

Маслосберегающая фритюрница (серия ОСФЗ0)
ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
Руководство по установке и эксплуатации



EAC

 **Frymaster**

CE



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

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

Февраль 2012 г.

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 FRUMASTER DEAN ИЛИ УПОЛНОМОЧЕННЫХ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ НОВЫХ НЕ МОДИФИЦИРОВАННЫХ ИЛИ ВОССТАНОВЛЕННЫХ ДЕТАЛЕЙ И/ИЛИ В СЛУЧАЕ ИЗМЕНЕНИЯ ОРИГИНАЛЬНОЙ КОНФИГУРАЦИИ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ЧАСТЕЙ. КРОМЕ ТОГО, КОМПАНИЯ FRUMASTER 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

Настоящее оборудование должно быть установлено в соответствии с основными санитарно-техническими правилами Инспекции зданий и администрации надзора за соблюдением нормативов (BOCA) и Управления 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.

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. Конвертация данного оборудования для использования газов, изначально не предназначенных для его эксплуатации, должна проводиться исключительно квалифицированным обслуживающим персоналом.

ОПАСНО

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

ОСТОРОЖНО

После установки газовой фритюрницы и после проведения любого технического обслуживания газовой системы газовой фритюрницы - клапанной коробки, вентиля, горелок и пр., обязательно проверьте все соединения на отсутствие утечек газа. Нанесите тонкий слой мыльного раствора на все соединения и убедитесь в отсутствии пузырьков. Возле соединений не должно быть запаха газа.

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

ОПАСНО

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

ВНИМАНИЕ

Никакие гарантии не распространяются на фритюрницы Frymaster, используемые в передвижных или морских установках или концессионных предприятиях. Гарантийные обязательства распространяются только на фритюрницы, установленные в соответствии с приведенными в настоящем руководстве методиками. Следует избегать использования фритюрницы в условиях передвижного, морского или концессионного предприятия для достижения оптимальных эксплуатационных характеристик.

ОПАСНО

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

ОПАСНО

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

ОПАСНО

Запрещается распылять аэрозоли рядом с данным устройством, находящимся в работе.

ОПАСНО

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

ОПАСНО

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

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

ОПАСНО

Поддон для крошек 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.

ОСТОРОЖНО

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.



ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ ОСФ30™ Руководство по установке и эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1. Общие сведения

| | | |
|-----|--|-----|
| 1.1 | Применение | 1-1 |
| 1.2 | Информация о технике безопасности | 1-1 |
| 1.3 | Информация о контроллере | 1-2 |
| 1.4 | Информация, относящаяся к Европейскому Сообществу СЕ | 1-2 |
| 1.5 | Описание оборудования | 1-3 |
| 1.6 | Монтажники, эксплуатационный и обслуживающий персонал | 1-3 |
| 1.7 | Определения | 1-4 |
| 1.8 | Методика подачи претензий за повреждения при транспортировке | 1-4 |
| 1.9 | Информация о заказе запасных частей и сервисном обслуживании | 1-4 |

ГЛАВА 2. Инструкции по установке

| | | |
|-------|---|------|
| 2.1 | Общие требования к установке | 2-1 |
| 2.1.1 | Просветы и вентиляция | 2-1 |
| 2.1.2 | Государственные нормативные требования | 2-2 |
| 2.1.3 | Требования к электрическому заземлению | 2-3 |
| 2.1.4 | Австралийские требования | 2-3 |
| 2.2 | Установка роликов/опорных стоек | 2-3 |
| 2.3 | Подготовка перед соединением | 2-3 |
| 2.4 | Соединение к газопроводу | 2-5 |
| 2.5 | Переход на другой тип газа | 2-8 |
| 2.3 | Расположение фритюрницы | 2-9 |
| 2.4 | Установка рамы для контейнера в коробке | 2-10 |

ГЛАВА 3. Инструкции по эксплуатации

| | | |
|-------|---|-----|
| 3.1 | Эксплуатация и программирование контроллера | 3-2 |
| 3.2 | Методики настройки и запуска оборудования | 3-2 |
| 3.2.1 | Настройка | 3-2 |
| 3.2.2 | Зажигание фритюрницы | 3-3 |
| 3.3 | Выключение фритюрницы | 3-4 |
| 3.4 | Опциональная автоматическая подпиточная масляная система Oil Attendant™ | 3-5 |
| 3.4.1 | Установка емкости с маслом | 3-5 |
| 3.4.2 | Периодические замены масла | 3-6 |
| 3.4.3 | Системы наливного масла | 3-6 |

ГЛАВА 4. Инструкции по фильтрации

| | | |
|-------|---|-----|
| 4.1 | Подготовка к использованию встроенной системы фильтрации | 4-1 |
| 4.1.1 | Подготовка встроенной фильтрационной системы к использованию фильтровального бумажного элемента или фильтровальной подушки | 4-1 |
| 4.1.2 | Подготовка к работе с фильтром 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 ОБСЛУЖИВАНИЕ

| | | |
|-------|---|-----|
| 5.1 | Профилактические проверки и сервисное обслуживание фритюрницы..... | 5-1 |
| 5.2 | Ежедневные проверки и сервисное обслуживание | 5-1 |
| 5.2.1 | Ежедневные осмотры фритюрницы и принадлежностей на наличие повреждений..... | 5-1 |
| 5.2.2 | Очистка шкафа фритюрницы снаружи и изнутри | 5-1 |
| 5.2.3 | Ежедневная очистка встроенной фильтрационной системы..... | 5-1 |
| 5.2.4 | Ежедневная очистка фильтровального лотка, съемных деталей и принадлежностей | 5-2 |
| 5.3 | Еженедельные проверки и сервисное обслуживание..... | 5-2 |
| 5.3.1 | Дренаж и очистка обжарочных емкостей..... | 5-2 |
| 5.3.2 | Кипячение жаровни | 5-2 |
| 5.3.3 | Чистка съемных деталей и принадлежностей – еженедельно | 5-4 |
| 5.4 | Ежемесячные проверки и сервисное обслуживание | 5-4 |
| 5.4.1 | Проверка точности уставок контроллера серии 3000 | 5-4 |
| 5.5 | Ежеквартальные проверки и сервисное обслуживание | 5-4 |
| 5.5.1 | Очистка нагнетательного вентилятора воздуха сгорания | 5-4 |
| 5.6 | Полугодовые проверки и сервисное обслуживание..... | 5-6 |
| 5.6.1 | Очистка вентиляционной трубки газового вентиля | 5-6 |
| 5.6.2 | Проверка давления клапанной коробки горелки | 5-7 |
| 5.7 | Ежегодные/периодические инспекции системы..... | 5-7 |
| 5.7.1 | Фритюрница | 5-7 |
| 5.7.2 | Встроенная фильтрационная система..... | 5-8 |

ГЛАВА 6. Поиск и устранение неисправностей оператором

| | | |
|-------|---|-----|
| 6.1 | Введение | 6-1 |
| 6.2 | Поиск и устранение неисправностей фритюрниц | 6-2 |
| 6.2.1 | Проблемы с контроллером и нагреванием | 6-2 |
| 6.2.2 | Сообщения об ошибках и индикация сбоя | 6-3 |
| 6.2.3 | Проблемы с лифтом корзин | 6-4 |
| 6.2.4 | Проблемы, связанные с фильтрацией | 6-4 |
| 6.2.5 | Проблемы автоматической подпиточной системы | 6-4 |
| 6.2.6 | Коды журнала ошибок | 6-5 |
| 6.2.7 | Режим испытания верхнего уровня..... | 6-5 |

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ С: указания по использованию масла не из контейнеров

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ OCF30™

ГЛАВА 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 Применение

Газовые фритюрницы серии OCF30™, использующие технологию SMART4U®, были одобрены Европейским Союзом для продажи и установки в следующих странах: Австрия, Бельгия, Германия, Дания, Испания, Финляндия, Франция, Великобритания, Ирландия, Италия, Люксембург, Нидерланды, Норвегия, Португалия и Швеция.

Данная инструкция по эксплуатации применима и действительна для всех газовых фритюрниц серии OCF30™, реализованных в англоговорящих странах, включая таковые в Европейском Союзе. В случае возникновения расхождений между информацией и инструкциями, предоставленными в данном руководстве, и местными или государственными нормативами в стране, в которой данное оборудование было установлено, установка и эксплуатация оборудования должны проводиться в соответствии с данными нормативами.

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

1.2 Информация по технике безопасности

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

ВНИМАНИЕ!

Блоки "ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!" содержат информацию о действиях или условиях, которые *могут привести или стать причиной неполадок Вашей системы.*

ОСТОРОЖНО

Блоки "ОСТОРОЖНО!" содержат информацию о действиях или условиях, *которые могут привести или стать причиной повреждения Вашей системы*, а также вызвать некорректное функционирование оборудования.

ОПАСНО

Блоки "ОПАСНО!" содержат информацию о действиях или условиях, *которые могут привести или стать причиной ранений персонала*, а также вызвать повреждение системы и (или) некорректное функционирование оборудования.

Ваша фритюрница оснащена следующими автоматическими механизмами обеспечения безопасности:

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

1.3 Информация о контроллере

ТРЕБОВАНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ КОМИССИИ США ПО СВЯЗИ (FCC)

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, относящаяся к Европейскому Сообществу (СЕ)

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

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

1.5 Описание оборудования

Высокоэффективные газовые фритюрницы серии OCF30™ оснащены инфракрасной системой горелок, позволяющей достичь экономии энергии до 43% по сравнению с традиционными фритюрницами с открытыми горелками. Модели данной серии включают варианты FPGL. Указанные модели оснащены встроенной фильтрационной системой FootPrint Pro, расположенной под самой левой в ряду обжарочной емкостью.

Все фритюрницы серии OCF30™ оснащены обжарочными ваннами открытого типа без нагревательных трубок и имеют проем размером с кулак, ведущий в холодную зону, что обеспечивает быстроту и удобство очистки нержавеющей ванны.

Нагрев обеспечивается двумя инфракрасными горелками - по одной на каждой стороне обжарочной ванны. Воздух для поддержания горения поставляется специальным вентилятором на передней части фритюрницы. Конфигурация фритюрниц серии OCF30™ может быть изменена для использования природного газа, пропана (LP) или синтетического газа в зависимости от требований клиента.

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

Все газовые фритюрницы OCF30™ в стандартной комплектации оснащаются электронной системой зажигания и режимом растапливания жира. Газовые фритюрницы серии OCF30™ управляются контроллером модели 3000 или компьютером CM3.5. Фритюрницы данной серии выпускаются с цельными (полноразмерными) или раздельными обжарочными ваннами и могут комплектоваться двумя, тремя и четырьмя емкостями.

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

Фритюрницы серии OCF30™ поставляются полностью собранными. Все фритюрницы поставляются с комплектом стандартных аксессуаров. Перед упаковкой и отправкой все фритюрницы настраиваются, тестируются и проверяются на заводе-изготовителе.

1.6 Монтажники, эксплуатационный и обслуживающий персонал

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

1.7 Определения

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ И (ИЛИ) ИМЕЮЩИЙ СООТВЕТСТВУЮЩЕЕ РАЗРЕШЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЙ ПЕРСОНАЛ

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

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ

Квалифицированный обслуживающий персонал 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.***

1.8 Методика подачи претензий за повреждения при транспортировке

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

Что вы должны делать, если оборудование прибыло поврежденным:

- 1. Подайте претензию за повреждение немедленно, вне зависимости от размеров ущерба.**
- 2. Осмотрите оборудование и зафиксируйте все видимые потери и повреждения, а также убедитесь во внесении данной информации в грузовую накладную и подписана лицом, осуществившим доставку.**
- 3. Зафиксируйте скрытые потери или ущерб, оставшиеся незамеченными до распаковки оборудования и уведомьте о них транспортную компанию или экспедитора незамедлительно по обнаружении. Заявление о возмещении скрытого ущерба должно быть подано в течение 15 дней со дня доставки. Убедитесь в том, что грузовая тара сохранена для инспекции.**

| |
|--|
| <p>КОМПАНИЯ <i>Frymaster</i> НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ ИЛИ ПОТЕРИ, ПРИЧИНЕННЫЕ ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ.</p> |
|--|

1.9 Информация о заказе запасных частей и сервисном обслуживании

Для быстрого получения содействия следует представить аттестованному сервис-центру компании Frymaster (FASC) или представителю отдела технического обслуживания некоторую информацию о Вашем оборудовании. Основная часть этой информации содержится в табличке, прикрепленной к внутренней стороне дверцы фритюрницы. Артикулы указаны в руководстве по сервисному обслуживанию и заказу запасных частей.

Заказ на детали могут быть размещены непосредственно в местный сервис-центр или направлены торговому представителю. Перечень уполномоченных сервис-центров Frymaster приведен на веб-сайте компании: www.frymaster.com/service. Если у вас нет этого списка, вы можете обратиться в отдел технического обслуживания Frymaster по телефону 1-800-551-8633 или 1-318-865-1711, или по следующему электронному адресу: service@frymaster.com.

При заказе комплектующих необходимо предоставить следующую информацию:

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

Свяжитесь с местным уполномоченным сервисным центром для получения информации о предоставляемых услугах по сервисному обслуживанию. Также можно обратиться в отдел сервисного обслуживания компании Frymaster по телефонам 1-800-551-8633 и 1-318-865-1711 или адресу электронной почты: service@frymaster.com. При обращении в сервисный центр для проведения техобслуживания необходимо подготовить следующие данные:

№ модели: _____
Серийный номер: _____
Тип газа: _____

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

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ OCF30™

ГЛАВА 2. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

2.1 Общие требования при установке

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

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

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

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

ОПАСНО

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

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

2.1.1 Просветы и вентиляция

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

ОСТОРОЖНО

Не загромождайте пространство вокруг основания или под фритюрницей.

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.

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

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

⚠ ОПАСНО

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

Фритюрницы необходимо устанавливать в местах, обеспечивающих достаточный доступ воздуха и вентиляцию. Необходимо поддерживать определенное расстояние между вытяжкой фритюрницы и нижним краем блока вентиляционного фильтра. Фильтры необходимо устанавливать под углом в 45°. Поместите поддон под нижним краем фильтра. При установке в США, необходимо придерживаться NFPA стандарта №96, в котором говорится, что «необходимо оставить зазор с минимальной величиной в 45 сантиметров между выходом вытяжки и нижним краем масляного фильтра». Компания Frymaster рекомендует оставить зазор минимум в 60 см между вытяжкой и фильтром в случаях, когда установка потребляет свыше 120000 BTU в час.

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

2.1.2 Государственные нормативные требования

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

Соединение должно проводиться только посредством газовых разъемов, соответствующих государственным и местным нормативам, и, в определенных ситуациях, стандартам CE. Быстроразъемные соединения также должны соответствовать государственным и местным нормативам, и, в определенных ситуациях, стандартам CE. В случае отсутствия применимых местных нормативов установка должна отвечать требованиям Национальных правил безопасности при работе с газообразным топливом США, ANSI Z223.1/NFPA 54 или стандарта по выполнению установок, использующих природный газ и пропан Канады, CSA B149.1, включая указанное ниже.

1. Установка с отдельным запорным вентилем должны быть отсоединены от газовой магистрали во время испытаний герметичности системы с давлением более ½ фунт./дюйм.2 (3,5 кПа).
2. Установка должна быть изолирована от трубопровода подачи газа посредством перекрытия отдельного ручного запорной вентиля во время испытаний герметичности газопровода с давлением, равным или менее ½ фунт./дюйм.2 (3,5 кПа).

2.1.3 Требования к электрическому заземлению

Все электрические приборы должны быть заземлены в соответствии со всеми применимыми государственными и местными нормативами и, если требуется, стандартами CE. В случае отсутствия применимых местных нормативов, заземление оборудования должно производиться согласно требованиям Правил устройства электроустановок США, ANSI/NFPA 70, или Правил устройства электроустановок Канады, CSA C22.2, в зависимости от обстоятельств. Все установки (с задействованным либо встроенным шнуром питания) должны быть подключены к заземленному источнику электропитания. Монтажная схема находится на внутренней стороне дверцы фритюрницы. Информацию о напряжении см. на табличке технических данных, прикрепленной ко внутренней стороне дверцы фритюрницы.

ОПАСНО

Данное устройство оснащено трехконтактной вилкой питания (с заземляющим контактом) для защиты от поражения электрическим током, которую необходимо включить в надлежащим образом заземленную трехконтактную розетку. Не удаляйте контакт заземления на данной вилке и не используйте розеток без функции заземления!

ОПАСНО

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

2.1.4 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.

При наличии роликов установка должна отвечать требованиям стандартов AS5601 и AS1869.

2.2 Установка роликов/опорных стоек

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

Для устройства с роликами; установка производится с использованием соединителя, отвечающего требованиям Стандарта на передвижные газовые установки, ANSI Z21.69 • CSA 6.16, а также быстроразъемного устройства, отвечающего требованиям Стандарта на быстроразъемные устройства для использования с газовыми топливами, ANSI Z21.41 • CSA 6.9.

2.3 Подготовка перед соединением

ОПАСНО

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

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

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

⚠ ОПАСНО

Не прикрепляйте сливной козырек к одиноко-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.

2. Выровняйте фритюрницы на ножках вывинтив ножки примерно на 2,5 см, а затем постепенно регулируя их до выравнивания поверхности фритюрницы и обеспечения надлежащего расстояния до вентиляционной вытяжки. Компания Frymaster рекомендует оставить зазор минимум в 60 см между вытяжкой фритюрницы и нижним краем вентиляционной вытяжки в случаях, когда установка потребляет свыше 120000 BTU в час.
ПРИМЕЧАНИЕ: Во фритюрницах, оборудованных шасси, встроенные устройства выравнивания отсутствуют. Пол, на котором устанавливаются фритюрницы, должен быть строго горизонтальным.
3. Протестируйте электрическую систему фритюрницы:
 - a. Включите шнур(ы) питания фритюрницы в заземленную электрическую розетку.
 - b. Установите переключатель контроллера в положение **ON** («ВКЛ.»). Убедитесь в показе на дисплее надписи **PLT-CYCL**.
 - c. Установите выключатель питания фритюрницы в положение **OFF** («ВЫКЛ.»). Убедитесь в показе на дисплее надписи **OFF** («ВЫКЛ.»).
4. Убедитесь в том, что тип газа, указанный на табличке на внутренней стороне дверцы фритюрницы, соответствует типу газа в источнике газа перед тем, как подключить быстроразъемное соединение либо газовую трубу.
5. Проверьте минимальное и максимальное давление источника газа для газа, который будет использоваться при эксплуатации фритюрницы, по прилагающимся таблицам.

Стандарт CE для давления газа на входе фритюрниц, выпущенных после апреля 1999 года

| Газ | Давление (мбар) ⁽¹⁾ | Диаметр насадки | | Давление на регуляторе | |
|-----|--------------------------------|-----------------|--------------|------------------------|--------------|
| | | 1 емкость | 2 емкости | 1 емкость | 2 емкости |
| | | | | | |
| G20 | 20 | 2 x 3,18 | 2 x 3,18 | 7 мбар | 8 мбар |
| G25 | 20 or 25 | 2 x 3,18 | 2 x 3,18 | 10 мбар | 11,2 мбар |
| G30 | 28/30 or 50 | 2 x 1,95 | 2 x 1,95 | 17 мбар | 17 мбар |
| G31 | 37 or 50 | 2 x 1,95 | 2 x 1,95 | 20,6 мбар | 20,6 мбар |

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Давление газа на входе нагревателя (вне стандарта CE)

| Газ | Минимум | Максимум |
|-----------|---|---|
| Природный | 6 дюймов водяного столба 1,49 кПа 14,93 мБар | 14 дюймов водяного столба 3,48 кПа 34,84 мБар |
| | 11 дюймов водяного столба 2,74 кПа 27,37 мБар | 14 дюймов водяного столба 3,48 кПа 34,84 мБар |

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

2.4 Соединение к газопроводу

ОПАСНО

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

ОПАСНО

Установка с отдельным запорным вентилем должны быть отсоединены от газовой магистрали во время испытаний герметичности системы с давлением более $\frac{1}{2}$ фунт./дюйм.2 (3,45 кПа, 351,54/13,84 дюйм. вод. столба) для предотвращения повреждения газовых труб и вентилей фритюрницы.

ОПАСНО

Установка должна быть изолирована от трубопровода подачи газа посредством перекрытия отдельного ручного запорного вентиля во время испытаний герметичности газопровода с давлением, равным или менее 3,45 кПа, (13,84 дюйм. вод. столба).

ОПАСНО

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

ОПАСНО

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

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

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

| Размеры труб газовых соединений (Минимальный диаметр – 41 мм) | | | |
|---|-------------|-----------------|------------------------|
| Газ | 1 установка | 2 – 3 установки | 4 или более устройств* |
| Природный | 22 мм | 28 мм | 36 мм |
| Пропан | 15 мм | 22 мм | 28 мм |
| Искусственный | 28 мм | 36 мм | 41 мм |

* При длине соединительного шланга/трубы свыше 6 м и/или при наличии свыше 4 соединений необходимо увеличить диаметр соединительных шлангов/труб на один размер.

Фритюрницы серии OCF30™ получили маркировку CE для стран и типов газа, указанных в таблице ниже. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Номинальная тепловая мощность – 21 кВт, за исключением Австрии, Германии и Люксембурга и категории 3P/B с номинальной тепловой мощностью в 23 кВт.

УВЕДОМЛЕНИЕ - только для Австралии

Реле давления воздуха на нагнетательном вентиляторе воздуха сгорания должно иметь указанные ниже значения. Фритюрницы с цельными (полноразмерными) емкостями -122 Па (12,7 вод. столба), а фритюрницы со сдвоенными емкостями - 180 Па (18,3 вод. столба).

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

Стандарт CE (страны ЕС)

Требования к притоку воздуха при горении – 2 м³/ч на кВт.

1. Присоедините быстроразъемный шланг к быстроразъемному соединению фритюрницы и к линии подачи газа.

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

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

2. Включите подачу газа к фритюрнице и проверьте все шланги, трубы и соединения на наличие утечек газа. Для этой цели необходимо использовать мыльный раствор.
3. Закройте сливной вентиль фритюрницы и наполните обжарочную ванну водой или маслом до нижней отметки OIL LEVEL ("УРОВЕНЬ МАСЛА") на задней стороне обжарочной ванны. Зажгите горелки фритюрницы согласно указаниям соответствующего раздела в главе 3 настоящего руководства.

⚠ ОПАСНО

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

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

| Стандарт CE для давления газа на выходе горелки фритюрниц, выпущенных после апреля 1999 года | | |
|---|-----------------|--------------|
| Газ | Давление (мбар) | |
| | 1 емкость | 2 емкости |
| Природный газ Lасq (G20) под давлением до 20 мбар | 7 | 8 |
| Природный газ Gronique * (G25) под давлением до 25 мбар | 10 | 11,2 |
| Природный газ Gronique (G25) под давлением до 20 мбар | 10 | 11,2 |
| Пропан/бутан (G30) под давлением 28/30 или 50 мбар | 17 | 17 |
| Пропан (G31) под давлением до 37 или 50 мбар | 20,6 | 20,6 |

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

5. Проверьте заданную уставку температуры термостата. (указания по программированию уставки контроллера см. в главе 4 *Руководства по использованию контроллера K3000.*)

2.5 Переход на другой тип газа

ОПАСНО

Данное устройство было сконфигурировано заводом-производителем для использования определенного типа газа. Для конвертации с целью использования альтернативного вида газа требуется установка специальных компонентов для перехода на другой тип газа. Указания по переходу на другой тип газа прилагаются в комплект поставки соответствующих комплектов оборудования.

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

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

Фритюрницы серии OCF30™, выпущенные для государств, не применяющих стандарт CE, используют различные горелки для каждого типа газа. Нагреватели для фритюрниц, предназначенных для использования пропана, покрыты особым серым покрытием, что позволяет им выдерживать большую нагревающую способность пропана. Горелки, предназначенные для пропана, могут быть использованы для природного газа, но не наоборот.

Комплекты для конвертации вне стандарта CE

С природного газа на пропан (жидкий, LP)

Полноразмерная емкость, вып.
до 09/10: Артикул 826-2527
Сдвоенная емкость, вып.
09/10: Артикул 826-2529
Полноразмерная емкость,
вып. до 09/10: Артикул 826-2965
Сдвоенная емкость, вып.
09/10: PN 826-2966

С пропана (жидкого, LP) на природный газ

Полноразмерная емкость, вып.
до 09/10: Артикул 826-2528
Сдвоенная емкость, вып. до до
09/10: Артикул 826-2530
Полноразмерная емкость, вып.
до 09/10: PN 826-2967
Сдвоенная емкость, вып. до до
09/10: Артикул 826-2968

Комплекты для перехода на другой газ, вне стандарта CE - Австралия

С природного газа на пропан (жидкий, LP)

Полноразмерная емкость, вып.
до 09/10: Артикул 826-2745
Сдвоенная емкость, вып.
до 09/10: Артикул 826-2746
Полноразмерная емкость,
вып. до 09/10: Артикул 826-2969
Сдвоенная емкость, вып.
09/10: PN 826-2970

С пропана (жидкого, LP) на природный газ

Полноразмерная емкость, вып.
до 09/10: Артикул 826-2747
Сдвоенная емкость,
вып. до 09/10: Артикул 826-2748
Полноразмерная емкость, вып.
до 09/10: PN 826-2971
Сдвоенная емкость, вып. до до
09/10: Артикул 826-2972

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

| | |
|--|-----------------------------------|
| Комплекты для конвертации установок с газовым вентилем 810-1715 | |
| G20 или G25 (природный газ) на G30 или G31 | G30 или G31 на G20 или G25 |
| | (природный газ) |

вып. до 09/10 Артикул 826-2973

вып. после 09/10 Артикул 826-2975

вып. до 09/10 Артикул 826-2974

вып. после 09/10 Артикул 826-2976

СЕ ИНСТРУКЦИИ ПО КОНВЕРТАЦИИ ГАЗА

1. При конвертации с природного газа G20 на G25, настройте давление газа на регуляторе. (Следуйте таблице стандарта СЕ давления газов на коллекторе нагревателя.) Не меняйте насадку.
2. Переход с использования 2-й группы газов (G20 и G25) на 3-ю группу газов (G30 бутан и G31 пропан):
 - а. Поменяйте насадки.
 - б. Отрегулируйте давление на коллекторе.
3. Снимите старую паспортную табличку и отправьте в компанию Frymaster. Прикрепите новую паспортную табличку из комплекта поставки комплекта с указанием перехода на другой тип газа.
4. Если язык места назначения изменится, замените паспортную табличку. Позвоните вашему местному сервисному агентству или поставщику ресторанного оборудования, чтобы получить комплект ярлыков. Язык указывается на уголке ярлыка.

2.6 Расположение фритюрницы

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.

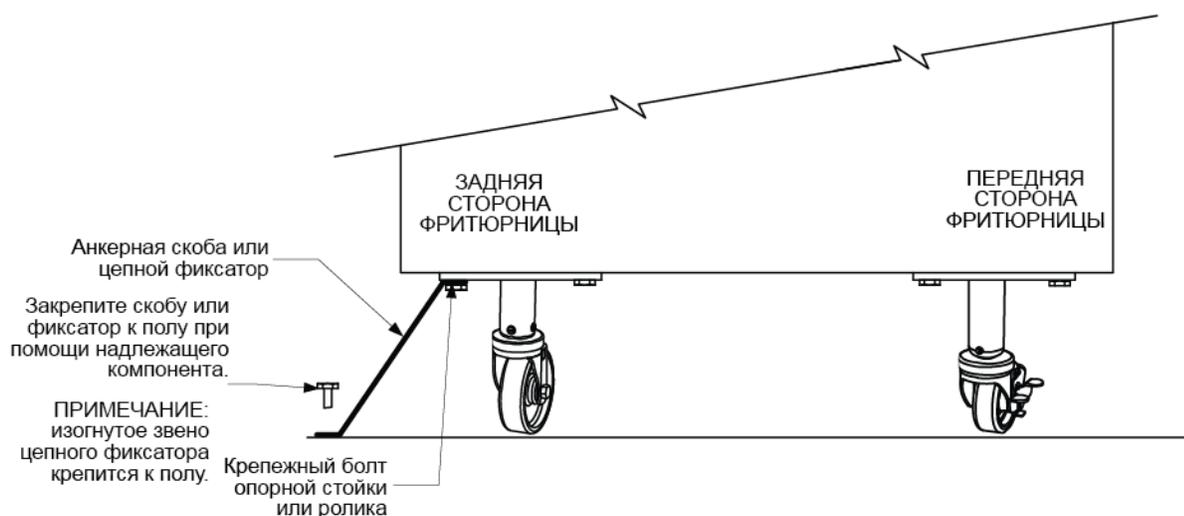
После окончательного горизонтального выравнивания фритюрницы установите ограничители, входящие в комплект поставки, с целью предотвращения смещения аппарата и передачи механических напряжений на электрическую систему или соединения. При установке ограничителей следуйте сопроводительным инструкциям. Если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

⚠ ОПАСНО

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

⚠ ОПАСНО

Необходимо обеспечить надлежащие меры для ограничения перемещения устройства без зависимости от соединителя и быстроразъемного устройства, а также сопутствующей трубной обвязки.



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

2.7 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

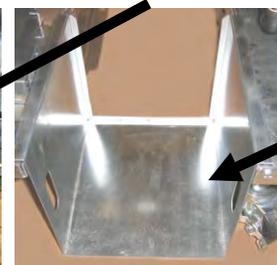
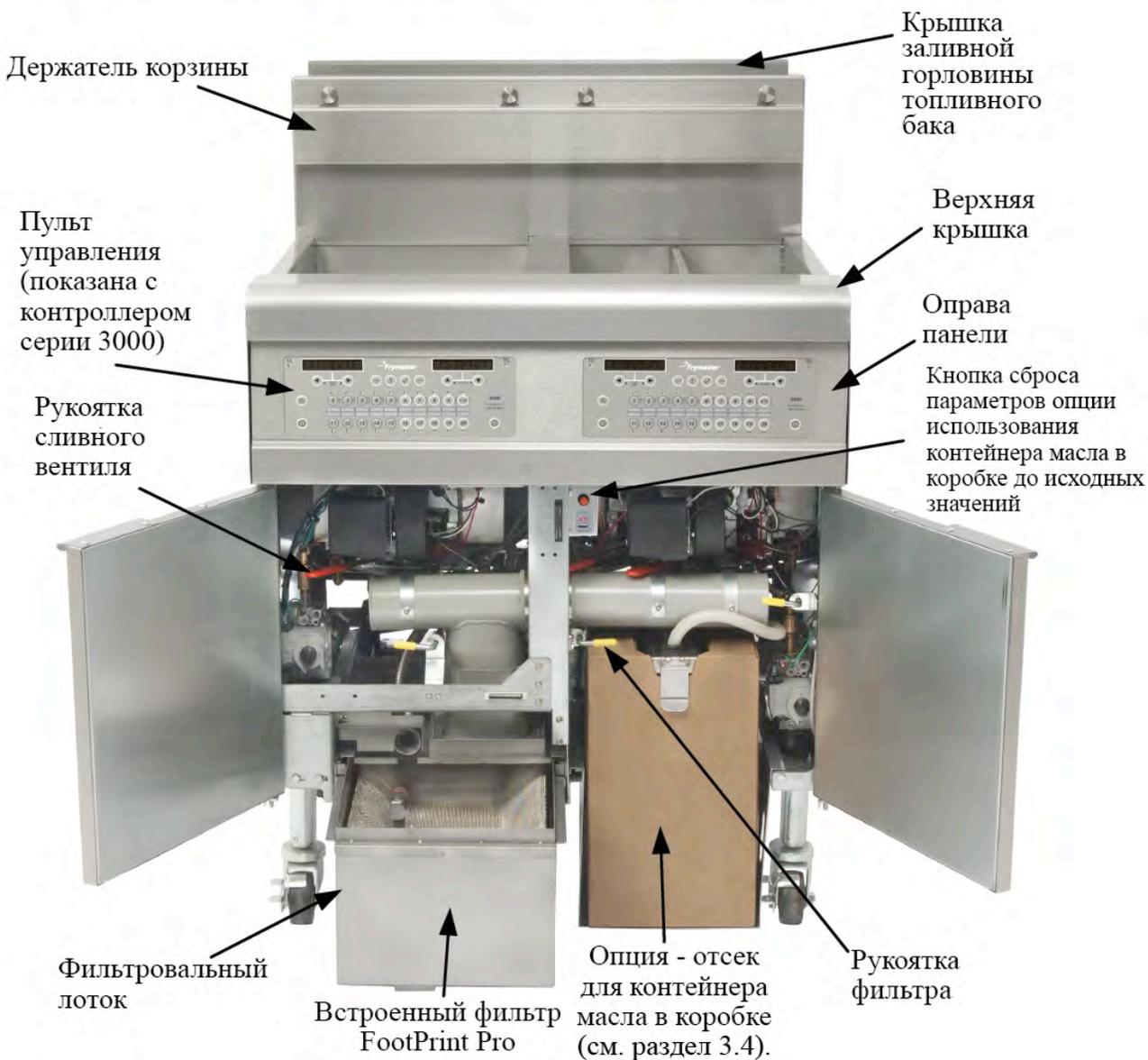


Рис. 2

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ ОСФ30™

ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ГАЗОВОЙ ФРИТЮРНИЦЕЙ СЕРИИ ОСФ30™



ТИПОВАЯ КОНФИГУРАЦИЯ (ПОКАЗАНА МОДЕЛЬ FRGL230)

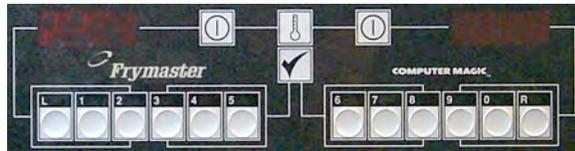
ПРИМЕЧАНИЕ: Внешний вид вашей фритюрницы может несколько отличаться от показанного на иллюстрации, в зависимости от конфигурации и даты изготовления.

3.1 Эксплуатация и программирование контроллера

Данная фритюрница оборудована контроллерами модели 3000 или CM3.5 (см. рис. ниже). 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



CM3.5

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

3.2 Методики настройки и запуска оборудования

⚠ ОСТОРОЖНО

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.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Газовая фритюрница серии OCF30™ вмещает 14,5 кг (14,5 л) кулинарного масла при 21°C для полноразмерной емкости.

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

3.2.1 Настройка

⚠ ОСТОРОЖНО

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

⚠ 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

Газовая фритюрница серии OCF30™ **НЕ** предназначена для использования твердого жира. Данная фритюрница может использоваться только с жидким жиром. Использование твердого жира приведет к закупориванию маслопроводов подпиточной системы.

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 кабель электропитания был вставлен в соответствующую розетку. Убедитесь в том, что торец вилки соприкасается с торцом розетки, и что контакты вилки не видны.
3. Убедитесь в нахождении масла у *верхней* линии УРОВНЯ МАСЛА после достижения маслом температуры жарки.

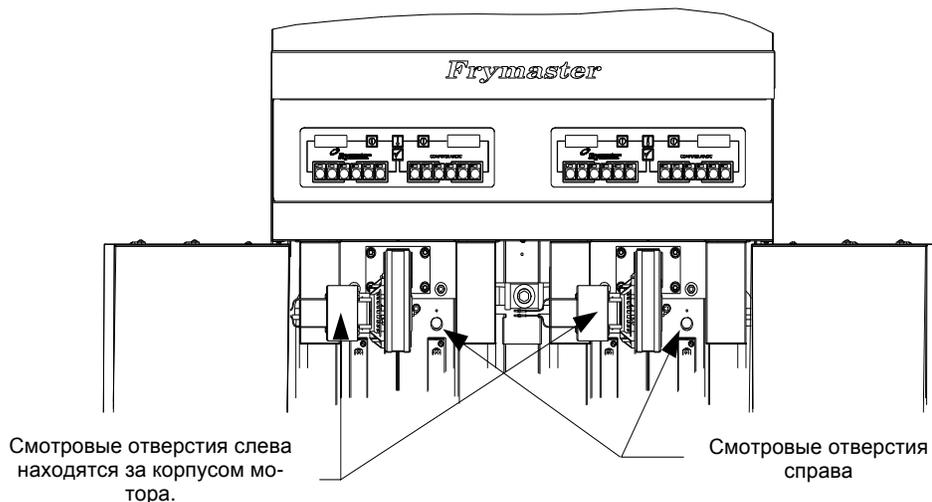
3.2.2 Зажигание фритюрницы

1. Установите переключатель ON/OFF ("ВКЛ./ВЫКЛ.") контроллера в положение OFF ("ВЫКЛ.")

| Для фритюрниц стандарта CE | Для фритюрниц вне стандарта CE |
|--|---|
| <p>Установка переключателя ON/OFF ("ВКЛ./ВЫКЛ.") контроллера в положение OFF ("ВЫКЛ.") также закрывает газовый вентиль. Подождите 5 минут перед тем, как перейти к шагу 2, при котором задействуется газовый клапан. ПРИМЕЧАНИЕ: на газовых вентилях с маркировкой CE ручка переключения ON/OFF ("ВКЛ./ВЫКЛ.") отсутствует.</p> | <p>После установки переключателя ON/OFF ("ВКЛ./ВЫКЛ.") в положение OFF ("ВЫКЛ."), переместите газовый вентиль в позицию OFF ("ВЫКЛ."). Подождите 5 минут перед тем, как повернуть вентиль в положение ON (ВКЛ.) и перейти к шагу 2.</p> |
| | |

2. Установите переключатель ON/OFF ("ВКЛ./ВЫКЛ.") контроллера в положение ON ("ВКЛ.") и отрегулируйте термостат или запрограммируйте компьютер к нормальной температуре жарки.
3. Если нагреватели не зажгутся, переведите выключатель ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) в положение OFF (ВЫКЛ.) и подождите 60 секунд. Повторите шаг 2.
4. Если температура внутри фритюрницы ниже 82°C, фритюрница автоматически войдет в режим цикла растапливания. (**ПРИМЕЧАНИЕ:** На протяжении цикла растапливания нагреватели будут попеременно включаться на несколько секунд и выключаться на более продолжительное время.) Устройство автоматически переключится в режим полного нагрева после достижения температурой масла в обжарочной ванне значения 82°C. Нагреватели будут зажжены до тех пор, пока температура обжарочной ванны не достигнет запрограммированной температуры жарки. Оборудованные компьютером CM 3,5 фритюрницы показывают на дисплее сообщение **Low TEMP** ("Низкая температура") до достижения уровня в пределах 15°F от уставки. Впоследствии дисплей начинает показывать название продукта или пунктирные линии. На дисплее контроллера 3000, после достижения фритюрницей заданной температуры, начинает показываться сообщение **drop** ("Падение") - фритюрница готова к эксплуатации. Для вывода из цикла растапливания фритюрниц, оборудованных контроллером 3000, нажмите кнопку EXIT COOL. Нажмите кнопку YES при появлении запроса EXIT MELT? ("ДА - ВЫЙТИ ИЗ РЕЖИМА РАСТАПЛИВАНИЯ?")

- После 90 секунд работы нагревателей, проверьте цвет пламени через смотровые отверстия, расположенные с обеих сторон от вентилятора, обеспечивающего ток воздуха при сгорании.



Оптимальный цвет пламени – ярко-оранжевый/красный. Если пламя синее или если на поверхности нагревателя видны темные пятна, измените пропорцию газ-воздух следующим образом: Сбоку кожуха вентилятора напротив мотора находится пластина с крепежной гайкой. Слегка открутите гайку и отрегулируйте положение пластины, прикрывая или открывая отверстие забора воздуха до тех пор, пока пламя не станет ярко-оранжевым/красным. Придержите пластину в нужном положении и затяните крепежную гайку.

3.3 Выключение фритюрницы

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

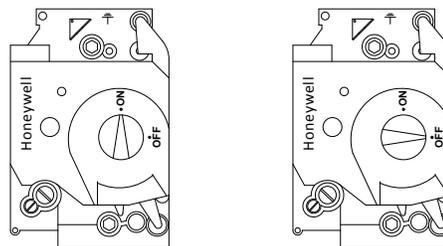
При выключении фритюрниц по время закрытия заведения следует профильтровать масло и очистить фритюрницы. Установите переключатель ON/OFF ("ВКЛ./ВЫКЛ.") контроллера в положение **OFF ("ВЫКЛ.")**. Затем закройте газовый вентиль. См. иллюстрацию ниже.

Для фритюрниц стандарта CE

Установка переключателя ON/OFF ("ВКЛ./ВЫКЛ.") контроллера в положение OFF ("ВЫКЛ.") также закрывает газовый вентиль.
ПРИМЕЧАНИЕ: на газовых вентилях с маркировкой CE ручка переключения ON/OFF ("ВКЛ./ВЫКЛ.") отсутствует.

Для фритюрниц вне стандарта CE

После установки переключателя ON/OFF ("ВКЛ./ВЫКЛ.") в положение OFF ("ВЫКЛ."), переместите газовый вентиль в позицию OFF ("ВЫКЛ.")



Закройте крышку фритюрницы (если таковая имеется в комплекте).

3.4 Опциональная автоматическая подпиточная масляная система Oil Attendant™

В случае оснащения фритюрницы подпиточной системой Oil 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.



3.4.1 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.

3.4.2 Периодические замены масла

При снижении уровня в емкости с маслом на левом дисплее контроллера появляется сообщение

КОРОFF oIL EPPETU ("ПОДПИТОЧНАЯ СИСТЕМА МАСЛА ПУСТА"), а на правом - **CONFIRM** ("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. 3).
2. Снимите крышку и вылейте оставшееся масло из контейнера равномерно в обжарочные емкости (см. рис. 4).



Рис. 3



Рис. 4

3. Снимите крышку и фольгу с вертикально расположенного контейнера (см. рис. 5).
4. Разместите трубку в новом полном контейнере (см. рис. 6).



Рис. 5



Рис. 6

ВНИМАНИЕ: Не добавляйте ГОРЯЧЕЕ или ИСПОЛЬЗОВАННОЕ масло в контейнер в коробке.

5. Задвиньте контейнер на полку в шкафу фритюрницы (см. рис. 3).
6. Нажмите и удерживайте оранжевую кнопку сброса параметров коробочного контейнера в течение трех (3) секунд для возврата подпиточной системы к исходным настройкам (см. рис. 7)

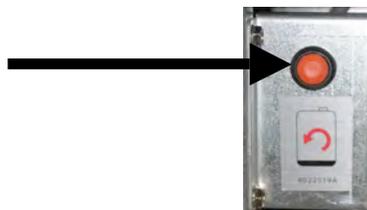


Рис. 7

Внешний вид и расположение могут отличаться от показанных.

3.4.3 Системы наливного масла

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

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ OSF30™

ГЛАВА 4. ИНСТРУКЦИИ ПО ФИЛЬТРАЦИИ

⚠ ОСТОРОЖНО

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).



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 дна 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.

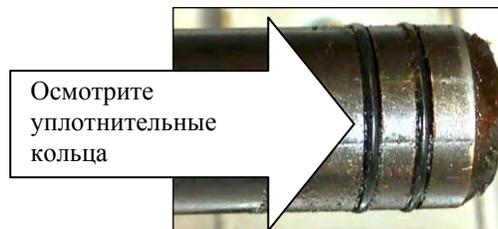


Рис. 2



Рис. 3

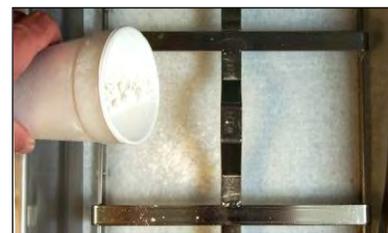


Рис. 4

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 масла фритюрницы OCF30™ будет показан на дисплее контроллера модели 3000. После заданного количества циклов готовки на дисплее контроллера появится сообщение **Filter now?** ("Начать фильтрацию?"), меняющееся на **YES 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. См. информацию о меню фильтрации 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

НИКОГДА не сливайте масло из фритюрницы при зажженных нагревателях! 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 и появления соответствующего запроса на экране контроллера, поверните ручку фильтра по направлению к символу "I" для запуска насоса и начала процесса фильтрации.

Для активации насоса поверните рукоятку. (Расположение рукоятки может отличаться от показанного).



Рис. 8

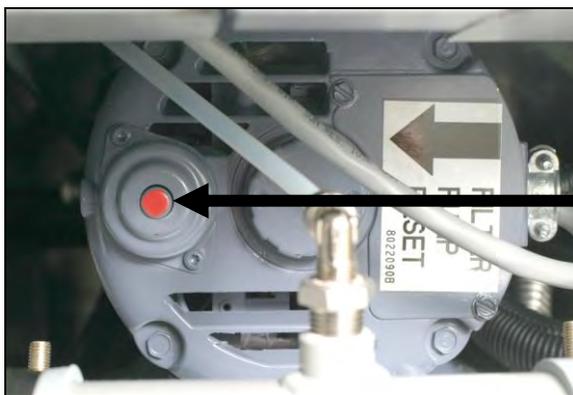
До начала работы насоса может пройти некоторое время (см. рис. 8).

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.").

⚠ ОСТОРОЖНО

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



Кнопка сброса насоса фильтра

⚠ ОСТОРОЖНО

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.

⚠ ОСТОРОЖНО

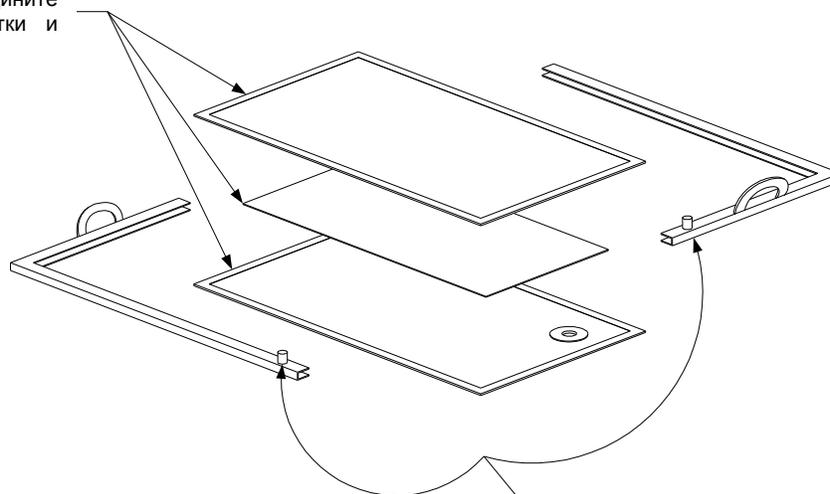
Не стучите корзинами для жарки или другой кухонной утварью по герметизирующей полосе фритюрницы. Эта полоса герметизирует стык между обжарочными ваннами. Постукивание по полосе корзинами для жарки, чтобы сбить кулинарный жир, деформирует полосу и ухудшает ее подгонку к месту посадки. Полоса рассчитана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

Шаг 2. Разъедините наружные сетки и решетку.



Шаг 1. Захватите рамку за выступы большими пальцами и разведите рамку в стороны.

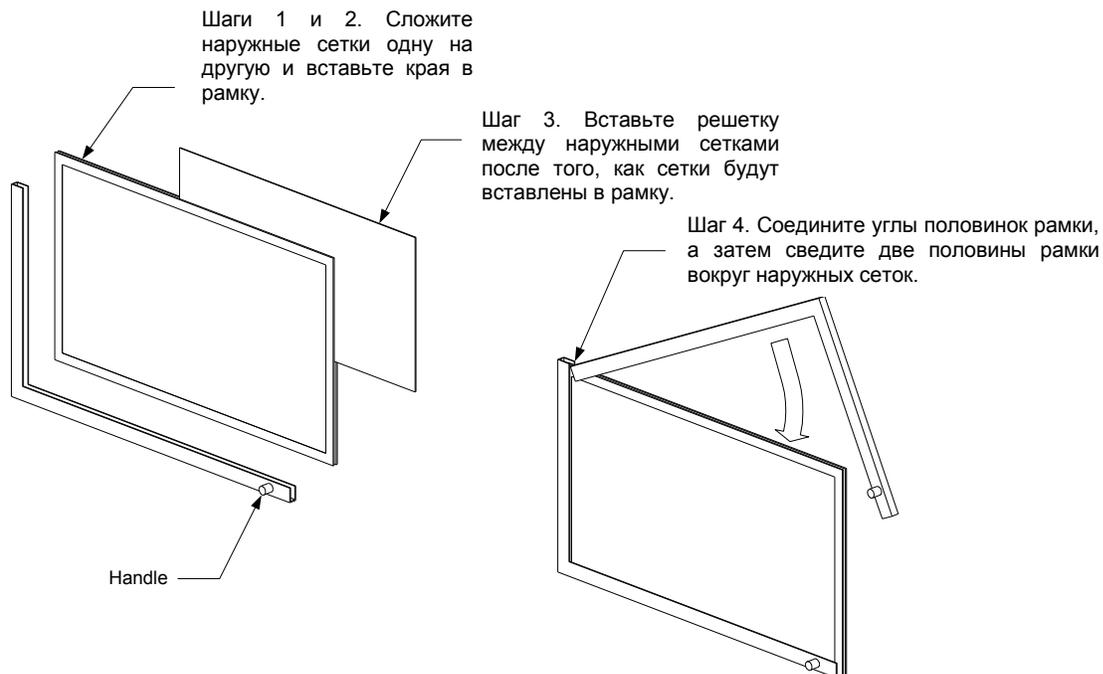
2. Разделите внешние сетки и решетку.

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 отработанного 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 использования наливной системы, применить имеющуюся функцию **d iSPoSE** ("УТИЛИЗАЦИЯ") меню фильтрации фритюрницы, оборудованной контроллером модели 3000 (см. стр. 1-13 руководства по использованию контроллера 3000), 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 100°F (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 - 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 засорение.

⚠ 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").

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ ОСФ30™

ГЛАВА 5. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.1 ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ ПРОВЕРКИ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 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 проводите чистку фритюрницы во время жарки или когда обжарочная ванна заполнена горячим маслом. При попадании воды в контакт с маслом, нагретым до температуры жарки, масло может расплескиваться и стать причиной тяжелых ожогов.

ОСТОРОЖНО

Используйте коммерческое чистящее средство, состав которого специально подобран для эффективной очистки и дезинфекции поверхностей, соприкасающихся с пищей. Перед использованием прочитайте инструкции и указания по мерам 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 СЕРВИСНОЕ 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 Очистка шкафа фритюрницы снаружи и изнутри

Протрите фритюрницу изнутри сухой чистой тканью. Протрите все доступные металлические поверхности и детали для удаления накопившихся жира и загрязнений.

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

5.2.3 Ежедневная очистка встроенной фильтрационной системы

⚠ ОСТОРОЖНО

Категорически запрещается эксплуатировать систему фильтрации, на заполненную кулинарным маслом.

⚠ ОСТОРОЖНО

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

⚠ ОСТОРОЖНО

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

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

Если насос качает медленно или не качает совсем, убедитесь в том, что сетка фильтровального лотка находится на дне фильтровального лотка, а фильтровальная бумага – поверх сетки. Также убедитесь в том, что два уплотнительных кольца на штуцере в правой передней части фильтровального лотка находятся на месте и в хорошем состоянии.

5.2.4 Ежедневная очистка фильтровального лотка, съемных деталей и принадлежностей

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

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

⚠ ОСТОРОЖНО

Используйте коммерческое чистящее средство, состав которого специально разработан 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.

5.3 ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.3.1 Дренаж и очистка обжарочных емкостей

ОПАСНО

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

После использования фритюрницы в течение некоторого времени, внутри обжарочной емкости образуется твердая пленка карамелизованного масла. Для поддержания эффективности фритюрницы этот налет необходимо периодически устранять. Указания по очистке обжарочной емкости см. в соответствующей методике на стр. 1-13 руководства по использованию контроллера, док. 819-6872.

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. 1-14 руководства по использованию контроллера, док. 819-6872. 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).

⚠ ОСТОРОЖНО

Не сливайте раствор, использовавшийся для кипячения, в устройство утилизации шортенинга SDU, 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 Чистка съемных деталей и принадлежностей – еженедельно

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 чистой водой и протрите все детали и принадлежности.

5.4 ЕЖЕМЕСЯЧНЫЕ ПРОВЕРКИ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.4.1 Проверка аккуратности уставок контроллера 3000

(Только для фритюрниц, оборудованных контроллерами модели 3000 или СМ 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 СМ3.5 названия продукта или пунктирных линий (указывающих на достижение температуры готовки обжарочной емкостью), нажмите  переключатель однократно для просмотра температуры и установки 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.

5.5 ЕЖЕКВАРТАЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.5.1 Очистка нагнетательного вентилятора воздуха сгорания

1. Отсоедините проводку вентилятора и снимите 4 крепежных гайки вентилятора (см. рис. 1 ниже). В некоторых ситуациях может потребоваться произвести демонтаж модуля перед снятием нагнетательного вентилятора.

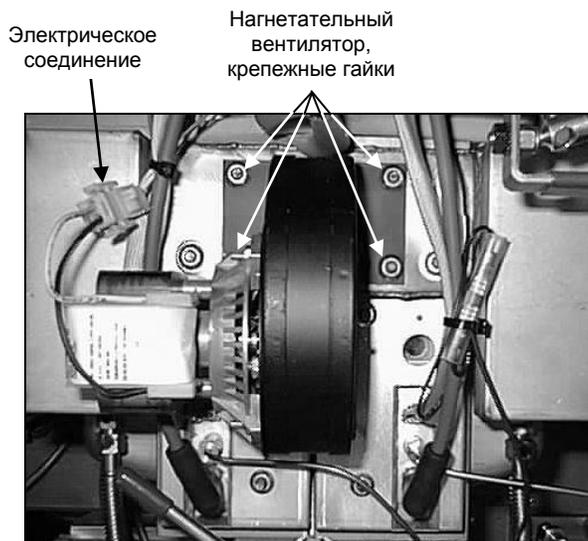


Рис. 1

2. Снимите три крепежных элемента двигателя и извлеките двигатель из корпуса (см. рис. 2 ниже)

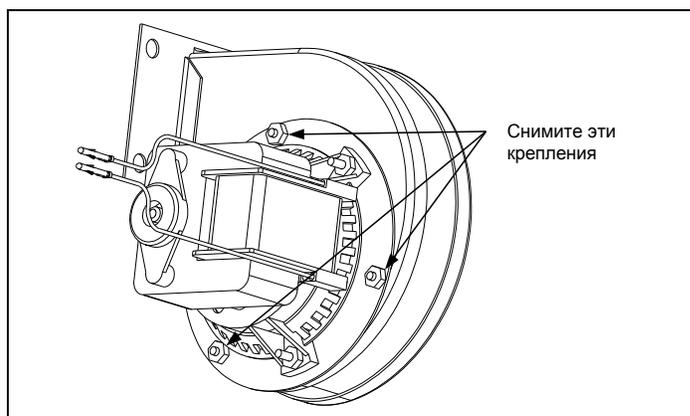


Рис. 2

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

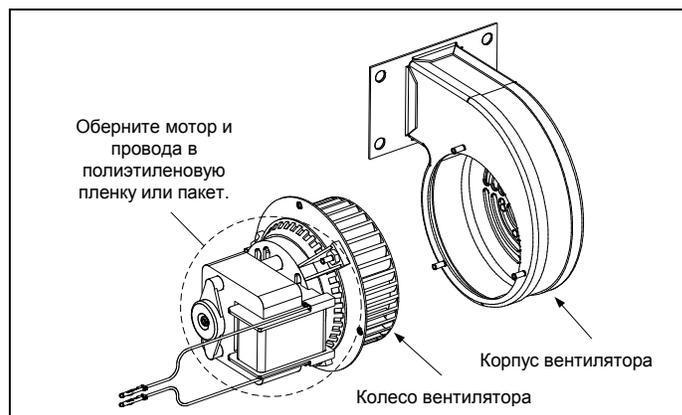
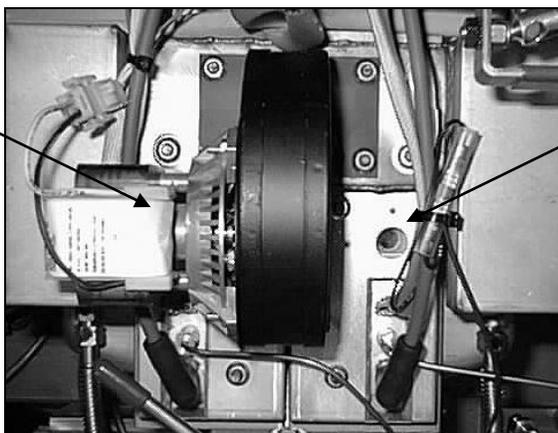


Рис. 3

4. Снимите полиэтиленовую пленку с мотора вентилятора. Вставьте мотор в корпус. Установите вентилятор во фритюрницу.
5. Установите заслонку вентилятора.
6. Зажгите фритюрницу в соответствии с указаниями главы 3 раздела 3.2.2.
7. После 90 секунд работы горелок, проверьте цвет пламени через смотровые отверстия, расположенные с обеих сторон от нагнетательного вентилятора воздуха сгорания (см. рис. 4 ниже).

Левое смотровое окно находится за двигателем (ПРИМЕЧАНИЕ: обод вентилятора условно не показан).

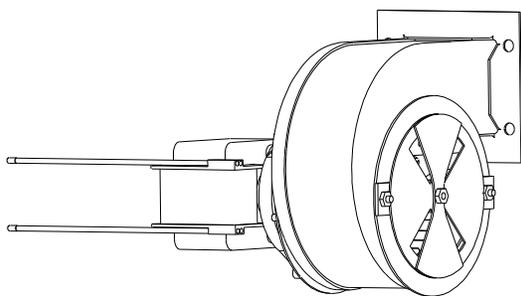


Правое смотровое окно

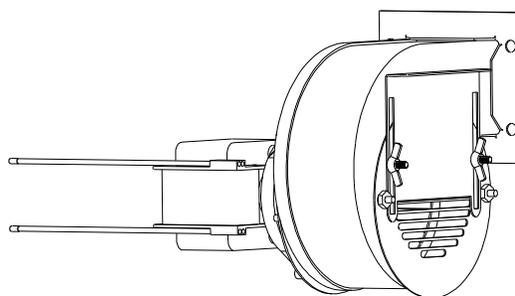
Рис. 4

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

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



ТИПОВОЙ НАГНЕТАТЕЛЬНЫЙ
ВЕНТИЛЯТОР В СБОРЕ



НЕКОТОРЫЕ ВЕНТИЛЯТОРЫ
СТАНДАРТА СЕ МОГУТ БЫТЬ
УСТРОЕНЫ ПОДОБНЫМ ОБРАЗОМ

5.6 ПОЛУГОДОВЫЕ ПРОВЕРКИ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.6.1 Очистка вентиляционной трубки газового вентиля

ПРИМЕЧАНИЕ: (выполнение действий данной методики не требуется для фритюрниц, предназначенных для экспорта в страны ЕС.)

1. Установите выключатель фритюрницы и газовый вентиль в положение OFF (ВЫКЛ).

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

5.6.2 Проверка давления клапанной коробки горелки



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

5.7 Ежегодные/периодические осмотры системы

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

Компанией Frymaster рекомендуется проведение осмотра данного устройства техником уполномоченного заводом-изготовителем сервисного центра, по крайней мере, один раз в год, описанным ниже образом:

5.7.1 Фритюрница

- Проведите осмотр фритюрницы изнутри и снаружи, сзади и спереди на предмет наличия утечек масла.
- Убедитесь в отсутствии засорений или отложений застывшего масла или жира в вытяжной трубе.
- Убедитесь в том, что нагреватели и их компоненты (газовые клапаны и вентили, запальники, зажигающие устройства и т. д.) в хорошем состоянии и функционируют надлежащим образом. Осмотрите газовые соединения на утечки и убедитесь в том, что все соединения затянуты должным образом.
- Убедитесь в том, что давление на коллекторе нагревателей соответствует спецификациям на табличке технических данных устройства.
- Убедитесь в том, что датчики температуры и верхнего предела правильно присоединены, затянуты и работают должным образом, и что крепеж и кожухи датчиков имеются в наличии и установлены правильно.

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

5.7.2 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 уплотнительные кольца и сальники 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.
 - При пустом фильтровальном лотке по очереди устанавливайте ручки возврата масла 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 возврата масла в положение ВЫКЛЮЧЕНО). Убедитесь в том, что каждый клапан возврата масла функционирует должным образом посредством включения насоса 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 вентиля возврата масла в положение ВКЛЮЧЕНО. Дайте всему маслу вернуться в жаровню (в масле появятся пузырьки). Переведите ручку вентиля возврата масла в положение ВЫКЛЮЧЕНО. Жаровня должна наполниться, самое большее, за 2 минуты 30 секунд.

ГАЗОВЫЙ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ OSF30™

ГЛАВА 6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОПЕРАТОРОМ

6.1 Введение

В данной главе содержится простое справочное руководство по устранению некоторых неисправностей, которые часто встречаются при эксплуатации данного оборудования. Приведенные ниже указания должны помочь устранить или, по меньшей мере, провести точную диагностику неисправностей. 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. Самое главное, всегда пытайтесь составить себе ясное представление о причинах возникновения неисправности. Устранение неисправности должно сопровождаться мерами, направленными на предотвращение ее повторного возникновения. При сбоях в работе контроллера из-за плохого соединения рекомендуется заодно проверить и все остальные соединения. Если предохранитель продолжает перегорать, выясните, почему. Всегда помните, что сбой малого компонента часто может служить признаком возможной неисправности или неправильной работы более серьезного компонента или системы.

При наличии сомнений в требуемых действиях обращайтесь в отдел технического обслуживания компании Frymaster или местный уполномоченный сервисный центр Frymaster.

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

- Убедитесь в том, что все шнуры питания вставлены в розетки и все автоматические выключатели включены.
- Убедитесь в том, что быстроразъемные соединения источника подачи газа соединены должным образом.
- Убедитесь в том, что клапаны отсечки газа открыты.
- Убедитесь в том, что сливные вентили 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 переливать горячее масло из одной емкости в другую.

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 фритюрниц

6.2.1 Проблемы с контроллером и нагреванием

| ПРОБЛЕМА | МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ | МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ |
|---|---|--|
| Не включается дисплей контроллера. | <ul style="list-style-type: none"> A. Контроллер не включен. B. Отсутствует электропитание. C. Неисправный контроллер или другой компонент | <ul style="list-style-type: none"> A. Нажмите кнопку ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) для включения контроллера. B. Убедитесь в соединении фритюрницы к источнику электропитания и автоматический выключатель не разомкнут. C. Обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием. |
| На дисплее контроллера показывается сообщение IS AIR FULL? YES no ("емкость заполнена? да/нет") после завершения цикла фильтрации. | <ul style="list-style-type: none"> A. Данное сообщение является нормальным после фильтрации. B. Масло может находиться в фильтровальном лотке. | <ul style="list-style-type: none"> A. Нажмите кнопку ▲ (YES/"Да") в случае заполнения обжарочной емкости, иначе нажмите кнопку ▼ (NO/"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 ▲ (YES/"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. Открыт сливной вентиль. B. Газовый вентиль закрыт. C. Ручной газовый вентиль закрыт. D. Быстроразъемное соединение на линии подачи газа соединено неправильно. E. Нагнетательный вентилятор воздуха сгорания засорен или неисправен. | <ul style="list-style-type: none"> A. Закройте сливной вентиль. B. Установите газовый вентиль в положение ON ("ВКЛ.") C. Убедитесь в открытом положении любых встроенных запорных и вентилях подачи газа открыты. D. Убедитесь в том, что быстроразъемное соединение на шланге подачи газа надежно присоединено к фритюрнице. E. Убедитесь в надлежащем функционировании нагнетательного вентилятора воздуха сгорания. Если вентилятор не работает, обратитесь в уполномоченный сервисный центр компании Frymaster. Если вентилятор работает, прочистите и отрегулируйте его согласно инструкциям в главе 6 данного руководства. |
| Фритюрница работает нормально, но восстановление температуры происходит медленно. | Вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании, забит или загрязнен. | Прочистите вентилятор согласно инструкциям в главе 5 данного руководства. |
| Индикатор нагрева горит, вентилятор включен, но нагреватели не зажигаются. | Перегорел предохранитель на интерфейсной плате или модуле зажигания. | Обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием. |
| Фритюрница работает нормально, но при зажигании нагревателей слышится хлопок. | <ul style="list-style-type: none"> A. Вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании, забит или загрязнен. B. Вентиляционная труба газового клапана забита или загрязнена (только для фритюрниц вне стандарта CE). C. Неисправен вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании. | <ul style="list-style-type: none"> A. Прочистите вентилятор согласно инструкциям в главе 5 данного руководства. B. Прочистите вентиляционную трубу согласно инструкциям в главе 6 данного руководства. C. Если вентилятор медленно набирает скорость, обратитесь в уполномоченный сервисный центр Frymaster. |
| На дисплее контроллера показывается сообщение HEATING FAILURE ("отказ нагревателя"). | Имеет место проблема с газовым вентилем, трансформатором или разомкнутым термостатом верхнего уровня. | Нормальным является появление данного сообщения во время запуска в случае наличия воздуха в газовых линиях фритюрницы. Убедитесь в открытом положении газового вентиля. В случае сохранения проблемы выключите фритюрницу и обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием. |

6.2.2 Сообщения об ошибках и индикация сбояв

| ПРОБЛЕМА | МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ | МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ |
|--|--|---|
| На экране контроллера показывается сообщение LoL EEP ("Низкая температура") или Lo . | Температура масла упала на более чем 30°F (17°C) ниже заданного значения в режиме ожидания или 45°F (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 h I- I . | 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 I EEP ("Высокая температура"). | Температура обжарочной емкости на более чем 40 °F (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 I . | 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 rEcoUry FAULT? YES ("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 ▲ (YES/"Да"). Максимальное время нагрева электрических фритюрниц составляет 2:25 мин. В случае сохранения проблемы обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием. |
| На дисплее контроллера показывается температура в неправильном формате (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 h ICh L IP It FA ILUrE d ISconnEct PoUer ("Неисправность термостата верхнего уровня - отключите электропитание") или hELP ("Обратитесь за помощью"). | 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 экране контроллера показывается сообщение EFP ProbE FA ILUrE ("Неисправность датчика температуры") или Prob . | 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. |
| На дисплее контроллера показывается надпись SErU icE rEQU IrEd ("требуется сервис") с сообщением об ошибке. | Имеет место ошибка, требующая вмешательства техника сервис-центра. | Нажмите кнопку ▲ (YES/"Да") после устранения проблемы или нажмите кнопку ▼ (NO/"Нет") для продолжения готовки. Обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием. В некоторых случаях необходимо прекратить готовку. |

6.2.3 Проблемы с лифтом 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 аналогичного легкого белого технического жира 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 низкая температура или на дисплее контроллера показывается сообщение OFF ("Выкл."). | Убедитесь в достижении фритюрницей заданных параметров перед запуском; убедитесь во включенном состоянии контроллера. |
| На дисплее контроллера показывается сообщение LA It For F ILLEr ("подождите фильтрацию"). | 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. Кабель электропитания не вставлен в розетку или автоматический выключатель разомкнут. B. Насос фильтра перегрелся и выключен устройством тепловой защиты. C. Насос фильтра засорен. | <ul style="list-style-type: none"> A. Убедитесь в плотной посадке кабеля питания в соответствующем разъеме 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. 4-3). 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 замените фильтровальный бумажный элемент, убедившись в наличии и расположении сетчатого фильтра <i>под</i> 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 drA In PRn r CONF IrP ("масло в сливном лотке / подтвердите") | Сливной вентиль открыт или имеется возможность наличия масла в сливном лотке. | Нажмите кнопку ▲ (CONFIRM/"ПОДТВЕРДИТЬ") и следуйте указаниям по выполнению функции F ILL uRE FraP drA In PRn ("заполнение емкости из сливного лотка"). |

6.2.5 Проблемы автоматической подпиточной системы

| ПРОБЛЕМА | ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ | 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 низкая температура фритюрницы. B. Слишком холодное масло. C. Масло в коробочном контейнере закончилось. D. Требуется устранение имеющихся ошибок в сервис-центре. | <ul style="list-style-type: none"> A. Температура фритюрницы должна быть на заданном уровне. B. Убедитесь в температуре масла в коробочном контейнере выше 21°C. C. Убедитесь в наличии масла в коробочном контейнере и вставке питающей трубки 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. | A. Имеет место ошибка в системе фильтрации. B. Требуется устранение имеющихся ошибок в сервис-центре. C. Проблема с соленоидным клапаном, насосом, штифтом, резистивным датчиком температуры или платой АТО. | 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. |
| На дисплее контроллера показывается сообщение Oil Error Confirm ("подпиточная система масла пуста/подтвердите") | Отсутствие масла в подпиточной системе. | Залейте масло в подпиточную систему и нажмите кнопку ▲ (CONFIRM/"ПОДТВЕРДИТЬ"). |

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 ("ОТКАЗ ПО ВЫСОКОМУ УРОВНЮ 2") | Верхнее значение за пределами диапазона. |
| E05 | HOT HI 1 ("ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА 1") | Температура масла выше 410°F (210°C) или - в странах ЕС - выше 395°F (202°C) |
| E06 | HEATING FAILURE ("НЕИСПРАВНОСТЬ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА") | Неисправность компонента - контроллера, интерфейсной платы, газового вентиля, модуля зажигания или имеет место размыкание термостата верхнего уровня. |
| E07 | ERROR MIB SOFTWARE ("ОШИБКА ПРОГРАММЫ 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 | ОШИБКА ПРОЦЕДУРЫ БУМАЖНОГО ФИЛЬТРА (заменить бумажный фильтр) | Истек 25-часовой таймер или грязный фильтр не обеспечивает полную фильтрацию. |
| 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 2:25 мин. |
| E27 | LOW TEMP ALARM ("ТРЕВОГА ПО ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ") | Температура масла упала на 30°F (17°C) ниже заданного значения в режиме ожидания или на 45°F (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 температуры 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 и показом на дисплее контроллера сообщения **h IGH L I P lE FA ILUrE** ("неисправность по верхнему уровню"), меняющегося на запрос **d ISconnEct 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 **MA In MENU** ("главное меню") со сменой на **Product SEtUP** ("настройка параметров продукта").
2. Нажимайте левую стрелку (◀) до появления сообщения **tEch Mode** ("режим технического обслуживания") на экране контроллера.
3. Нажмите кнопку (✓).
4. Введите «3000».
5. Нажимайте левую стрелку (◀) до появления сообщения **h I L I P lE tESEt** ("испытание верхнего уровня") на экране контроллера.
6. Нажмите кнопку (✓).

На дисплее контроллера появится сообщение **h IGH L I P lE YES/no** ("верхний уровень - да/нет").

7. Нажмите стрелку вверх (▲).
8. На дисплее контроллера появится сообщение **PrESS And hold chEck** ("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 1-2**, меняющееся на действительное значение температуры (например, **430F**).

10. Отпустите кнопку (✓).

В случае неудачного испытания верхнего уровня на дисплее контроллера будет показываться сообщение **h IGH LIvIt FAILURE** ("неисправность термостата верхнего уровня"), меняющееся на **d ISconnEct PowEr** ("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**) фритюрницы.

12. Выполните действия по сливу и утилизации масла.

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ ОСФ30™

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 во внутренних направляющих с обеих сторон шкафа фритюрницы. См. рис. 1 и 2.
4. Вставьте черный соединитель в наружную коробку, см. рис. 3. Расположение разъема отличается от показанных для газовых приборов*.
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, использоваться **НЕ** должен.



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



Рис. 2. Установите устройство для растапливания.



Расположение разъема в газовых моделях отличается от показанного.

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



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.

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ ОСФ30™

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

Сброс системных параметров емкости масла до исходных значений

- Убедитесь во включенном состоянии устройства для растапливания жира.
- Заполните устройство для растапливания жиром.
- Подождите 2-3 часа до растопки жира. **НЕ** пытайтесь использовать систему подпитки с заправкой 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

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ OSF30™

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.**

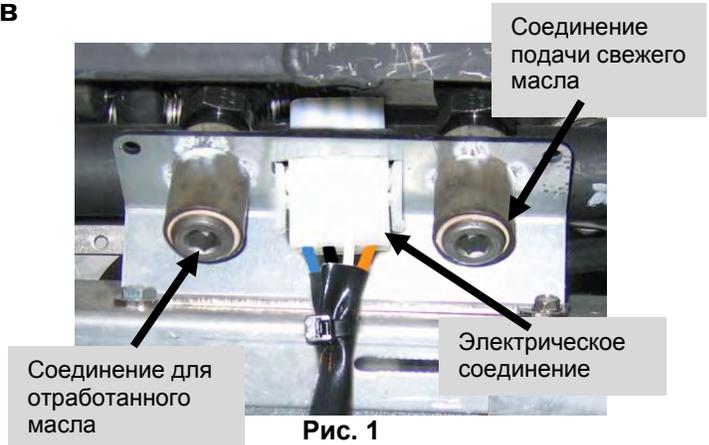


Рис. 1

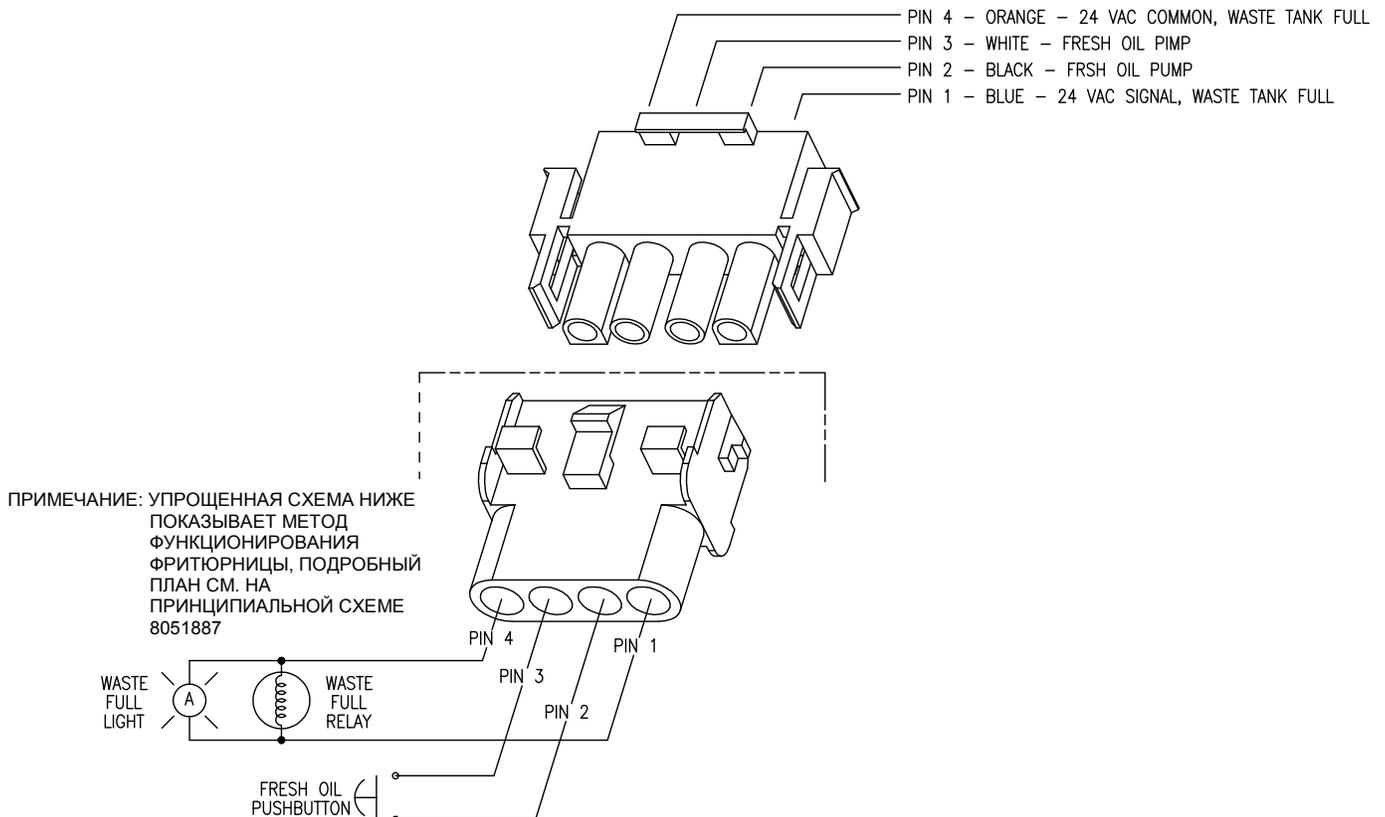


Рис. 2

Фритюрницы серии OCFT™, 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 отдельной обжарочной емкости может потребовать приблизительно одну минуту. Заполнение нераздельной обжарочной емкости может потребовать приблизительно две минуты.



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

Тел. 1-318-865-1711

Факс (заказ деталей) 1-318-219-7140 Факс (техподдержка) 1-318-219-7135

ОТПЕЧАТАНО В США

ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ
1-800-551-8633

819-7000
Февраль 2012 г.