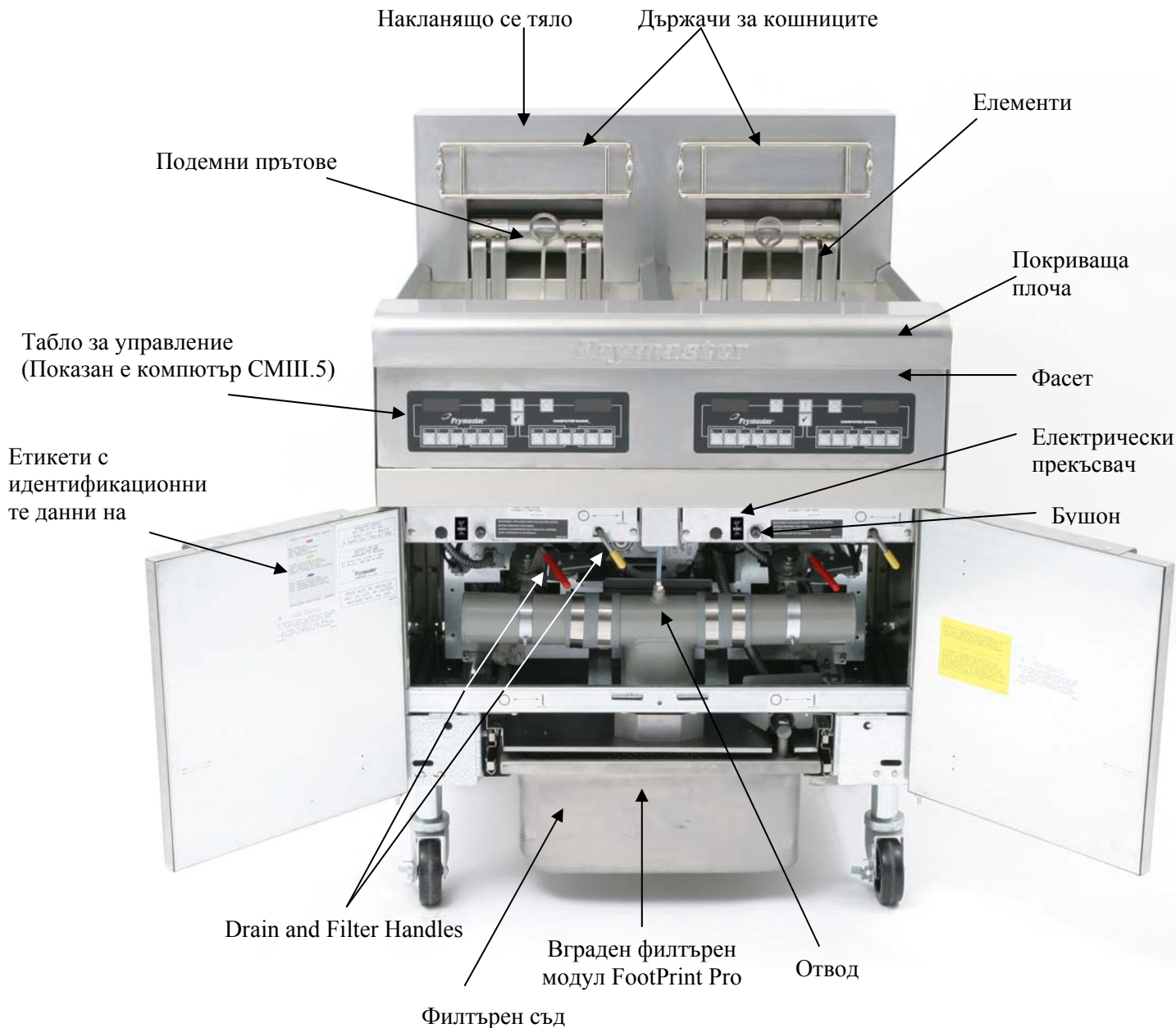
Горещото олио може да причини сериозни изгаряния. Избягвайте контакт. При всички обстоятелства олиото трябва да се изпразни от фритюрника, преди да се правят опити за преместването му, за да се избегнат разливания, падания и сериозни изгаряния. Този фритюрник може да се преобърне и да причини телесни наранявания, ако не бъде подсигурен в стационарна позиция.

2. Затворете изпускателния вентил или съответно вентили и напълнете съда за пържене с вода до долната линия за нивото на олиото.
3. Изварете съда или съответно съдовете за пържене съгласно инструкциите в раздел 5.1.3 на това ръководство.
4. Изпразнете, почистете и напълнете съда или съответно съдовете за пържене с олио за готвене. (Вж. *Настройка на съоръжението и процедури за спиране* в глава 3.)

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ СЕРИЯ RE E⁴

ГЛАВА 3: ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

ОРИЕНТИРАНЕ В ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ ФРИТЮРНИК СЕРИЯ FPRE E⁴



ТИПИЧНА КОНФИГУРАЦИЯ (ПОКАЗАН Е FPRE217)

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

3.1. Настройка на съоръжението и процедури за спиране

Настройка

ОПАСНОСТ

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

ОПАСНОСТ

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

1. Напълнете съда за пържене с олио до долната линия за НИВОТО НА ОЛИОТО, която се намира в задната част на съда. Това ще позволи на олиото да се разшири с увеличаването на температурата. Не наливайте студено олио над долната линия. Това може да доведе до преливане, когато олиото се разшири от топлината.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако използвате твърда мазнина, първо повдигнете нагревателите, след което натиснете плътно мазнината в долната част на съда за пържене. Спуснете нагревателите, след което натиснете мазнината около и над тях. Може да е необходимо да добавите мазнина, за да повишите нивото до правилното означение, след като поставената мазнина се е разтопила.

ОПАСНОСТ

Никога не поставяйте цяла буца твърда мазнина върху нагревателите.

Когато използвате твърда мазнина, винаги я разтопявайте предварително, преди да я добавите в съда за пържене. Ако мазнината не е предварително разтопена, тя трябва да се натисне плътно надолу към дъното на съда за пържене и между нагревателите и фритюрникът трябва да се стартира в режим на цикъл на топене.

Никога не анулирайте режима на цикъла на топене, ако използвате твърда мазнина. Това ще причини повреда в нагревателите и ще увеличи потенциала за внезапен пожар.

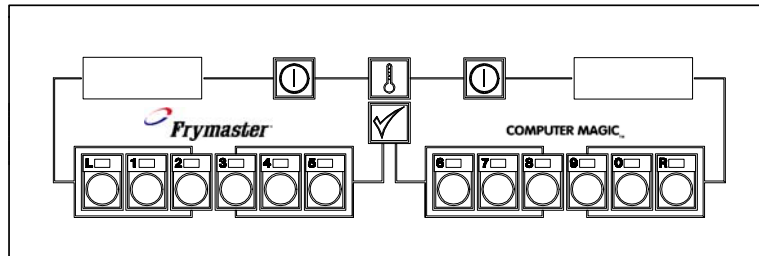
2. Уверете се, че електрозахранващият шнур или шнулове са включени в съответните щепселни кутии. Проверете дали щепселът е плътно поставен в контакта, като щифтчетата му не се виждат изобщо.
3. Уверете се, че електрозахранването е включено. Някои модели са снабдени с главен прекъсвач, който се намира зад шкафа с врати на фритюрника, на предния панел на кутията с компоненти, в близост до бушона. Вж. стр. 3-1. **StAndby** (Престой) или **oFF** (Изключено) се показва на компютъра.
4. Уверете се, че компютърът / контролерът е включен – ON (Включено).
5. Уверете се, че нивото на олиото е на *горната* линия за НИВО НА ОЛИОТО, *когато олиото е с температура за готвене*. Може да е необходимо да добавите олио или мазнина, така че нивото да се вдигне до правилното означение, *след достигане на температурата на готвене*.

Спиране

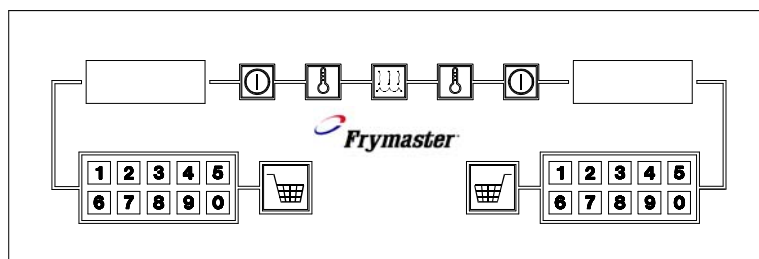
1. Изключете фритюрника.
2. Филтрирайте олиото за готвене и почистете фритюрниците (вж. глави 4 и 5).
3. Покрийте съдовете за пържене с капачите им.

3.2 Контролери

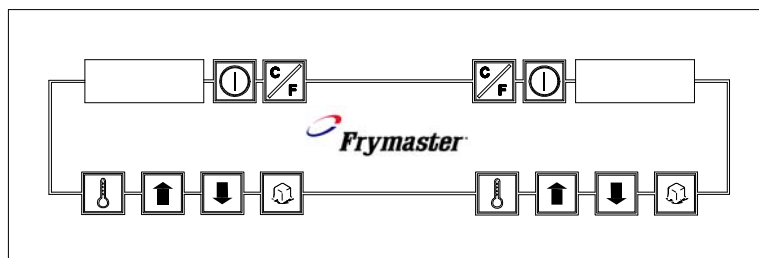
Този фритюрник може да е снабден с един от следните контролери:



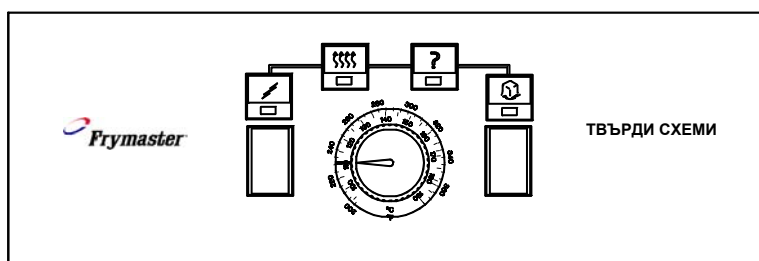
Computer Magic III.5 (CM III.5)



Таймер за повдигача на кошницата



Цифров контролер



(Аналогов) контролер от твърди схеми

⚠ ВНИМАНИЕ

Ако това е първият път, в който фритюрникът се използва след инсталиране, направете справка с процедурата за изваряване на съда за пържене на стр. 5-2.

Направете справка с отделното ръководство за потребителя на контролерите за фритюрниците на Frymaster, доставено заедно с фритюрника ви, за инструкции за експлоатация на конкретния контролер.

Направете справка в Глава 4 на това ръководство за инструкции за експлоатация на вградената филтърна система.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ СЕРИЯ RE E⁴

ГЛАВА 4: ИНСТРУКЦИИ ЗА ФИЛТРИРАНЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

4.1 Изпразване и ръчно филтриране

ОПАСНОСТ

Изпразването и филтрирането на олиото трябва да се извършват внимателно, за да се избегне възможността от сериозни изгаряния в резултат на небрежност. Олиото за филтриране е с температура от или близка до 177°C. Уверете се, че всички маркучи са свързани правилно и че ръчките за изпразване са в правилната си позиция, преди да използвате превключвателите или вентилите. Сложете си цялата подходяща екипировка за безопасност, когато изпразвате и филтрирате олиото.

ОПАСНОСТ

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

ОПАСНОСТ

Не изпразвайте повече от един съд за пържене едновременно във вградения модул за филтриране, за да избегнете преливането му и разливането на горещо олио.

ОПАСНОСТ

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

Ако фритюрникът ви не е снабден с вградена филтърна система, олиото трябва да се изпразни в друг подходящ **МЕТАЛЕН** съд. (За безопасно и удобно изпразване и изхвърляне на използваното олио или мазнина Frymaster препоръчва използването на съда за изхвърляне на мазнини (SDU) на Frymaster. Съдът за изхвърляне на мазнини е налице чрез местния ви дистрибутор.)

1. Завъртете електрическия ключ на фритюрника в позиция **OFF** (Изключено). Завийте дренажната тръба (доставена с фритюрника) в изпускателния вентил. Уверете се, че дренажната тръба е завита здраво в изпускателния вентил и че отворът сочи надолу.
2. Поставете метален съд с херметичен капак под дренажната тръба. Металният съд трябва да може да устои на топлината на олиото и да поема горещи течности. Ако възнамерявате да използвате повторно олиото или мазнината, Frymaster препоръчва употребата на държач на филтърна фуния и филтърна фуния на Frymaster, когато не е налице филтърна машина. Ако използвате държач на филтърна фуния на Frymaster, уверете се, че той е опрян сигурно върху металния съд.

- Отворете изпускателния вентил бавно, за да избегнете оплискване. Ако изпускателният вентил е запушен с частици храна, използвайте Fryer's Friend (инструмент, подобен на ръжен), за да отстраните задръстването.

 **ОПАСНОСТ**

НИКОГА не правете опити да отпушите задръстен изпускателен вентил от предната страна на вентила! Ще изблигне горещо олио, при което се създава потенциална опасност от сериозни изгаряния.

НЕ удряйте по изпускателния вентил с пръта за почистване или други предмети. Повреда на сачмата вътре в него ще доведе до течове и ще анулира гаранцията на Frymaster.

- След изпразването на олиото почистете всички частици храна и остатъчно олио от съда за пържене. **ВНИМАВАЙТЕ**, тъй като тези материали пак могат да причинят сериозни изгаряния, ако влязат в контакт с незащитена кожа.
- Затворете изпускателния вентил сигурно и напълнете съда за пържене с чисто, филтрирано или прясно олио или твърда мазнина до долната линия за **НИВОТО НА ОЛИОТО**.

 **ОПАСНОСТ**

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

4.1 Подготовка за употреба на вградената филтърна система

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

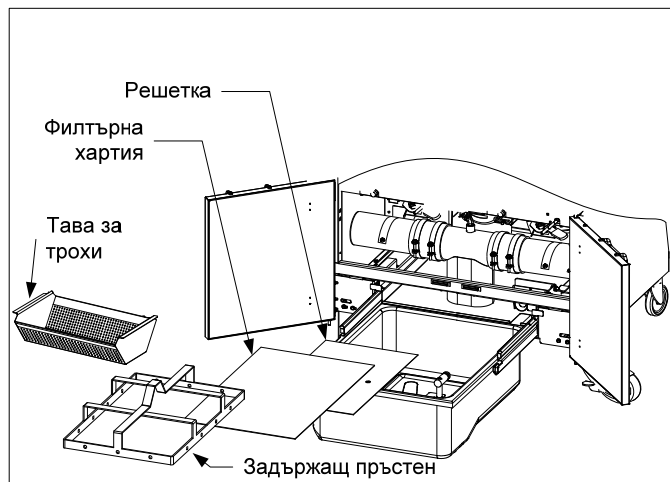
- Филтърна хартия – включва тава за трохи, голям задържащ пръстен и метална филтърна решетка.
- Филтърна подложка – включва тава за трохи, малък задържащ пръстен и метална филтърна решетка.
- Филтър Magnasol – включва тава за трохи и филтърен възел Magnasol.

В раздел 4.1.2 е разгледана подготовката за употреба на конфигурациите с филтърна хартия и филтърна подложка. Направете справка с раздел 4.2.2 за инструкции относно подготовката за употреба на конфигурацията на филтъра Magnasol. Работата и с трите конфигурации е една и съща и е разгледана в раздел 4.3. Разглобяването и повторното сглобяване на филтъра Magnasol е разгледано в раздел 4.4.

4.2.1 Подготовка за използване с филтърна хартия или филтърна подложка

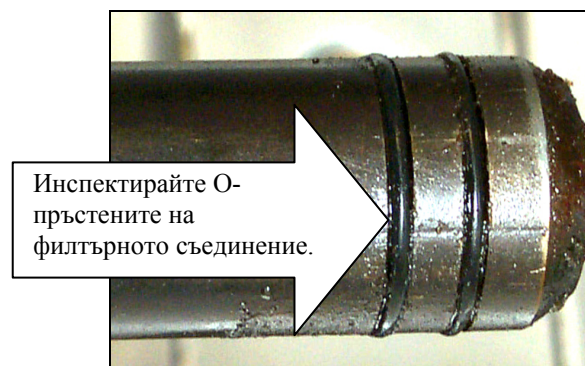
1. Извадете филтърния съд от шкафа и махнете тавата за трохи, задържащия пръстен, филтърната хартия и филтърната решетка. (Вж. фигура 1) Почистете всички компоненти с разтвор от почистващ препарат и гореща вода, след което ги подсушете щателно.

Филтърният съд е снабден с релсови колела, много подобно на кухненско чекмедже. Съдът може да се извади за почистване или за получаване на достъп до вътрешните компоненти, като предната част на съда се повдигне, за да се освободят предните колела, след което той се издърпа напред, докато задните колела излязат от релсите. Капакът на съда не трябва да се маха освен за почистване, за достъп вътре в него или за поставянето под отвода на съд за изхвърляне на мазнини (SDU). Ако използвате SDU, произведен преди януари 2004 г., вижте инструкциите на стр. 4-8.



Фигура 1

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



Фигура 2



Фигура 3

5. Когато задържащият пръстен е на мястото си, ако използвате филтърна хартия, поръсете един пакет филтърен прах равномерно върху нея. (Вж. фигура 4).

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



Фигура 4

6. Поставете обратно тавата за трохи във филтърния съд, след което пхнете филтърния съд във фритюрника, като го позиционирате под отвода.

4.2.2 Подготовка за работа с филтърния възел Magnasol

1. Извадете филтърния съд от шкафа, след което извадете тавата за трохи и филтърния възел Magnasol. (Вж. фигура 5).

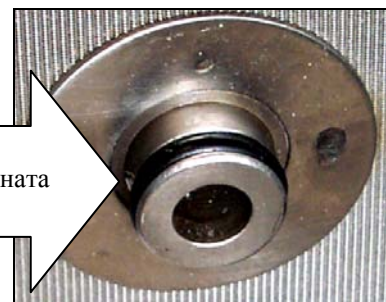
Филтърният съд е снабден с релсови колела, много подобно на кухненско чекмедже. Съдът може да се извади за почистване или за получаване на достъп до вътрешните компоненти, като предната част на съда се повдигне, за да се освободят предните колела, след което той се издърпа напред, докато задните колела излязат от релсите. Капакът на съда не трябва да се маха освен за почистване, за достъп вътре в него или за поставянето под отвода на съд за изхвърляне на мазнини (SDU).

ЗАБЕЛЕЖКА: Направете справка с раздел 4.4 за инструкции как да разглобите и да сглобите отново възела на филтърната решетка Magnasol.

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

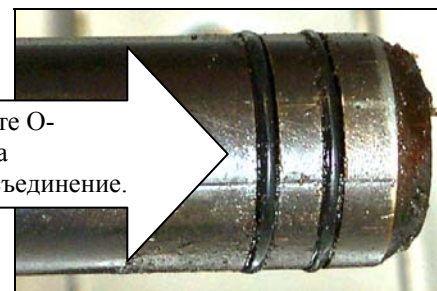


Фигура 5



Инспектирайте О-пръстена на филтърната решетка.

Фигура 6



Инспектирайте О-пръстените на филтърното съединение.

Фигура 7

4. Поставете обратно филтърния възел Magnasol във филтърния съд, като се уверите, че съединението на дъното на възела приляга стабилно в канала на дъното на съда. Поръсете един пакет филтърен прах Magnasol XL равномерно върху решетката.
5. Поставете обратно тавата за трохи, след което пхнете филтърния съд във фритюрника, като го позиционирате най-отзад в шкафа.

4.3 Работа с филтъра

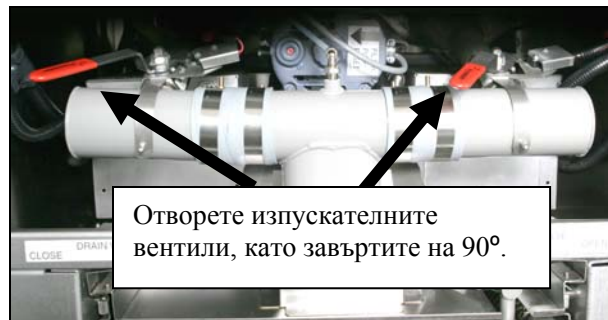
ОПАСНОСТ

Изпразването и филтрирането на олиото трябва да се извършват внимателно, за да се избегне възможността от сериозни изгаряния в резултат на небрежност. Олиото за филтриране е с температура от или близка до 177°C. Уверете се, че ръчките на отвода са на правилната си позиция, преди да използвате превключвателите или вентилите. Сложете си цялата подходяща екипировка за безопасност, когато изпразвате и филтрирате олиото.

ОПАСНОСТ

НИКОГА не правете опити да изпразвате олиото от фритюрника с включени горелки! Това ще причини непоправима повреда на съда за пържене и може да доведе до внезапен пожар. То също ще анулира гаранцията на Frymaster.

1. Уверете се, че филтърът е подготвен. Вж. раздел 4.2.
2. Уверете се, че олиото е на работна температура.
3. Изключете електрозахранването на фритюрника – позиция „OFF“ (Изключено). Изпразнете съда за пържене във филтърния съд, като завъртите вентилите на 90°. Ако е необходимо, използвайте пръта за почистване *Fryer's Friend*, за да отпуснете отвода **отвътре** на съда за пържене.



ОПАСНОСТ

Не изпразвайте повече от един съд за пържене едновременно във вградения модул за филтриране, за да избегнете преливането му и разливането на горещо олио.

ОПАСНОСТ

НИКОГА не правете опити да отпуснете задръстен изпускателен вентил от предната страна на вентила! Ще избликне горещо олио, при което се създава потенциална опасност от сериозни изгаряния.

НЕ удряйте по изпускателния вентил с пръта за почистване или други предмети. Повреда на сачмата вътре в него ще доведе до течове и ще анулира гаранцията на Frymaster.

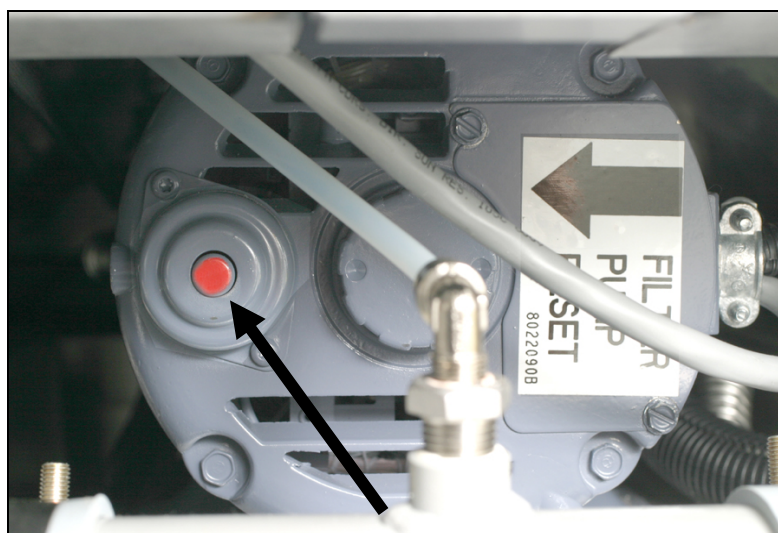
4. След като олиото се е изпразнило от съда за пържене, завъртете ръчката на филтъра до позиция „ON“ (Включено), за да стартирате помпата и да започнете процеса на филтриране. Възможно е да има леко забавяне, преди помпата да се активира.



5. Филтърната помпа прекарва олиото през филтърната среда и го изпраща обратно към и през съда за пържене по време на петминутен процес, наречен „полиране“. Полирането пречиства олиото, като улавя твърдите частици във филтърната среда.
6. След като олиото бъде филтрирано (около 5 минути), затворете изпускателния вентил и оставете фритюрника да се напълни отново. Оставете филтърната помпа да работи 10 до 12 секунди, след като олиото започне да бълбука. Изключете филтъра.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



Ключ за нулиране на филтърната помпа

7. Спуснете нагревателите в съда за пържене и инсталирайте обратно опорната рейка на кошницата.

- Уверете се, че изпускателният вентил е затворен напълно. (Ако изпускателният вентил не е затворен напълно, фритюрникът няма да работи.) Включете фритюрника (позиция „ON“ (Включено) и оставете олиото да достигне контролната точка.

⚠ ОПАСНОСТ

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

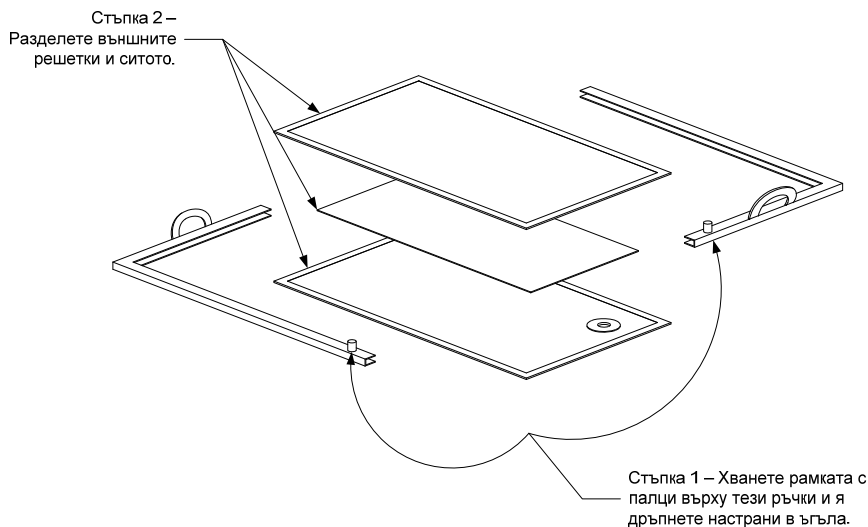
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

4.4 Разглобяване и повторно сглобяване на филтър Magnasol

Разглобяване

- Хванете рамката, като палците ви са върху ръчките в ъгъла на възела, и дръпнете навън в противоположни посоки, за да разделите рамката в ъгъла. Продължете да отваряте рамката (тя ще се отвори в посока на противоположния ъгъл), докато външните решетки и ситото могат да се извадят от рамката.



- Разделете външните решетки и ситото.

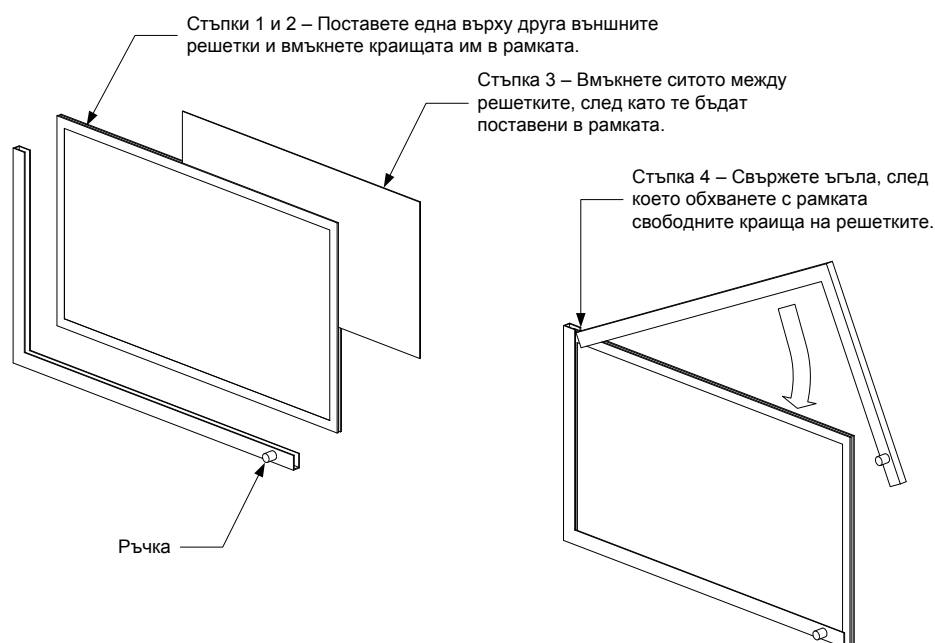
Почистване

- Почистете двете части на рамката, външните решетки и ситото с обезмасляващ препарат с добро качество и гореща вода от дюза за спрей. Жлебът в частите на уплътняващата рамка може да се почисти с края на Scotch-Brite™ или подобна телена гъба за почистване.
- При всяко насрочено по график изваряване разглобете възела на листния филтър и го поставете в изварявания съд за пържене. Следвайте процедурата за изваряване в раздел 5.1.2 на това ръководство.

3. Оставете всички компоненти на филтърния възел да изсъхнат на въздух или ги подсушете щателно с чисти кърпи, преди да ги сглобите отново.

Повторно сглобяване

1. Поставете двете външни решетки заедно и подравнете краищата им (вж. илюстрацията на следващата страница).
2. Пъхнете решетките в една от двете половини на рамката (няма значение коя). Уверете се, че съединението в долната решетка е на отсрещната страна на рамката спрямо ръчката.
3. Плъзнете ситото между решетките, като се уверите, че ситото е центрирано между краищата на решетките.
4. Свържете другата половина на рамката с противоположния на ръчките ъгъл и обхванете с рамката свободните краища на решетката.



4.5 Изпразване и изхвърляне на отработено олио

Когато олиото достигне края на полезния си живот, изпразнете го в подходящ **МЕТАЛЕН** съд за транспортиране до контейнера за изхвърляне. Frymaster препоръчва използването на съда за изхвърляне на мазнини на Frymaster (SDU). **ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако използвате съд за изхвърляне на мазнини, произведен преди януари 2004 г., капакът на филтърния съд трябва да се махне, за да може съдът да се постави под отвода. За да махнете капака, повдигнете го от предната страна и го издърпайте направо от шкафа. Направете справка в документацията, доставена заедно със съда за изхвърляне за конкретни инструкции за експлоатация. Ако не е налице съд за изхвърляне на мазнините, оставете олиото да се охлади до 100°F (38°C), след което го изпразнете в метална тенджера или подобен метален съд. След края на изпразването затворете сигурно изпускателния вентил на фритюрника.

⚠ ОПАСНОСТ

Оставете олиото да се охлади до 100°F (38°C), преди да го изпразните в подходящ МЕТАЛЕН съд за изхвърляне.

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

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ СЕРИЯ RE E⁴

ГЛАВА 5: ПРОФИЛАКТИЧНА ПОДДРЪЖКА

5.1 Почистване на фритюрника

ОПАСНОСТ

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

ОПАСНОСТ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Използвайте почистващ препарат с индустриално приложение за ефикасното почистване и хигиенизиране на повърхностите, с които храната влиза в контакт. Прочетете инструкциите за употреба и предупредителните съобщения преди употреба. Особено внимание трябва да се обърне на концентрацията на почистващия препарат и на това, колко време той остава върху повърхностите, с които храната влиза в контакт.

5.1.1 Почистване на шкафа на фритюрника отвътре и отвън – ежедневно

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

Почистете отвън шкафа на фритюрника с чиста, влажна кърпа, напоена с почистващ препарат. Избършете с чиста, влажна кърпа.

5.1.2 Почистване на вградената филтърна система – ежедневно

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

⚠ ОПАСНОСТ

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

5.1.4 Изваряване на съда за пържене

Преди първото използване на фритюрника той трябва да се извари, за да се гарантира отстраняването на остатъците от производствения процес. След като фритюрникът е бил в употреба за известен период, твърд слой от карамелизирано олио ще се образува от вътрешната страна на съда за пържене. Този слой трябва да се премахва периодично чрез изпълнение на следната процедура за изваряване.

1. Преди да включите фритюрника или съответно фритюрниците, затворете изпускателния вентил или вентили, след което напълнете празния съд за пържене с разтвор от студена вода и почистващ препарат. Спазвайте инструкциите върху съда на почистващия препарат при подготвянето на разтвора.
2. Поставете ключа „ON/OFF“ (Включено/Изключено) на фритюрника в позиция „ON“ (Включено). При фритюрници, снабдени с (аналогови) контролери от твърди схеми, поставете ключа за топене в позиция „OFF“ (Изключено).
3. При фритюрници, снабдени с компютри Computer Magic III.5, програмирайте компютъра за изваряване, както е описано в отделното ръководство за потребителя на контролерите за фритюрниците на Frymaster.

При фритюрници с цифрови контролери задайте температурата на 91°C, както е описано в отделното ръководство за потребителя на контролерите за фритюрниците на Frymaster.

При фритюрници с (аналогови) контролери от твърди схеми поставете копчето за контролиране на температурата на най-ниската настройка.

4. Оставете разтвора да поври на слаб огън от 45 минути до един час. Не позволявайте нивото на водата да падне под долната линия за нивото на олиото в съда за пържене по време на операцията за изваряване. **ЗАБЕЛЕЖКА:** При съоръжения с термостатни контролери трябва да включвате и изключвате фритюрника периодично по време на този процес, за да предотвратите изкипяването на съда за пържене.

⚠ ОПАСНОСТ

Никога не оставяйте фритюрника без наблюдение по време на процеса за изваряване. Ако разтворът за изваряване изкипи, изключете фритюрника незабавно и оставете разтвора да се охлади за няколко минути, преди да възобновите процеса.

5. Поставете превключвателя или превключвателите „ON/OFF“ (Включено/Изключено) на фритюрника в позиция „OFF“ (Изключено).
6. Добавете два галона 7,6 литра вода. Изпразнете разтвора и почистете щателно съда или съответно съдовете за пържене.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не изпразвайте разтвора за изваряване в съда за изхвърляне на мазнини, във вградено филтърно съоръжение или в преносимо филтърно съоръжение. Тези съоръжения не са предназначени за тази цел и разтворът ще ги повреди.

7. Напълнете отново съда или съответно съдовете за пържене с чиста вода. Изплакнете съда или съответно съдовете за пържене два пъти, отцедете ги и ги подсушете с чиста хавлиена кърпа. Щателно подсушете изцяло водата от съда за пържене и нагревателите, преди да напълните отново съда за пържене с олио.

 **ОПАСНОСТ**

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

5.1.5 Почистване на демонтиращите се части и принадлежности – ежеседмично

Избършете всички демонтиращи се части и принадлежности с чиста, суха кърпа. Използвайте чиста кърпа, напоена с почистващ препарат, за да премахнете отложеното овъглено олио от демонтиращите се части и принадлежности. Изплакнете частите и принадлежностите старателно с чиста вода и ги подсушете, преди да ги инсталирате обратно.

5.2 Проверка на калибрирането на копчето на (аналоговия) контролер от твърди схеми – ежемесечно

ЗАБЕЛЕЖКА: Изисква се само за фритюрници, снабдени с (аналогов) контролер от твърди схеми.

1. След като олиото достигне работна температура, оставете нагревателите да влязат и излязат от цикъл поне четири пъти.
2. Поставете термометър или термоизмервателна сонда близо до температурната сензорна сонда на приблизително три инча (7,5 мм) вътре в олиото. Когато нагревателите влязат в цикъл за четвърти път, показанието на термометъра трябва да е в рамките на 2°C от настройката на копчето за контрол на температурата.
3. Ако копчето трябва да се регулира, направете справка с глава 4 на отделното *ръководство за потребителя на контролери за фритюрниците на Frymaster*, което е доставено с фритюрника Ви.

5.3 Годишна/периодична инспекция на системата

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

Frymaster **препоръчва** това съоръжение да се инспектира най-малко веднъж годишно от **оторизиран фабричен сервиз**, както следва:

Фритюрник

- Инспектирайте шкафа отвътре и отвън, отпред и отзад за излишък на олио.
- Уверете се, че проводниците на нагревателите са в добро състояние и че електропроводите нямат видими следи от износване, както и че по тях няма олио.
- Уверете се, че нагревателите са в добро състояние и че по тях няма образуван нагар или слой карамелизирано олио. Инспектирайте елементите за следи от прекомерна работа на празен ход.
- Уверете се, че механизмът за накланяне работи правилно при повдигането и снижаването на нагревателите, както и че проводниците на нагревателите не се заклещват и/или търкат.
- Уверете се, че консумацията на ток на нагревателите е в допустимия обхват, както е посочен на табелката с основни данни на уреда.

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

Вградена система за филтриране

- Инспектирайте за течове всички тръби за връщане и изпразване на олиото и се уверете, че всички съединения са стегнати.
- Инспектирайте чистотата на филтърния съд и го проверете за течове. Ако в кошницата за трохи се е натрупало голямо количество трохи, посъветвайте собственика/оператора, че тя трябва да се изпразва в огнеупорен съд и да се почиства ежедневно.
- Уверете се, че О-пръстените и уплътненията (включително тези на сглобките за бързо разединяване) са налице и в добро състояние. Подменете О-пръстените и уплътненията, ако са износени или повредени.
- Проверете целостта на филтърната система, както следва:
 - Уверете се, че капакът на филтърния съд е налице и инсталиран правилно.
 - При празен филтърен съд поставете една по една ръчките за връщане на олиото в позиция „ON“ (Включено). Уверете се, че помпата стартира и че в олиото на съответния съд за пържене се появяват мехурчета.
 - Затворете всички вентили за връщане на олиото (т.е. поставете всички ръчки за връщане на олиото в позиция „OFF“ (Изключено)). Уверете се, че всички вентили за връщане на олиото функционират правилно, като активирате филтърната помпа чрез лоста на един от микропрекъсвачите на ръчките за връщане на олиото. В съда за пържене не трябва да се виждат въздушни мехурчета.
 - Уверете се, че филтърният съд е правилно подготвен за филтриране, след което изпразнете съда за пържене с олио, нагрят до 177°C, във филтърния съд и затворете изпускателния вентил на съда за пържене. Поставете ръчката за връщане на олиото в позиция „ON“ (Включено). Оставете цялото олио да се върне в съда за пържене, което се указва от наличието на мехурчета в олиото. Върнете ръчката за връщане на олиото в позиция „OFF“ (Изключено). Съдът за пържене трябва да се е напълнил отново за не повече от 2 минути и 30 секунди.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ СЕРИЯ RE E⁴

ГЛАВА 6: ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ ОТ ОПЕРАТОРА

6.1 Въведение

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

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

Преди да се обадите на представител на сервиза или на ГОРЕЩАТА ЛИНИЯ (1-800-551-8633) на Frymaster:

- Уверете се, че електрическите шнурове са включени в контактите и че прекъсвачите са включени.
- Уверете се, че изпускателните вентили на съда за пържене са напълно затворени.

ОПАСНОСТ

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

ОПАСНОСТ

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

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

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

6.2 Отстраняване на неизправности

6.2.1 Проблеми с контролера и загряването

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
Контролерът не се активира.	А. Захранващият шнур не е включен или прекъсвачът се е задействал.	А. Включете в контакта захранващия шнур и се уверете, че прекъсвачът не се е задействал.
	Б. Възникнала е повреда в контролера или в компонент или интерфейлната платка на електрозахранването.	Б. Ако независимо кой компонент на електрозахранващата система (включително трансформатора и интерфейлната платка) се повреди, контролерът няма да се захранва с електричество и няма да работи. Определянето на това кой компонент се е повредил е извън обхвата на действие на оператора при отстраняването на неизправности. Обадете се на оторизиран фабричен сервиз.
Фритюрникът не се загрява.	А. Изпускателният вентил е отворен.	А. Аварийен прекъсвач на изпускателния вентил предотвратява електрозахранването към нагревателя, ако изпускателният вентил не е затворен напълно. Проверете дали изпускателният вентил е затворен напълно.
	Б. Един или повече други компоненти са претърпели повреда.	Б. Ако електрическата схема в контролната система на фритюрника не може да определи температурата на съда за пържене, системата няма да позволи нагревателя да се захранва с електроенергия или ще изключи електрозахранването му, ако той вече работи. Ако контакторът, нагревателят или свързаната с тях електрическа схема се повреди, нагревателят няма да се захранва с електроенергия. Определянето на това кой компонент не работи изправно е извън обхвата на действие на оператора при отстраняването на неизправности. Обадете се на оторизиран фабричен сервиз.

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
<p>Фритюрникът неколкократно започва и спира работа при първото си стартиране.</p>	<p>Фритюрникът е в цикъл на топене.</p>	<p>Това е нормално за фритюрници, снабдени с <i>компютри СМ III.5, таймери за повдигачите на кошниците и цифрови контролери</i>. Стандартният работен режим за тези контролери е, нагревателите да започват и спират работа, докато температурата на съда за пържене достигне 82°C. При компютрите СМ III.5 <i>сУсL</i> (Цикл.) ще се покаже на дисплея, когато е в цикъл на топене. Целта на цикъла на топене е да позволи извършването на контролирано топене на твърда мазнина, за да се предотврати прегаряне и внезапни пожари или повреди в нагревателя. Ако не използвате твърда мазнина, цикълът на топене може да бъде анулиран или пропуснат. Направете справка с отделното <i>ръководство за потребителя на контролерите за фритюрниците на Frymaster</i> за процедурата за анулиране на цикъла на топене за конкретния контролер, инсталиран на вашия фритюрник.</p> <p>При фритюрниците, снабдени с <i>(аналогови) контролери от твърди схеми</i>, цикълът на топене се контролира ръчно чрез превключвател отдясно на копчето за контролиране на температурата. <i>Ако не използвате твърда мазнина</i>, натиснете превключвателя в позиция „OFF“ (Изключено), за да изключите цикъла на топене.</p>
<p>Фритюрникът не се загрява след филтрирането.</p>	<p>Изпускателният вентил е отворен.</p>	<p>Този фритюрник е снабден с аварийен прекъсвач на изпускателния вентил, който предотвратява електрозахранването към нагревателя, докато изпускателният вентил не бъде напълно затворен. Проверете дали изпускателният вентил е затворен напълно.</p>
<p>Фритюрникът се загрява до изключване на горната граница с включен топлинен индикатор.</p>	<p>Температурната сонда или контролерът са повредени.</p>	<p>Изключете фритюрника и се обадете на оторизирания фабричен сервиз.</p>

Проблем	Вероятни причини	Вероятни причини
Фритюрникът се загрева до изключване на горната граница без включен топлинен индикатор.	Контактор или контролерът са повредени.	Обадете се на оторизиран фабричен сервиз.
Фритюрникът спира да се нагрява и топлинният индикатор остава включен.	Термостатът на горната граница или контакторът са повредени.	Определянето на това кой компонент се е повредил е извън обхвата на действие на оператора при отстраняването на неизправности. Обадете се на оторизиран фабричен сервиз.

6.2.2 Съобщения за грешки и проблеми с дисплея

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
Дисплеят на таймера на повдигача на кошницата показва <i>HELP</i>.	Отворен изпускателен вентил или проблем със затварящите електрически вериги.	Проверете дали изпускателният вентил е затворен напълно. Фритюрникът няма да работи, ако изпускателният вентил не е затворен напълно. Ако изпускателният вентил е напълно затворен, проблемът е в затварящите електрически вериги и е отвъд обхвата на действие на оператора, отстраняващ неизправностите. Обадете се на оторизиран фабричен сервиз.
Дисплеят на таймера на повдигача на кошницата показва <i>HOT</i>.	Температурата на съда за пържене е над 210°C или в държавите от Европейския съюз 202°C.	Това указва неизправност във веригата за контрол на температурата, включително повреда в термостата на горната граница. Изключете фритюрника незабавно и се обадете на оторизирания фабричен сервиз.
Дисплеят на таймера на повдигача на кошницата показва <i>Prob</i>.	Проблем с веригата за измерване на температурата, включително сондата.	Това указва проблем с веригата за измерване на температурата, което е отвъд обхвата на действие на оператора, отстраняващ неизправностите. Изключете фритюрника и се обадете на оторизиран фабричен сервиз.
Дисплеят на СМ III.5 показва грешната температурна скала (Фаренхайт, Целзий).	Програмирана е неправилна опция за дисплея.	Компютрите СМ III.5 може да се програмират така, че да показват температурата или по Фаренхайт, или по Целзий. Направете справка с отделното <i>ръководство за потребителя на контролерите за фритюрниците на Frymaster</i> за инструкции как да промените дисплея.
Дисплеят на СМ III.5 показва <i>HELP</i>.	Отворен изпускателен вентил или проблем със затварящата електрическа верига.	Проверете дали изпускателният вентил е затворен напълно. Фритюрникът няма да работи, ако изпускателният вентил не е затворен напълно. Ако изпускателният вентил е напълно затворен, проблемът е в затварящите електрически вериги и е отвъд обхвата на действие на оператора, отстраняващ неизправностите. Обадете се на оторизиран фабричен сервиз.

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
Дисплеят на СМ Ш.5 показва HI .	Фритюрникът е с 12°C над контролната точка.	Това показание на дисплея е нормално, ако контролната точка на фритюрника е била променена на по-ниска температура. Дисплеят би трябвало отново да започне да показва обичайните четири тирета, когато температурата на съда за пържене спадне до контролната точка. Ако контролната точка не е била променяна, това указва проблем с електрическата схема на температурния контрол. Изключете фритюрника и се обадете на оторизирания фабричен сервиз.
Дисплеят на СМ Ш.5 показва HOT .	Температурата на съда за пържене е над 210°C или в държавите от Европейския съюз – 202°C.	Това указва неизправност във веригата за контрол на температурата, включително повреда в термостата на горната граница. Изключете фритюрника незабавно и се обадете на оторизирания фабричен сервиз.
Дисплеят на СМ Ш.5 показва Lo .	Температурата на съда за пържене е с над 12°C под контролната точка.	Това показание на дисплея е нормално, когато фритюрникът бъде включен за първи път, и може да се показва за кратко време, ако голяма партида замразен продукт бъде добавена към съда за пържене. Ако дисплеят не се промени, фритюрникът не се нагрява. Потърсете дробна запетая на светодиодния дисплей между цифрите 1 и 2. Ако дробната запетая е налице, компютърът изисква загряване и работи изправно. Вж. <i>Фритюрникът не се загрява</i> в „Проблеми с контролера и загряването“ (раздел 6.2.1). Ако дробната запетая не е налице, компютърът не изисква загряване и може да не работи изправно.
Дисплеят на СМ Ш.5 показва Prob .	Проблем с веригата за измерване на температурата, включително сондата.	Това указва проблем с веригата за измерване на температурата, което е отвъд обхвата на действие на оператора, отстраняващ неизправностите. Изключете фритюрника и се обадете на оторизиран фабричен сервиз.
СМ Ш.5 показва постоянно температурата на съда за пържене.	Компютърът е програмиран да показва температурата постоянно.	Компютърът СМ Ш.5 може да е програмиран да показва постоянно температурата или таймера за обратно отброяване. Направете справка с отделното ръководство за потребителя на контролерите за фритюрниците на Frymaster за инструкции как да превключвате между тези опции за дисплея.

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
Дисплеят на цифровия контролер е с грешната температурна скала (Фаренхайт или Целзий).	Избрана е неправилна опция за дисплея.	Цифровите контролери се задават ръчно да показват едната или другата температурна скала. Направете справка с отделното ръководство за потребителя на контролерите за фритюрниците на Frymaster за инструкции как да промените дисплея.
Дисплеят на цифровия контролер показва HELP .	Отворен изпускателен вентил или проблем със затварящите електрически вериги.	Проверете дали изпускателният вентил е затворен напълно. Ако изпускателният вентил е напълно затворен, проблемът е в затварящите електрически вериги и е отвъд обхвата на действие на оператора, отстраняващ неизправностите. Обадете се на оторизиран фабричен сервиз.
Дисплеят на цифровия контролер показва HOT .	Температурата на съда за пържене е над 210°C или в държавите от Европейския съюз 202°C.	Това указва неизправност във веригата за контрол на температурата, включително повреда в термостата на горната граница. Изключете фритюрника незабавно и се обадете на оторизирания фабричен сервиз.
Дисплеят на цифровия контролер показва Err .	Проблем с веригата за измерване на температурата, включително сондата.	Това указва проблем с веригата за измерване на температурата, което е отвъд обхвата на действие на оператора, отстраняващ неизправностите. Изключете фритюрника и се обадете на оторизиран фабричен сервиз.
Светлината за неизправност на контролера от твърди схеми е включена.	Температурата на олиото е над приемливия обхват или има проблем с веригата за измерване на температурата.	Това указва неизправност във веригата за измерване или контрол на температурата, включително повреда в термостата на горната граница. Определянето на конкретния проблем е извън обхвата на действие на оператора при отстраняването на неизправности. Изключете фритюрника незабавно и се обадете на оторизирания фабричен сервиз.
Светлината за неизправност и светлината за режима на загряване на контролера от твърди схеми са включени.	Отворен изпускателен вентил или проблем със затварящите електрически вериги.	Проверете дали изпускателният вентил е затворен напълно. Фритюрникът няма да работи, ако изпускателният вентил не е затворен напълно. Ако изпускателният вентил е напълно затворен, проблемът е в затварящата електрическа верига и е отвъд обхвата на действие на оператора, отстраняващ неизправностите. Обадете се на оторизиран фабричен сервиз.
Светлината за неизправност на контролера от твърди схеми е включена, а светлината му за режима на загряване е изключена	Възникнала е повреда в температурната сонда.	Обадете се на оторизиран фабричен сервиз.

6.2.3 Проблеми с повдигачите на кошниците

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
Движението на повдигачите на кошниците е шумно, рязко или неравномерно.	Прътовете на повдигачите на кошниците не са смазани.	Нанесете тънък слой Lubriplate™ или подобна лека бяла грес по пръта и втулките.

6.2.4 Проблеми с филтрирането

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
Филтърната помпа не стартира.	А. Захранващият шнур не е включен или прекъсвачът е изключен.	А. Уверете се, че захранващият шнур е напълно включен в контакта и че прекъсвачът не се е задействал.
	Б. Двигателят на помпата е прегрял, което е довело до изключване на прекъсвача за топлинно претоварване.	Б. Ако двигателят е твърде горещ за допир повече от няколко секунди, най-вероятно прекъсвачът за топлинно претоварване е изключил. Оставете двигателя да се охлади поне 45 минути, след което натиснете ключа за нулиране на помпата.
	В. Филтърната помпа е блокирала. Тест: Затворете изпускателния вентил и издърпайте филтърния съд изпод фритюрника. Активирайте помпата. Ако двигателят на помпата заработи за кратко време, след което спре, вероятната причина е задръстване на самата помпа.	В. Задръстванията на помпата обикновено се причиняват от натрупването на утайки в нея поради неправилно оразмерена или поставена филтърна хартия и пропуск да се използва решетката за трохи. Обадете се на оторизиран фабричен сервиз.
Филтърната помпа работи, но олиото не се връща в съда за пържене и не бълбука.	Задръстване в смукателната тръба на филтърния съд. Тест: Затворете изпускателния вентил и издърпайте филтърния съд изпод фритюрника. Активирайте помпата. Ако олиото забълбука, има задръстване в смукателната тръба на филтърния съд.	Задръстването може да е причинено от натрупването на утайки или ако се използва твърда мазнина, от втвърдена мазнина в тръбата. Използвайте тънка, гъвкава тел, за да отстраните задръстването. Ако задръстването не може да се отстрани, обадете се на оторизиран фабричен сервиз.

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
<p>Филтърната помпа работи, но олиото се връща много бавно, като бълбука.</p>	<p>А. Неправилно инсталирани компоненти на филтърния съд.</p>	<p>А. Ако използвате конфигурация с филтърна хартия или филтърна подложка, проверете дали филтърната решетка е на дъното на съда с хартията или подложката върху решетката.</p> <p>Уверете се, че О-пръстените са налице и в добро състояние в съединението на филтърния съд.</p> <p>Ако използвате филтърен възел Magnasol, проверете дали О-пръстенът е налице и в добро състояние на съединението на филтърната решетка.</p>
	<p>Б. Прави се опит за филтриране с олио, което не е достатъчно горещо.</p>	<p>Б. За правилно извършване на филтрирането олиото или мазнината трябва да е с температура от или близо до 177°C. При по-ниски температури от тази, олиото става твърде гъсто, за да премине през филтърната среда лесно, което води до много по-бавно връщане на олиото и евентуалното пренагриване на двигателя на филтърната помпа. Уверете се, че олиото е със или близо до температурата на пържене, преди да го изпразните във филтърния съд.</p>



Frymaster, 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

ТЕЛ.: + 1 318 865 1711

ФАКС (Части): +1 318 688 2200

(Техн. поддръжка) +1 318 219 7135

ОТПЕЧАТАНО В САЩ

СЕРВИЗНА ГОРЕЩА ЛИНИЯ
1-800-551-8633

819-6958
НОЕМВРИ 11