



Пестящ олио фритюрник (ОСФЗ0)<sup>TM</sup>  
Електрическа серия фритюрници  
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](http://www.frymaster.com)

Имейл: [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com)



8 1 9 6 9 5 9

Bulgarian

#### 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 СЪОРЪЖЕНИЯ, СНАБДЕНИ С КОНТРОЛЕРИ

##### 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 радишумове, както са изложени в норма ICES-003 на канадското Министерство на комуникациите.

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



#### **ОПАСНОСТ**

Неправилното инсталиране, регулиране, поддръжка или сервизно обслужване, както и неототоризирани 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 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 комплектът липсва, свържете се с местното представителство на KES.

**⚠ ОПАСНОСТ**

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

**ИЗВЕСТИЕ**

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



Електрически фритюрници серия OCF30™  
Ръководство за инсталиране и експлоатация

СЪДЪРЖАНИЕ

**ГЛАВА 1: Въведение**

1.1	Общи положения.....	1-1
1.2	Информация за безопасност.....	1-1
1.3	Информация за компютъра.....	1-2
1.4	Информация, конкретно за Европейската общност (СЕ).....	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
2.1.1	Луфт и вентилация.....	2-2
2.1.2	Изисквания за електрическото заземяване.....	2-2
2.1.3	Изисквания за Австралия.....	2-3
2.2	Изисквания за електрозахранването.....	2-3
2.3	Позициониране на фритюрника.....	2-4
2.4	Инсталиране на рамата на тубата в кутия.....	2-4

**ГЛАВА 3: Инструкции за експлоатация**

3.1	Настройка на съоръжението и процедури за стартиране.....	3-2
3.2	Експлоатация.....	3-2
3.3	Автоматично доливане Oil Attendant™.....	3-3
3.3.1	Инсталиране на резервоара за олио.....	3-3
3.3.2	Рутинни смени на олиото.....	3-3
3.3.3	Системи за наливно олио.....	3-4

**ГЛАВА 4: Инструкции за филтриране**

4.1	Подготовка за употреба на вградената филтърна система.....	4-1
4.1.1	Подготовка за използване с филтърна хартия или филтърна подложка.....	4-1
4.1.2	Подготовка за използване с филтърен възел Magnasol.....	4-2
4.2	Филтриране.....	4-3
4.2.1	Работа с филтъра.....	4-3
4.3	Разглобяване и повторно сглобяване на филтър Magnasol.....	4-5
4.4	Изпразване и изхвърляне на отработено олио.....	4-6

**ГЛАВА 5: Профилактична поддръжка**

5.1	Почистване на фритюрника.....	5-1
5.2	Ежедневни проверки и обслужване.....	5-1
5.2.1	Инспектиране на фритюрника за повреди.....	5-1
5.2.2	Почистване на шкафа на фритюрника отвътре и отвън.....	5-1
5.2.3	Почистване на вградената система за филтриране.....	5-1
5.3	Ежеседмични проверки и обслужване.....	5-2
5.3.1	Почистване на съда за пържене и нагревателите.....	5-2
5.3.2	Изваряване на съда за пържене.....	5-2
5.3.3	Почистване на демонтиращите се части и принадлежности.....	5-3

5.4	Ежемесечни проверки и обслужване .....	5-3
5.4.1	Проверка на точността на контролната точка на контролера .....	5-3
5.5	Годишна/периодична инспекция на системата.....	5-3
5.5.1	Фритюрник .....	5-3
5.5.2	Вградена филтърна система.....	5-4
<b>ГЛАВА 6: Отстраняване на неизправности от оператора</b>		
6.1	Въведение .....	6-1
6.2	Отстраняване на неизправности.....	6-2
6.2.1	Проблеми с контролера и загряването.....	6-2
6.2.2	Съобщения за грешки и проблеми с дисплея.....	6-2
6.2.3	Проблеми с повдигачите на кошниците .....	6-3
6.2.4	Проблеми с филтрирането .....	6-4
6.2.5	Проблеми с автоматичното доливане .....	6-4
6.2.6	Кодове в журнала за грешки.....	6-5
6.2.7	Тестване на горната граница .....	6-5
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ А: Инструкции за подготовка с твърда мазнина на тубата в кутия</b>		
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ Б: Инструкции за употреба на топителя на твърда мазнина</b>		
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ В: Система за наливно олио</b>		

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ СЕРИЯ OCF30

## ГЛАВА 1: ВЪВЕДЕНИЕ

---

### 1.1 Общи положения

Прочетете инструкциите в това ръководство внимателно преди започването на работа със съоръжението. Това ръководство обхваща всички конфигурации на варианти FPEL14 и FPEL17. 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 OCF30™“.

Въпреки че по външен вид са подобни на електрическите фритюрници от електрическото семейство на серия RE, електрическите фритюрници от серия OCF30™ с технологията SMART4U® са снабдени със съд за пържене с нисък обем олио с незадължителна автоматична система за доливане на олио. Структурата с европейски дизайн включва заоблена покриваща плоча и голям кръгъл отвод, който гарантира, че пържени картофи и други остатъци се отмиват във филтърния съд. Други характеристики, като въртящите се елементи и филтърната система, са по същество непроменени. Електрическите фритюрници от серия OCF30™ се контролират с компютър 3000 или CM3.5. Фритюрниците в тази серия са или с цяла, или с разделена на сектори вана и могат да бъдат закупени като фритюрници с по две, три или четири вани.


### 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.*

 Каретата „**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**“ съдържат информация относно действия или условия, които *могат да причинят или да доведат до повреда в системата* и които могат да доведат до неизправната ѝ работа.

 Каретата „**ОПАСНОСТ**“ 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.

Електрическите фритюрници серия OCF30™ включват функция за засичане на високи температури, която прекъсва електрозахранването на елементите, в случай че температурните контроли излязат от строя.

### 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.

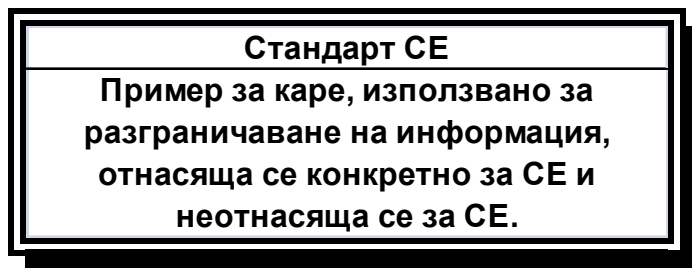
Потребителят се предупреждава, че всякакви промени и изменения, които не са изрично одобрени от страната, отговорна за спазване на изискванията, могат да доведат до анулиране на пълномощията на потребителя да работи със съоръжението.

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 сервизи е даден на фирмения уебсайт на адрес [www.frymaster.com/service](http://www.frymaster.com/service). **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. Скрита 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 фабричен сервиз на Frymaster. Сервизна информация може да се получи и като се свържете с Техническият сервизен отдел на Frymaster на телефон +1-800-551-8633 или +1-318-865-1711 или по електронна поща на адрес [service@frymaster.com](mailto: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 ОСФ30™

## ГЛАВА 2: ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ

### 2.1 Общи изисквания за инсталиране

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

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

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

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

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

#### ИЗВЕСТИЕ

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

#### 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 фритюрник. Той може да се дестабилизира, да се преобърне и да причини наранявания. Участъкът около уреда трябва да се пази свободен и без възпламеними материали през цялото време.

**⚠ ОПАСНОСТ**

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

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

### 2.1.1 Луфт и вентилация

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, законовите разпоредби на местните власти, наредбите за газта, електричеството и всички останали съответни изисквани от закона предписания.

## 2.2 Изисквания за електрозахранването

Изисквания за трифазно (3) електрозахранване				
МОДЕЛ	НАПРЕЖЕНИЕ	РАБОТА НА ПРОВОДНИЦИТЕ	МИНИМАЛЕН РАЗМЕР НА ПРОВОДНИЦИТЕ AWG (мм)	AMPS (на рамо)
FPEL14	208	3	6 (4,11)	39
FPEL14	240	3	6 (4,11)	34
FPEL14	480	3	8 (2,59)	17
FPEL14	220/380	4	6 (4,11)	21
FPEL14	240/415	4	6 (4,11)	20
FPEL14	230/400	4	6 (4,11)	21
FPEL17	208	3	6 (4,11)	48
FPEL17	240	3	6 (4,11)	41
FPEL17	480	3	6 (4,11)	21
FPEL17	220/380	4	6 (4,11)	26
FPEL17	240/415	4	6 (4,11)	24
FPEL17	230/400	4	6 (4,11)	25

#### 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 Позициониране на фритюрника

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

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

#### **⚠ ОПАСНОСТ**

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

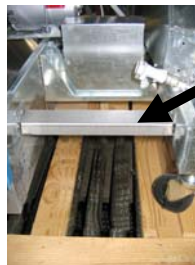
#### **⚠ ОПАСНОСТ**

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.

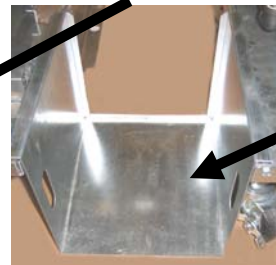
2. Затворете вентила или съответно вентилите за изпразване на фритюрника.
3. Почистете и напълнете с олио за готвене съда или съответно съдовете за пържене до долната линия за нивото на олиото. (Вж. *Настройка на съоръжението и процедури за спирание* в глава 3.)

### 2.4 Инсталиране на рамата на тубата в кутия

Отворете вратата на фритюрника (обикновено крайната дясна врата) и извадете напречната връзка, използвана за опора при транспортиране, като развиете четирите винта (вж. фигура 1). Инсталирайте рамата на тубата в кутия, включена в пакета аксесоари, чрез винтовете, развити в стъпката за изваждане на напречната връзка (вж. фигура 2). Ако използвате опцията за твърда мазнина, вижте Приложение А в края на това ръководство за инструкции за инсталиране.



Фигура 1



Фигура 2

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК СЕРИЯ ОСФ30™

## ГЛАВА 3: ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

### ОРИЕНТИРАНЕ В ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ ФРИТЮРНИК СЕРИЯ ОСФ30™



### ТИПИЧНА КОНФИГУРАЦИЯ (ПОКАЗАН Е FREL214)

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

### 3.1. Настройка на съоръжението и процедури за спиране

#### Настройка

#### ОПАСНОСТ

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

#### ОПАСНОСТ

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

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Модел OCF30™ с автоматично доливане **НЕ** е предназначен да използва твърда мазнина. Използвайте само течни мазнини с този фритюрник. Използването на твърди мазнини ще доведе до запушване на олиопроводите. Капацитетът за олио за готвене на електрическия фритюрник серия OCF30™ е 31 фунта (3,7 галона/14 литра) при 21°C.

#### 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.

Преди да напълните съдовете за пържене с олио, уверете се, че всички отводи са затворени.

1. Напълнете съда за пържене с олио за готвене до долната линия за НИВОТО НА ОЛИОТО, която се намира в задната част на съда. Това ще позволи на олиото да се разшири с увеличаването на температурата. Не наливайте студено олио над долната линия. Това може да доведе до преливане, когато олиото се разшири от топлината.
2. Уверете се, че електрозахранващият шнур или шнурове 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. На контролера се показва „OFF“ (Изключено).
4. Уверете се, че контролерът е включен на „ON“ (Вкл.). Когато контролерът бъде включен, фритюрникът ще започне да се загрева и ще покаже „MLT-CYCL“ (Цикъл на топене), което се редува с температурата и контролната точка, докато температурата на фритюрника достигне 82°C. На фритюрниците, снабдени със CM 3.5, дисплеят се променя на „Low TEMP“ (Ниска температура) до достигане на температура в рамките на 15°F от контролната точка. При това на дисплея се извежда продуктът или се показва пунктирна линия. При 3000 щом фритюрникът достигне контролната точка, дисплеят на контролера се променя на „drop“ (Спускане) и фритюрникът е готов за ползване. За изход от цикъла на топене при 3000 натиснете бутона „EXIT COOL“ (Изход и охлаждане). Натиснете „YES“ (Да) в отговор на „EXIT MELT?“ (Да се излезе ли от цикъла на топене?).
5. Уверете се, че нивото на олиото е на горната линия за НИВОТО НА ОЛИОТО, когато то е с температура на готвене.

#### Спиране

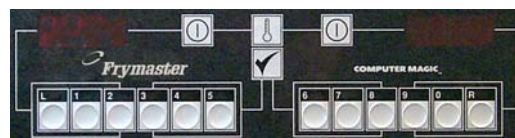
1. Филтрирайте олиото и почистете фритюрниците (вж. Глави 5 и 6). Ако използвате CM3.5, изпълнете в обратен ред стъпки 1 и 2.
2. Изключете фритюрника.
3. Покрийте съдовете за пържене с капците им.

### 3.2 Експлоатация

Този фритюрник е снабден с контролер 3000 или CM3.5 (илюстрирани на следващата страница). За фритюрници с контролери 3000 трябва да се направи справка с Ръководство 819-6872 за контролери 3000 за програмиране и експлоатационна процедура. За контролери CM3.5 трябва да се направи справка с отделното Ръководство на потребителя на фритюрниците на Frymaster, което се доставя заедно с фритюрника ви, за конкретните инструкции за експлоатация на контролера.



### КОНТРОЛЪР 3000



### CM3.5

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

### 3.3 Незадължителна система Oil Attendant® за автоматично доливане

При наличието на системата за доливане Oil Attendant® във фритюрника олиото се долива непрекъснато в съдовете за пържене от резервоар в шкафа. Резервоарът съдържа почти 16-килограмова кутия с олио. При типична експлоатация това е достатъчно за приблизително два дни, преди да трябва да се смени. Компонентите на системата са посочени отясно (вж. фигура 1).

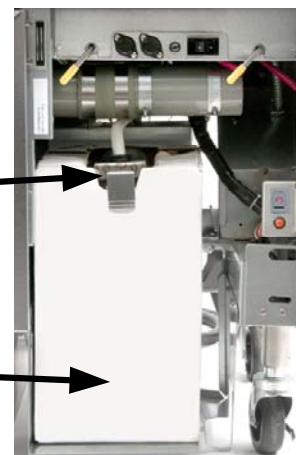
**ЗАБЕЛЕЖКА:** Системата е предназначена да допълва съдовете за пържене, а не да ги пълни. Съдовете за пържене трябва да се пълнят ръчно при стартиране и след изпразване.

#### Специална капачка:

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

#### Туба в кутия (JIB):

Тубата в кутия е резервоарът за олиото.



Фигура 1

#### 3.3.1 Инсталиране на резервоара за олио

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

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

Системата е готова за експлоатация. Докато фритюрникът се загрява до предварително програмираните температури, системата ще се наелектризира и след това бавно ще добавя олио към съдовете за пържене според необходимостта, докато олиото достигне оптимално ниво.

### 2.3.3 Рутинна смяна на олиото



Когато нивото в резервоара за олио е ниско, контролерът показва „**тоРoFF o IL ЕРРeУ**“ (Доливане, няма олио) в левия дисплей и **conF IrP** (Потвърждаване) в десния дисплей. Натиснете **▲** (ПОТВЪРЖДАВАНЕ). Някои процедури може да се различават от показаните снимки. Следвайте инструкциите на производителя за смяната на тубата в кутия. Ако използвате твърда мазнина, вижте Приложение Б в края на това ръководство за инструкции.

1. Отворете шкафа и плъзнете тубата в кутия извън него (вж. фигура 4)



Фигура 4

2. Махнете капачката и излейте цялото останало олио в контейнера поравно във всички съдове за пържене (вж. фигура 5).



Фигура 5

3. С тубата в изправено положение махнете капачката и металното фолио (вж. фигура 6).
4. Поставете тубата в новия пълен контейнер (вж. фигура 7).



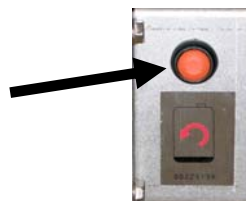
Фигура 6



Фигура 7

5. Плъзнете тубата в кутия на рафта вътре в шкафа на фритюрника (показан на фигура 4).
6. Натиснете и задръжте оранжевия бутон за нулиране на тубата в кутия за **три (3) секунди**, за да нулирате системата за доливане (вж. фигура 8).

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



Фигура 8

Външният вид и местоположението може да се различават от снимката.

### 3.3.3 Наливни системи за олио

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



# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ СЕРИЯ ОСF30™

## 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 Подготовка за употреба на вградената филтърна система

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

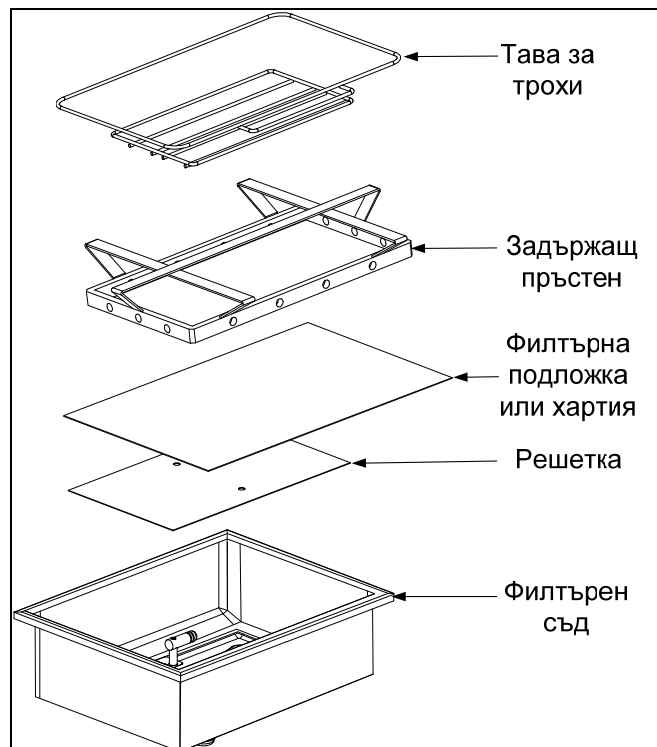
В раздел 4.1.1 е разгледана подготовката за употреба на конфигурациите с филтърна хартия и филтърна подложка. Направете справка с раздел 4.1.2 за инструкции относно подготовката за употреба на конфигурацията на филтъра Magnasol. Работата и с трите конфигурации е една и съща и е разгледана в раздел 4.3. Разглобяването и повторното сглобяване на филтъра Magnasol е разгледано в раздел 4.4.

##### 4.1.1 Подготовка за употреба на вградената филтърна система с филтърна хартия или филтърна подложка

Филтърната система FootPrint Pro позволява олиото в един съд за пържене да бъде безопасно и ефективно филтрирано, докато останалите съдове за пържене в комплекта продължават да се използват. Филтърната система FootPrint Pro използва конфигурация с филтърна хартия, която включва тава за трохи, голям задържащ пръстен и метална филтърна решетка.

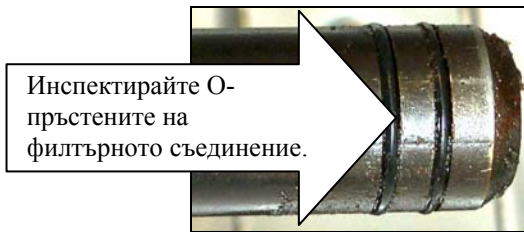
1. Извадете филтърния съд от шкафа и махнете тавата за трохи, задържащия пръстен, филтърната хартия, както и филтърната решетка (вж. фигура 1). Почистете всички компоненти с разтвор от почистващ препарат и гореща вода, след което подсушете щателно.

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), произведен преди януари 2004 г. Инструкциите за изхвърляне са на стр. 1–6 в ръководството за контролера 819-6872.



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).
5. Когато задържащият пръстен е на мястото си, ако използвате филтърна хартия, поръсете един пакет филтърен прах равномерно върху нея. (Вж. фигура 4).
6. Поставете обратно тавата за трохи във филтърния съд, след което пъхнете филтърния съд във фритюрника, като го позиционирате под отвода.



Фигура 2



Фигура 3



Фигура 4

#### 4.1.2 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). Почистете съгласно указанията в раздел 4.4.

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 2 по-горе).
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 пъхнете филтърния съд във фритюрника, като го позиционирате най-отзад в шкафа.



Фигура 5



Фигура 6

## 4.2 Филтриране

Контролерът 3000 подканва потребителя кога да филтрира фритюрника OCF30™. След предварително зададен брой цикли на готвене контролерът показва **Filter now?** (Да се филтрира ли сега?), което се редува с **Yes/no** (Да/Не). Изпълнете инструкциите на стр. 1-12 от ръководството за контролера 3000 (819-6872). Ако бъде избрано NO (Не) или е бил започнат цикъл на готвене, контролерът скоро ще ви подкани отново да филтрирате олиото.

Филтрирането при поискване се използва за ръчното стартиране на филтриране. Вж. стр. 1-11 от ръководството за контролера 3000 (819-6872) за менюто за филтриране.

Фритюрникът **ТРЯБВА** да е на температурата на контролната точка, за да може филтрирането изобщо да започне.

**Забележка: НЕ филтрирайте** едновременно повече от една вана.

### 4.2.1 Работа с филтъра

#### ⚠ ОПАСНОСТ

Изпразването и филтрирането на олиото за готвене 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 екипировка за безопасност, когато изпразвате и филтрирате олиото за готвене.

#### ⚠ ОПАСНОСТ

**НИКОГА** не правете опити да изпразвате олиото за готвене от фритюрника с включени в електрическата мрежа нагреватели! 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 4.1.
2. Уверете се, че олиото е на работна температура.
3. Когато бъдете подканени, изпразнете съда за пържене във филтърния съд, като завъртите ръчката на изпускателния вентил на 90° (вж. фигура 7). Ако е необходимо, използвайте пръта за почистване *Fryer's Friend*, за да отпушите отвода **отвътре** на съда за пържене.



Фигура 7

Отворете изпускателния вентил, като завъртите на 90°. (Ръчките може да се различават от снимката.)

#### ⚠ ОПАСНОСТ

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

**⚠ ОПАСНОСТ**

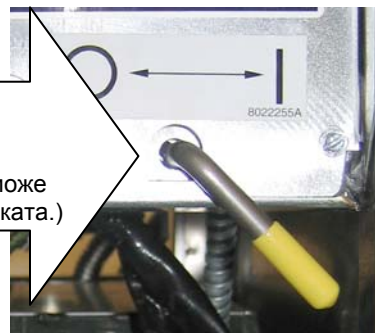
**НИКОГА не правете опити да отпушите задръстен изпускателен вентил от предната страна на вентила! Ще избликне горещо олио, при което се създава потенциална опасност от сериозни изгаряния.**

**⚠ ОПАСНОСТ**

**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 като олиото се е изпразнило от съда за пържене и при подкана, завъртете ръчката на филтъра към „I“, за да стартирате помпата и да започнете процеса на филтриране. Възможно е да има леко забавяне, преди помпата да се активира (вж. фигура 8).

Завъртете ръчката на филтъра към „I“, за да стартирате помпата. (Позицията на ръчката може да се различава от снимката.)



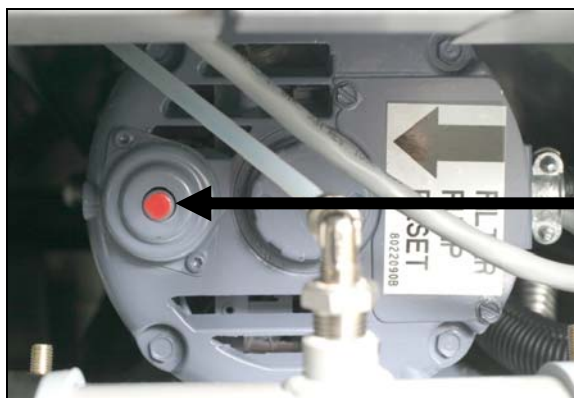
**Фигура 8**

- Филтърната помпа прекарва олиото през филтърната среда и го изпраща обратно към и през съда за пържене по време на филтриране.
- След като олиото бъде филтрирано, затворете изпускателния вентил, когато бъдете подканени, и оставете фритюрника да се напълни отново. Оставете филтърната помпа да работи 10 до 12 секунди, след като олиото започне да бълбука. Изключете филтъра.
- Уверете се, че изпускателният вентил е затворен напълно. (Ако изпускателният вентил не е затворен напълно, фритюрникът няма да работи.)
- Изключете филтъра, когато бъдете подканени.

Компютърът показва **oFF** (Изключено), когато приключи.

**⚠ 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**

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

### **⚠ 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.

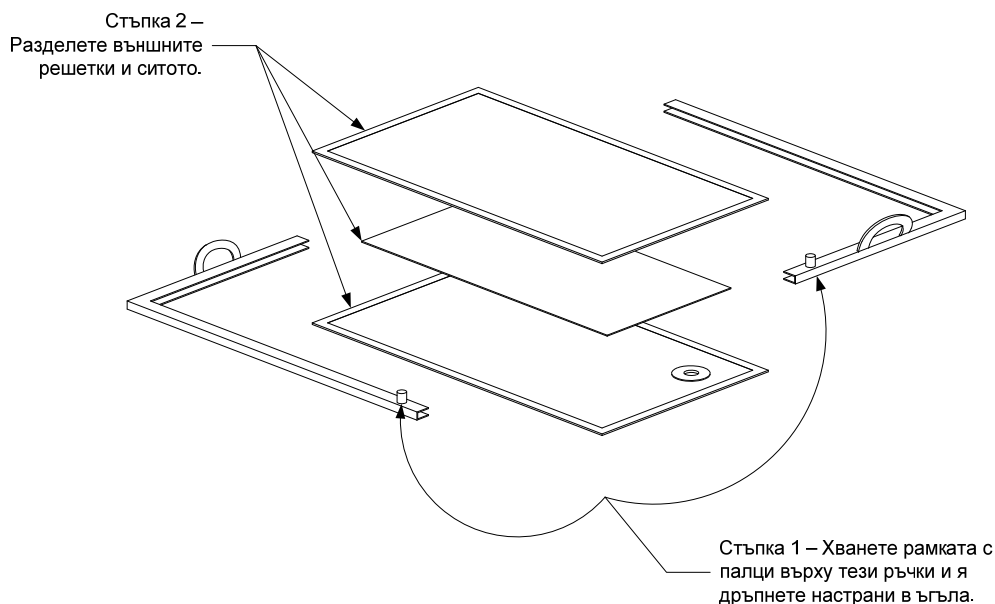
### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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.

## **4.3 Разглобяване и повторно сглобяване на филтър Magnasol**

### **Разглобяване**

1. 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.



2. Разделете външните решетки и ситото.

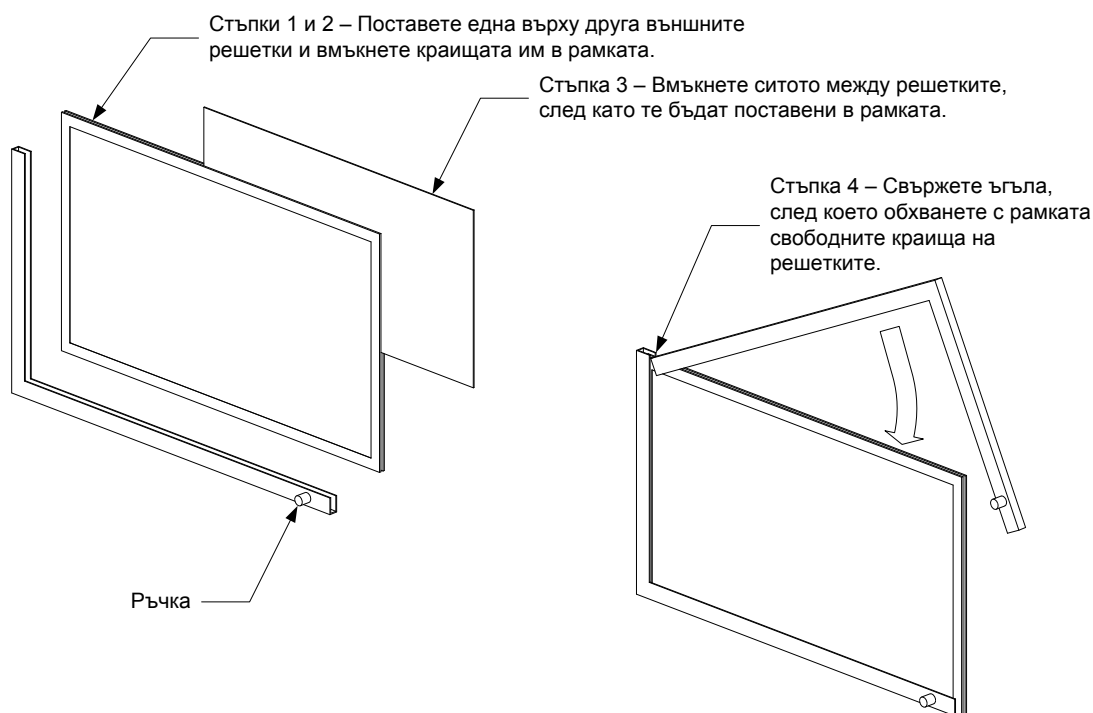
### **Почистване**

1. 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 5.3.2 на това ръководство.
- Оставете всички компоненти на филтърния възел да изсъхнат на въздух или ги подсушете щателно с чисти кърпи, преди да ги сглобите отново.

### Повторно сглобяване

- Поставете двете външни решетки заедно и подравнете краищата им (вж. илюстрацията по-долу).
- 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.
- Плъзнете ситото между решетките, като се уверите, че ситото е центрирано между краищата на решетките.
- Свържете другата половина на рамката с противоположния на ръчките ъгъл и обхванете с рамката свободните краища на решетката.



### 4.4 Изпраждане и изхвърляне на отработено олио

Когато олиото за готвене се изхаби, то трябва да се изпразни в съда за филтриране, в съд за изхвърляне на мазнини или друг подходящ **МЕТАЛЕН** съд за транспортиране до контейнера за изхвърляне или ако е инсталирана система за наливно олио, използвайте системата за изхвърляне на наливно олио, като изберете **d iSPoSE** (Изпраждане) от менюто за филтриране, ако фритюрникът е снабден с контролер 3000 (вж. стр. 1-13 от ръководството за контролера 3000 – 819-6872.) и следвайте подканите и инструкциите за изхвърляне на олио в системата за наливно олио. (За безопасно и удобно изпраждане и изхвърляне на използваното олио Frymaster препоръчва използването на съда за изхвърляне на мазнини на Frymaster за системи с туба в кутия. Съдът за изхвърляне на мазнини е налице чрез местния ви дистрибутор.) **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 38°C, след което го изпразнете в **МЕТАЛНА** тенджерата или подобен **МЕТАЛЕН** съд.



 **ОПАСНОСТ**

Изпразването и филтрирането на олиото за готвене 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 се охлади до 38°C, преди да го изпразните в подходящ **МЕТАЛЕН** съд за изхвърляне.

 **ОПАСНОСТ**

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

1. Завъртете електрическия прекъсвач на компютъра в позиция **OFF** (Изключено).
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.
3. Следвайте инструкциите за изхвърляне на олио на стр. 1-13 от ръководството за контролера 3000 – 819-6872, ако съоръжението е оборудвано с 3000. 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.

 **ОПАСНОСТ**

**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 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.
5. Уверете се, че изпускателният вентил е затворен сигурно и напълнете съда за пържене с чисто, филтрирано или прясно олио за готвене до долната линия за **НИВОТО НА ОЛИОТО**.

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ СЕРИЯ ОСФ30™

## 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.

### 5.2 ЕЖЕДНЕВНИ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖВАНЕ

#### 5.2.1 Инспектиране на фритюрника и принадлежностите за повреди – ежедневно

Обърнете внимание на разхлабени или протрити жици и съединения, течове, чужди тела в съда за пържене или вътре в шкафа, както и на всякакви други указания, че фритюрникът и принадлежностите му не са готови и безопасни за експлоатация.

#### 5.2.2 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.

#### 5.2.3 Почистване на вградената система за филтриране – ежедневно

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никога не използвайте филтърната система без олио в нея.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

#### 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.

Ако забележите, че системата изпомпва бавно или изобщо не изпомпва, проверете дали решетката на филтърния съд е поставена на дъното му, като хартията е върху нея. (Ако съоръжението е снабдено с филтърна решетка Magnasol вместо със стандартната система от решетка и хартия, проверете дали О-пръстенът на долната сглобка на екрана е налице и в добро състояние.) Проверете дали двата О-пръстена на сглобката от дясната предна страна на филтърния съд са налице и в добро състояние.

### 5.3 ЕЖЕСЕДМИЧНИ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖВАНЕ

#### 5.3.1 Почистване на съда за пържене и нагревателите

##### ОПАСНОСТ

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

#### 5.3.2 Изваряване на съда за пържене

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 вентила или вентилите за изпразване, 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. За фритюрници, снабдени с контролери 3000, програмирайте контролера за изваряване, както е описано на стр. 1-15 на ръководството за контролера GM3000. За фритюрници, снабдени с контролери CM 3.5, програмирайте контролера за изваряване, както е описано в отделното ръководство за потребителя на контролерите за фритюрниците на Frymaster.
3. Оставете разтвора да поври на слаб огън от половин 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.

##### 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.**

4. Поставете превключвателя или превключвателите „ON/OFF“ (Включено/Изключено) на фритюрника в позиция „OFF“ (Изключено).
5. 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.**

6. 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.**


### **5.3.3 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.

## **5.4 ЕЖЕМЕСЕЧНИ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖВАНЕ**

### **5.4.1 Проверка на точността на контролната точка на контролера**

*(Тази проверка важи само за съоръжения, снабдени с контролери 3000 или CM3.5.)*

1. Поставете сондата на еталонен термометър или пирометър в олиото, като краят ѝ докосва температурната сензорна сонда на фритюрника.
2. Когато контролерът 3000 покаже „DROP“ (Спускане) или CM3.5 покаже продукт или пунктир (указващи, че съдържанието на съда за пържене е в рамките на обхвата за готвене), натиснете превключвателя  веднъж за извеждане на температурата и контролната точка на олиото за готвене така, както са установени от температурната сонда. Контролната точка е температурата с точка след нея.
3. Обърнете внимание на температурата на термометъра или пирометъра. И трите показания трябва да са в рамките на  $\pm 2^{\circ}\text{C}$  едно от друго. Ако това не е така, свържете се с оторизиран фабричен сервиз за съдействие.

## **5.5 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:

### **5.5.1 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. контролер/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 изпраждане, 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.

### 5.5.2 Вградена филтърна система

- Инспектирайте за течове всички тръби за връщане и изпраждане 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 ръчките на филтъра една по една 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 на филтъра 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 съд за пържене с олио, нагрят до 350°F (177°C), във филтърния съд и затворете изпускателния вентил на съда за пържене. Поставете ръчката на филтъра 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 на филтъра 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 ОСФ30™

## 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 (1-800-24-FRYER) 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.
- Запишете си модела и серийните номера на фритюрника, за да имате готовност да ги дадете на техническото лице, което ви съдейства.

#### ОПАСНОСТ

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

#### ОПАСНОСТ

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

Уредът може да е свързан с електрическата мрежа на повече от едно място. Изключете всички захранващи 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 показва нищо.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Контролерът не е включен.</li> <li>B. Няма електрозахранване към фритюрника.</li> <li>C. Неизправен контролер или друг компонент.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Натиснете превключвателя ON/OFF (Включено/Изключено), за да включите контролера.</li> <li>B. Уверете се, че шнурът на контролера е включен в електрическата мрежа и че автоматичният прекъсвач не се е задействал.</li> <li>C. Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.</li> </ul>
Контролерът показва <b>IS ARE FULL?</b> (Пълна ли е ваната?) <b>YES no</b> (Да/Не) след филтриране.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Нормална работа след филтриране.</li> <li>B. Във филтърния съд може да има олио.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Натиснете <b>▲</b> (Да), ако ваната е пълна. В противен случай натиснете <b>▼</b> (Не).</li> <li>B. Следвайте подканите на контролера за изчистване на съобщението. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.</li> </ul>
Контролерът показва <b>CHANGE FILTER PAPER?</b> (Смяна на филтърната хартия?)	Изведена е подкана за ежедневната подмяна на филтърната хартия.	Натиснете <b>▲</b> (Да), следвайте подканите и подменете филтърната хартия.
Фритюрникът неколккратно влиза и излиза от цикъл при първото си стартиране.	Фритюрникът е в цикъл на топене.	Това е нормален начин на работа. Това ще продължи, докато температурата на фритюрника достигне 82°C.
Фритюрникът не се загрява.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Главният захранващ шнур не е включен в мрежата.</li> <li>B. Отводът е отворен.</li> <li>C. Контролерът е повреден.</li> <li>D. Един или повече други компоненти са повредени.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Проверете дали всички захранващи шнурове са изцяло пхнати в щепселните кутии, че са застопорени на място и че не се е задействал аварийен прекъсвач.</li> <li>B. Затворете отвода.</li> <li>C. Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.</li> <li>D. Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.</li> </ul>
Фритюрникът се загрява до изключване на горната граница с включен топлинен индикатор.	Температурната сонда или контролерът са повредени.	Изключете фритюрника и се обадете на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.
Фритюрникът се загрява до изключване на горната граница без включен топлинен индикатор.	Контактор или контролерът са повредени.	Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.

### 6.2.2 Съобщения за грешки и проблеми с дисплея

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
Дисплеят на контролера е с грешната температурна скала (Фаренхайт или Целзий).	Програмирана е неправилната опция за дисплея.	<p>При фритюрниците с контролер 3000 превключването между F° и C° става с натискането на бутона <b>✓</b> до показването на опциите за настройка на продукти. Натиснете <b>▶</b> за превъртане до „Tech Mode“ (Технически режим) и натиснете <b>✓</b>. Въведете 1658. Натиснете бутона за сканиране. Контролерът показва „<b>off</b>“ (Изключено). Включете контролера, за да проверите температурата. Повторете, ако желаната скала не е показана.</p> <p>За фритюрници, използващи CM3.5, трябва да се направи справка с отделното ръководство за потребителя на контролерите на фритюрниците.</p>
Контролерът показва <b>HEAT IN FAULT</b> (Повреда в нагриването).	Неизправен контролер, неизправна интерфейсна платка, отворен термостат на горната граница.	Изключете фритюрника и го включете отново. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
Контролерът показва <b>Lo</b> (ниска) или <b>LoU tErP</b> (Ниска температура).	Температурата на съда за пържене е спаднала с повече от 12°C за SM3.5 или 17°C за контролери 3000 под контролната точка в режим на престой или 25°C в режим на готвене.	Това показание на дисплея е нормално за кратък период от време, ако голяма партида замразен продукт е била добавена към съда за пържене или ако фритюрникът не се нагрява правилно. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.
Контролерът показва <b>hot</b> (гореща) или <b>hot-h i-1</b> (Гореща горна граница).	Температурата на съда за пържене е над 210°C или в държавите от Европейския съюз –202°C.	Веднага изключете фритюрника и се обадете на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.
Контролерът показва <b>hi tErP</b> (Висока температура).	Температурата на съда за пържене е над 4°C.	Натиснете бутона за захранване, за да изключите фритюрника, и го оставете да се охлади, преди отново да го включите в електрозахранването. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.
SM III.5 показва <b>hi</b> (Висока).	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.
Контролерът показва <b>hELP h i-2</b> (Помощ, горна граница 2) или <b>hi h L iP tE FA ILUrE</b> (Повреда в горна граница).	A. Отворете изпускателния вентил. B. Има повреда в горната граница.	A. Затворете изпускателния вентил. B. Веднага изключете фритюрника и се обадете на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.
Контролерът показва <b>tErP Probe FA ILUrE</b> (Повреда в температурната сонда) или <b>Prob.</b> (Проблем).	Проблем в температурно-измервателната схема, включително сондата, или повреден конектор или сноп проводници на контролера.	Изключете фритюрника и се обадете на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.
Топлинният индикатор е включен, но фритюрникът не се загарява.	Трифазният захранващ шнур е изключен или е задействан аварийен прекъсвач.	Уверете се, че както главният захранващ шнур, така и 120V са плътно поставени в щепселната си кутия, че са застопорени на място и че аварийният прекъсвач не се е задействал. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.
Контролерът показва <b>recovery FAULT YES</b> (Грешка при възстановяване/Да) и се чува алармен сигнал.	Времето на възстановяване е надхвърлило максималното ограничение за време.	Изчистете грешката и спрете алармата, като натиснете бутона ▲ (Да). Максималното време за възстановяване за електрически функции е 1:40. Ако грешката не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.
Контролерът показва <b>Service Required</b> (Изисква се сервиз), последвано от съобщение за грешка.	Възникнала е грешка, за която се изисква намесата на сервизен технически специалист.	Натиснете бутона ▲ (Да), ако проблемът е решен, или натиснете бутона ▼ (Не), за да продължите да готвите, и се обадете на оторизирания фабричен сервиз за съдействие. В някои случаи е възможно готвенето да не може да продължи.

### 6.2.3 Проблеми с повдигачите на кошниците

ПРОБЛЕМ	ВЕРОЯТНИ ПРИЧИНИ	ПОПРАВИТЕЛНИ ДЕЙСТВИЯ
Кошниците се повдигат рязко и/или шумно.	Прътовете на повдигачите на кошниците трябва да се смажат.	Нанесете тънък слой Lubriplate™ или подобна лека бяла грес по пръта и втулките.

## 6.2.4 Проблеми с филтрирането

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
Фритюрникът се филтрира след всеки цикъл на готвене.	Настройката за подканата за филтриране е неправилна.	Променете настройката за подканата за филтриране.
Функциите от менюто за филтриране не стартират.	Температурата е твърде ниска.	Уверете се, че фритюрникът е достигнал контролната точка преди стартиране; уверете се, че контролерът е „ON“ (Включено).
Контролерът показва <b>Oil Filter</b> (Изчаква се за филтриране).	Все още се изпълнява друга функция.	Изчакайте предишната функция да завърши, преди да стартирате друг цикъл на филтриране.
Филтърната помпа не стартира или помпата спира по време на филтрирането.	<p>A. Захранващият шнур не е включен или прекъсвачът е изключен.</p> <p>B. Двигателят на помпата е прегрял, което е довело до изключване на прекъсвача за топлинно претоварване.</p> <p>C. Филтърната помпа е блокирала.</p>	<p>A. Уверете се, че захранващият шнур е напълно включен в мрежата и че прекъсвачът не е изключен.</p> <p>B. Ако двигателят е твърде горещ за допир повече от няколко секунди, най-вероятно прекъсвачът за топлинно претоварване е изключил. Оставете двигателя да се охлади поне 45 минути, след което натиснете ключа за нулиране на помпата. (Вж. стр. 5-4)</p> <p>C. Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.</p>
Филтърната помпа работи, но олиото се връща много бавно.	Неправилно инсталирани или подготвени компоненти на филтърния съд или студено олио.	Отстранете олиото от филтърния съд и сменете филтърната хартия, като се уверите, че филтърната решетка е на мястото си <i>под</i> хартията. Уверете се, че О-пръстените са налице и в добро състояние в съединението на филтърния съд.
Контролерът показва <b>Oil Drain Pan Full</b> (Олио в съда за изпразване / Потвърждаване)	Изпускателният вентил е отворен или е възможно в съда за изпразване да има олио.	Натиснете ▲ (Потвърждаване) и изпълнете инструкциите за <b>FILL OIL FROM DRAIN PAN</b> (Пълнене на ваната от съда за изпразване).

## 6.2.5 Проблеми при доливане

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
Съдът за пържене се долива със студено олио.	Неправилна контролна точка.	Уверете се, че контролната точка е правилна.
Съдовете за пържене не се доливат.	<p>A. Температурата на фритюрника е твърде ниска.</p> <p>B. Олиото е твърде студено.</p> <p>C. Олиото в тубата в кутия е свършило.</p> <p>D. Съществува грешка, изискваща сервизно обслужване.</p>	<p>A. Температурата на фритюрника трябва да е на контролната точка.</p> <p>B. Уверете се, че олиото в тубата в кутия е над 21°C.</p> <p>C. Уверете се, че олиото в тубата в кутия не е свършило и че захранващият тръбопровод е в тубата в кутия. Сменете тубата в кутия и натиснете бутона ▲ когато бъдете подканени, за да нулирате системата за доливане. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.</p> <p>D. Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.</p>
Едната вана не се долива.	<p>A. Съществува грешка във филтъра.</p> <p>B. Съществува грешка, изискваща сервизно обслужване.</p> <p>C. Има проблем със соленоид, помпа, щифт, RTD или АТО.</p>	<p>A. Изчистете филтърната грешка, както трябва. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.</p> <p>B. Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.</p> <p>C. Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.</p>

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
Контролерът показва <b>Oil Error</b> (Доливане, няма олио / Потвърждаване)	В системата за доливане няма олио.	Напълнете с олио системата за доливане и натиснете бутона ▲ (Потвърждаване).

### 6.2.6 Кодове в журнала за грешки (само за контролери 3000)

Код	СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГРЕШКА	ОБЯСНЕНИЕ
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE – Грешка за повреда в температурната сонда	Показанията на температурна сонда са извън обхвата.
E04	HI 2 BAD – Неправилни показания на горна граница 2	Показанията на горната граница са извън обхвата.
E05	HOT HI 1 – Горещо над горна граница 1	Температурата на горната граница надвишава 210°C или в държавите от ЕС – 202°C.
E06	HEATING FAILURE – Повреда в нагряването	Компонент е претърпял повреда в схемата на горната граница, като контролер, интерфейсна платка, контактор или отворена горна граница.
E07	ERROR MIB SOFTWARE – Грешка в MIB софтуера	Вътрешна грешка в MIB софтуера.
E08	ERROR ATO BOARD – Грешка в ATO платката	Изгубена връзка с ATO платката. Повреда в ATO платката.
E15	ERROR MIB BOARD – Грешка в MIB платката	Контролерът за готвене установява загуба на връзките с MIB. Проверете версията на софтуера на всеки контролер. Ако версията липсва, проверете CAN връзките между отделните контролери. Повреда в MIB платката.
E17	ERROR ATO PROBE – Грешка в ATO сондата	Показанията на ATO RTD са извън обхвата
E20	INVALID CODE LOCATION – Невалидно местоположение на кодовете	SD картата е била извадена при извършването на актуализация
E21	CHANGE FILTER PAPER – Смяна на филтърната хартия	25-часовият период е изтекъл. Сменете филтърната хартия и следвайте подканите.
E22	OIL IN PAN ERROR – Грешка олио в съда	Възможно е във филтърния съд да има олио.
E25	RECOVERY FAULT – Грешка при възстановяване	Времето на възстановяване е надхвърлило максималното ограничение за време. Времето на възстановяване не трябва да надхвърля 1:40 за електрически компоненти.
E27	LOW TEMP ALARM – Аларма за ниска температура	Температурата на олиото е паднала със 17°C под контролната точка в режим на престой или 25°C в режим на готвене. (Това съобщение може да се покаже, ако при спускането на продукт бутонът за стартиране на готвенето не бъде натиснат незабавно или ако бъдат спуснати твърде големи товари за готвене.)

### 6.2.7 РЕЖИМ ЗА ТЕСТВАНЕ НА ГОРНАТА ГРАНИЦА

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

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

1. Натиснете и задръжте бутона с отметка (✓), докато се покаже „**Main Menu**“ (Главно меню), последвано от „**Product Setup**“ (Настройка на продукта).
2. Натиснете бутона с лява стрелка (◀) до показването на „**Test Mode**“ (Технически режим).



3. Натиснете бутона с отметка (✓).

4. Въведете 3000.

5. Натиснете бутона с лява стрелка (◀) до показването на „**H I L I T E T E S T**“ (Тестване на горната граница).

6. Натиснете бутона за отметка (✓).

Контролерът показва „**H I G H L I T E Y E S / n o**“ (Горна граница Да/Не).

7. Натиснете бутона със стрелка за нагоре (▲).

8. Контролерът показва „**P R E S S A n d h o l d c h E C K**“ (Натиснете и задръжте за проверка).

9. Натиснете и задръжте бутона (✓) за стартиране на теста за горна граница.

Ваната започва да се загрива. Компютърът показва действителната температура на ваната по време на теста.

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

Щом горната граница се отвори, компютърът показва „**h E L P h I - 2**“ (Помощ, горна граница 2), което се редува с действителната температура (напр. **430F**).

10. Освободете бутона (✓).

При възникване на неизправност в горната граница компютърът показва „**H I G H L I T E F A I L U R E**“ (Повреда в горната граница), което се редува с „**d I S c o n n E c t P o w E r**“ (Изключете електрическото захранване). В такъв случай изключете фритюрника от електрическата мрежа и незабавно се обадете за сервиз.

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

11. Натиснете мекия главен бутон, за да спрете алармата и да преминете към „**o F F**“ (Изключено).

12. Следвайте процедурата за изхвърляне на олиото.

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК СЕРИЯ ОСФ30™

## ПРИЛОЖЕНИЕ А: Опция за подготовка с твърда мазнина на тубата в кутия

1. Отворете дясната врата на фритюрника и извадете скобата от шкафа на тубата в кутия.
2. Поставете топителя пред шкафа. Разхлабете скобата от лявата страна на топителя, за да улесните поставянето му в шкафа.
3. Използвайте предоставените винтове, за да захванете топителя към съществуващите отвори по вътрешните напречни греди от двете страни на шкафа на фритюрника. Вж. фигура 1 и 2.
4. Включете черното щепселно съединение в изводната кутия, показана на фигура 3.\*
5. Поставете резервоара за олио в топителя, като плъзнете предавателната тръба за олио в женската букса. Поставете предния капак и предната страна на топителя. Вж. фигура 4.

\***ЗАБЕЛЕЖКА:** Отделен кабелен сноп с бял щепсел, ако е налице, **НЕ** се използва.



**Фигура 1:** Поставете топителя в шкафа и го захванете с предоставените винтове вътре в шкафа.



**Фигура 2:** Поставете топителя.

Оранжевият бутон нулира системата след показание за ниско ниво на олиото.

Повдигнете внимателно, за да добавите мазнина.



**Фигура 3:** Включете **черното** щепселно съединение в захранващата кутия, както е показано. Отделен кабелен сноп с бял щепсел, ако е налице, **НЕ** се използва.



**Фигура 4:** Монтираният топитель е показан на място.

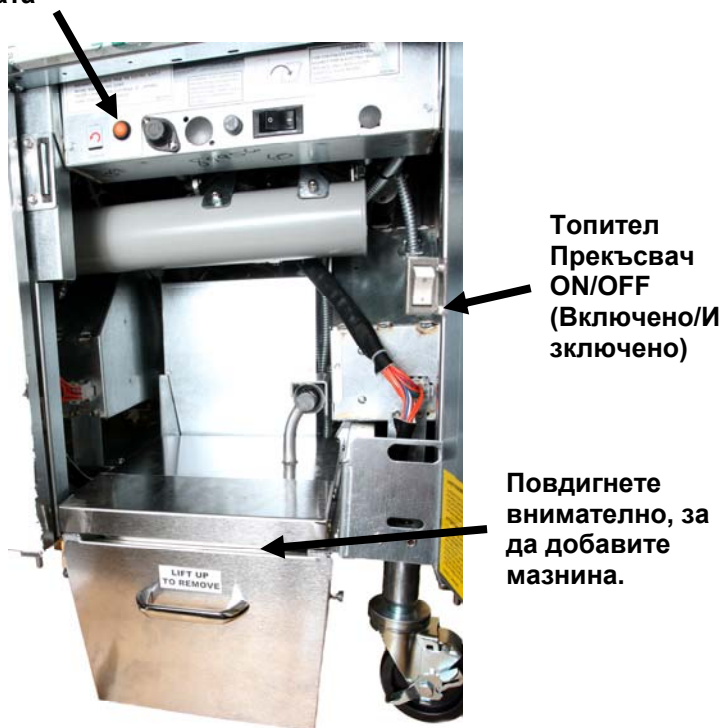
Ключ „ON/OFF“ (Включено/Изключено) на топителя.

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК СЕРИЯ OSF30™

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б: Употреба на топителя на твърда мазнина

### Нулиране на системата

- Уверете се, че топителят на мазнина е включен.
- Напълнете топителя с мазнина.
- Изчакайте 2–3 часа за разтапяне на твърдата мазнина. **НЕ** правете опити да използвате системата за доливане при наличието на нестопено олио в нея. На дисплея ще се изведе показание за ниско ниво на олиото, ако фритюрникът се нуждае от олио, преди мазнината в топителя да се е втечнила.
- Щом мазнината се стопи напълно, натиснете и задръжте оранжевия бутон за нулиране, за да нулирате дисплея и системата за доливане.
- **НЕ ДОБАВЯЙТЕ** горещо олио към топителя на мазнина. Температурата на резервоара за олио не трябва да надхвърля 60°C. Добавяйте малки количества твърда мазнина към резервоара, за да се уверите, че в него има достатъчно олио за осигуряване на работата на системата за доливане.
- За най-добри резултати **НЕ ИЗКЛЮЧАВАЙТЕ** топителя на твърда мазнина през нощта.
- Прекъсвачът за включване и изключване на топителя се използва също и като ключ за нулиране, ако температурата на горната граница на системата бъде достигната.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Повърхностите на нагревателя на твърдата мазнина са горещи. Не ги докосвайте с голи ръце. Носете защитно облекло, когато добавяте мазнина към уреда за топене.

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК СЕРИЯ ОСФ30™

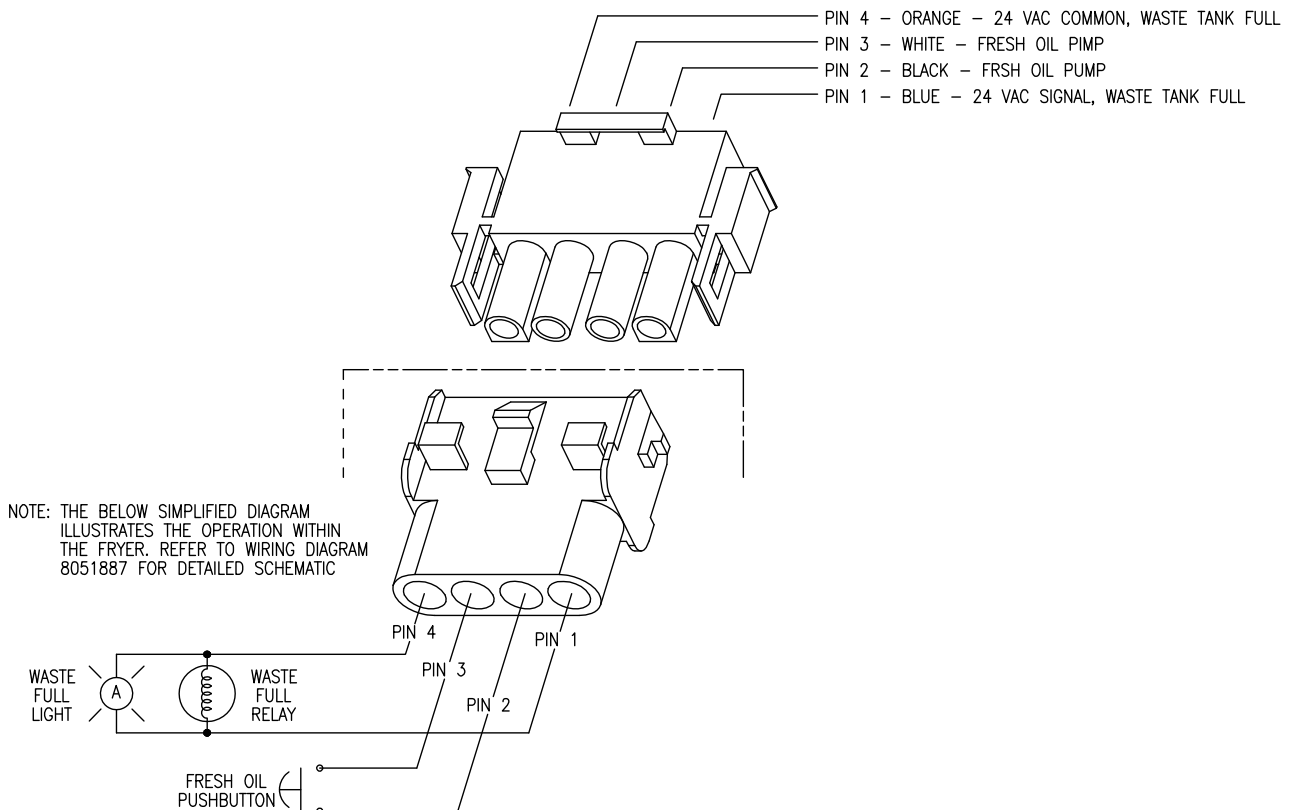
## ПРИЛОЖЕНИЕ В: ИНСТРУКЦИИ ЗА НАЛИВНО ОЛИО

### В.1.1 Системи за наливно олио

Системите за наливно олио разполагат с големи резервоари за съхранение на олиото, които обикновено се намират в задната част на ресторанта и са свързани с колектор отзад на фритюрника. Някои от тези системи са само за отработено олио, докато други служат както за отработено, така и за прясно олио. Отработеното олио се изпомпва от фритюрника през приспособление, намиращо се на дъното, към резервоарите за изхвърляне, а прясното олио се изпомпва от резервоарите през приспособлението, намиращо се в горната част, към фритюрника (вж. фигура 1). 4-изводният кабелен сноп позволява свързването с различни системи за наливно олио (вж. фигура 2). Свържете изводи 1 и 4 към прекъсвача за пълно напълване на резервоара, за да предотвратите преливане на резервоара за отработено олио. Свържете изводи 2 и 3 към помпата за прясно олио. Настройте фритюрника за работа с наливно олио чрез режима за настройка на ваните в крайния ляв контролер. Вж. ръководството за контролери 3000, раздел 1.4 на стр. 1-3. **Изключително важно е системата на фритюрника да бъде изключена напълно и включена отново след промяна на настройката от туба в кутия към наливно олио.**



Фигура 1



Фигура 2

Фритюрниците OCF™, оборудвани за работа със системи за наливно олио, използват вградена туба с прясно олио, която обикновено се осигурява от доставчика на наливно олио. Махнете капачката и поставете стандартното приспособление в тубата, като металната капачка е опряна на ръба на тубата. Олиото се изпомпва от и към тубата чрез едно и също приспособление (вж. фигура 3).



Фигура 3

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
**Не добавяйте ГОРЕЩО или ИЗПОЛЗВАНО олио към туба в кутия.**

## Работа с оборудван за наливно олио фритюрник



**ЗАБЕЛЕЖКА:** Външният вид на фритюрника ви може да се различава леко от показаното, в зависимост от конфигурацията, типа на фритюрника и датата на производство.

### В.1.2 Пълнене на тубата в кутия

1. На контролера се показва съобщението „ТОPOFF OIL EMPTУ“ (Доливане, няма олио).
2. Уверете се, че превключвателят е в нормален режим.
3. Натиснете и задръжте оранжевия бутон над превключвателя, за да напълните тубата в кутия.
4. Щом като тя бъде напълнена, освободете бутона.
5. Натиснете оранжевия бутон за нулиране на тубата в кутия, за да изчистите съобщението „Topoff Oil Empty“ (Доливане, няма олио) и да се върнете към нормален режим на експлоатация.

\* **ЗАБЕЛЕЖКА:** Отнема приблизително 10 секунди от натискането на бутона до стартирането на помпата за прясно олио. Може да отнеме до 15 секунди, преди нивото в тубата в кутия да започне да се повишава. Напълването на тубата в кутия отнема приблизително четири минути.

### В.1.3 Изхвърляне на отработеното олио

1. Уверете се, че филтърният съд е подготвен за филтриране.
2. Изпразнете ваната във филтърния съд.
3. От панела на превключвателя превключете към режим на наливно олио.

4. Отблокирайте ръчката на вентила за изхвърляне.
5. Издърпайте вентила за изпразване на олиото и помпата ще се включи и изпразни филтърния съд към резервоара за отработено олио. Светлината за пълно отработено олио на панела на превключвателя ще светне, ако резервоарът е пълен.
6. Пълните с прясно олио? Вж. „Пълнете на ваната от резервоара за наливно олио“ по-долу. Ако не, превключете към нормален режим от панела на превключвателя.

#### **В.1.4 Пълнене на ваната от резервоара за наливно олио**

1. Уверете се, че ваната е празна и че вентилът за изпразване е затворен.
2. От панела на превключвателя превключете към режим на наливно олио.
3. Отворете връщащия вентил на празния резервоар. Натиснете бутона за добавяне на прясно олио. Напълнете до долната линия в съда за пържене.
4. Затворете връщащия вентил.
5. Уверете се, че филтърният съд е празен.
6. От панела на превключвателя превключете към нормален режим.

\* **ЗАБЕЛЕЖКА:** Отнема приблизително петнадесет секунди от натискането на бутона за добавяне на прясно олио до стартирането на помпата за наливно прясно олио. Може да отнеме до 25 секунди, преди нивото във ваната да започне да се повишава. Напълването на разделена на сектори вана отнема приблизително една минута, а напълването на цяла вана – две минути .

Тази страница нарочно е оставена празна.





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

ТЕЛ.: + 1 318 865 1711

ФАКС (Части): +1 318 688 2200

(Факс за техн. поддръжка)  
+1 318 219 7135

ОТПЕЧАТАНО В САЩ

СЕРВИЗНА ГОРЕЩА ЛИНИЯ  
+1-800-551-8633

819-6959  
05/2015  
Bulgarian