



Маслосберегающая фритюрница (серия ОСФЗ30)™
Электрические фритюрницы
Руководство по установке и эксплуатации



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

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

www.frymaster.com

Электронная почта: service@frymaster.com



Russian / Русский язык

УВЕДОМЛЕНИЕ

НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ТЕРЯЕТ СИЛУ, ЕСЛИ В ТЕЧЕНИЕ ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ MANITOWOC FOOD SERVICE БУДУТ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЛЮБЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ПРИОБРЕТЕННЫХ НЕПОСРЕДСТВЕННО У КОМПАНИИ FRYMASTER DEAN ИЛИ УПОЛНОМОЧЕННЫХ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ НОВЫХ НЕ МОДИФИЦИРОВАННЫХ ИЛИ ВОССТАНОВЛЕННЫХ ДЕТАЛЕЙ И/ИЛИ В СЛУЧАЕ ИЗМЕНЕНИЯ ОРИГИНАЛЬНОЙ КОНФИГУРАЦИИ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ЧАСТЕЙ. КРОМЕ ТОГО, КОМПАНИЯ FRYMASTER DEAN И ЕЕ ФИЛИАЛЫ НЕ ПРИНИМАЮТ ПРЕТЕНЗИЙ И НЕ НЕСУТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КАКОЙ БЫ ТО НИ БЫЛО УЩЕРБ ИЛИ РАСХОДЫ, ПОНЕСЕННЫЕ ЗАКАЗЧИКОМ И СВЯЗАННЫЕ, ПРЯМО ИЛИ КОСВЕННО, ЦЕЛИКОМ ИЛИ ЧАСТИЧНО, С УСТАНОВКОЙ КАКОЙ-ЛИБО МОДИФИЦИРОВАННОЙ ДЕТАЛИ И (ИЛИ) ДЕТАЛИ, ПОЛУЧЕННОЙ ОТ НЕ УПОЛНОМОЧЕННОГО СЕРВИС-ЦЕНТРА.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Данное устройство предназначено только для профессионального использования и должно эксплуатироваться только квалифицированным персоналом. Монтаж, техническое обслуживание и ремонт должны производиться только сервис-центром Frymaster (FAS) или другими уполномоченными специалистами. Установка, техобслуживание или ремонт, произведенные неквалифицированным персоналом, могут сделать гарантию изготовителя недействительной. Определение квалифицированного персонала см. в главе 1 настоящего руководства.

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

УВЕДОМЛЕНИЕ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ В США

Данное оборудование должно быть установлено в соответствии с основными санитарно-техническими нормами Инспекции зданий и администрации надзора за соблюдением нормативов (bosa) и Управлением по санитарно-техническим нормам пищевой промышленности Администрации США по контролю за продуктами питания и лекарствами.

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

УВЕДОМЛЕНИЕ ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ УСТРОЙСТВ, ОБОРУДОВАННЫХ КОНТРОЛЛЕРАМИ

США

Данное устройство соответствует требованиям части 15 правил Федеральной комиссии США по связи (FCC). Эксплуатация ограничивается следующими двумя условиями: 1) Это устройство не должно создавать вредных помех и 2) Это устройство должно принимать любые помехи, включая и те, которые могут привести к нежелательным явлениям при работе устройства. Хотя это устройство достоверно относится к классу А, показано, что оно соответствует пределам, установленным для устройств класса В.

КАНАДА

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

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

ОПАСНО!

Неправильная установка, настройка, техобслуживание или ремонт, а также несанкционированные изменения или модификации могут привести к материальному ущербу, травме или смерти. Прежде чем устанавливать, эксплуатировать или обслуживать это оборудование, внимательно прочитайте инструкции по установке, эксплуатации и техобслуживанию.

⚠ ОПАСНО!

Передний выступ данного прибора — это не ступенька! Не становитесь на прибор. Обратите внимание на опасность тяжелой травмы в результате поскользывания или прикосновения к горячему маслу.

⚠ ОПАСНО!

Не храните и не используйте бензин или другие горючие пары и жидкости поблизости от этого или любого другого электрического прибора.

⚠ ОПАСНО!

Поддон для крошек оборудован фильтром, который нужно каждый день по окончании жарки опорожнять в огнестойкий контейнер. Частицы пищи могут самопроизвольно воспламениться, если оставить их плавать в некоторых видах кулинарного жира.

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

⚠ ОПАСНО!

Следует предусмотреть надлежащие меры для ограничения перемещения данного устройства без зависимости или передачи нагрузок на электрическую систему. Фритюрница комплектуется комплектом механических фиксаторов положения. При отсутствии упомянутого выше комплекта обратитесь в местное представительство производителя.

⚠ ОПАСНО!

Отсоедините ВСЕ электрические кабели от фритюрницы перед началом любых работ по перемещению, испытанию, техническому обслуживанию или ремонту оборудования Frymaster.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Указания настоящего руководства касательно использования наливной системы для заполнения или утилизации масла относятся к оборудованию RTI и Frontline. Данные указания могут быть не применимы к прочим системам наливного масла.



Электрические фритюрницы серии OCF30™ Руководство по установке и эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1. Введение	
1.1 Общие сведения	1-1
1.2 Информация о технике безопасности	1-1
1.3 Информация о компьютере	1-2
1.4 Информация касательно стандартов ЕС (маркировка CE)	1-2
1.5 Наладчики, эксплуатационный и обслуживающий персонал	1-2
1.6 Определения	1-2
1.7 Процедура предъявления требования о компенсации за повреждения при транспортировке	1-3
1.8 Информация о сервисном обслуживании	1-3
ГЛАВА 2. Инструкции по установке	
2.1 Общие требования к установке	2-1
2.1.1 Просветы и вентиляция	2-2
2.1.2 Требования к электрическому заземлению	2-2
2.1.3 Австралийские требования	2-3
2.2 Требования к электропитанию	2-3
2.3 Расположение фритюрницы	2-4
2.4 Установка рамы для контейнера в коробке	2-4
ГЛАВА 3. Инструкции по эксплуатации	
3.1 Методики настройки и запуска оборудования	3-2
3.2 Эксплуатация	3-2
3.3 Автоматическая подпиточная система Attendant™	3-3
3.3.1 Установка емкости с маслом	3-3
3.3.2 Периодические замены масла	3-3
3.3.3 Наливные системы	3-4
ГЛАВА 4. Инструкции по фильтрации	
4.1 Подготовка встроенной системы фильтрации к использованию	4-1
4.1.1 Подготовка фритюрницы к использованию с бумажным элементом или фильтрующей подушкой	4-1
4.1.2 Подготовка фритюрницы к использованию фильтрующего блока Magnasol	4-2
4.2 Фильтрация	4-3
4.2.1 Эксплуатация фильтра	4-3
4.3 Разборка и сборка фильтра Magnasol	4-5
4.4 Слив и утилизация отработанного масла	4-6
ГЛАВА 5. Профилактическое техобслуживание	
5.1 Очистка фритюрницы	5-1
5.2 Ежедневные проверки и сервисное обслуживание	5-1
5.2.1 Осмотр фритюрницы на наличие повреждений	5-1
5.2.2 Очистка шкафа фритюрницы снаружи и изнутри	5-1
5.2.3 Очистка встроенной фильтрационной системы	5-1
5.3 Еженедельные проверки и сервисное обслуживание	5-2
5.3.1 Очистка обжарочной емкости и нагревательных элементов	5-2
5.3.2 Кипячение обжарочной емкости	5-2
5.3.3 Очистка съемных деталей и принадлежностей	5-3
5.4 Ежемесячные проверки и сервисное обслуживание	5-3
5.4.1 Проверка точности уставок контроллера	5-3
5.5 Ежегодные/периодические инспекции системы	5-3
5.5.1 Фритюрница	5-3
5.5.2 Встроенная фильтрационная система	5-4

ГЛАВА 6. Поиск и устранение неисправностей оператором	
6.1 Введение	6-1
6.2 Поиск и устранение неисправностей.....	6-2
6.2.1 Проблемы с контроллером и нагревательными элементами	6-2
6.2.2 Сообщения об ошибках и индикация сбоев.....	6-2
6.2.3 Проблемы устройства подъема корзин	6-3
6.2.4 Проблемы, возникающие в ходе фильтрации.....	6-4
6.2.5 Проблемы автоматической подпиточной системы	6-4
6.2.6 Коды журнала ошибок.....	6-5
6.2.7 Испытание термостата верхнего уровня	6-5
ПРИЛОЖЕНИЕ А: указания по подготовке фритюрницы к использованию коробочного контейнера с твердым жиром	
ПРИЛОЖЕНИЕ В: указания по использованию устройства для растапливания твердого жира	
ПРИЛОЖЕНИЕ С: указания по использованию наливной системы масла (не из контейнеров)	

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ OCF30™

ГЛАВА 1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Общие сведения

Прежде чем приступать к работе с этим оборудованием, внимательно прочитайте инструкции, содержащиеся в данном руководстве. Настоящее руководство содержит информацию для всех конфигураций вариантов FPEL14 и FPEL17. Большинство деталей данного семейства фритюрниц совершенно одинаковы и при рассмотрении группы в целом будет использоваться термин «электрические фритюрницы серии OCF30™».

Несмотря на похожий внешний вид электрических фритюрниц серии RE, аппараты серии OCF30™ с технологией SMART4U® оборудованы малообъемными обжарочными емкостями с опциональной автоматической подпиточной системой. Конструкция Euro-Look включает в себя закругленную верхнюю крышку и большой круглый слив, благодаря которому все остатки и прочие отходы будут смываться в фильтровальный лоток. Прочие функциональные особенности, в частности вращающиеся элементы и фильтрационная система остались в основном без изменений. Электрические фритюрницы серии OCF30™ управляются контроллером модели 3000 или компьютером CM3.5. Фритюрницы этой серии выпускаются с цельными или отдельными обжарочными емкостями и могут комплектоваться двумя, тремя и четырьмя емкостями.


1.2 Информация по технике безопасности


Прежде чем приступать к работе со своим оборудованием, внимательно прочитайте инструкции, содержащиеся в этом руководстве.


В этом руководстве вы всюду будете встречать знаки, заключенные в двойную рамку, подобные приведенному ниже.



Горячее кулинарное масло причиняет тяжелые ожоги. Ни в коем случае не пытайтесь двигать фритюрницу, которая содержит горячее масло, или перелить горячее масло из одного сосуда в другой.

 **Блоки "ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!"** содержат информацию о действиях или условиях, которые *могут привести к неполадкам Вашей системы.*

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

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

Электрические фритюрницы серии OCF30™ оснащены функцией определения высокой температуры, отключающей нагревательные элементы в случае отказа системы управления температурой.

1.3 Информация о компьютере

Это оборудование было испытано и найдено соответствующим пределам, установленным для цифровых устройств класса А согласно части 15 Правил Федеральной комиссии связи (FCC). Хотя это устройство достоверно относится к классу А, показано, что оно соответствует пределам, установленным для устройств класса В. Эти требования рассчитаны на то, чтобы обеспечить обоснованный уровень защиты от вредных помех, когда оборудование эксплуатируется в промышленных условиях. Данное оборудование генерирует, использует и может излучать высокочастотную энергию и, если оно не будет устанавливаться и эксплуатироваться в соответствии с этим руководством, может создавать вредные помехи для радиосвязи. Эксплуатация оборудования в жилых районах может создавать вредные помехи, и в этом случае от пользователя будет требоваться устранение помех за собственный счет.

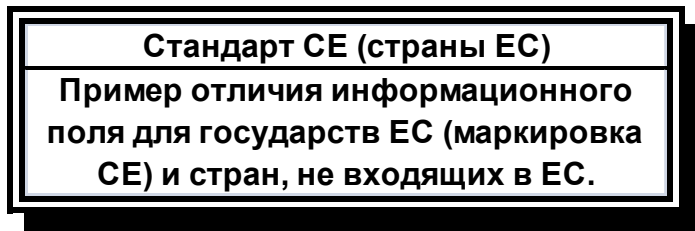
Пользователь предупреждается, что любые изменения, не получившие явно выраженного утверждения от стороны, ответственной за обеспечение соответствия, могут лишить пользователя права эксплуатировать оборудование.

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

Для пользователя может оказаться полезной следующая брошюра, выпущенная Федеральной комиссией связи: «How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems» («Как находить и решать проблемы, связанные с радио- и телевизионными помехами»). Эту брошюру можно заказать по следующему адресу: U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Информация касательно стандартов ЕС (маркировка CE)

Европейское Сообщество установило для оборудования подобного типа ряд особых стандартов. Если между стандартами ЕС и другими стандартами имеются расхождения, относящаяся сюда информация выделяется затененными блоками, подобными приведенному ниже.



Наладчики, эксплуатационный и обслуживающий персонал

Информация по эксплуатации оборудования Frymaster предназначена только для квалифицированного и (или) имеющего соответствующее разрешение персонала, см. разд. 1.6. **Все работы по установке и обслуживанию оборудования Frymaster должны выполняться квалифицированным, аттестованным, лицензированным и (или) имеющим соответствующее разрешение персоналом, как это определено в разд. 1.6.**

1.6 Определения

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ И (ИЛИ) ИМЕЮЩИЙ СООТВЕТСТВУЮЩЕЕ РАЗРЕШЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЙ ПЕРСОНАЛ

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

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ НАЛАДЧИКИ

Квалифицированные наладчики - это лица, фирмы, корпорации и (или) компании которые лично или через представителей участвуют или несут ответственность за установку бытовых электрических приборов. Квалифицированный наладчик должен обладать опытом такой работы, быть знакомым со всеми относящимися сюда методами электробезопасности и обеспечивать соответствие всем требованиям применимых государственных и местных нормативов.

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ

Квалифицированный обслуживающий персонал должен быть знаком с основными характеристиками и принципами эксплуатации, а также аттестован компанией Frymaster, L.L.C. для работы и выполнения сервисного обслуживания производимого данной компанией оборудования. Все аттестованные техники по обслуживанию должны быть оснащены полным комплектом руководств по обслуживанию и запчастям и иметь минимально необходимый запас запчастей для оборудования Frymaster. Перечень уполномоченных сервис-центров Frymaster приведен на веб-сайте компании: www.frymaster.com/service. *Несоблюдение требования об использовании квалифицированного обслуживающего персонала сделает недействительной гарантию Frymaster на ваше оборудование.*

1.7 Процедура предъявления требования о компенсации за повреждения при транспортировке

Что вы должны делать, если оборудование прибыло поврежденным:

Имейте в виду, что перед отправкой с завода это оборудование было тщательно осмотрено и упаковано квалифицированным персоналом. **Frymaster не несет ответственности за ущерб или потери, причиненные при перевозке.** После приемки оборудования полную ответственность за его безопасную доставку берет на себя транспортная компания.

1. Предъявляйте требование о возмещении убытков немедленно, независимо от размеров ущерба.
2. Видимые потери или повреждения - проследите за тем, чтобы эта информация была внесена в грузовую накладную или особую квитанцию и подписана лицом, осуществившим доставку.
3. Скрытые потери или ущерб - если повреждение оставалось незамеченным до момента распаковки оборудования, следует уведомить экспедиторскую компанию или транспортного агента немедленно по обнаружении дефекта и подать требование о возмещении скрытого ущерба. Такое требование должно быть подано в течение 15 дней со дня доставки. Обязательно сохраните транспортный контейнер для осмотра.

1.8 Информация по сервисному обслуживанию

Для проведения нерегламентного техобслуживания или ремонта или получения информации по сервисному обслуживанию обращайтесь в местный уполномоченный сервис-центр Frymaster. Информацию по сервисному обслуживанию можно получить в отделе технического обслуживания компании Frymaster по телефонам 1-800-551-8633 и 1-318-865-1711, а также по следующему адресу электронной почты: service@frymaster.com. Чтобы эффективно оказать вам помощь, понадобится следующая информация:

Номер модели _____

Серийный номер _____

Напряжение, В _____

Характер проблемы _____

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ OSF30™

ГЛАВА 2. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

2.1 Общие требования к установке

Правильная установка очень важна для безопасной, эффективной и безотказной работы этого прибора.

Все работы по установке и обслуживанию оборудования Frymaster должны выполнять квалифицированные, аттестованные и (или) имеющие соответствующее разрешение наладчики или техники по обслуживанию, как это определено в разд. 1.6.

Невыполнение требования об использовании квалифицированных, аттестованных и (или) имеющих соответствующее разрешение наладчиков или техников по обслуживанию (как это определено в разд. 1.6 данного руководства) для установки или иных работ по обслуживанию этого оборудования сделает недействительной гарантию Frymaster и может привести к повреждению оборудования или причинению травмы персоналу.

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

Заявку на обслуживание можно подать в местный уполномоченный сервисный центр Frymaster.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Все фритюрницы, поставляемые без заводских шнуров и вилок, должны жестко соединяться гибкими кабелями к клеммному блоку в задней части. Подсоединение таких фритюрниц должно соответствовать требованиям Правил устройства электроустановок США (NEC). При подсоединении проводами должны быть предусмотрены предохранительные устройства.

ОПАСНО!

Следует предусмотреть надлежащие меры для ограничения перемещения данного устройства без зависимости или передачи нагрузок на электрическую систему. Фритюрница комплектуется комплектом механических фиксаторов положения. При отсутствии упомянутого выше комплекта обратитесь в местное представительство производителя.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Если это оборудование подсоединяется к источнику электропитания непосредственно, то в стационарной проводке должно быть предусмотрено устройство отключения от питания с межконтактным зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм на всех полюсах.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Это оборудование должно быть установлено таким образом, чтобы вилка шнура питания была доступна, если не предусмотрено другое средство отключения от источника питания (например, автоматический выключатель).

УВЕДОМЛЕНИЕ

Если этот прибор постоянно подсоединен к стационарной проводке, соединение должно быть выполнено медными проводами, рассчитанными на температуру не меньше 75°C.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Замену поврежденного кабеля электропитания должен произвести техник сервис-центра, аттестованного заводом Frymaster Dean, или лицо аналогичной квалификации.

⚠ ОПАСНО!

Этот прибор должен быть подсоединен к источнику питания, напряжение и число фаз которого соответствуют данным, приведенным на табличке технических данных, прикрепленной к внутренней стороне дверцы прибора.

⚠ ОПАСНО!

Все электрические соединения для этого прибора должны быть выполнены в соответствии с монтажными схемами, которые входят в состав поставки. При установке или обслуживании этого оборудования руководствуйтесь монтажными схемами, прикрепленными к внутренней стороне дверцы прибора.

⚠ ОПАСНО!

Приборы Frymaster на ножках предназначены для стационарной установки. При перемещении прибора, оборудованного ножками, его нужно поднимать, чтобы не повредить прибор и не получить травму. Для передвижных установок должны использоваться дополнительные роликовые платформы. Есть вопросы? Позвоните по тел. 1-800-551-8633.

⚠ ОПАСНО!

Не прикрепляйте сливной козырек к отдельно стоящей фритюрнице. Фритюрница может потерять устойчивость, опрокинуться и причинить травму. Место установки приборов нельзя загромождать, помимо этого, оно ни в коем случае не должно содержать горючих материалов.

⚠ ОПАСНО!

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

При перерыве в подаче электропитания фритюрница автоматически выключается. Если это произойдет, переведите выключатель питания в положение ВЫКЛЮЧЕНО. Не пытайтесь включить фритюрницу, пока питание не восстановится.

2.1.1 Просветы и вентиляция

На приборе и поблизости от него не должно быть горючих материалов; однако он может быть установлен на полу из горючего материала.

Расстояние с боков и сзади от прибора до горючей конструкции должно быть не меньше 15 см. Для обслуживания и надлежащей эксплуатации оборудования свободное пространство перед фритюрницей должно быть не меньше 61 см.

⚠ ОСТОРОЖНО!

Не загромождайте пространство вокруг основания или под фритюрницей.

2.1.2 Требования к электрическому заземлению

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

2.1.3 Австралийские требования

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

2.2 Требования к электропитанию

Требования к 3-фазному питанию				
МОДЕЛЬ	НАПРЯЖЕНИЕ	КОЛ-ВО ПРОВОДОВ	МИНИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПРОВОДА AWG (мм)	АМПЕР (на фазу)
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

УВЕДОМЛЕНИЕ

Если этот прибор постоянно подсоединен к стационарной проводке, соединение должно быть выполнено медными проводами, рассчитанными на температуру не меньше 75°C.

ОПАСНО!

Этот прибор должен быть подсоединен к источнику питания, напряжение и число фаз которого соответствуют данным, приведенным на табличке технических данных, прикрепленной к внутренней стороне дверцы прибора.

ОПАСНО!

Все электрические соединения для этого прибора должны быть выполнены в соответствии с монтажными схемами, которые входят в состав поставки. При установке или обслуживании этого оборудования руководствуйтесь монтажными схемами, прикрепленными к внутренней стороне дверцы прибора.

2.3 Расположение фритюрницы



ОПАСНО!

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

1. Установив фритюрницу на участке жарки, проверьте горизонтальность установки в поперечном и продольном направлении при помощи строительного уровня, устанавливаемого поверх жаровни.

Для выравнивания фритюрниц регулируйте роликовые платформы, следя за тем, чтобы фритюрницы участка жарки оставались на нужной высоте.

После окончательного выравнивания фритюрницы установите ограничители, входящие в комплект поставки, с целью предотвращения смещения аппарата и передачи механических напряжений на электрическую систему или соединения. При установке ограничителей следуйте сопроводительным инструкциям. Если ограничители были сняты для обслуживания или по каким-либо иным причинам, то перед возвратом фритюрницы в работу они должны быть установлены снова.



ОПАСНО!

Следует предусмотреть надлежащие меры для ограничения перемещения данного устройства без зависимости или передачи нагрузок на электрическую систему. Фритюрница комплектуется комплектом механических фиксаторов положения. При отсутствии упомянутого выше комплекта обратитесь в местное представительство производителя.



ОПАСНО!

Горячее масло может причинить тяжелые ожоги. Остерегайтесь соприкосновения. Чтобы не допустить пролития масла, падений и тяжелых ожогов, при всех обстоятельствах, прежде чем пытаться двигать фритюрницу, уберите из нее масло. Если не закрепить эту фритюрницу в стационарном положении, она может опрокинуться и причинить тяжелую травму.

2. Закройте сливной(-ые) вентиль(-и) фритюрницы.
3. Очистите и заполните обжарочную(-ые) емкость(-и) маслом до нижней линии. (См. раздел II процедуры настройки и выключения оборудования в главе 3).

2.4 Установка рамы для контейнера в коробке

Откройте дверцу фритюрницы (обычно - самую правую) и снимите транспортную опорную поперечину, открутив четыре винта (см. рис. 1). Установите раму для контейнера в коробке, поставляемую в комплекте принадлежностей, зафиксировав ранее снятыми винтами (см. рис. 2). В случае использования опции на твердом жире см. Приложение А в конце настоящего руководства для указаний по монтажу.

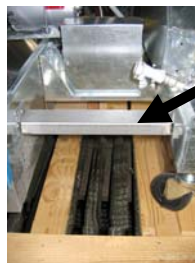


Рис. 1

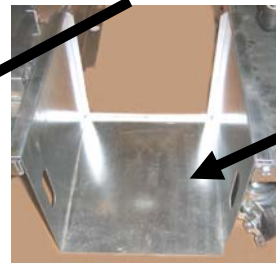
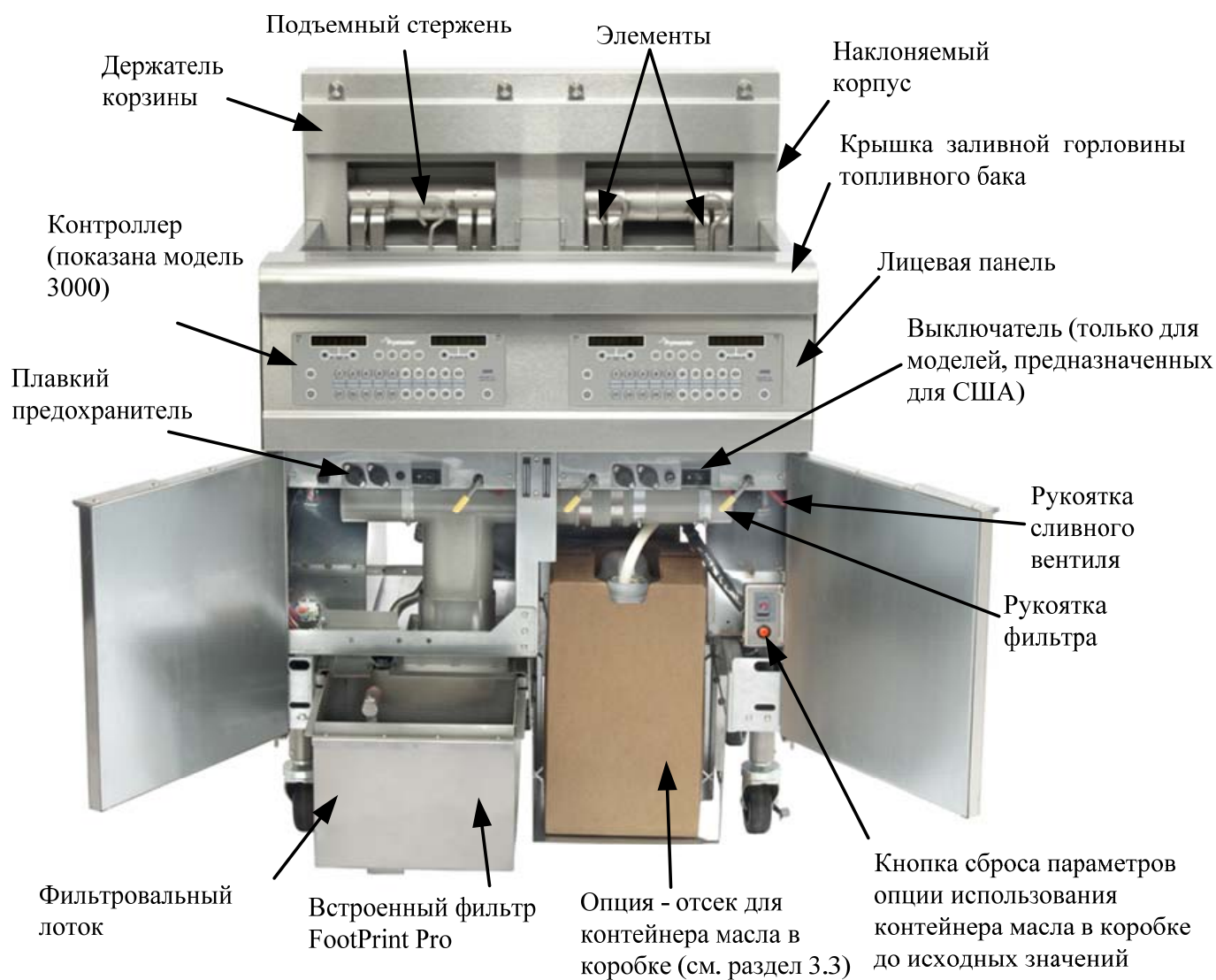


Рис. 2

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ OSF30™

ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ТИПОВАЯ КОНФИГУРАЦИЯ (ПОКАЗАНА МОДЕЛЬ FREL214)

ПРИМЕЧАНИЕ: Внешний вид вашей фритюрницы может несколько отличаться от показанного на иллюстрации, в зависимости от конфигурации и даты изготовления.

3.1 Методики настройки и выключения оборудования

Настройка



ОПАСНО!

Ни в коем случае не включайте прибор с пустой жаровней. Перед включением питания элементов жаровня должна быть заполнена до указанного уровня водой или маслом. Невыполнение этого требования приведет к неустранимому повреждению элементов и может вызвать пожар.



ОПАСНО!

Прежде чем заливать в жаровню масло, удалите с нее все капли воды. В противном случае, когда масло дойдет до температуры жарки, начнется разбрызгивание горячей жидкости.



ОСТОРОЖНО!

Фритюрница серии OCF30™ с автоматической подпиточной системой **НЕ** предназначена для использования твердого жира. Данная фритюрница может использоваться только с жидким жиром. Использование твердого жира приведет к закупориванию маслопроводов. Электрическая фритюрница серии OCF30™ вмещает 14 kg кулинарного масла при 21°C.



ОПАСНО!

При использовании твердого шортенинга укладывайте его на дно жаровни. **НЕ** включайте фритюрницу, если в верхней части жаровни находится сплошной блок шортенинга. Это повредит жаровню и может вызвать внезапную вспышку пламени.

Перед заполнением обжарочных емкостей маслом убедитесь в закрытом состоянии всех сливных вентилях.

1. Заполните обжарочную емкость кулинарным маслом до линии нижнего УРОВНЯ МАСЛА на задней стенке. Это учитывает расширение масла при нагревании. Не заполняйте жаровню холодным маслом выше нижней линии; поскольку при нагревании масло расширяется, оно может перелиться через край.
2. Проследите за тем, чтобы шнур питания был вставлен в соответствующую розетку. Убедитесь в том, что торец вилки соприкасается с торцом розетки, и что контакты вилки не видны.
3. Убедитесь в том, что питание включено. Некоторые модели оборудованы общим выключателем, расположенным за дверцей шкафа фритюрницы на лицевой панели блока компонентов, рядом с плавким предохранителем. На дисплее контроллера появится сообщение **oFF** ("Выкл.")
4. Убедитесь в том, что контроллер **ВКЛЮЧЕН**. При включенном контроллере начинается нагрев фритюрницы с показом сообщения **PLt-cUcL**, меняющегося с действительным и заданным значениями температуры до достижения уровня 82°C. Оборудованные компьютером CM 3.5 фритюрницы показывают на дисплее сообщение **LoL tEPP** ("Низкая температура") до достижения уровня в пределах 15°C отставки. Впоследствии дисплей начинает показывать название продукта или пунктирные линии. На дисплее контроллера 3000, после достижения фритюрницей заданной температуры, начинает показываться сообщение **drOP** - фритюрница готова к эксплуатации. Для вывода из цикла растапливания фритюрниц, оборудованных контроллером 3000, нажмите кнопку EXIT COOL. Нажмите кнопку YES to EXIT MELT? ("ДА - ВЫХОД ИЗ РЕЖИМА РАСТАПЛИВАНИЯ?")
5. Убедитесь в нахождении УРОВНЯ МАСЛА у верхней линии *после достижения температуры жарки*.

Выключение

1. Профильтруйте масло и очистите фритюрницы (см. главы 5 и 6). При использовании компьютера CM3.5 смените местами шаги 1 и 2.
2. Выключите фритюрницу.
3. Закройте обжарочные емкости крышками.

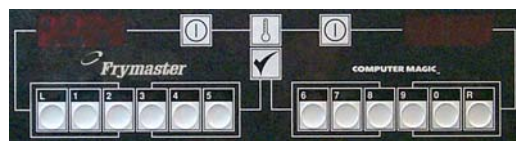
3.2 Функционирование

Данная фритюрница оборудована контроллером модели 3000 или CM3.5 (см. следующую страницу). Указания по программированию и эксплуатации фритюрниц с контроллером модели 3000 приведены в "Руководстве по использованию контроллера модели 3000, док. 819-6872. Инструкции по программированию и эксплуатации контроллеров CM3.5 см. в отдельном *Руководстве по эксплуатации контроллеров фритюрниц Frymaster* из комплекта поставки.



КОНТРОЛЛЕР МОДЕЛИ 3000

Инструкции по работе со встроенной системой фильтрации см. в главе 4.



CM3.5

3.3 Опциональная автоматическая подпиточная система Attendant®

В случае оборудования фритюрницы подпиточной системой Attendant® масло постоянно подается в обжарочные емкости из емкости в шкафу. Контейнер вмещает 35-фунтовую коробку масла. В типовых условиях эксплуатации данный объем масла обеспечит функционирование фритюрницы в течение около двух дней без замены. Компоненты системы перечислены в правой части страницы (см. рис. 1).

ПРИМЕЧАНИЕ: Система предназначена для подпитки, но не заполнения обжарочных емкостей маслом. Обжарочные емкости должны заполняться вручную во время запуска и после утилизации масла.

Специальная крышка: имеет трубную систему для направления масла из бака в обжарочные емкости фритюрницы.

Контейнеры в коробке (JIB): Контейнер в коробке является емкостью для масла.

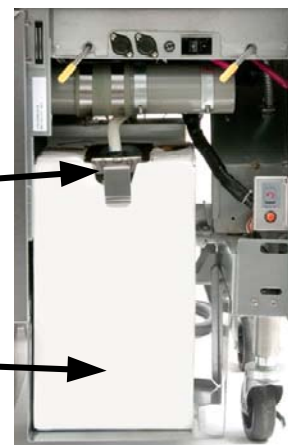


Рис. 1

3.3.1 Установка емкости с маслом

Снимите оригинальную крышку и фольгу с емкости. Установите крышку из комплекта поставки с соединенной аппаратурой всасывания. Убедитесь в достижении питающей трубкой дна емкости.

Установите емкость с маслом внутри шкафа и задвиньте на предназначенное место (см. рис. на следующей странице). Избегайте зацепления аппаратурой всасывания со внутренними компонентами шкафа при установке емкости во фритюрницу.

Система готова к работе. При нагреве фритюрницы до заданных температур происходит включение системы с последующим добавлением масла в обжарочные емкости по мере необходимости до оптимального уровня.

3.3.2 Периодические замены масла

При снижении уровня в емкости с маслом на левом дисплее контроллера появляется сообщение **toPoFF o IL EPPEY** ("Подпиточная система масла пуста"), а на правом - **conF IrP** ("Подтвердить"). Нажмите кнопку **▲** (CONFIRM) ("ПОДТВЕРДИТЬ"). Некоторые процедуры могут отличаться от показанных. Соблюдайте указания производителя при замене контейнера в коробке. В случае использования твердого жира, см. указания Приложения В в конце настоящего руководства.

1. Откройте шкаф и выдвиньте контейнер в коробке (см. рис. 4).
2. Снимите крышку и вылейте оставшееся масло из контейнера равномерно в обжарочные емкости (см. рис. 5).



Рис. 4



Рис. 5

3. Снимите крышку и фольгу с вертикально расположенного контейнера (см. рис. 6).
4. Разместите трубку в новом полном контейнере (см. рис. 7).



Рис. 6



Рис. 7

5. Задвиньте контейнер на полку в шкафу фритюрницы (см. рис. 4).
6. Нажмите и удерживайте оранжевую кнопку сброса параметров коробочного контейнера в течение **трех (3) секунд** для возврата подпиточной системы к исходным настройкам (см. рис. 8).

ВНИМАНИЕ!

Не добавляйте ГОРЯЧЕЕ или ИСПОЛЬЗОВАННОЕ масло в контейнер в коробке.

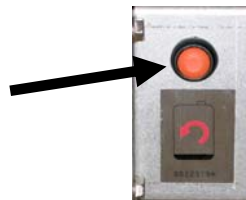


Рис. 8

Внешний вид и расположение могут отличаться от показанных.

3.3.3 Системы наливного масла

Указания по установке и использованию систем наливного масла приведены в Приложении С в конце настоящего руководства.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ OSF30™

ГЛАВА 4. ИНСТРУКЦИИ ПО ФИЛЬТРАЦИИ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Мастер смены отвечает за то, чтобы операторы были осведомлены об опасностях, присущих работе с фильтром горячего масла. Они должны, в частности, подробно знать процедуры фильтрации, слива и очистки.

4.1 Подготовка к использованию встроенной системы фильтрации

Система фильтрации FootPrint Pro дает возможность безопасно и эффективно профильтровать масло одной жаровни, пока другие жаровни батареи продолжают работать. Система фильтрации FootPrint Pro имеется в трех различных конфигурациях:

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

Подготовка к работе конфигураций с фильтровальной бумагой и фильтровальной подушкой описана в разделе 4.1.1. Инструкции по подготовке к работе конфигурации с фильтром Magnasol см. в разделе 4.1.2. Работа со всеми тремя разновидностями фильтров выполняется одинаково и описана в разд. 4.3. Сборку и разборку фильтра Magnasol см. в разд. 4.4.

4.1.1 Подготовка встроенной фильтрационной системы к использованию фильтровального бумажного элемента или фильтровальной подушки

Система фильтрации FootPrint Pro дает возможность безопасно и эффективно профильтровать масло одной жаровни, пока другие жаровни батареи продолжают работать. Система фильтрации FootPrint Pro использует конфигурацию с фильтровальным бумажным элементом, включающую поддон для крошек, большую прижимную рамку и металлический сетчатый фильтр.

1. Вытащите фильтровальный лоток из шкафа и извлеките поддон для крошек, прижимную рамку, фильтровальный бумажный элемент и сетчатый фильтр (см. рис. 1). Очистите все детали раствором моющего средства и горячей воды, а затем тщательно просушите.

Крышку лотка вынимать не следует, за исключением тех случаев, когда нужно ее очистить, получить доступ внутрь или установить под слив устройство утилизации жира шортенинга (SDU), изготовленное ранее января 2004 года. Указания по утилизации приведены на стр. 1-6 руководства по использованию контроллера, док. 819-6872.

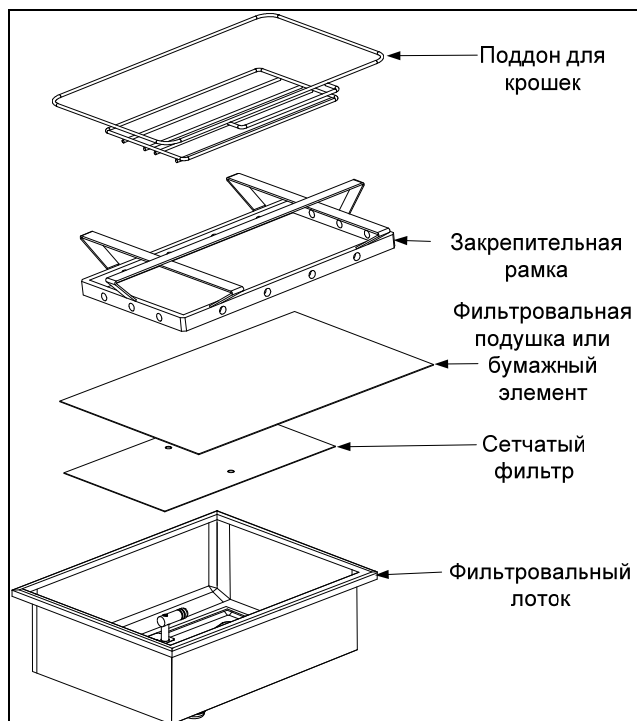


Рис. 1

2. Осмотрите соединительный фитинг фильтровального лотка и убедитесь в том, что оба уплотнительных кольца находятся в хорошем состоянии (см. рис. 2).
3. Затем, действуя в обратной последовательности, поместите металлический сетчатый фильтр в центр днища лотка, а на сетку — фильтровальную бумагу, перекрыв все края лотка (см. рис. 1). Если используется фильтровальная подушка, обязательно положите ее на сетку грубой стороной вверх, проследив за тем, чтобы подушка легла между выпуклыми выступами фильтровального лотка.
4. Установите поверх фильтровальной бумаги прижимную рамку и опускайте рамку в лоток, чтобы бумага легла на стенки фильтровального лотка (см. рис. 3).
5. Когда прижимная рамка встанет на место, то, если вы используете фильтровальную бумагу, равномерно посыпьте фильтровальную бумагу содержимым одного пакета фильтровального порошка. (См. рис. 4)
6. Вставьте в фильтровальный лоток поддон для крошек, затем вставьте фильтровальный лоток обратно во фритюрницу под сливным вентиляем.

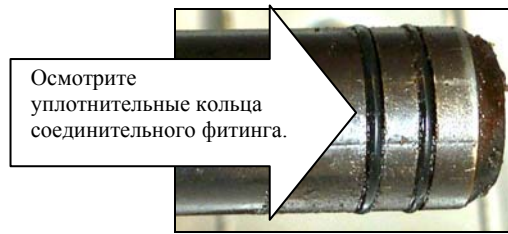


Рис. 2



Рис. 3

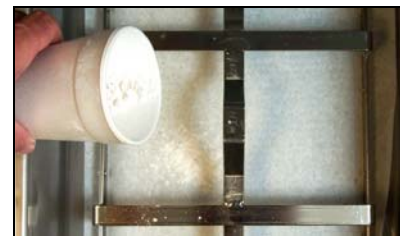


Рис. 4

4.1.2 Подготовка к работе с фильтром Magnasol

1. Вытащите фильтровальный лоток из шкафа и извлеките поддон для крошек и фильтр Magnasol (см. рис. 5). Произведите очистку согласно указаниям раздела 4.4

Крышку лотка вынимать не следует, за исключением тех случаев, когда нужно ее очистить, или получить доступ внутрь, или установить под слив устройство ликвидации шортенинга (SDU).

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

2. Осмотрите фитинг внизу фильтра Magnasol и убедитесь в том, что уплотнительное кольцо присутствует и находится в хорошем состоянии. (См. рис. 6).
3. Осмотрите соединительный фитинг фильтровального лотка и убедитесь в том, что оба уплотнительных кольца присутствуют и находятся в хорошем состоянии. (См. рис. 2 выше).
4. Установите фильтр Magnasol в фильтровальный лоток, проследив за тем, чтобы фитинг внизу фильтра плотно сел в отверстие в днище лотка. Равномерно

посыпьте сетку содержимым одного пакета фильтровального порошка Magnasol XL.

5. Вставьте поддон для крошек, установите фильтровальный лоток обратно во фритюрницу и задвиньте его до задней стенки шкафа.



Рис. 5



Рис. 6

4.2 Фильтрация

Запрос на выполнение фильтрации фритюрницы OCF30[™] показывается на дисплее контроллера модели 3000. После заданного количества циклов готовки на дисплее контроллера появится сообщение **F I L T E R n o b ō** ("Начать фильтрацию"), меняющееся на **УЕ5 no** ("Да/нет"). Следуйте указаниям на стр. 1-12 руководства по использованию контроллера модели 3000, док. 819-6872. В случае выбора ответа NO ("Нет") или запуска цикла готовки скоро на дисплее контроллера появится запрос фильтрации повторно.

Фильтрация "по требованию" используется для ручного запуска функции. Меню фильтрации см. на стр. 1-11 руководства по использованию контроллера модели 3000, док. 819-6872.

Фритюрница **ДОЛЖНА** быть нагрета до заданной температуры для возможности запуска любого действия фильтрации.

Примечание: **НЕ** производите фильтрацию нескольких обжарочных емкостей одновременно.

4.2.1 Эксплуатация фильтра

⚠ ОПАСНО!

Будьте осторожны при сливе и фильтрации кулинарного масла — небрежность может привести к тяжелым ожогам. Температура фильтруемого масла близка к 177°C. Перед использованием каких-либо переключателей или вентилях убедитесь в том, что ручки слива находятся в правильном положении. При сливе и фильтрации масла надевайте все необходимые средства индивидуальной защиты.

⚠ ОПАСНО!

КАТЕГОРИЧЕСКИ запрещается сливать масло из фритюрницы при включенных нагревательных элементах! Это приведет к неустраняемому повреждению жаровни и может вызвать вспышку пламени. Кроме того, это сделает недействительной гарантию Frymaster.

1. Убедитесь в том, что фильтр подготовлен. См. раздел 4.1.
2. Убедитесь в том, что масло имеет рабочую температуру.
3. При появлении запроса слейте масло из обжарочной емкости в фильтровальный лоток, повернув рукоятку сливного вентиля на 90° (см. рис 7). При необходимости очистите слив прутком для чистки *Fryer's Friend* изнутри обжарочной емкости.

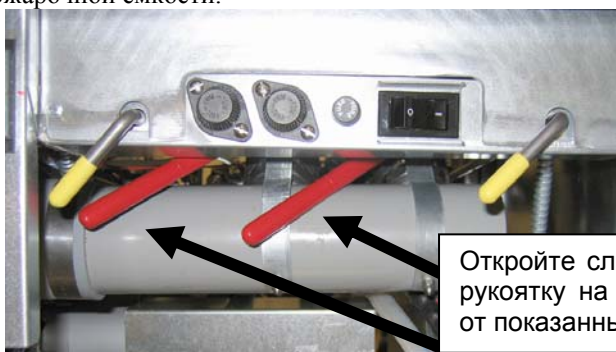


Рис. 7

⚠ ОПАСНО!

Сливайте во встроенный фильтр за один раз только одну жаровню, чтобы не допустить переполнения и пролива горячего масла, которые могут стать причиной серьезных ожогов, случаев поскользывания и падения.

⚠ ОПАСНО!

НИКОГДА не пытайтесь прочистить засорившийся сливной вентиль спереди! Горячее масло вырвется наружу и создаст опасность тяжелых ожогов.

⚠ ОПАСНО!

НЕ стучите по сливному вентилю прутком для чистки или другими предметами. Повреждение шарика внутри вентиля приведет к утечкам и сделает недействительной гарантию Frymaster.

4. После завершения слива масла из жаровни, поверните ручку фильтра по направлению к символу **I**, чтобы включить насос и начать процесс фильтрации. До начала работы насоса может пройти некоторое время (см. рис. 8).

Поверните ручку фильтра по направлению к символу **I** для запуска насоса. (Расположение ручки может отличаться от показанного).

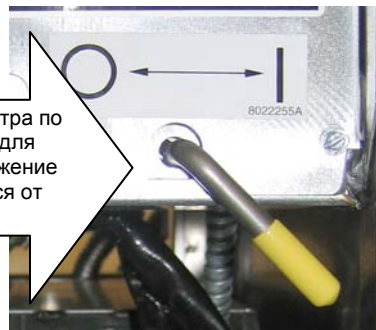


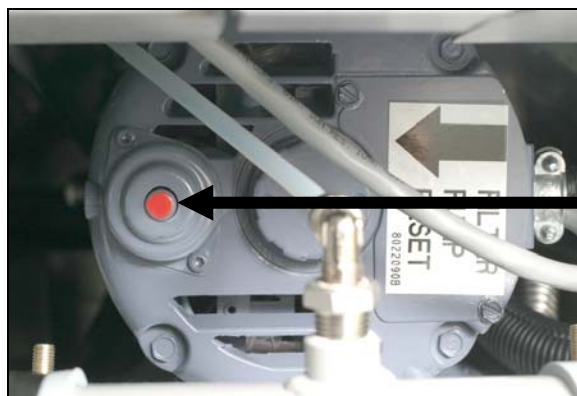
Рис. 8

5. Насос фильтра прокачивает масло через фильтровальную среду и и обратно в обжарочную емкость.
6. После завершения фильтрации масла закройте сливной вентиль по сообщению на дисплее и дождитесь заполнения фритюрницы. После того, как масло начнет пузыриться, дайте фильтровальному насосу поработать еще 10 – 12 секунд. Выключите фильтр.
7. Проверьте сливной вентиль — он должен быть полностью закрыт. (Если сливной вентиль закрыт не до конца, фритюрница не будет работать.)
8. Отключите фильтр по сообщению на дисплее.

По завершению цикла на дисплее контроллера появится сообщение **oFF** ("Откл.").

⚠ ВНИМАНИЕ!

Насос фильтра оборудован кнопкой ручного сброса на тот случай, если двигатель фильтра перегреется, или произойдет сбой питания. Если эта кнопка выскочит, выключите питание фильтра и дайте двигателю насоса остыть в течение приблизительно 20 минут. Только после этого попытайтесь нажать на кнопку сброса (см. фото ниже).



Кнопка сброса насоса фильтра

⚠ ВНИМАНИЕ!

Проявляйте осторожность и используйте надлежащие средства индивидуальной защиты при возврате выключателя перезапуска насоса фильтра к исходным параметрам. Возврат выключателя к исходным параметрам должен производиться очень внимательно для предотвращения серьезных ожогов из-за неосторожного обращения со сливной трубкой и обжарочной емкостью.

⚠ ОПАСНО!

Поддон для крошек оборудован фильтром, который нужно каждый день по окончании жарки опорожнять в огнестойкий контейнер. Частицы пищи могут самопроизвольно воспламениться, если оставить их плавать в некоторых видах кулинарного жира.

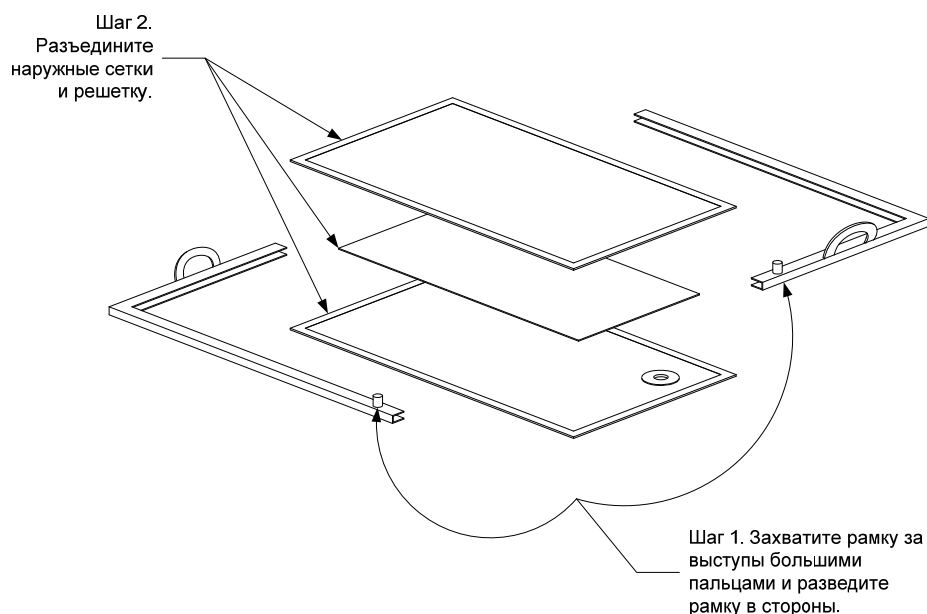
⚠ ВНИМАНИЕ!

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

4.3 Разборка и сборка фильтра Magnasol

Разборка

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



2. Разделите внешние сетки и решетку.

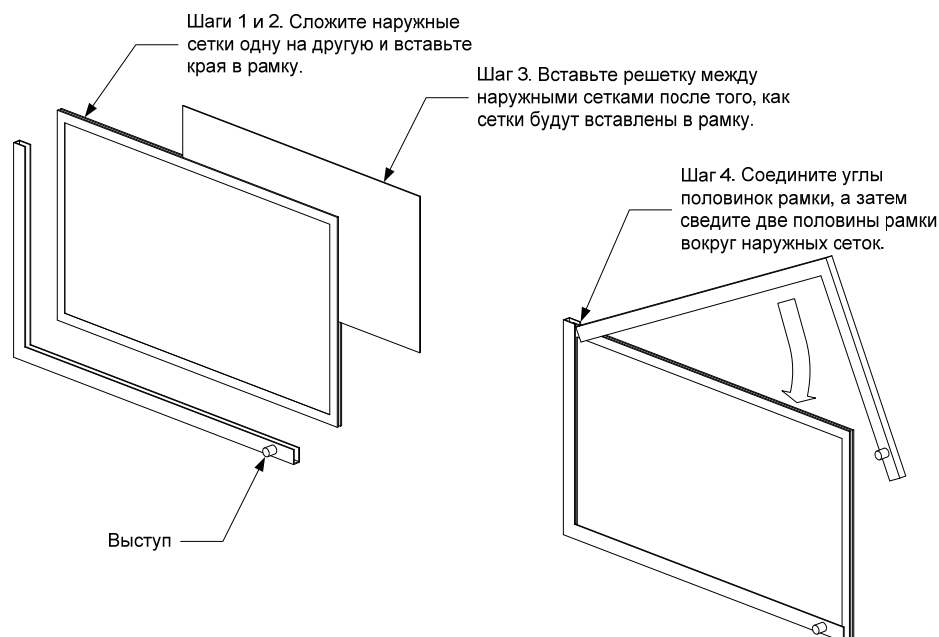
Чистка

1. Очистите две части рамы, внешние сетки и решетку, при помощи высококачественного обезжиривателя и горячей воды из опрыскивателя. Канавку в уплотнительной раме можно прочистить краем Scotch-Brite™ или аналогичного чистящего материала.

2. При каждом плановом кипячении разбирайте листовой фильтр и помещайте в жаровню, которую нужно прокипятить. Следуйте инструкциям по кипячению, приведенным в разделе 5.3.2 настоящего руководства.
3. Перед сборкой просушите все элементы фильтра на воздухе или насухо вытрите их чистыми салфетками.

Сборка

1. Сложите две наружные сетки вместе и выровняйте их края (см. рисунок ниже).
2. Вставьте сетки в любую из половинок рамки. Проследите за тем, чтобы фитинг нижней сетки оказался на стороне, противоположной ручке рамы.
3. Вставьте решетку между сетками и проследите за тем, чтобы она была выровнена с краями сеток.
4. Присоедините вторую половину рамы в углу, противоположном ручкам, и поверните ее так, чтобы она села на свободные края сеток.



4.4 Слив и утилизация обработанного масла

После выработки качеств необходимо слить использованное кулинарное масло в фильтровальный лоток, устройство утилизации жира (SDU) или другой соответствующий **МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ** контейнер для последующего перемещения в утилизационный контейнер или, в случае установки наливной системы, применить имеющуюся функцию **d iSPoSE ("Утилизация")** из меню фильтрации фритюрницы, оборудованной контроллером модели 3000 (см. стр. 1-13 руководства по использованию контроллера 3000, док. 819-6872.), и следовать указаниям на дисплее и в упомянутой документации. (Для обеспечения безопасности и удобного слива и утилизации использованного кулинарного масла из фритюрниц с системой подачи масла из контейнерных коробок, компания Frymaster рекомендует применять установку для утилизации жира (SDU) производства Frymaster. Вы можете приобрести SDU через своего местного дистрибьютора.) **ПРИМЕЧАНИЕ:** Если используется устройство SDU, выпущенное до января 2004 г., то для установки устройства под сливом нужно снять крышку фильтрационного лотка. Чтобы снять крышку, поднимите ее за передний край и вытащите из шкафа. Подробные инструкции см. в документации, приложенной к вашему устройству ликвидации шортенинга. В случае отсутствия устройства для утилизации жира, дождитесь остывания до 38°C и слейте масло в МЕТАЛЛИЧЕСКУЮ кастрюлю или подобный МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер.

 **ОПАСНО!**

Будьте осторожны при сливе и фильтрации кулинарного масла — небрежность может привести к тяжелым ожогам. Температура фильтруемого масла близка к 177°C. Перед использованием каких-либо переключателей или вентилях убедитесь в том, что все шланги присоединены правильно, и ручки слива находятся в правильном положении. При сливе и фильтрации масла надевайте все необходимые средства индивидуальной защиты.

 **ОПАСНО!**

Перед сливом в подходящий **МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ** контейнер для утилизации дождитесь остывания масла до 38°C.

 **ОПАСНО!**

При сливе масла в контейнер для ликвидации не переходите за отметку максимального уровня заполнения контейнера.

1. Установите выключатель питания контроллера фритюрницы в положение **OFF** ("Выкл.").
2. Подставьте под сливную трубу **МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ** контейнер с герметизируемой крышкой. Используемый **МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ** контейнер должен быть предназначен для горячих жидкостей и выдерживать температуру горячего масла.
3. Соблюдайте указания по утилизации масла, приведенные на стр. 1-13 руководства по использованию контроллера модели 3000, док. 819-6872 - относится к оборудованным упомянутым компьютером фритюрницам. Открывайте сливной вентиль медленно, чтобы не было разбрызгивания. Если сливной клапан забит остатками пищи, воспользуйтесь стержнем для чистки фритюрниц (Fryer's Friend), чтобы устранить засор.

 **ОПАСНО!**

НИКОГДА не пытайтесь прочистить засорившийся сливной вентиль спереди! Горячее масло вырвется наружу и создаст опасность тяжелых ожогов.

 **ОПАСНО!**

НЕ стучите по сливному вентилю прутком для чистки или другими предметами. Повреждение шарика внутри вентиля приведет к утечкам и сделает недействительной гарантию Frymaster.

4. Слив масло, вычистите из жаровни остатки продукта и масла. **БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ**, если этот материал попадет на кожу, он может причинить сильные ожоги.
5. Плотно закройте сливной вентиль и заполните обжарочную емкость чистым, отфильтрованным или свежим кулинарным маслом или твердым жиром до нижней линии **OIL-LEVEL** ("УРОВЕНЬ МАСЛА").

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ OSF30™

ГЛАВА 5. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

5.1 Очистка фритюрницы

 **ОПАСНО!**

Поддон для крошек оборудован фильтром, который нужно каждый день по окончании жарки опорожнять в огнестойкий контейнер. Частицы пищи могут самопроизвольно воспламениться, если оставить их плавать в некоторых видах кулинарного жира.

 **ОПАСНО!**

Ни в коем случае не пытайтесь чистить фритюрницу во время жарки или когда жаровня заполнена горячим маслом. При соприкосновении воды с маслом, нагретым до температуры жарки, происходит разбрызгивание масла, что может привести к тяжелым ожогам персонала, находящегося поблизости.

 **ВНИМАНИЕ!**

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

5.2 ЕЖЕДНЕВНЫЕ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.2.1 Ежедневные осмотры фритюрницы и принадлежностей на наличие повреждений

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

5.2.2 Ежедневная очистка шкафа фритюрницы изнутри и снаружи

Протрите шкаф изнутри сухой чистой тканью. Протрите все доступные металлические поверхности и детали, чтобы снять с них накопившиеся масло и пыль.

Очистите шкаф фритюрницы снаружи чистой тканью, смоченной в растворе чистящего вещества. Протрите чистой влажной тканью.

5.2.3 Ежедневная очистка встроенной фильтрационной системы

 **ВНИМАНИЕ!**

Категорически запрещается эксплуатировать систему фильтрации, на заполненную кулинарным маслом.

 **ВНИМАНИЕ!**

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

 **ВНИМАНИЕ!**

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

Система фильтрации FootPrint Pro не требует никаких периодических проверок и техобслуживания, за исключением ежедневной чистки фильтровальной подушки и соответствующих деталей раствором чистящего средства в горячей воде.

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

5.3 ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.3.1 Очистка обжарочной емкости и нагревательных элементов

⚠ ОПАСНО!

Ни в коем случае не включайте прибор с пустой жаровней. Перед включением питания элементов жаровни должна быть заполнена до указанного уровня водой или маслом. Невыполнение этого требования приведет к неустранимому повреждению элементов и может вызвать пожар.

5.3.2 Кипячение жаровни

После использования фритюрницы в течение некоторого времени, внутри обжарочной емкости образуется твердая пленка карамелизованного масла. Данную пленку следует периодически удалять посредством описанного ниже процесса кипячения.

1. Перед ВКЛЮЧЕНИЕМ фритюрницы (фритюрниц) закройте сливные вентили обжарочных емкостей и заполните пустые емкости холодной водой с чистящим средством. При подготовке смеси следуйте инструкциям на упаковке чистящего средства.
2. Для оборудованных контроллером модели 3000 фритюрниц - запрограммируйте функцию кипячения согласно указаниям на стр. 1-15 руководства по использованию GM3000. Для оборудованных компьютером CM 3.5 фритюрниц - запрограммируйте режим кипячения согласно инструкциям в отдельно поставляемом Руководстве по эксплуатации контроллеров фритюрниц Frymaster.
3. Медленно кипятите раствор в течение 30 минут – одного часа. Во время кипячения следите за тем, чтобы уровень воды в жаровне не опускался ниже отметки нижнего уровня масла.

⚠ ОПАСНО!

Во время кипячения ни в коем случае не оставляйте фритюрницу без присмотра. Если кипящий раствор начнет переливаться через край, немедленно выключите фритюрницу, дайте раствору остыть в течение нескольких минут, и лишь затем возобновляйте процесс.

4. ВЫКЛЮЧИТЕ фритюрницу ее общим выключателем.
5. Добавьте 7,6 л воды. Слейте раствор и тщательно очистите жаровню (жаровни).

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не сливайте раствор, использовавшийся для кипячения, в устройство ликвидации шортенинга SDU, во встроенное устройство фильтрации, или в переносную фильтровальную установку. Указанные устройства не предназначены для такого использования, раствор может повредить их.

6. Залейте жаровню (жаровни) чистой водой. Дважды промойте жаровню (жаровни), слейте воду и просушите чистыми салфетками. Прежде чем заполнять жаровню маслом, тщательно удалите всю воду из жаровни и с элементов.



ОПАСНО!

Прежде чем заливать в жаровню масло, удалите с нее все капли воды. В противном случае, когда масло дойдет до температуры жарки, начнется разбрызгивание горячей жидкости.


5.3.3 Еженедельная очистка съемных деталей и принадлежностей

Протрите все съемные детали и принадлежности чистой сухой тканью. Для удаления со съемных деталей и принадлежностей накопившегося обуглившегося масла используйте чистую ткань, смоченную раствором чистящего средства. Перед установкой на место тщательно промойте все детали и принадлежности чистой водой.

5.4 ЕЖЕМЕСЯЧНЫЕ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.4.1 Проверка аккуратности уставки контроллера

(Только для фритюрниц, оборудованных контроллерами модели 3000 или CM 3.5)

1. Вставьте качественный термометр или пирометрический датчик в масло так, чтобы его конец касался температурного датчика фритюрницы.
2. При появлении сообщения DROP ("ОПУСТИТЬ ПРОДУКТ") на дисплее контроллера модели 3000 или показе на дисплее контроллера CM3.5 названия продукта или пунктирных линий (указывающих на достижение температуры готовки обжарочной емкостью), нажмите переключатель  однократно для просмотра температуры и уставки кулинарного масла, измеренных датчиком температуры. Заданной температурой является значение с точкой.
3. Проверьте температуру на термометре или пирометрическом датчике. Все три показателя не должны отличаться друг от друга более, чем на 2°C. В противном случае, обратитесь за помощью в уполномоченный сервисный центр завода-изготовителя.

5.3 Ежегодные/периодические осмотры системы

В ходе программы регулярного техобслуживания кухонного оборудования этот прибор должен регулярно осматриваться и регулироваться квалифицированным обслуживающим персоналом.

Компания Frymaster рекомендует проведение инспекции сертифицированным техником не реже раза в год указанным ниже методом.

5.5.1 Фритюрница

- Проведите осмотр фритюрницы изнутри и снаружи, сзади и спереди на предмет наличия утечек масла.
- Убедитесь в надлежащем состоянии проводов нагревательных элементов, без видимых признаков истирания или повреждения изоляции, а также жировых отложений.
- Убедитесь в том, что нагревательные элементы находятся в хорошем состоянии и на них отсутствуют отложения обуглившегося или карамелизованного жира. Проверьте, нет ли на элементах следов работы без масла.
- Убедитесь в том, что при подъеме и опускании элементов механизм наклона работает должным образом, и что провода элементов не гнутся и не истираются.

- Убедитесь в том, что ток, потребляемый нагревательными элементами, находится в допустимых пределах, указанных на паспортной табличке прибора.
- Убедитесь в том, что датчики температуры и верхнего предела правильно присоединены, затянуты и работают должным образом, и что крепеж и ограждения датчиков присутствуют и правильно установлены.
- Убедитесь в надлежащем состоянии компонентного блока и контакторного блока (т.е. компьютера или контроллера, реле, интерфейсных плат, трансформаторов, контакторов и т.д.), а также отсутствии отложений жира и других загрязнений на любых из упомянутых элементов.
- Убедитесь в том, что соединения блока компонентов и контакторного блока плотно затянуты и находятся в хорошем состоянии.
- Убедитесь в том, что все предохранительные устройства (т.е. экраны контакторов, предохранительные переключатели слива, кнопки сброса и т.д.) присутствуют и работают правильно.
- Убедитесь в том, что обжарочная ванна находится в хорошем состоянии, не подтекает, и что изоляция обжарочной ванны не повреждена.
- Убедитесь в том, что вся проводка исправна, соединения затянуты и находятся в хорошем состоянии.

5.5.2 Встроенная фильтрационная система

- Осмотрите все линии возврата масла и слива, убедитесь в отсутствии утечек и в том, что все соединения туго затянуты.
- Убедитесь в отсутствии утечек и чистоте фильтровального лотка. Если в поддоне для крошек скопилось много мусора, сообщите владельцу или оператору фритюрницы о необходимости опустошения в огнестойкий контейнер и ежедневной очистке поддона.
- Убедитесь в том, что все уплотнительные кольца и сальники (в том числе и установленные на быстроразъемных фитингах) присутствуют и находятся в хорошем состоянии. Если уплотнительные кольца и сальники изношены или повреждены, замените их.
- Следующим образом проверьте целостность системы фильтрации:
 - Убедитесь в том, что крышка фильтровального лотка находится на месте и установлена правильно.
 - После опустошения фильтровального лотка устанавливайте ручки фильтров по одной в положение ВКЛЮЧЕНО. Убедитесь в том, что насос включается, и масло в соответствующей жаровне начинает пузыриться.
 - Закройте все вентили возврата масла (т.е. установите все ручки фильтров в положение ВЫКЛЮЧЕНО). Убедитесь в правильности работы каждого вентиля возврата масла, включая насос фильтра рычажком микропереключателя на одной из рукояток возврата масла. Воздушные пузырьки не должны появляться ни в одной жаровне.
 - Убедитесь в том, что фильтровальный лоток должным образом подготовлен к фильтрации, затем слейте масло, нагретое до 177°C, из обжарочной ванны в фильтровальный лоток и закройте сливной вентиль обжарочной ванны. Установите ручку фильтра в положение ВКЛЮЧЕНО. Дайте всему маслу вернуться в жаровню — масло должно начать пузыриться. Установите ручку фильтра в положение ВЫКЛЮЧЕНО. Жаровня должна наполниться, самое большее, за 2 минуты 30 секунд.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ OSF30™

ГЛАВА 6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОПЕРАТОРОМ

6.1 Введение

В данном разделе содержится простое справочное руководство по устранению некоторых неисправностей, часто встречающихся при эксплуатации этого оборудования. Приводимые здесь указания должны помочь устранению или, по крайней мере, точному определению проблем с этим оборудованием. Хотя в этой главе рассмотрены наиболее часто встречающиеся проблемы, вы можете столкнуться с неожиданной неисправностью. Если это произойдет, персонал службы технической помощи Frymaster сделает все возможное, чтобы помочь вам найти и устранить проблему.

Когда вы ищете неисправность, всегда действуйте методом исключения, начиная с простейшего решения и продвигаясь к наиболее сложному. Никогда не пропускайте очевидное – каждый может забыть вставить шнур в розетку или плохо закрыть вентиль. Самое главное, всегда пытайтесь составить себе ясное представление о причинах возникновения неисправности. Частью любой процедуры по устранению неисправности является принятие мер к тому, чтобы это не произошло снова. Если контроллер работает неправильно из-за плохого соединения, проверьте заодно и все остальные соединения. Если предохранитель продолжает перегорать, выясните, почему. Всегда помните, что сбой малого компонента часто может служить признаком возможной неисправности или неправильной работы более серьезного компонента или системы.

Прежде чем вызывать техника по обслуживанию или звонить по горячей линии Frymaster (1-800-24-FRYER):

- Убедитесь в том, что все шнуры питания вставлены в розетки и все автоматические выключатели включены.
- Убедитесь в том, что сливные вентили жаровен полностью закрыты.
- Подготовьте номера модели и серии вашей фритюрницы, чтобы сообщить их технику, который придет вам на помощь.

 **ОПАСНО!**

Горячее масло может причинить тяжелые ожоги. Ни в коем случае не пытайтесь двигать фритюрницу, заполненную горячим маслом, или перелить горячее масло из одного сосуда в другой.

 **ОПАСНО!**

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

У этого прибора может быть несколько точек подключения электропитания. Перед началом обслуживания отсоедините все шнуры питания.

Осмотр, испытания и ремонт электрических компонентов должен выполнять только аттестованный техник по обслуживанию.

6.2 Поиск и устранение неисправностей

6.2.1 Проблемы с контроллером и нагревательными элементами

Проблема	Меры по устранению	Меры по устранению
На дисплее контроллера отсутствует индикация.	<ul style="list-style-type: none"> A. Контроллер не включен. B. Отсутствует питание фритюрницы. C. Неисправный контроллер или другой компонент. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Переведите переключатель ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) в положение ВКЛ. для включения контроллера. B. Убедитесь в том, что кабель питания компьютера вставлен в соответствующий разъем и автоматический выключатель не разомкнут. C. Обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
На дисплее контроллера показывается сообщение IS OIL FULL? YES no ("Емкость заполнена? Да/нет") после завершения	<ul style="list-style-type: none"> A. Нормальный режим функционирования после фильтрации. B. Масло может находиться в фильтровальном лотке. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Нажмите кнопку ▲ ("Да") в случае заполнения обжарочной емкости, иначе нажмите кнопку ▼ ("Нет"). B. Следуйте указаниям запросов контроллера для удаления сообщения. В случае сохранения проблемы обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
На дисплее контроллера показывается сообщение CHANGE FILTER PAPER? ("Заменить бумажный фильтр?")	Показывается запрос на ежедневную замену бумажного фильтрующего элемента.	Нажмите кнопку ▲ ("Да"), следуйте указаниям и замените бумажный элемент.
При первом включении фритюрница многократно включается и выключается.	Фритюрница находится в режиме растапливания жира.	Данный процесс является нормальным. Данный цикл продолжается до достижения фритюрницей температуры 82°C.
Фритюрница не нагревается.	<ul style="list-style-type: none"> A. Не вставлен в розетку главный шнур питания. B. Открыт сливной вентиль. C. Неисправен компьютер. D. Один или несколько компонентов неисправны. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Убедитесь в плотности посадки всех кабелей электропитания в соответствующих разъемах и зафиксированы, а автоматический выключатель не разомкнут. B. Закройте сливной вентиль. C. Обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием. D. Обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
Фритюрница нагревается до выключения по верхнему пределу при включенном индикаторе нагрева.	Неисправность датчика температуры или контроллера.	Выключите фритюрницу и обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
Фритюрница нагревается до выключения по верхнему пределу при выключенном индикаторе нагрева.	Неисправность контактора или контроллера.	Обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.

6.2.2 Сообщения об ошибках и индикация сбоев

Проблема	Меры по устранению	Меры по устранению
Дисплей контроллера показывает значение температуры в некорректном формате (шкале Фаренгейта или Цельсия).	Неправильно запрограммирован выбор шкалы дисплея.	Оборудованные контроллером модели 3000 фритюрницы могут переключаться между шкалами F° и C° посредством нажатия кнопки ✓ до появления меню настройки параметров продукта. Нажимайте кнопку ► для прокручивания меню до пункта технического обслуживания с последующим подтверждением нажатием кнопки ✓. Введите «1658». Нажмите кнопку сканирования. На дисплее контроллера появится сообщение oFF ("Выкл."). Включите контроллер для проверки температуры. В случае показа некорректной шкалы - повторите действия. Оборудованные компьютером CM3.5 фритюрницы могут быть настроены согласно указаниям поставляемого отдельно руководства по использованию контроллера.
На дисплее контроллера показывается сообщение HEAT IN FAULT ("Неисправность нагревателя").	Неисправность контроллера, интерфейсной платы, разомкнутая цепь термостата верхнего уровня.	Выключите - включите фритюрницу. В случае сохранения проблемы обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.

Проблема	Меры по устранению	Меры по устранению
На дисплее контроллера показывается сообщение Lo ("Низк.") или Low TEMP ("Низкая температура").	Температура фритюрницы снизилась на более чем 12°C - для контроллеров CM3.5 или на более чем 17°C - для контроллеров модели 3000 ниже уставки с фритюрницей в режиме ожидания или на более чем 25°C в режиме готовки.	Данное сообщение является нормальным при показе в течение короткого времени в случае добавления крупной партии или замороженного продукта в обжарочную емкость или ненадлежащего нагревания фритюрницы. В случае сохранения проблемы обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
На дисплее контроллера показывается сообщение hot или hot-h t-l .	Температура жаровни выше 210°C или, в странах ЕС, выше 202°C.	Незамедлительно выключите фритюрницу и обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
На дисплее контроллера показывается сообщение h t TEMP ("Высокая температура").	Температура обжарочной емкости на более чем 4°C выше заданного значения.	Выключите и дождитесь остывания фритюрницы перед повторным включением. В случае сохранения проблемы обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
На дисплее контроллера CM 3.5 показывается сообщение h t .	Температура жаровни больше чем на 12°C выше точки настройки.	Это нормальная ситуация, если вы снизили температуру точки настройки фритюрницы. Когда жаровня остынет до температуры точки настройки, на дисплее должно восстановиться нормальное сообщение — четыре штриха. Если точка настройки не менялась, возможна неисправность схемы измерения температуры. Выключите фритюрницу и обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
На дисплее контроллера показывается сообщение hELP h t-2 или h tGH L tP tE FA tLUR E ("Неисправность по верхнему уровню").	A. Откройте сливной вентиль B. Неисправность термостата по верхнему уровню	A. Закройте сливной вентиль. B. Незамедлительно выключите фритюрницу и обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
На дисплее контроллера показывается сообщение TEMP Probe FA tLUR E ("Неисправность датчика температуры") или Prob ("Датчик").	Имеет место проблема с цепью измерения температуры, включая датчик, поврежденную проводку или соединитель контроллера.	Выключите фритюрницу и обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
Индикатор нагрева светится, но температура фритюрницы не повышается.	Отсоединен кабель трехфазного электропитания или разомкнут автоматический выключатель.	Убедитесь в том, что штекер кабеля электропитания и кабеля подачи 120 В полностью вставлены в розетки и зафиксированы, а также автоматический выключатель не разомкнут. В случае сохранения проблемы обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
На дисплее контроллера показывается сообщение тесовЕгУ FAULt ЧЕЗ ("Неисправность нагрева до рабочей температуры / да") с подачей звукового сигнала.	Время нагрева до рабочей температуры превысило максимальный предел.	Устраните ошибку и отключите сигнал тревоги нажатием кнопки ▲ ("Да"). Максимальное время нагрева электрических фритюрниц составляет 1:40 мин. В случае сохранения проблемы обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
На дисплее контроллера показывается сообщение SErv tE тЕQU tEd ("Требуется обслуживание") с выводом сообщения об ошибке.	Имеет место ошибка, требующая вмешательства техника сервис-центра.	Нажмите кнопку ▲ ("Да") после устранения проблемы или нажмите кнопку ▼ ("Нет") для продолжения готовки. Обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием. В некоторых случаях необходимо прекратить готовку.

6.2.3 Проблемы с устройством подъема корзин

ПРОБЛЕМА	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
Корзины перемещаются шумно, рывками или неравномерно.	Стержни подъема корзин нуждаются в смазке.	Нанесите тонкий слой смазки Lubriplate™ или подобного легковесного белой технической жировой смазки на стержни и втулки.

6.2.4 Проблемы, связанные с фильтрацией

Проблема	Меры по устранению	Меры по устранению
Фритюрница выполняет фильтрацию масла после каждого цикла готовки.	Некорректные параметры запроса фильтрации.	Измените настройки запроса фильтрации.
Функции меню фильтрации не запускаются.	Слишком низкое значение температуры.	Убедитесь в достижении фритюрницей заданных параметров перед запуском; убедитесь во включенном состоянии контроллера.
На дисплее контроллера показывается сообщение LA It For F ILtEr ("Подождать для фильтрации")	Продолжается выполнение другой функции.	Дождитесь завершения предыдущей функции перед запуском другого цикла фильтрации.
Насос фильтрационной системы не запускается или останавливается во время фильтрации.	<ul style="list-style-type: none"> A. Шнур питания не вставлен в розетку или расцеплен автоматический выключатель. B. Насос фильтра перегрелся и выключен переключателем защиты от тепловой перегрузки. C. Насос фильтра засорен. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Убедитесь в плотной посадке кабеля питания в соответствующем разьеме и замкнутом состоянии автоматического выключателя. B. Если двигатель остается очень горячим дольше нескольких секунд, возможно, разомкнулся выключатель защиты от тепловой перегрузки. Дайте двигателю остыть в течение хотя бы 45 минут, после чего нажмите кнопку сброса насоса. (См. стр. 5-4.) C. Обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
Насос фильтра работает, но возврат масла происходит очень медленно.	Некорректно установлены или подготовлены компоненты фильтровального лотка или холодное масло в системе.	Слейте масло из фильтровального лотка и установите фильтровальный бумажный элемент, убедившись в наличии и расположении сетчатого фильтра под фильтровальной бумагой. Убедитесь в том, что уплотнительные кольца на соединительном фитинге фильтровального лотка установлены и находятся в хорошем состоянии.
На дисплее контроллера показывается сообщение o IL In drR In PRn r conF Irn ("Масло в сливном лотке / подтвердите")	Сливной вентиль открыт или имеется возможность наличия масла в сливном лотке.	Нажмите кнопку ▲ ("Подтверждение") и следуйте указаниям по выполнению функции F ILt uRt FraR drR In PRn ("Заполнение емкости из сливного лотка").

6.2.5 Проблемы автоматической подпиточной системы

Проблема	Меры по устранению	Меры по устранению
Холодное масло в подпиточной системе обжарочных емкостей.	Некорректно заданные параметры.	Убедитесь в задании корректных параметров.
Подпитка обжарочных емкостей не производится.	<ul style="list-style-type: none"> A. Слишком низкое значение температуры фритюрницы. B. Слишком холодное масло. C. Масло в коробочном контейнере закончилось. D. Требуется устранение имеющихся ошибок. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Температура фритюрницы должна быть у заданного значения. B. Убедитесь в температуре масла в коробочном контейнере выше 21°C. C. Убедитесь в наличии масла в коробочном контейнере и питающая трубка вставлена в контейнер. Замените коробочный контейнер и нажмите кнопку ▲ при появлении запроса о возврате подпиточной системы к исходным параметрам. В случае сохранения проблемы обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием. D. Обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
Отсутствует подпитка одной из обжарочных емкостей.	<ul style="list-style-type: none"> A. Имеет место ошибка в системе фильтрации. B. Требуется устранение имеющихся ошибок. C. Проблема с соленоидным клапаном, насосом, штифтом, резистивным датчиком температуры или платой АТО. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Устраните ошибку системы фильтрации надлежащим образом. В случае сохранения проблемы обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием. B. Обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием. C. Обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.

Проблема	Меры по устранению	Меры по устранению
На дисплее контроллера показывается сообщение Oil Error ("Подпиточная система масла пуста/подтвердите")	Отсутствие масла в подпиточной системе.	Залейте масло подпиточную систему и нажмите кнопку ▲ ("Подтверждение").

6.2.6 Коды журнала ошибок (только для контроллеров модели 3000)

Код	СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОБЪЯСНЕНИЕ
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE ("Ошибка из-за отказа датчика температуры")	Показания датчика температуры вне диапазона
E04	HI 2 BAD	Верхнее значение за пределами диапазона.
E05	HOT HI 1	Температура масла выше 210°C или - в странах ЕС - выше 202°C
E06	HEATING FAILURE ("Неисправность нагревательного элемента")	Отказ компонента системы измерения температуры верхнего уровня, например, неисправность контроллера, интерфейсной платы, контактора или замыкание цепи термостата.
E07	ERROR MIB SOFTWARE ("Ошибка по mib")	Ошибка программного обеспечения внутреннего блока MIB
E08	ERROR ATO BOARD ("Ошибка платы ато")	Потеря связи с платой АТО; неисправность платы АТО
E15	ERROR MIB BOARD ("Ошибка платы mib")	Контроллер готовки обнаружил потерю связи с платой MIB; проверьте версию ПО каждого из контроллеров. В случае отсутствия информации о версии, проверьте соединения шины CAN между всеми контроллерами; неисправность платы MIB
E17	ERROR ATO PROBE ("Ошибка датчика ато")	Показания датчика температуры платы АТО вне диапазона
E20	INVALID CODE LOCATION ("Некорректное расположение кода")	Карта памяти SD извлечена во время обновления
E21	CHANGE FILTER PAPER ("Заменить бумажный фильтр")	Истек 25-часовой таймер. Замените бумажный фильтровальный элемент и следуйте указаниям на дисплее контроллера.
E22	OIL IN PAN ERROR ("Ошибка из-за масла в лотке")	Может иметься масло в фильтровальном лотке.
E25	RECOVERY FAULT ("Неисправность при нагреве до рабочей температуры")	Время нагрева до рабочей температуры превысило максимальный предел. Время нагрева электрической фритюрницы до рабочей температуры не должно превышать 1:40 мин.
E27	LOW TEMP ALARM ("Тревога по высокой температуре")	Температура масла упала на 17°C ниже заданного значения в режиме ожидания или на 25°C в режиме готовки. (Данное сообщение может появиться в случае опускания продукта без немедленного нажатия кнопки начала готовки или в случае опускания слишком большой порции для приготовления).

6.2.7 РЕЖИМ ИСПЫТАНИЯ ВЕРХНЕГО УРОВНЯ

Режим испытания верхнего уровня используется для тестирования цепи термостата. После проведения испытания верхнего уровня кулинарное масло становится непригодным для дальнейшего использования. Данные испытания должны проводиться только с отработанным маслом. Незамедлительно выключите фритюрницу и обратитесь в сервис-центр за содействием в случае повышения температуры до 460°F (238°C) без срабатывания термостата верхнего уровня с показом на дисплее контроллера сообщения **High Level Failure** ("Неисправность по верхнему уровню"), меняющегося на запрос **Disconnect Power** ("Отключите питание") с подачей звукового сигнала во время испытаний.

Испытание можно отменить в любой момент времени посредством выключения питания фритюрницы. После повторного включения фритюрницы происходит возврат в нормальный режим функционирования с показом названия продукта.

1. Нажмите и удерживайте кнопку с галочкой (✓) до появления на дисплее контроллера сообщения **PA In Menu** ("Главное меню") со сменой на **Product Setup** ("Настройка параметров продукта").

2. Нажимайте левую стрелку (◀) до появления сообщения **tEch ModE** ("Режим технического обслуживания").
3. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
4. Введите «3000».

5. Нажимайте левую стрелку (◀) до появления сообщения **h i L lP lE tESt** ("Испытание верхнего уровня").
6. Нажмите кнопку с галочкой (✓).

На дисплее контроллера появится сообщение **h iGh L lP lE YES/no** ("Верхний уровень - да/нет").

7. Нажмите стрелку вверх (▲).
8. На дисплее контроллера появится сообщение **PrESS And hold chEcH** ("Нажмите и удерживайте кнопку с галочкой").
9. Нажмите и удерживайте кнопку (✓) для запуска испытания верхнего уровня.

Обжарочная емкость начнет нагреваться. Во время испытания на дисплее контроллера будет показываться действительная температура обжарочной емкости.

Обжарочная емкость продолжает нагреваться до срабатывания термостата верхнего уровня. Обычно данное событие происходит при достижении температурой значения 217°C - 231°C для испытаний фритюрниц без маркировки CE и 207°C - 219°C для фритюрниц с маркировкой CE.

После размыкания термостата верхнего уровня на дисплее контроллера появится сообщение **hELP h i-2**, меняющееся на действительное значение температуры (например, **430F**).

10. Отпустите кнопку (✓).

В случае неудачного испытания верхнего уровня на дисплее контроллера будет показываться сообщение **h iGh L lP lE FR lUr-E** ("Неисправность термостата верхнего уровня"), меняющееся на **d iSconnEct PAlEr** ("Отключите Питание"). В данном случае следует отключить питание фритюрницы и обратиться в сервис-центр за содействием.

Нагрев обжарочной емкости прекратится, на дисплее контроллера будет показываться текущая уставка, меняющаяся на действительное значение температуры (например, **430F**) до падения температуры ниже 204°C.

11. Нажмите кнопку программного выключения питания для отмены тревоги и выключения **oFF** (Откл..) фритюрницы.

12. Выполните действия по сливу и утилизации масла.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ OCF30™

ПРИЛОЖЕНИЕ А: подготовка контейнера в коробке с опцией твердого жира ("шортенинга")

1. Откройте правую дверцу фритюрницы и снимите хомут в отсеке для контейнера в коробке.
2. Расположите устройство для растапливания в передней части шкафа. Ослабьте скобу в левой части, при необходимости, для упрощения установки.
3. Используйте входящие в комплект поставки винты с целью крепления устройства для растапливания к существующим отверстиям на внутренних направляющих с обеих сторон шкафа фритюрницы. См. рис. 1 и 2.
4. Вставьте черный соединитель в выходной разъем, см. рис 3.*
5. Расположите контейнер с маслом в устройстве для растапливания, вдвинув трубку отбора масла в разъем. Установите соответственно переднюю крышку и переднюю часть устройства для растапливания. См. рис. 4.

***ПРИМЕЧАНИЕ:** отдельный пучок проводов с белым штекером, при наличии такового, **НЕ** должен использоваться.



Рис. 1. расположите устройство для растапливания в шкафу, прикрепив входящими в комплект поставки винтами к внутренним компонентам.



Рис. 2. Установите устройство для растапливания.



Рис. 3. Вставьте черный соединитель во вспомогательный разъем, см. рисунок. Отдельный пучок проводов с белым штекером, при наличии такового, **НЕ** должен использоваться.



Рис. 4. Показано собранное устройство для растапливания.

Оранжевая кнопка используется для сброса системы до исходных параметров после появления на дисплее сообщения о низком уровне масла.

Осторожно поднимите для добавления жира.

Выключатель устройства для растапливания.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ OSF30™

ПРИЛОЖЕНИЕ В: использование устройства для растапливания твердого жира ("шортенинга")

Сброс системных

- Убедитесь во включенном состоянии устройства для растапливания жира.
- Заполните устройство для растапливания жиром.
- Подождите 2-3 часа для растопки жира. **НЕ** пытайтесь использовать систему подпитки нерастопленным маслом. На дисплее появится сообщение о низком уровне масла в случае запроса масла фритюрницей до полного растапливания устройством жира до жидкого состояния.
- После полного растапливания жира нажмите и удерживайте оранжевую кнопку с целью возвращения данных
- на дисплее и параметров подпиточной системы к начальным настройкам.
- **НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ** горячее масло в устройство для растапливания жира. Температура контейнера с маслом не должна превышать 60°C. Добавляйте небольшие количества твердого жира в контейнер с целью обеспечения наличия достаточного количества масла для функционирования подпиточной системы.
- Для достижения наилучших результатов **НЕ ВЫКЛЮЧАЙТЕ** устройство для растапливания твердого жира на ночь.
- Выключатель устройства для растапливания также используется для сброса системы до исходных параметров в случае достижения верхней предельной температуры.



ОСТОРОЖНО

Нагреватель твердого жира имеет горячие поверхности. Остерегайтесь прикасаться руками без защитных перчаток. Используйте средства индивидуальной защиты при добавлении жира в устройство для растапливания.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ ОСФ30™

ПРИЛОЖЕНИЕ С: УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МАСЛА НЕ ИЗ КОНТЕЙНЕРОВ

С.1.1 Системы масла не из контейнеров

Системы, использующие масло не из контейнеров (наливное), имеют крупные емкости хранения масла, обычно располагаемые в задней части ресторана и соединенные к заднему манифольду фритюрницы. Некоторые системы предназначены только для сбора отработанного масла, другие используются для подачи свежего и отвода использованного масла. Отработанное масло откачивается из фритюрницы через фитинг в нижней части к утилизационным емкостям. Свежее масло подается во фритюрницу насосом из емкостей хранения через фитинг в верхней части (см. рис. 1). Соединение различных систем наливного масла выполняется при помощи 4-контактной проводки (см. рис. 2). Соедините контакты 1 и 4 к выключателю на контейнере с целью предотвращения перелива в утилизационной емкости. Соедините контакты 2 и 3 к насосу свежего масла. Установите фритюрницу на использование наливного масла при помощи режима настройки параметров обжарочной емкости на самом левом контроллере. См. руководство по использованию контроллера модели 3000, раздел 1.4 на стр. 1-3. **Обязательно выключите и снова включите электропитания фритюрницы после изменения настроек с использования масла из контейнеров в коробке на наливное.**

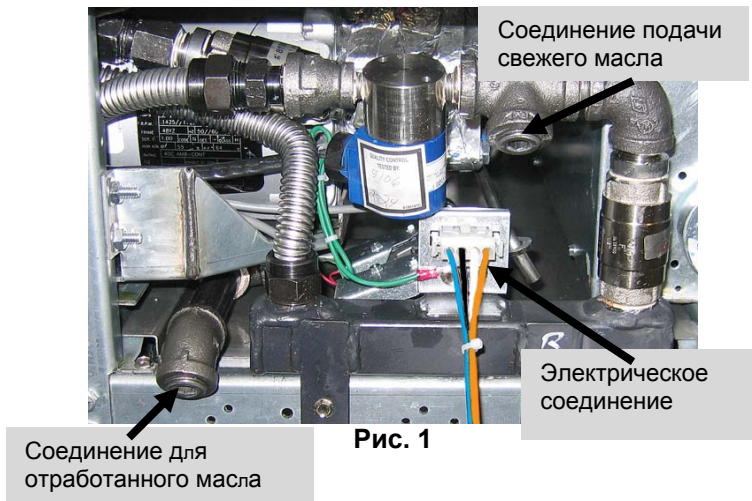


Рис. 1

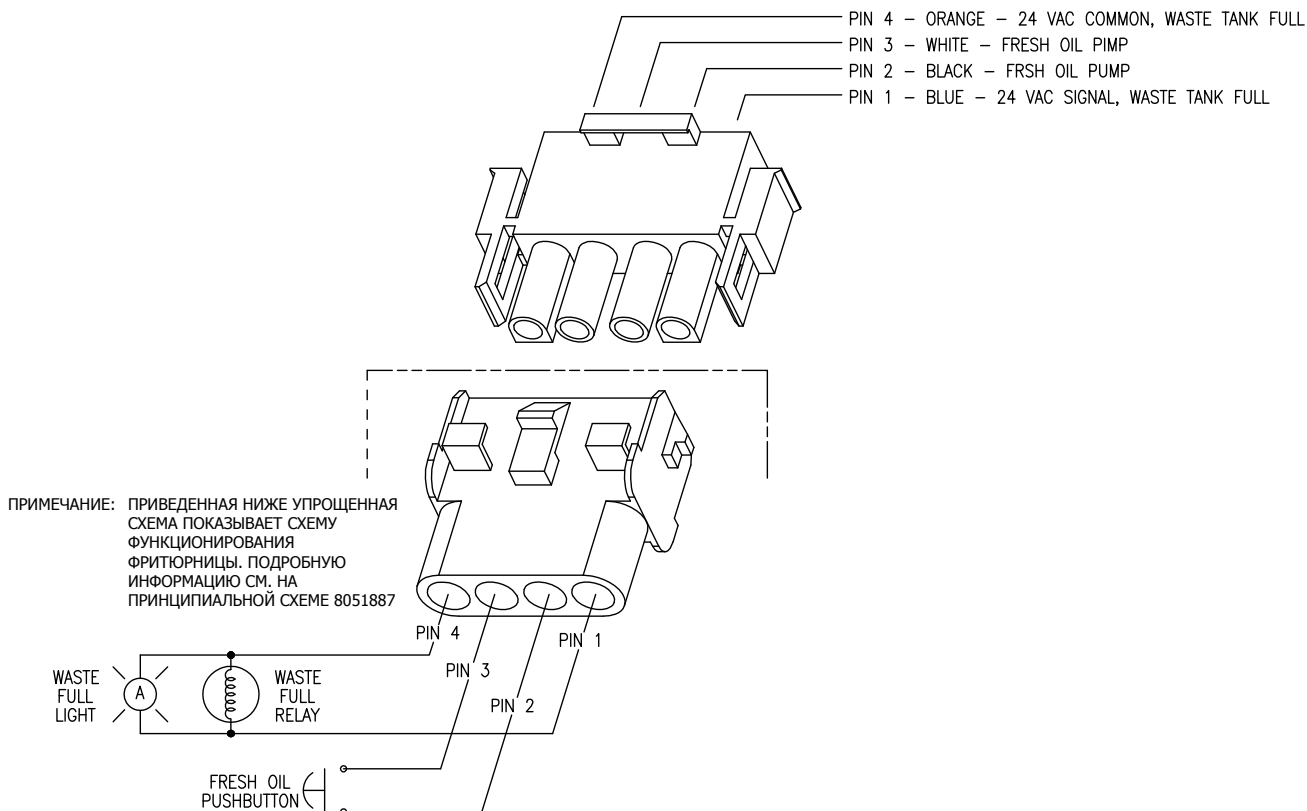


Рис. 2

Фритюрницы серии OCF™, оборудованные для использования наливного масла имеют встроенный контейнер свежего масла, обычно поставляемый продавцом наливного масла. Снимите крышку и вставьте стандартный фитинг в контейнер, разместив металлическую крышку на ободке. Общий фитинг используется для перекачки масла насосом в / из контейнера (см. рис. 3).



Рис. 3

⚠ ОСТОРОЖНО
Не добавляйте ГОРЯЧЕЕ или ИСПОЛЬЗОВАННОЕ
масло в контейнер в коробке

Использование фритюрницы с системой наливного масла



ПРИМЕЧАНИЕ: внешний вид Вашей фритюрницы может слегка отличаться от показанной на рисунке модели в зависимости от конфигурации, типа и даты выпуска.

С.1.2 Заполнение контейнера в коробке

1. На дисплее контроллера появится сообщение TOPOFF OIL EMPTY ("ПОДПИТОЧНАЯ СИСТЕМА МАСЛА ПУСТА").
2. Убедитесь в установке тумблера в положение нормального режима функционирования.
3. Нажмите и удерживайте оранжевую кнопку над тумблером для заполнения контейнера в коробке.
4. Отпустите кнопку после заполнения контейнера в коробке.
5. Нажмите оранжевую кнопку сброса параметров контейнера в коробке к исходным значениям с целью удаления сообщения Topoff Oil Empty ("Подпиточная система масла пуста") и возврата в режим нормального функционирования.

*** ПРИМЕЧАНИЕ:** Запуск насоса свежего масла производится приблизительно через 10 секунд с момента нажатия кнопки. Повышение уровня масла в контейнере может начаться только через 15 секунд. Заполнение контейнера может потребовать до четырех минут.

С.1.3 Утилизация отработанного масла

1. Убедитесь в подготовке фильтровального лотка к началу цикла фильтрации.
2. Слейте масло из обжарочной емкости в фильтровальный лоток.
3. Установите режим использования наливного масла на тумблерной панели.
4. Разблокируйте рукоятку утилизационного вентиля.

5. Откройте вентиль утилизации масла для включения насоса и опустошения фильтровального лотка в утилизационную емкость. Индикаторная лампа на тумблерной панели включится после заполнения емкости отработанного масла.
6. Заполнить свежим маслом? См. ниже раздел о заполнении обжарочной емкости при помощи наливной системы. В противном случае выберите режим нормального функционирования на тумблерной панели

С.1.4 Заполнение обжарочной емкости при помощи наливной системы

1. Убедитесь в отсутствии масла в обжарочной емкости и закрытом состоянии сливного вентиля.
2. Выберите режим использования наливного масла на тумблерной панели.
3. Откройте возвратный вентиль на пустой емкости. Нажмите кнопку Add Fresh Oil ("Добавить свежее масло"). Заполните до нижней линии обжарочной емкости.
4. Закройте возвратный вентиль.
5. Убедитесь в отсутствии масла в фильтровальном лотке.
6. Выберите нормальный режим на тумблерной панели.

*** ПРИМЕЧАНИЕ:** Запуск насоса свежего наливного масла производится приблизительно через 15 секунд с момента нажатия кнопки Add Fresh Oil ("Добавить свежее масло"). Повышение уровня масла в обжарочной емкости может начаться только через 25 секунд. Заполнение раздельной обжарочной емкости может потребовать приблизительно одну минуту. Заполнение нераздельной обжарочной емкости может потребовать приблизительно две минуты.

ЭТА СТРАНИЦА НАРОЧНО ОСТАВЛЕНА ПУСТОЙ



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

ТЕЛ. 1-318-865-1711

ФАКС (детали) 1-318-688-2200

ФАКС (тех. помощь) 1-318-219-7135

ОТПЕЧАТАНО В США

ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ
1-800-551-8633

819-6975
05/2015