

FilterQuick™ FQE30

Электрическая фритюрница

Руководство по монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию

Данное руководство обновляется при появлении дополнительной информации и выпуске новых моделей. Обновленную редакцию настоящего руководства можно загрузить с веб-сайта изготовителя оборудования.



ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
Запрещается хранить и использовать бензин или
другие горючие газообразные и жидкие вещества
рядом с данным или любым другим электрическим
устройством.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

**Внимательно ознакомьтесь с указаниями
настоящего руководства перед
использованием фритюрницы.**



8 1 9 7 3 6 9

Артикул: FRY_IOM_8197369 10/2015

Russian / Русский язык

⚠ УВЕДОМЛЕНИЕ

Настоящая гарантия теряет силу, если в течение гарантийного периода пользователем данного оборудования Manitowoc Food Service будут использованы любые комплектующие, за исключением приобретенных непосредственно у компании Frymaster или уполномоченных сервисных центров новых не модифицированных или восстановленных деталей, и (или) в случае изменения оригинальной конфигурации используемых частей. В дополнение, компания Frymaster Deap и любые аффилированные предприятия 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 сервисного центра.

⚠ УВЕДОМЛЕНИЕ

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

⚠ УВЕДОМЛЕНИЕ

Монтаж данного оборудования должен производиться в соответствии с действующими государственными и местными нормами страны и (или) региона установки. Подробности см. в разделе «Требования государственных нормативов» главы 2 настоящего руководства.

⚠ УВЕДОМЛЕНИЕ

Все смонтированные устройства должны быть электрически заземлены в соответствии с местными нормативами или, в отсутствие таковых, требованиями действующих Правил устройства электроустановок США (ANSI/NFPA 70), Правил устройства электроустановок Канады (CSA C22.2).

⚠ УВЕДОМЛЕНИЕ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ ИЗ США

Монтаж данного оборудования должен производиться в соответствии с основными требованиями санитарно-технических правил 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

Данное устройство предназначено для использования на предприятиях общественного питания, например, кухнях ресторанов или больниц, а также в коммерческих заведениях - пекарнях, мясных магазинах и пр., но не в непрерывном массовом производстве пищевых продуктов.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Данное устройство предназначено только для эксплуатации внутри помещений. Запрещается производить монтаж или эксплуатацию данного оборудования на открытом воздухе.

⚠ УВЕДОМЛЕНИЕ

Монтаж и эксплуатация данного устройства должны исключать возможность контакта воды с кулинарным жиром или маслом.

⚠ УВЕДОМЛЕНИЕ

Используемые в данном руководстве изображения и фотографии служат для иллюстрации методик эксплуатации, очистки и технического обслуживания и могут не соответствовать правилам работы, принятым на конкретном предприятии.

**УВЕДОМЛЕНИЕ ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ УСТРОЙСТВ, ОБОРУДОВАННЫХ КОНТРОЛЛЕРАМИ
США**

Данное устройство соответствует требованиям части 15 Правил Федеральной комиссии по связи США (FCC). Эксплуатация должна производиться с соблюдением следующих двух условий: 1) данное устройство не должно создавать опасных помех, 2) данное устройство должно быть способным выдерживать любые помехи, включая и те, которые могут привести к нежелательным явлениям в работе устройства. Данное устройство достоверно относится к классу А, но соответствует требованиям для устройств класса В.

КАНАДА

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

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

Запрещается производить очистку данного оборудования струей воды.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Неправильные методы монтажа, настройки, технического обслуживания или ремонта, а также несанкционированные изменения или модификации могут стать причиной материального ущерба, а также привести к травмам или летальному исходу обслуживающего или эксплуатационного персонала. Перед монтажом, эксплуатацией или техническим обслуживанием данного оборудования внимательно ознакомьтесь с указаниями настоящего руководства.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Запрещается изменять или удалять любые детали конструкции фритюрницы с целью размещения под вытяжным колпаком. Есть вопросы? Позвоните по горячей линии обслуживания компании Frymaster по тел. 1-800-551-8633.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Следует предусмотреть надлежащие меры для ограничения перемещения данного устройства без зависимости от или передачи нагрузок на электрическую систему. Фритюрница комплектуется механическими ограничителями перемещения. При отсутствии упомянутого выше комплекта обратитесь в ближайшее представительство компании-производителя.

⚠ УВЕДОМЛЕНИЕ

Все фритюрницы, поставляемые без заводских электрических кабелей со штепселями, должны жестко соединяться с использованием гибких кабелегонов к клеммному блоку в задней части устройства. Соединение проводки таковых фритюрниц должно соответствовать требованиям Правил устройства электроустановок. При жестко смонтированной проводке должны быть предусмотрены ограничительные устройства.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Передний выступ фритюрницы — не ступенька! Запрещается вставать на фритюрницу. Поскальзывание или контакт с горячим маслом могут стать причиной тяжелых травм.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Запрещается хранить или использовать бензин или другие горючие жидкие или газообразные вещества рядом с данным или любым другим электрическим устройством.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Запрещается распылять аэрозоли рядом с данным кухонным устройством в процессе эксплуатации.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Поддон для крошек оборудован фильтром, который нужно каждый день по окончании смены опустошать в жаростойкий контейнер. Оставшиеся в некоторых видах кулинарного жира частицы пищи могут самопроизвольно воспламеняться.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Запрещается стучать корзинами для жарки или другой кухонной утварью по сборной полосе фритюрницы. Данная полоса герметизирует стык между обжарочными ваннами. Постукивание по полосе корзинами для жарки с целью сбивания кулинарного жира приведет к деформации и ухудшению посадки полосы на месте установки. Полоса рассчитана на плотную посадку и должна сниматься только для очистки.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Каждая обжарочная емкость фритюрницы комплектуется электрическим кабелем (трехфазным). Извлеките ВСЕ электрические кабели из розеток перед началом любых работ по перемещению, испытанию, техническому обслуживанию или ремонту фритюрницы Frymaster.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Данное устройство должно быть подсоединено к источнику питания с параметрами, соответствующими информации паспортной таблички на внутренней стороне дверцы прибора.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Все электрические соединения данного кухонного устройства должны быть выполнены в соответствии с монтажными схемами из комплекта поставки. При монтаже или сервисном обслуживании данного оборудования руководствуйтесь монтажными схемами в конце настоящего руководства.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Проявляйте осторожность и используйте надлежащие средства индивидуальной защиты во избежание контакта с горячими поверхностями или жиром, которые могут стать причиной тяжелых ожогов или травм.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Запрещается производить модификацию данной фритюрницы с целью использования в качестве водяной бани. Данное действие представляет повышенную опасность при использовании рядом расположенных обжарочных емкостей в обычных целях. Разбрызгивание или разливание воды в горячее масло может стать причиной опасных выбросов масла. В подобных ситуациях персонал рядом с фритюрницей подвергается опасности получения серьезных травм.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Запрещается эксплуатация данного оборудования со снятыми или незакрепленными крышками и смотровыми панелями.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Замену поврежденного электрического кабеля должен произвести техник уполномоченного сервисного центра Frymaster или специалист аналогичной квалификации.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Строительные нормы запрещают установку фритюрницы с открытой емкостью горячего масла рядом с источниками открытого пламени любого типа, включая жарочные шкафы и кухонные плиты.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Горячее масло может стать причиной тяжелых ожогов. Избегайте контакта с горячим маслом! В любом случае, в целях предотвращения проливов, падений и тяжелых ожогов необходимо слить масло из обжарочных емкостей перед перемещением фритюрницы. Категорически запрещается переливать горячее масло из одного контейнера в другой. Не закрепленная в стационарном положении фритюрница может опрокинуться и стать причиной тяжелых травм.

 **ВНИМАНИЕ**

Обязательно заполняйте обе стороны раздельной обжарочной емкости при нагреве фритюрницы для любых целей - испытаний, готовки или кипячения емкости.

 **ОПАСНОСТЬ!**

Горячее масло может стать причиной тяжелых ожогов. Избегайте контакта с горячим маслом! В любом случае, в целях предотвращения проливов, падений и тяжелых ожогов необходимо слить масло из обжарочных емкостей перед перемещением фритюрницы. Категорически запрещается переливать горячее масло из одного контейнера в другой. Не закрепленная в стационарном положении фритюрница может опрокинуться и стать причиной тяжелых травм.

 **ОПАСНОСТЬ!**

Категорически запрещается производить эксплуатацию устройства с пустой обжарочной емкостью. Перед подачей электропитания к нагревательным элементам необходимо заполнить обжарочную емкость до отметки водой или кулинарным маслом. Невыполнение данного условия приведет к неустраняемому повреждению нагревательных элементов и может вызвать пожар.

 **УВЕДОМЛЕНИЕ**

При жестком соединении данного оборудования к источнику электропитания в схеме проводки должен быть предусмотрен размыкатель цепи с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм на всех полюсах.

 **УВЕДОМЛЕНИЕ**

Расположение данного оборудования должно обеспечивать доступ к штепселю электрического кабеля при отсутствии других средств размыкания цепи (например, автоматический выключатель).

 **УВЕДОМЛЕНИЕ**

Стационарная электрическая проводка данного кухонного устройства должна выполняться с использованием медных проводов, имеющих предельную температуру эксплуатации не менее 75°C (167°F).

 **ОПАСНОСТЬ!**

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ укладывать цельный блок кулинарного жира в обжарочную емкость поверх нагревательных элементов. Данное действие приведет к повреждению элементов и повысит опасность внезапного возгорания жира.



Электрические фритюрницы FilterQuick™ серии FQE30 Руководство по установке и эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1. Введение

1.1	Общие сведения	1-1
1.2	Информация по безопасности.....	1-1
1.3	Информация о контроллере	1-1
1.4	Информация, относящаяся к стандарту СЕ Европейского Сообщества	1-1
1.5	Наладчики, эксплуатационный и обслуживающий персонал	1-1
1.6	Определения	1-1
1.7	Методика подачи иска о возмещении ущерба из-за транспортировки.....	1-1
1.8	Идентификационные данные номеров моделей	1-1
1.9	Информация по сервисному обслуживанию	1-1

ГЛАВА 2. Указания по монтажу

2.1	Общие требования при монтаже	2-2
2.1.1	Зазоры и вентиляция.....	2-2
2.1.2	Требования к электрическому заземлению	2-2
2.1.3	Требования электротехнических стандартов Австралии.....	2-2
2.2	Требования к электропитанию	2-2
2.3	Расположение фритюрницы.....	2-2
2.4	Установка рамы для контейнера в коробке	2-2

ГЛАВА 3. Указания по эксплуатации

3.1	Методики настройки и запуска оборудования.....	3-3
3.2	Эксплуатация.....	3-3
3.3	Автоматическая подпиточная система Oil Attendant®	3-3
3.3.1	Установка бака с маслом.....	3-3
3.3.2	Периодическая замена масла	3-3

ГЛАВА 4. Указания по фильтрации масла

4.1	Введение	4-4
4.2	Подготовка к фильтрации с использованием бумажного фильтра или фильтровальной прокладки.....	4-4
4.3	Фритюрницы с контроллером FilterQuick™ и системой быстрой фильтрации масла Fingertip Filtration	4-4
4.4	Поиск и устранение неисправностей фритюрниц с контроллером FilterQuick™ и системой быстрой фильтрации масла Fingertip Filtration.....	4-4
4.4.1	Неполная фильтрация масла	4-4
4.5	Функция фильтрации масла занята	4-4
4.6	Слив и утилизация отработанного масла	4-4

ГЛАВА 5. Профилактическое техническое обслуживание

5.1	Очистка фритюрницы.....	5-5
5.2	Ежедневные проверки и сервисное обслуживание.....	5-5
5.2.1	Осмотр фритюрницы на наличие повреждений.....	5-5
5.2.2	Очистка внутренних и наружных компонентов фритюрницы	5-5
5.2.3	Очистка системы фильтрации FilterQuick™	5-5

5.2.4	Очистка съемных деталей и приспособлений.....	5-5
5.3	Еженедельные проверки и сервисное обслуживание.....	5-5
5.3.1	Слив, очистка обжарочной емкости и нагревательных элементов.....	5-5
5.3.2	Выпаривание (кипячение) содержимого обжарочной емкости	5-5
5.4	Ежемесячные проверки и сервисное обслуживание	5-5
5.4.1	Проверка точности уставок контроллера фритюрницы FilterQuick™	5-5
5.5	Ежеквартальные проверки и сервисное обслуживание	5-5
5.5.1	Замена уплотнительных колец	5-5
5.6	Ежегодные или периодические осмотры системы	5-5
5.6.1	Фритюрница	5-5
5.6.2	Система фильтрации масла FilterQuick™	5-5
ГЛАВА 6. Поиск и устранение неисправностей оператором		
6.1	Введение	6-6
6.2	Поиск и устранение неисправностей	6-6
6.2.1	Проблемы контроллера и нагревательных элементов	6-6
6.2.2	Сообщения об ошибках и проблемы дисплея.....	6-6
6.2.3	Проблемы фильтрации	6-6
6.2.4	Проблемы подъемника корзин	6-6
6.2.5	Проблемы автоматической подпиточной системы	6-6
6.2.6	Коды журнала ошибок	6-6
6.2.7	Проверка датчика верхнего уровня.....	6-6
6.2.8	Датчик контроля качества масла (OQS)	6-6

ПРИЛОЖЕНИЕ А. Указания по использованию наливной системы масла (не из контейнеров)

ПРИЛОЖЕНИЕ В. Указания по подготовке фритюрницы к использованию коробочного контейнера с твердым жиром

ПРИЛОЖЕНИЕ С. Указания по использованию устройства для растапливания твердого жира

Электрическая фритюрница FILTERQUICK™ серии FQE30

ГЛАВА 1. Введение

ПРИМЕЧАНИЕ. До начала нормальной эксплуатации фритюрницы Frymaster FilterQuick™ серии FQE30 на предприятии общественного питания необходимо выполнить ввод в эксплуатацию, демонстрацию функциональных возможностей оборудования и обучение персонала.

1.1 Общие сведения

Перед использованием данного оборудования внимательно ознакомьтесь с указаниями настоящего руководства. В данном руководстве содержится описание методов эксплуатации всех конфигураций электрических фритюрниц FilterQuick™ серии FQE30. Большинство деталей фритюрниц данного семейства моделей совершенно идентичны и при рассмотрении группы в целом будет использоваться термин «электрические фритюрницы FilterQuick™ серии FQE30».

Фритюрницы FilterQuick™ серии FQE30 оборудованы малообъемными обжарочными емкостями, автоматической подпиточной системой и полуавтоматическим блоком фильтрации Fingertip Filtration. Конструкция Euro-Look включает в себя закругленную верхнюю крышку и большой круглый слив, благодаря которому все остатки и прочие отходы смываются в фильтровальный лоток. Фритюрницы FilterQuick™ серии FQE30 управляются контроллером FilterQuick™. Фритюрницы данной серии поставляются с полноразмерной или отдельной обжарочной емкостью и могут приобретаться в виде многосекционных систем до пяти фритюрниц в каждой.

1.2 Информация по безопасности


Перед использованием данного оборудования внимательно ознакомьтесь с указаниями настоящего руководства.


В тексте руководства использованы символы в двойной рамке, подобные приведенному ниже.

ОПАСНОСТЬ!

Горячее масло причиняет тяжелые ожоги. Категорически запрещается перемещать фритюрницу с горячим маслом или переливать горячее масло из одного контейнера в другой.

 **Блоки «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ»** содержат информацию о действиях или условиях, которые *могут привести к или стать причиной неполадок оборудования.*

 **Блоки «ВНИМАНИЕ!»** содержат информацию о действиях или условиях, которые *могут привести или стать причиной повреждений устройств* и вызвать некорректное функционирование оборудования.

 **Блоки «ОПАСНОСТЬ!»** содержат информацию о действиях или условиях, которые *могут привести или стать причиной травм персонала*, а также вызвать повреждения системы и (или) некорректное функционирование оборудования.

Электрические фритюрницы FilterQuick™ серии FQE30 оснащены функцией определения высокой температуры, отключающей нагревательные элементы в случае отказа системы управления температурой.

1.3 Информация о контроллере

Данное оборудование было испытано и найдено соответствующим предельным значениям, установленным для цифровых устройств класса А согласно условиям части 15 Правил Федеральной комиссии связи США (FCC). Данное устройство достоверно относится к классу А, но соответствует требованиям для устройств класса В. Данные требования рассчитаны на обеспечение обоснованного уровня защиты от вредных помех в случае эксплуатации оборудования в промышленных условиях. Данное оборудование генерирует, использует и может излучать высокочастотную энергию и, в случае невыполнения требований настоящего руководства к монтажу и эксплуатации, может являться источником вредных помех для радиосвязи. Эксплуатация данного оборудования в жилых районах может стать причиной возникновения вредных помех, устранение которых должно будет производиться силами и за счет пользователя такового оборудования.

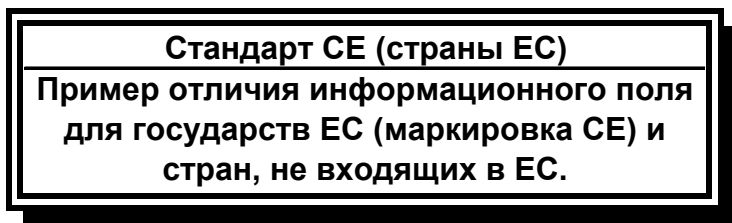
Любые изменения оборудования, не получившие явно выраженного одобрения от организации, контролирующей обеспечение соответствия требованиям нормативов, могут лишить пользователя права эксплуатировать оборудование.

При необходимости, пользователь должен обратиться за дополнительной консультацией к торговому представителю или опытному радио- или телевизионному технику.

Пользователь может воспользоваться брошюрой, выпущенной Федеральной комиссией связи США: «How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems» («Методы обнаружения и устранения проблем, связанных с радио- и телевизионными помехами»). Брошюру можно заказать по следующему адресу: U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, США. Документ № 004-000-00345-4.

1.4 Информация, относящаяся к стандарту CE Европейского Сообщества

Европейское Сообщество установило для оборудования подобного типа ряд особых стандартов. В случае противоречий между стандартами ЕС и другими стандартами применимая к данному оборудованию информация выделяется затененными блоками, подобными приведенному ниже.



1.5 Наладчики, эксплуатационный и обслуживающий персонал

Указания по эксплуатации оборудования Frymaster предназначены только для квалифицированного и (или) уполномоченного персонала, см. раздел 1.6. **Любые работы по монтажу и обслуживанию оборудования Frymaster должны производиться квалифицированными, сертифицированными, лицензированными и (или) уполномоченными специалистами-наладчиками или сервисными техниками, см. раздел 1.6.**

1.6 Определения

Квалифицированные и (или) уполномоченные специалисты по эксплуатации

Квалифицированный или уполномоченный эксплуатационный персонал — специалисты, внимательно ознакомившиеся с указаниями настоящего руководства и изучившие принципы функционирования оборудования или имеющие опыт работы с оборудованием, к которому относится информация настоящего руководства.

Квалифицированные специалисты по монтажу

Квалифицированные монтажники — специалисты, фирмы, корпорации и (или) компании которые лично или через представителей участвуют или несут ответственность за установку электротехнической аппаратуры. Квалифицированный монтажник должен обладать опытом производства работ подобного типа, быть знакомым со всеми применимыми правилами электробезопасности и соблюдать все требования действующих государственных и местных нормативов.

Квалифицированный сервисный персонал

Квалифицированные сервисные техники должны быть знакомы с основными характеристиками и принципами функционирования обслуживаемых устройств, а также быть уполномочены компанией Frymaster, L.L.C. для выполнения сервисного обслуживания оборудования. Все уполномоченные сервисные техники должны иметь полный комплект технических руководств и каталогов запасных частей, а также располагать минимально необходимым запасом деталей для обслуживаемого оборудования Frymaster. Список уполномоченных сервисных центров Frymaster см. на веб-сайте: www.frymaster.com. *Невыполнение требования по привлечению квалифицированных специалистов для сервисного обслуживания оборудования аннулирует гарантийные обязательства Frymaster*

1.7 Методика подачи иска о возмещении ущерба из-за транспортировки

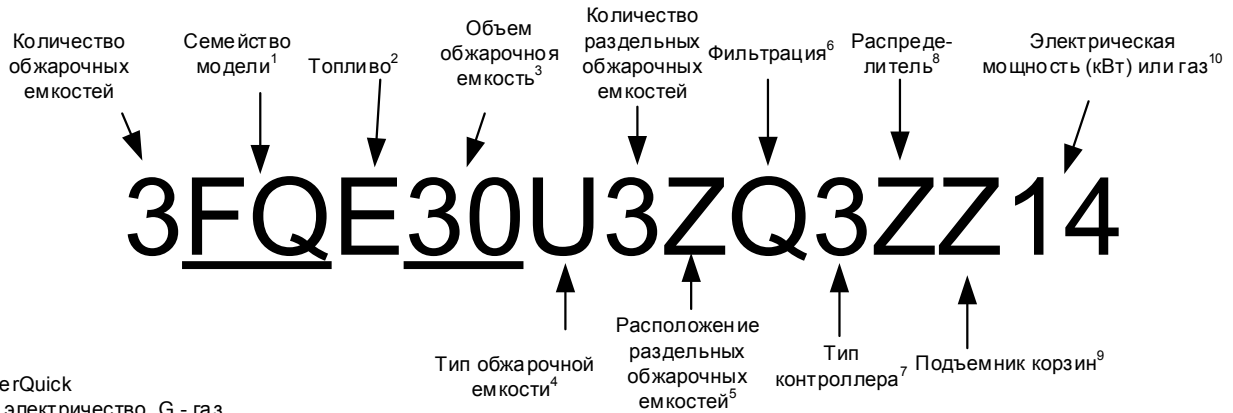
Ниже приведено описание действий в случае обнаружения повреждений оборудования во время приемки от транспортной компании.

Имейте в виду: перед отправкой с завода данное оборудование было тщательно осмотрено и упаковано квалифицированным персоналом. После приемки оборудования полная ответственность за безопасную доставку переходит к транспортной компании.

1. **Предъявляйте иск о возмещении убытков немедленно**, независимо от размеров ущерба.
2. **Осмотрите оборудование и зафиксируйте все видимые потери и повреждения**, а также убедитесь во внесении данной информации в грузовую накладную с подписанием лицом, осуществившим доставку.
3. **Скрытые потери или ущерб** -в случае отсутствия видимых признаков повреждений оборудования до момента распаковки, уведомьте транспортную компанию или транспортного агента **немедленно** по обнаружении дефекта и подайте требование о возмещении скрытого ущерба. Претензия должна быть подана в течение 15 дней со дня доставки. Обязательно сохраните транспортную упаковку для осмотра.

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

1.8 Идентификационные данные номеров моделей



- 1 = FilterQuick
- 2 = E - электричество, G - газ
- 3 = 13,6 кг (30 фунт.)
- 4 = U - открытая
- 5 = L - слева от фильтра; R - справа от фильтра; M - центральное расположение; X - смешанный тип; Z - все
- 6 = Q - полуавтоматическая с автоматической подпиточной системой
- 7 = FilterQuick 3000
- 8 = S - распределитель; Z - отсутствует
- 9 = B - подъемник корзин; Z - отсутствует
- 10 = электрическая мощность - 14, 17, 22 кВт; газ - NG (природный), PG (пропан), BG (бутан), LG (сжиженные газы)

1.9 Информация по сервисному обслуживанию

Для проведения нерегламентного технического обслуживания или ремонта, а также получения дополнительной сервисной информации, пожалуйста, обращайтесь в местный уполномоченный сервисный центр Frymaster. Для быстрого получения содействия необходимо сообщить представителю сервисного центра или сотруднику отдела технической поддержки компании Frymaster определенную информацию об оборудовании. Большая часть требуемой информации содержится в табличке, прикрепленной к внутренней стороне дверцы фритюрницы. Артикулы указаны в сервисном руководстве и каталоге запасных частей. Заказы на поставку запасных частей могут быть размещены непосредственно в местном сервисном центре или направлены торговому представителю. Список уполномоченных сервисных центров Frymaster см. на веб-сайте: www.frymaster.com. В случае отсутствия возможности посещения веб-сайта с целью ознакомления со списком сервисных центров, пожалуйста, обратитесь в отдел технической поддержки компании Frymaster по тел. 1-800-551-8633 или 1-318-865-1711 или по электронной почте service@frymaster.com.

Для повышения эффективности содействия со стороны представителей компании-изготовителя, пожалуйста, сообщите указанные ниже данные оборудования.

Номер модели _____

Серийный номер _____

Напряжение _____

Характер проблемы _____

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Электрическая фритюрница FILTERQUICK™ серии FQE30

ГЛАВА 2. Указания по монтажу

2.1 Общие требования при монтаже

Правильный монтаж является критически важным для гарантирования безопасной, эффективной и безотказной работы данного кухонного устройства.

Все работы по монтажу и сервисному обслуживанию оборудования Frymaster должны выполнять квалифицированные, аттестованные и (или) уполномоченные специалисты-наладчики или техники по обслуживанию согласно указаниям раздела 1.6 настоящего руководства.

Невыполнение требования о привлечении квалифицированных, аттестованных и (или) уполномоченных специалистов-наладчиков или техников по обслуживанию (согласно указаниям раздела 1.6 настоящего руководства) для монтажа или иных работ по обслуживанию данного оборудования сделает недействительной гарантию Frymaster и может привести к повреждению оборудования или травмам персонала.

В случае противоречий между указаниями и информацией настоящего руководства, с одной стороны, и местными или государственными нормами и правилами - с другой, монтаж и эксплуатация данного устройства должны производиться в соответствии с действующими нормами и правилами страны установки оборудования.

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

УВЕДОМЛЕНИЕ

Все фритюрницы, поставляемые без заводских электрических кабелей со штепселями, должны жестко соединяться с использованием гибких кабелегонов к клеммному блоку в задней части устройства. Соединение проводки таковых фритюрниц должно соответствовать требованиям Правил устройства электроустановок. При жестко смонтированной проводке должны быть предусмотрены ограничительные устройства.

ОПАСНОСТЬ!

Следует предусмотреть надлежащие меры для ограничения перемещения данного устройства без зависимости от или передачи нагрузок на электрическую систему. Фритюрница комплектуется механическими ограничителями перемещения. При отсутствии ограничителя перемещения в комплекте поставки фритюрницы обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр Frymaster.

УВЕДОМЛЕНИЕ

При жестком соединении данного оборудования к источнику электропитания в схеме проводки должен быть предусмотрен размыкатель цепи с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм на всех полюсах.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Расположение данного оборудования должно обеспечивать доступ к штепселю электрического кабеля при отсутствии других средств размыкания цепи (например, автоматический выключатель).

УВЕДОМЛЕНИЕ

Стационарная электрическая проводка данного кухонного устройства должна выполняться с использованием медных проводов, имеющих предельную температуру эксплуатации не менее 75°C (167°F).

УВЕДОМЛЕНИЕ

Во избежание опасности электропоражения замену поврежденного электрического кабеля должен производить техник уполномоченного сервисного центра Frymaster или специалист аналогичной квалификации.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Данное устройство должно быть подсоединено к источнику питания с параметрами, соответствующими информации паспортной таблички на внутренней стороне дверцы прибора.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Все электрические соединения данного кухонного устройства должны быть выполнены в соответствии с монтажными схемами из комплекта поставки. При монтаже или сервисном обслуживании данного оборудования руководствуйтесь монтажными схемами, прикрепленными к внутренней стороне дверцы прибора.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Запрещается прикреплять защитный фартук к одинарной фритюрнице. Фритюрница может потерять устойчивость, опрокинуться и стать причиной травм. Место установки данного кухонного устройства должно быть свободным от мусора и горючих материалов.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Строительные нормы запрещают установку фритюрницы с открытой емкостью горячего масла рядом с источниками открытого пламени любого типа, включая жарочные шкафы и кухонные плиты.

В случае перебоев в подаче электропитания фритюрница автоматически выключается. В таком случае, необходимо установить выключатель электропитания в положение OFF («Выкл.»). Запрещается пытаться включить фритюрницу до возобновления подачи электропитания.

2.1.1 Зазоры и вентиляция

Запрещается размещать горючие материалы на и рядом с устройством; однако, допускается установка устройства на полу из горючего материала.

Просветы сбоку и сзади от устройства до горючей конструкции должны быть не менее 15 см (6 дюйм.). Для целей обслуживания и надлежащей эксплуатации свободное пространство перед фритюрницей должно быть не менее 61 см (24 дюйм.).



ВНИМАНИЕ!
Не загромождайте пространство вокруг основания или под фритюрницей.

2.1.2 Требования к электрическому заземлению

Все электрические приборы должны быть заземлены в соответствии со всеми действующими государственными и местными нормативами и, в соответствующих случаях, стандартами СЕ. Все устройства (с электрическим кабелем или жестким соединением) должны быть подключены к заземленному источнику электропитания. Монтажная схема находится на внутренней стороне дверцы фритюрницы. Параметры напряжения см. на паспортной табличке, прикрепленной ко внутренней стороне дверцы фритюрницы.

Вывод для эквипотенциального заземления позволяет выполнить электрическое соединение всего оборудования в одном помещении с целью гарантирования отсутствия представляющей опасность разности электрических потенциалов между устройствами.



2.1.3 Требования электротехнических стандартов Австралии

Монтаж должен производиться в соответствии со стандартами AS 5601 и AS/NZS 3000:2007, а также нормативами местных органов власти, правилами устройства газовых и электрических установок и любыми другими действующими положениями.

При оснащении устройства опорными роликами монтаж должен производиться согласно требованиям стандартов AS5601 и AS1869.

2.2 Требования к электропитанию

Опциональный штепсель кабеля для трехфазной системы электропитания фритюрниц с соединением треугольником на 208 В и 240 В имеет параметры 60 А, 250 В переменного тока и конфигурацию NEMA 15-60P.

Требования к трехфазной системе электропитания						
МОДЕЛЬ	МОЩНОСТЬ, кВт	НАПРЯЖЕНИЕ	ПРОВОДА ПРИМЕНЕНИЕ	МИНИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПРОВОДА КАЛИБР ПО АСП (мм)		СИЛА ТОКА, А (на фазу)
FQEL14	14	208	3	6	(4,11)	39
FQEL14	14	240	3	6	(4,11)	34
FQEL14	14	480	3	8	(2,59)	17
FQEL14	14	220/380	4	6	(4,11)	22
FQEL14	14	230/400	4	6	(4,11)	21
FQEL14	14	240/415	4	6	(4,11)	20

Требования к однофазной системе электропитания						
МОДЕЛЬ	МОЩНОСТЬ, кВт	НАПРЯЖЕНИЕ	ПРОВОДА ПРИМЕНЕНИЕ	МИНИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПРОВОДА КАЛИБР ПО АСП (мм)		СИЛА ТОКА, А (на фазу)
FQEL14	14	208	2	3	(5,83)	67
FQEL14	14	220	2	3	(5,83)	63
FQEL14	14	240	2	4	(5,19)	58

УВЕДОМЛЕНИЕ

Стационарная электрическая проводка данного кухонного устройства должна выполняться с использованием медных проводов, имеющих предельную температуру эксплуатации не менее 75°C (167°F).

ОПАСНОСТЬ!

Данное устройство должно быть подсоединено к источнику питания с параметрами, соответствующими информации паспортной таблички на внутренней стороне дверцы прибора.

ОПАСНОСТЬ!

Все электрические соединения данного кухонного устройства должны быть выполнены в соответствии с монтажными схемами из комплекта поставки. При монтаже или сервисном обслуживании данного оборудования руководствуйтесь монтажными схемами, прикрепленными к внутренней стороне дверцы прибора.

2.3 Расположение фритюрницы

ОПАСНОСТЬ!

Запрещается изменять или удалять любые детали конструкции фритюрницы с целью размещения под вытяжным колпаком. Есть вопросы? Обратитесь в круглосуточную службу технической поддержки Frymaster Dean по тел. 1-800-551-8633.

1. После монтажа фритюрницы на участке жарки, проверьте горизонтальность установки в поперечном и продольном направлении при помощи строительного уровня, расположенного поверх жаровни.

Для выравнивания фритюрниц регулируйте роликовые платформы, следя за сохранением надлежащей высоты фритюрниц на участке жарки.

После окончательного выравнивания фритюрницы установите ограничители, входящие в комплект поставки, с целью предотвращения смещения устройства и передачи механических напряжений на электрическую систему или соединения. При установке ограничителей следуйте инструкциям из комплекта поставки. Снятые на период сервисного обслуживания или по другим причинам ограничители необходимо установить на требуемые места перед возвратом фритюрницы в эксплуатацию.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Следует предусмотреть надлежащие меры для ограничения перемещения данного устройства без зависимости от или передачи нагрузок на электрическую систему. Фритюрница комплектуется механическими ограничителями перемещения. При отсутствии упомянутого выше комплекта обратитесь в ближайшее представительство компании-производителя.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Горячее масло может стать причиной тяжелых ожогов. Избегайте контакта с горячим маслом! В любом случае, перед перемещением фритюрницы необходимо слить масло для предотвращения разливов масла, падений и тяжелых ожогов. Не закрепленная после установки в стационарном положении фритюрница может опрокинуться и привести к тяжелым травмам.

2. Закройте сливные ventили фритюрницы.
3. Очистите и заполните обжарочные емкости маслом до нижней линии. (См. раздел «Методики настройки и выключения оборудования» в главе 3).

2.4 Установка рамы для контейнера в коробке

Откройте дверцу фритюрницы (обычно - самую правую) и снимите транспортную опорную поперечину, открутив четыре винта (см. рис. 1). Установите раму для контейнера в коробке, поставляемую в комплекте приспособлений, зафиксировав ранее снятыми винтами (см. рис. 2). Указания по монтажу фритюрницы на твердом жире см. в Приложении А в конце настоящего руководства. Установите опциональный брызгозащитный экран для защиты дна коробочного контейнера (см. рис. 3).

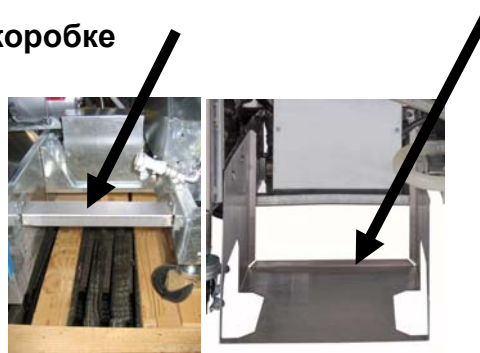


Рис. 1

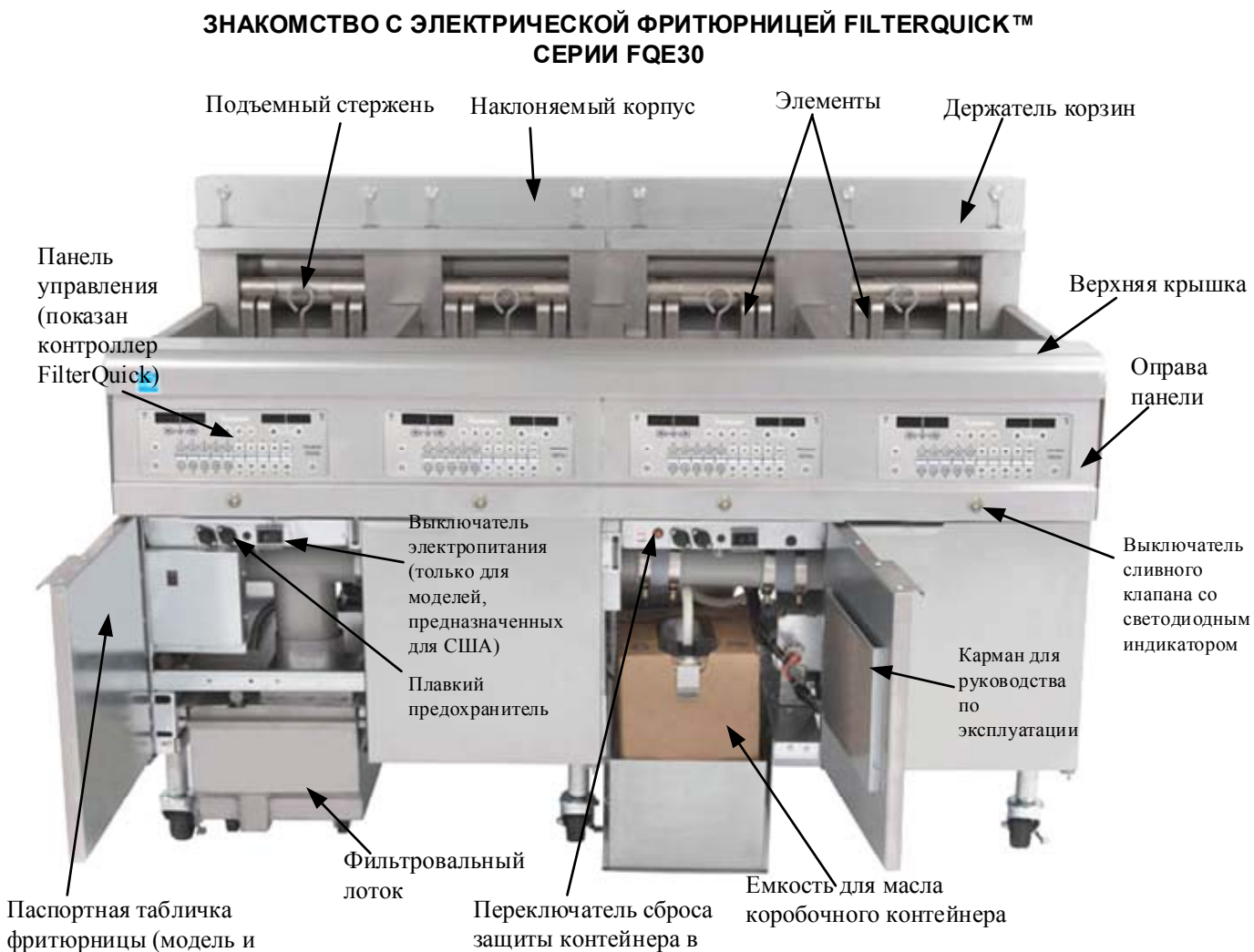
Рис. 2



Рис. 3

Электрическая фритюрница FILTERQUICK™ серии FQE30

ГЛАВА 3. Указания по эксплуатации



Типовая конфигурация (показана электрическая фритюрница FILTERQUICK™ серии FQE 330)

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

3.1 Методики настройки и выключения оборудования

Установка и настройка

ОПАСНОСТЬ!

Категорически запрещается производить эксплуатацию устройства с пустой обжарочной емкостью. Перед подачей электропитания к нагревательным элементам обжарочная емкость должна быть заполнена водой или маслом до отметки. Невыполнение данного условия приведет к неустранимому повреждению нагревательных элементов и может вызвать пожар.

ОПАСНОСТЬ!

Перед заполнением маслом следует тщательно просушить все поверхности обжарочной емкости. В противном случае, контакт воды с нагретым до жарочной температуры маслом приведет к выбросу горячих брызг масла.

ВНИМАНИЕ

Фритюрницы FilterQuick™ не предназначены для использования твердого кулинарного жира без установки специального комплекта для растапливания. Использование твердого кулинарного жира допускается только при оборудовании данной фритюрницы указанным комплектом для растапливания. В противном случае произойдет закупоривание маслопроводов фритюрницы твердым кулинарным жиром. Фритюрница FilterQuick™ вмещает 14 л (3,7 галл./31 фунт) масла в конфигурации с полноразмерной обжарочной емкостью и 7 л (2,5 галл./15,5 фунт.) в конфигурации со сдвоенной обжарочной емкостью при температуре 21°C (70°F).

ВНИМАНИЕ

Обязательно заполняйте обе стороны отдельной обжарочной емкости при нагреве фритюрницы для любых целей - испытаний, готовки или кипячения емкости.

1. Заполните обжарочную емкость кулинарным маслом до нижней отметки уровня (OIL LEVEL) на задней стороне емкости. Данное условие учитывает расширение масла при нагревании. Запрещается заполнять жаровню холодным маслом выше нижней линии; из-за расширения при нагревании масло может перелиться через край емкости. Указания по заполнению обжарочной емкости при помощи наливных систем см. в разделе 1.9.8 на стр. 1-16 *руководства по эксплуатации контроллера FilterQuick™, док. 8197368.*
2. Убедитесь во вставке и фиксации (в соответствующих случаях) штепселей электрических кабелей в стенные розетки с надлежащими характеристиками. Убедитесь в плотной посадке штепселей в розетках и отсутствии открытых участков контактных штырей.
3. Убедитесь во включении электропитания фритюрницы. Некоторые модели оборудованы общим выключателем, расположенным за дверцей шкафа фритюрницы на лицевой панели блока компонентов, рядом с плавким предохранителем.
4. Убедитесь во включении электропитания контроллера (ON). После включения контроллера фритюрница начнет нагреваться с показом на дисплее сообщения **MELT-CYCLE** («Цикл растапливания»), сменяющегося на значение температуры фритюрницы, до достижения значения 82°C (180°F). Температура фритюрницы показывается до достижения уровня в пределах 2°F от заданного значения. После достижения фритюрницей заданного значения температуры на дисплее контроллера будет показываться сообщение **READY** («Готов»), указывая на готовность фритюрницы к эксплуатации. Для выхода из цикла растапливания нажмите кнопку EXIT COOL («Выход - остывание») Выберите ответ YES («Да») при появлении запроса EXIT MELT? («Выйти из цикла растапливания?»)
5. Убедитесь в нахождении масла у верхней отметки уровня (OIL LEVEL) после достижения маслом жарочной температуры.
6. Максимальная масса загружаемой в масло или жир партии картофеля фри должна быть не более 0,7 кг или 1,5 фунт.

Отключение

1. Отфильтруйте масло и произведите очистку фритюрниц (см. главы 5 и 6).
2. Выключите фритюрницу.
3. Закройте обжарочные емкости крышками.

3.2 Эксплуатация

Данная фритюрница оборудована контроллерами модели FilterQuick™ (см. рис. ниже). Методики программирования параметров и использования контроллера см. в руководстве по эксплуатации FilterQuick™, док. 8197368.



КОНТРОЛЛЕР FILTERQUICK

Указания по использованию встроенной системы фильтрации см. в главе 5 настоящего руководства.

3.3 Автоматическая подпиточная система Oil Attendant®

При оснащении фритюрницы автоматической подпиточной системой Oil Attendant® обеспечивается непрерывная подача масла в обжарочные емкости из баков в шкафу. Бак вмещает 16-кг (35-фунт.) коробку масла. В типовых условиях эксплуатации данный объем масла обеспечит функционирование фритюрницы в течение около двух дней до необходимости замены.

Компоненты системы перечислены в правой части страницы (см. рис. 1).

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

Кнопка сброса низкого уровня контейнера в коробке (JIB): сбрасывает защиту автоматической подпиточной системы после замены масла.

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

Контейнер в коробке (JIB): является емкостью для масла

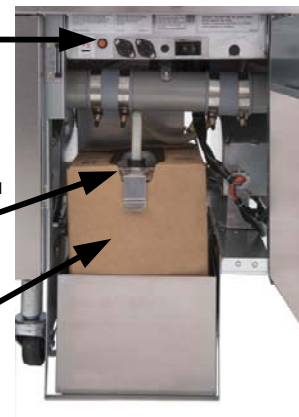


Рис. 1

3.3.1 Установка бака 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 сцепления аппаратурой всасывания с внутренними компонентами шкафа при установке емкости во фритюрницу.

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

3.3.2 Периодическая замена масла

При низком уровне в емкости с маслом на левом дисплее контроллера появляется сообщение **TOP OFF OIL EMPTY** («Подпиточная система масла пуста»), а на правом - **CONFIRM** («Подтвердить»). Нажмите кнопку (CONFIRM/«Подтвердить»). Некоторые процедуры могут отличаться от показанных на изображении. Соблюдайте указания изготовителя при замене контейнера в коробке. В случае использования твердого жира см. указания Приложения С в конце настоящего руководства.

1. Откройте шкаф и выдвиньте контейнер в коробке (см. рис. 2).
2. Снимите крышку и вылейте оставшееся масло из контейнера равномерно в обжарочные емкости (см. рис. 3).



Рис. 2



Рис. 3

3. Снимите крышку и фольгу с вертикально расположенного контейнера (см. рис. 4).
4. Вставьте трубку в новый полный контейнер (см. рис. 5).



Рис. 4



Рис. 5

5. Вдвиньте контейнер на полку в шкафу фритюрницы (см. рис. 2).
7. Нажмите и удерживайте оранжевую кнопку сброса параметров коробочного контейнера в течение десяти (10) секунд для возврата подпиточной системы к исходным настройкам (см. рис. 6).

ВНИМАНИЕ!
Запрещается добавлять **ГОРЯЧЕЕ**
или **ИСПОЛЬЗОВАННОЕ** масло в
контейнер в коробке.



Рис. 6

3.3.3 Системы наливного масла

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

Электрические фритюрницы FilterQuick™ серии FQE30

ГЛАВА 4. Указания по выполнению фильтрации

4.1 Введение

Контроллер FilterQuick™ с системой быстрой фильтрации Fingertip Filtration обеспечивает возможность безопасной и эффективной очистки масла одной обжарочной емкости без воздействия на продолжающееся функционирование других емкостей многосекционной фритюрницы.

В разделе 4.2 содержится описание подготовки фильтрационной системы к использованию. Эксплуатация системы описывается в разделе 4.3.

⚠ВНИМАНИЕ!

Мастер смены несет ответственность за осведомление операторов об опасностях при работе с системой фильтрации горячего масла, в частности, за доскональное знание методик фильтрации и слива масла и очистки обжарочной емкости.

⚠ВНИМАНИЕ!

Фильтровальная прокладка или бумажный фильтр **ДОЛЖНЫ** заменяться ежедневно или в случае превышения осадком высоты прижимной рамки.

4.2 Подготовка фритюрницы с контроллером FilterQuick™ и системой Fingertip Filtration к фильтрации масла с использованием фильтровальной прокладки или бумажного фильтра

Контроллер FilterQuick™ с системой быстрой фильтрации Fingertip Filtration обеспечивает возможность безопасной и эффективной очистки масла одной обжарочной емкости без воздействия на продолжающееся функционирование других емкостей многосекционной фритюрницы. Конфигурация системы фильтрации FilterQuick™ с использованием бумажного фильтра включает крошкуулавливающий элемент, крупноразмерную прижимную рамку и металлический сетчатый экран.

1. Вытяните фильтровальный лоток из шкафа и извлеките крошкуулавливающий элемент, прижимную рамку, бумажный фильтр и сетчатый экран (см. рис. 1). Произведите очистку всех компонентов раствором моющего средства и горячей воды с последующей тщательной просушкой.

Необходимость в снятии крышки лотка отсутствует, за исключением случаев предполагаемой очистки крышки, получения доступа к внутренним компонентам шкафа фритюрницы или установки под слив устройства утилизации шортенинга (SDU), изготовленного ранее января 2004 года. Указания по утилизации см. в руководстве по

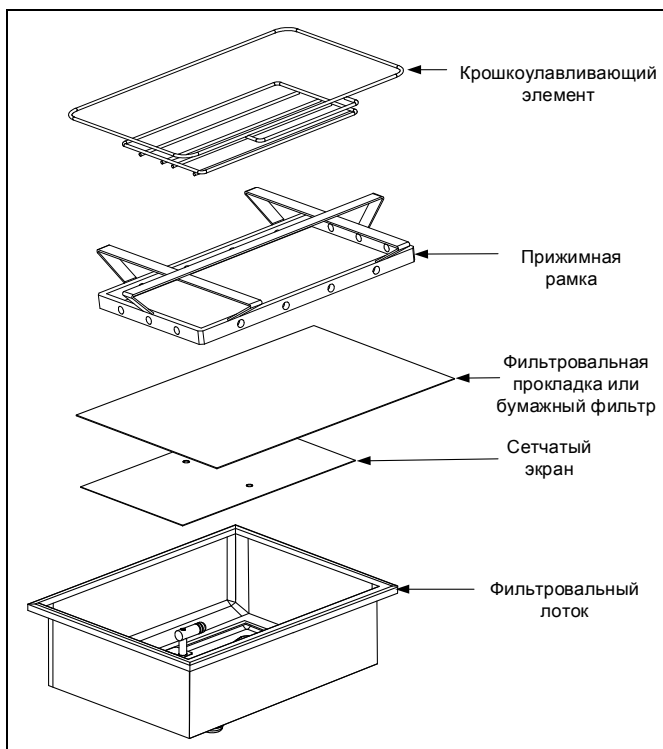


Рис. 1

2. Произведите осмотр соединения фильтровального лотка и убедитесь в хорошем состоянии обоих уплотнительных колец (см. рис. 2).
3. Затем, действуя в обратной последовательности, поместите металлический сетчатый экран в центр дна лотка и разместите бумажный фильтр поверх экрана с нахлестом на края лотка (см. рис. 1). При использовании фильтровальной прокладки, такую прокладку необходимо разместить на сетчатый экран грубой стороной вверх, между выпуклыми выступами фильтровального лотка.
4. Установите прижимную рамку поверх бумажного фильтра и опустите в фильтровальный лоток с нахлестом на стенки (см. рис. 3).
5. После размещения прижимной рамки: при использовании бумажного фильтра - равномерно посыпьте бумажный фильтр содержимым одного пакета фильтровального порошка. (См. рис. 4).
6. Вставьте в фильтровальный лоток крошкоулавливающий элемент с последующей установкой лотка обратно во фритюрницу под сливной вентиль.



Рис. 2



Рис. 3



Рис. 4

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ФИЛЬТРОВАЛЬНЫЙ ПОРОШОК ВМЕСТЕ С ФИЛЬТРОВАЛЬНОЙ ПРОКЛАДКОЙ!

7. Толкните фильтровальный лоток под фритюрницу. Убедитесь в показе сообщения «А» на дисплее платы ручного управления. Фильтрационная система готова к работе.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Сливайте во встроенный фильтр за один раз содержимое только одной обжарочной емкости во избежание переполнения и пролива горячего масла, которые могут стать причиной серьезных ожогов, случаев поскальзывания и падения.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Поддон для крошек оборудован фильтром, который нужно каждый день по окончании смены опустошать в жаростойкий контейнер. Оставшиеся в некоторых видах кулинарного жира частицы пищи могут самопроизвольно воспламениться.

⚠️ВНИМАНИЕ!

Запрещается стучать корзинами для жарки или другой кухонной утварью по сборной полосе фритюрницы. Данная полоса герметизирует стык между обжарочными ваннами. Постукивание по полосе корзинами для жарки с целью сбивания кулинарного жира приведет к деформации и ухудшению посадки полосы на месте установки. Полоса рассчитана на плотную посадку и должна сниматься только для очистки.

4.3 Фритюрницы с контроллером FilterQuick™ с функцией быстрой фильтрации масла Fingertip Filtration

Контроллер FilterQuick™ имеет функцию подачи запроса оператору на запуск полуавтоматического процесса фильтрации после заданного количества циклов готовки.

Контроллер FilterQuick управляет системой полуавтоматической фильтрации во фритюрницах FilterQuick™. После заданного количества циклов готовки на дисплее контроллера появится сообщение **FILTER NOW?** («Начать фильтрацию?»), сменяющееся на **YES/NO** («Да/нет»). В случае выбора ответа **NO** («Нет») или запуска цикла готовки нормальное функционирование возобновится на заданное количество циклов готовки с последующим повторным появлением запроса фильтрации на дисплее контроллера. Запрос **FILTER NOW?** («Начать фильтрацию?») появится на дисплее после достижения заданного значения циклов готовки до фильтрации или истечения предустановленного количества запросов на фильтрацию. Указания по выполнению фильтрации см. в руководстве по эксплуатации контроллера FilterQuick™. Перед началом любого процесса фильтрации необходимо подтвердить или удалить любые сообщения на дисплеях всех контроллеров.

4.4 Поиск и устранение неисправностей фритюрниц FilterQuick™ с системой быстрой фильтрации Fingertip Filtration

4.4.1 Неполная фильтрация масла

Сообщение об ошибке показывается в случае неудачного выполнения процесса фильтрации после замены бумажного фильтра или фильтровальной прокладки.

На дисплее контроллера показывается сообщение **IS VAT FULL?** («Обжарочная емкость заполнена?»), сменяющееся на **YES/NO** («Да/нет»). На дисплее платы ручного управления будут показываться три горизонтальные линии.



1. Нажмите кнопку **▲ (YES/«ДА»)** в случае заполнения обжарочной емкости. Контроллер вернется к режиму простоя в ходе готовки или выключится.

В случае не заполненной обжарочной емкости перейдите к следующему шагу.

2. Нажмите кнопку **▼ (NO/«НЕТ»)** в случае не заполненной обжарочной емкости.

Во время повторного функционирования насоса на дисплее контроллера будет показываться сообщение **FILLING** («Производится заполнение»). После останова насоса на дисплее контроллера будет повторно показываться сообщение **IS VAT FULL?** («Обжарочная емкость заполнена?»), сменяющееся на **YES/NO** («Да/нет»). После заполнения обжарочной емкости перейдите к шагу 1. В случае не заполненной обжарочной емкости продолжайте выполнять описанные выше действия.

3. Нажмите кнопку **▼ (NO/«НЕТ»)** в случае не заполненной обжарочной емкости.

Во время повторного функционирования насоса на дисплее контроллера будет показываться сообщение **FILLING** («Производится заполнение»). После останова насоса на дисплее контроллера будет повторно показываться сообщение **IS VAT FULL?** («Обжарочная емкость заполнена?»), сменяющееся на **YES/NO** («Да/нет»). После заполнения обжарочной емкости перейдите к шагу 1. В случае не заполненной обжарочной емкости продолжайте выполнять описанные выше действия.

4. Нажмите кнопку **▼ (NO/«Нет»)** в случае не заполненной обжарочной емкости. После шести последовательных незавершенных фильтраций перейдите к шагу 8.

На дисплее контроллера показывается сообщение **CHANGE FILTER PAPER?** («Заменить бумажный фильтр?»), сменяющееся на **YES / NO** («Да/нет») с подачей звукового сигнала.

5. Нажмите кнопку **▲ (YES/«ДА»)** для продолжения.

Нажатие кнопки **▼ (NO/«НЕТ»)** позволяет фритюрнице вернуться в режим готовки в большинстве случаев на 4 минуты или на 15 минут - по истечении срока замены бумажного фильтра*, с последующим показом сообщения **CHANGE FILTER PAPER?** («Заменить бумажный фильтр?»), сменяющегося на **YES/NO** («Да/нет»). Данное действие повторяется до выбора ответа **YES** («Да»).

На дисплее контроллера появится сообщение **REMOVE PAN** («Извлеките фильтровальный лоток»).

***ПРИМЕЧАНИЕ.** По истечении срока замены бумажного фильтра (каждые 25 часов) сообщение **CHANGE FILTER PAPER?** («Заменить бумажный фильтр?») будет показываться на дисплее каждые 15 минут вместо обычных 4 минут.

6. Извлеките фильтровальный лоток. Сообщение на дисплее контроллера сменится на **CHANGE PAPER** («Замените бумажный фильтр»). Замените бумажный фильтр и убедитесь в вытягивании фильтровального лотка по направлению вперед из шкафа фритюрницы на минимум 30 секунд. После извлечения фильтровального лотка на 30 секунд на дисплее контроллера появится сообщение **OFF** («Выкл.»). Убедитесь в сухости и корректной сборке фильтровального лотка. Втолкните фильтровальный лоток обратно

во фритюрницу. Убедитесь в показе сообщения «А» на дисплее платы ручного управления.

7. Включите контроллер. На дисплее контроллера показывается температура фритюрницы до достижения заданного значения.
8. После шести последовательных ошибок фильтрации масловозвратный кран закроется с показом на дисплее контроллера сообщения **SERVICE REQUIRED** («Требуется сервисное обслуживание»), сменяющегося на **YES** («Да») с подачей звукового сигнала.
9. Нажмите кнопку **▲ (YES/«ДА»)** для отключения сигнала и продолжения.

На дисплее контроллера на 15 секунд появится сообщение **SYSTEM ERROR** («Системная ошибка») с кодом ошибки, сменяющиеся на **SYSTEM ERROR FIXED** («Системная ошибка устранена?») и **YES/NO** («Да/нет»).

10. Нажмите кнопку **▼ (NO/«НЕТ»)** для продолжения готовки. Обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр для проведения ремонта и верните фритюрницу к заводским настройкам. Сообщение об ошибке будет показываться каждые 15 минут до устранения проблемы. Функции полуавтоматической фильтрации и автоматического долива масла отключены до возврата фритюрницы к заводским настройкам.

4.5 Функция фильтрации масла занята

При показе сообщения **FILTER BUSY** («Фильтр занят») - система ожидает завершения фильтрации масла другой обжарочной емкости или устранения другой проблемы. Подождите 15 минут до устранения проблемы. В противном случае, обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр Frymaster.

ОПАСНОСТЬ!

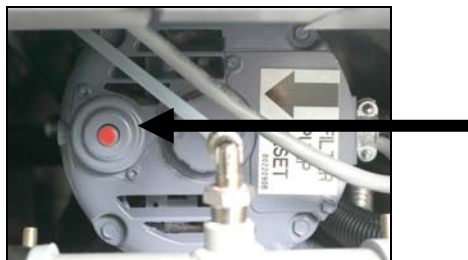
Сливайте во встроенный фильтр за один раз содержимое только одной обжарочной емкости во избежание переполнения и пролива горячего масла, которые могут стать причиной серьезных ожогов, случаев поскальзывания и падения.

ВНИМАНИЕ!

Насос фильтра оборудован кнопкой ручного сброса на случай перегрева двигателя или сбоя электропитания. В случае срабатывания данного выключателя необходимо отключить электропитание фильтрационной системы и дождаться остывания двигателя насоса в течение 20 минут перед сбросом защиты (см. изображение на следующей странице).

⚠ ВНИМАНИЕ!

Проявляйте осторожность и используйте надлежащие средства индивидуальной защиты при сбросе защиты насоса фильтра. Проявляйте осторожность при сбросе защиты в целях предотвращения опасности получения серьезных ожогов вследствие близкого расположения у сливной трубы и обжарочной емкости.



Кнопка сброса защиты насоса фильтра

4.6 Слив и заполнение обжарочных емкостей и утилизация масла

При необходимости замените кулинарное масло в соответствующий контейнер для перемещения в бак для утилизации. (Для обеспечения безопасности и удобства при сливе и утилизации использованного кулинарного масла из фритюрниц с системой подачи масла из контейнерных коробок рекомендуется применять установку для утилизации жира (SDU) производства Frymaster. Данное устройство можно приобрести у местного торгового представителя компании Frymaster). **Запрещается сливать раствор кипячения в установку для утилизации жира (SDU).** ПРИМЕЧАНИЕ. При использовании устройства для утилизации масла SDU, выпущенного до января 2004 г. нужно снять крышку фильтрационного лотка для установки устройства под сливом. Для снятия крышки требуется слегка поднять передний край, отодвинуть защитное ограждение и вытянуть крышку из шкафа. Подробные указания см. в документации устройства для утилизации масла. В случае отсутствия устройства для утилизации дождитесь остывания масла до 38°C (100°F) и слейте масло в **МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ** контейнер объемом 15 л (4 галл.) или более в целях предотвращения разливов масла. В случае использования наливной системы следуйте указаниям по утилизации и повторной заливке масла в руководстве по эксплуатации контроллера FilterQuick, док. 8197368.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

При сливе масла в соответствующий **МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ** контейнер объемом 15 л (4 галл.) или более во избежание перелива горячей жидкости с опасностью получения травм персоналом.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Дождитесь остывания масла до 38°C (100°F) перед сливом в соответствующий **МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ** контейнер для утилизации.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

При сливе масла не превышайте отметку максимального уровня заполнения контейнера для утилизации.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Проявляйте повышенное внимание при сливе и фильтрации кулинарного масла во избежание опасности получения серьезных ожогов из-за неосторожного обращения. Температура фильтруемого масла близка к 177°C (350°F). При сливе и фильтрации масла используйте все необходимые средства индивидуальной защиты.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Категорически запрещается производить слив раствора кипячения в установку для утилизации жира (SDU). Раствор для кипячения может повредить установку для утилизации жира (SDU).

1. Установите выключатель электропитания контроллера фритюрницы в положение **OFF** («Выкл.»).
2. Извлеките фильтровальный лоток и расположите устройство для утилизации масла или **МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ** контейнер с плотно закрывающейся крышкой и объемом 15 л (4 галл.) или более под сливной трубой фритюрницы для приема масла. Используемый **МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ** контейнер должен быть предназначен для горячих жидкостей и выдерживать температуру горячего масла.
3. Соблюдайте указания по утилизации или сливу масла, приведенные в руководстве по эксплуатации контроллера FilterQuick™. В случае засорения сливного клапана частицами пищевых продуктов воспользуйтесь стержнем для очистки фритюрниц (Fryer's Friend).

⚠ ОПАСНОСТЬ!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ стучать по сливному вентилю прутком для очистки или другими предметами. Повреждение шарика внутри вентиля приведет к утечкам и сделает недействительной гарантию Frymaster.

4. Слив масло, удалите из обжарочной емкости частицы пищевых продуктов и остатки масла. **ПРОЯВЛЯЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ** - при контакте данных материалов с кожей могут иметь место сильные ожоги.
5. После закрывания сливного вентиля заполните обжарочную емкость чистым, отфильтрованным или свежим кулинарным маслом, до нижней отметки OIL-LEVEL .

Электрическая фритюрница FILTERQUICK™ серии FQE30

ГЛАВА 5. Профилактическое техническое обслуживание

5.1 Очистка фритюрницы

ОПАСНОСТЬ!

Поддон для крошек оборудован фильтром, который нужно каждый день по окончании смены опустошать в жаростойкий контейнер. Оставшиеся в некоторых видах кулинарного жира частицы пищи могут самопроизвольно воспламеняться.

ОПАСНОСТЬ!

Категорически запрещается производить очистку фритюрницы во время жарки или в заполненном горячим маслом состоянии. Соприкосновение воды с нагретым до жарочной температуры маслом приведет к выбросу горячих брызг масла с опасностью получения тяжелых ожогов находящимися поблизости людьми.

ВНИМАНИЕ!

Используйте техническое чистящее средство, состав которого специально подобран для эффективной очистки и дезинфекции поверхностей, соприкасающихся с пищевыми продуктами. Перед использованием внимательно ознакомьтесь с указаниями по использованию и мерами предосторожности. Обратите особое внимание на допустимые концентрацию чистящего средства и время контакта с поверхностями, соприкасающимися с пищевыми продуктами.

5.2 Ежедневные проверки и сервисное обслуживание

5.2.1 Ежедневные осмотры фритюрницы и приспособлений на наличие повреждений

Тщательно осмотрите обжарочные емкости и внутренний шкаф фритюрницы на наличие плохо закрепленных проводов и проводов с поврежденной изоляцией, подтеков и посторонних материалов, а также любых других признаков неисправностей фритюрницы и приспособлений, которые могут сделать эксплуатацию невозможной или небезопасной.

5.2.2 Ежедневная очистка внутренних и наружных компонентов шкафа фритюрницы

Протрите шкаф изнутри сухой чистой тканью. Протрите все доступные металлические поверхности и детали с целью удаления скопившихся масла и пыли.

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

5.2.3 Ежедневная очистка фильтрационной системы FilterQuick™



Категорически запрещается запускать не заполненную кулинарным маслом фильтрационную систему.



Категорически запрещается использовать фильтровальный лоток для перемещения отработанного масла к месту утилизации.



Категорически запрещается сливать воду в фильтровальный лоток. Вода повредит насос фильтра.

Система фильтрации FilterQuick™ не требует профилактического технического и сервисного обслуживания, за исключением ежедневной чистки фильтровальной прокладки и сопутствующих компонентов раствором чистящего средства в горячей воде.

При низком или отсутствующем расходе насоса убедитесь в размещении сетчатого экрана на дне фильтровального лотка с бумажным фильтром поверх экрана. Убедитесь в наличии и хорошем состоянии двух уплотнительных колец штуцера в правой передней части фильтровального лотка.

5.2.4 Очистка фильтровального лотка, съемных частей и приспособлений

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

Протрите фильтровальный лоток и все съемные части и приспособления чистой тканью, смоченной в растворе моющего средства или вымойте указанные компоненты в посудомоечной машине. Ополосните компоненты и вытрите насухо. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать проволочные скребки и абразивные губки для выполнения очистки. В результате образуются царапины, которые затруднят очистку компонентов фритюрницы в будущем.

5.3 Ежедневные проверки и сервисное обслуживание

5.3.1 Слив, очистка обжарочной емкости и нагревательных элементов



Категорически запрещается производить эксплуатацию устройства с пустой обжарочной емкостью. Перед подачей электропитания к нагревательным элементам обжарочная емкость должна быть заполнена водой или маслом до отметки. Невыполнение данного условия приведет к неустраняемому повреждению нагревательных элементов и может вызвать пожар.

После использования фритюрницы в течение некоторого времени внутри обжарочной емкости образуется твердая пленка карамелизованного масла. Данный налет необходимо периодически устранять в целях поддержания эффективности фритюрницы.

Указания по очистке обжарочной емкости см. в соответствующей методике руководства по использованию контроллера FilterQuick™.

5.3.2 Горячая (кипячение) или холодная (замачивание) методики очистки обжарочной емкости

В ходе нормальной эксплуатации фритюрницы на стенках обжарочной ванны образуется налет карбонизированного масла. Данную пленку следует периодически удалять посредством горячего (кипячения) или холодного (замачивание) методов. Указания по очистке обжарочной емкости см. в соответствующей методике руководства по использованию контроллера FilterQuick™.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Для предотвращения травм, перед выполнением горячей (кипячение) или холодной (замачивание) очистки убедитесь в выключенном состоянии и закрытии крышками рядом расположенных обжарочных емкостей с маслом.

Указания по одновременной очистке всех обжарочных емкостей см. в соответствующей методике руководства по использованию контроллера FilterQuick™. После утилизации масла выполните приведенные ниже действия.

1. Задайте для кнопки продукта температуру 90,5°C (195°F) и следуйте указаниям изготовителя на упаковке чистящего средства.
2. Выключите контроллер после закипания раствора.
3. Извлеките фильтровальный лоток и расположите МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер с плотно закрывающейся крышкой емкостью 15 л (4 галл.) или более под сливной трубой фритюрницы для приема раствора. МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер должен быть способен выдерживать температуру горячих жидкостей.
4. Слейте раствор согласно указаниям руководства по использованию контроллера FilterQuick™ и произведите тщательную очистку обжарочных емкостей.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Категорически запрещается оставлять фритюрницу без присмотра во время процесса кипячения. В случае переливания раствора через край следует незамедлительно установить выключатель ON/OFF («Вкл./Выкл.») в положение OFF («Выкл.»).

⚠ ВНИМАНИЕ!

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ сливать чистящий раствор в устройство утилизации шортенинга SDU, встроенное устройство фильтрации или в переносную фильтровальную установку. Данные устройства не предназначены для подобных целей и могут быть повреждены раствором.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Во избежание переливания горячей или холодной жидкости с опасностью получения травм для слива чистящего раствора используйте только соответствующий МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер объемом 15 л (4 галл.) или более.

5. Заполните обжарочные емкости чистой водой. Дважды промойте обжарочные емкости, слейте воду и вытрите насухо чистым полотенцем. Перед добавлением масла до нижней отметки (OIL-LEVEL) тщательно удалите всю воду из обжарочной емкости и с нагревательных элементов.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Убедитесь в полном отсутствии воды в обжарочной емкости перед заливкой масла. После нагревания обжарочной емкости до жарочной температуры вода станет причиной разбрызгивания масла или жира.

5.4 Ежемесячные проверки и сервисное обслуживание

5.4.1 Проверка аккуратности заданных значений контроллера FilterQuick™

1. Погрузите в масло качественный термометр или пирометрический датчик до касания температурного датчика фритюрницы.
2. После появления сообщения READY («Готов») на дисплее контроллера (указывающего на достижение температуры готовки содержимым обжарочной емкости), нажмите кнопку температуры однократно для просмотра заданного и действительного (измеренного термометром) значений. Заданное значение температуры отмечено символом градуса.
3. Зарегистрируйте значения термометра или пирометрического датчика. Показания приборов должны быть в пределах $\pm 3^{\circ}\text{C}$ (5°F). В противном случае обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.

5.5 Ежеквартальные проверки и сервисное обслуживание

5.5.1 Замена уплотнительных колец

Указания по осмотру уплотнительных колец см. на стр. 4-2.

5.6 Ежегодные или периодические осмотры системы

Данное устройство должно регулярно осматриваться и регулироваться квалифицированными специалистами в ходе программы периодического технического обслуживания кухонного оборудования.

Компания Frymaster рекомендует проведение инспекции техником уполномоченного сервисного центра не реже раза в год указанным ниже методом.

5.6.1 Фритюрница

- Проведите осмотр шкафа фритюрницы изнутри и снаружи, сзади и спереди на наличие утечек масла.
- Убедитесь в надлежащем состоянии проводов нагревательных элементов и отсутствии видимых признаков истирания или повреждения изоляции, а также жировых отложений.
- Убедитесь в хорошем состоянии и отсутствии отложений обуглившегося или карамелизованного жира на нагревательных элементах. Произведите осмотр нагревательных элементов на наличие следов продолжительной эксплуатации без масла.
- Убедитесь в надлежащем функционировании механизма подъема и опускания нагревательных элементов и отсутствии мест изгиба и истирания проводов элементов.
- Убедитесь в соответствии потребляемого нагревательными элементами тока информации на паспортной табличке устройства.
- Убедитесь в корректности соединения, затягивания и функционирования термометров и датчиков верхнего уровня, а также в наличии и корректности установки крепежных элементов и защитных приспособлений датчиков.
- Убедитесь в надлежащем состоянии компонентного и контакторного блоков (т.е. компьютера или контроллера, реле, интерфейсных плат, трансформаторов, контакторов и т.д.), а также отсутствии отложений жира и других загрязнений на любых из упомянутых элементов.
- Убедитесь в плотном затягивании и хорошем состоянии соединений проводки компонентного и контакторного блоков.
- Убедитесь в наличии и корректном функционировании всех средств защиты (т.е. экранов контакторов, предохранительных выключателей сливного вентиля, реле возврата в исходное состояние и т.д.).
- Убедитесь в хорошем состоянии и отсутствии протечек обжарочной емкости, а также в исправности теплоизоляции емкости.
- Убедитесь в плотном затягивании и хорошем состоянии соединений жгутов проводки.

5.6.2 Система фильтрации масла FilterQuick™

- Осмотрите все маслотовозвратные и сливные линии на отсутствие утечек и плотность затягивания соединений.
- Убедитесь в отсутствии утечек и чистоте фильтровального лотка. При сильном засорении крошкоулавливающего элемента следует сообщить владельцу или оператору фритюрницы о необходимости ежедневного опустошения в жаростойкий контейнер и последующей очистки данного компонента.
- Убедитесь в наличии и хорошем состоянии всех уплотнительных колец и прокладок (включая установленные на быстроразъемных фитингах). Замените изношенные или поврежденные уплотнительные кольца и прокладки.
- Проверьте целостность системы фильтрации указанным ниже образом.
 - Убедитесь в наличии и корректности установки крышки фильтровального лотка.
 - После опустошения фильтровального лотка задействуйте режим заполнения обжарочных емкостей по одной из лотка (см. стр. 1-15 руководства по эксплуатации контроллера FilterQuick). Убедитесь в надлежащем функционировании всех маслотовозвратных кранов посредством запуска насоса фильтра в режиме заполнения обжарочных емкостей по одной из лотка. Убедитесь во включении насоса и появлении пузырьков масла в соответствующей обжарочной емкости.
 - Убедитесь в надлежащей подготовке фильтровального лотка к фильтрации, слейте масло из нагретой до заданного значения 149°C (300°F) обжарочной емкости в фильтровальный лоток (при помощи соответствующей функции, см. руководство по эксплуатации контроллера FilterQuick™). При помощи функции заполнения обжарочной емкости из лотка (см. руководство по эксплуатации контроллера FilterQuick™) произведите характеризуемый появлением пузырьков возврат кулинарного масла в обжарочную емкость. По завершении перекачки масла нажмите кнопку со стрелкой вверх. Обжарочная емкость заполняется за 2 минуты 30 секунд.

Электрическая фритюрница FILTERQUICK™ серии FQE30

ГЛАВА 6. Поиск и устранение неисправностей оператором

6.1 Введение

В данном разделе содержится краткое справочное руководство по устранению неисправностей, наиболее часто встречающихся в ходе эксплуатации оборудования. Приведенные указания должны помочь устранению или, по крайней мере, точному определению проблем оборудования. Несмотря на описание наиболее часто встречающихся неисправностей, в ходе эксплуатации могут возникнуть и другие проблемы, устранение которых требует консультаций с изготовителем оборудования. В таких случаях, пожалуйста, обращайтесь за содействием в службу технической поддержки компании Frymaster.

Во время поиска и устранения неисправности всегда действуйте методом исключения, начиная с простейшего решения и продвигаясь к более сложному. Никогда не пропускайте очевидное – каждый может забыть вставить штепсель электрического кабеля в розетку или полностью закрыть вентиль. Наиболее важным аспектом является обязательное стремление к ясному представлению причин возникновения неисправности. Частью любой методики по устранению неисправности является принятие соответствующих мер для предотвращения повторного возникновения проблемы. В случае некорректного функционирования контроллера из-за плохого контакта следует заодно проверить и все остальные соединения. При постоянном перегорании предохранителя необходимо определить причину. Обратите внимание: отказ малого компонента часто может служить признаком возможной неисправности или неправильной работы более важных компонентов или систем.

Выполните указанные ниже действия перед вызовом техника по сервисному обслуживанию или обращением в круглосуточную службу технической поддержки компании Frymaster (1-800-24-FRYER).

- Убедитесь во вставке всех штепселей электрических кабелей в розетки, а также в замкнутом состоянии всех автоматических выключателей.
- Убедитесь в полностью закрытом состоянии сливных вентилях обжарочных емкостей.
- Обязательно узнайте модель и серийный номер фритюрницы для информирования техника.

ОПАСНОСТЬ!

Горячее масло может стать причиной тяжелых ожогов! Категорически запрещается перемещать фритюрницу, заполненную горячим маслом, или переливать горячее масло из одного контейнера в другой.

ОПАСНОСТЬ!

На время обслуживания оборудование должно быть отключено от сети электропитания, за исключением случаев проверки электрических цепей. Будьте предельно осторожны при выполнении проверок электрических систем.

У данного устройства может быть несколько точек подключения электропитания. Перед началом обслуживания извлеките все штепсели электрических кабелей из розеток.

Осмотр, испытания и ремонт электрических компонентов должен выполнять только специалист уполномоченного сервисного центра.

6.2 Поиск и устранение неисправностей

6.2.1 Проблемы контроллера и нагревательных элементов

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
На дисплее контроллера отсутствует индикация.	A. Контроллер не включен.	A. Переведите переключатель ON/OFF («Вкл./выкл.») в положение ON («Вкл.») для включения контроллера.
	B. Отсутствует подача электропитания к фритюрнице.	B. Убедитесь во вставке штепселя электрического кабеля в соответствующий разъем и замкнутом состоянии автоматического выключателя.
	C. Неисправный контроллер или другой компонент.	C. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
На дисплее контроллера показываются сообщения IS OIL FULL? («Обжарочная емкость заполнена?») и YES («Да») / NO («Нет») после цикла фильтрации масла.	A. Данное сообщение является нормальным после фильтрации. B. Масло может находиться в фильтровальном лотке.	A. Нажмите кнопку ▲ (YES / «Да») в случае заполненного состояния обжарочной емкости, иначе нажмите кнопку ▼ (NO / «Нет»). B. Следуйте указаниям запросов контроллера для удаления сообщения. В случае сохранения проблемы обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
На дисплее контроллера показывается сообщение CHANGE FILTER PAPER? («Заменить бумажный фильтр?»)	Показывается запрос на ежедневную замену бумажного фильтра.	Нажмите кнопку (YES / «Да»), следуйте указаниям и замените бумажный фильтр.
Фритюрница не нагревается.	A. Не вставлен в розетку штепсель электрического кабеля.	A. Убедитесь в полной вставке и фиксации в розетках штепселей электрических кабелей (включая кабель на 120 В) и в замкнутом состоянии автоматического выключателя.
	B. Неисправен контроллер.	B. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
	C. Неисправность одного или нескольких компонентов устройства.	C. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
При первом запуске фритюрница периодически включается и выключается.	Фритюрница находится в режиме растапливания жира.	Данный процесс является нормальным. Данный цикл продолжается до достижения фритюрницей температуры 82°C (180°F).
Фритюрница нагревается до срабатывания термостата верхнего уровня при включенном индикаторе нагрева.	Неисправность датчика температуры или контроллера.	Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Фритюрница нагревается до срабатывания термостата верхнего уровня при отключенном индикаторе нагрева.	Неисправность контактора или контроллера.	Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.

6.2.2 Сообщения об ошибках и проблемы дисплея

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
На экране контроллера показывается сообщение LOW TEMP («Низкая температура»).	Температура масла упала ниже уставки на более 17°C (30°F) в режиме ожидания или 25°C (45°F) в режиме готовки.	Данное сообщение является нормальным при кратковременном появлении на дисплее в случае добавления крупной партии замороженного продукта в обжарочную емкость или ненадлежащего нагревания фритюрницы. В случае сохранения проблемы обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
На дисплее контроллера показывается температура в неправильном формате (градусы Фаренгейта или Цельсия).	Неправильная настройка параметров дисплея.	Оборудованные контроллером FilterQuick фритюрницы могут переключаться между шкалами F° и C° нажатием кнопки ✓ до появления меню настройки параметров продукта. Нажмите кнопку ► для перехода к режиму Tech Mode («Режим технического обслуживания») и нажмите кнопку ✓. Введите «1658». Нажмите кнопку SCAN. На дисплее контроллера появится сообщение OFF («Выкл.»). Включите контроллер для проверки температуры. Повторите действия в случае показа некорректных единиц измерения.

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
<p>На дисплее контроллера показывается сообщение HI TEMP («Высокая температура»).</p>	<p>Температура обжарочной емкости выше уставки на более 4°C (40 °F).</p>	<p>Отключите электропитание и дождитесь остывания фритюрницы перед повторным включением. В случае сохранения проблемы обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.</p>
<p>На дисплее контроллера показывается сообщение HOT-HI-1.</p>	<p>Температура обжарочной емкости выше 210°C (410°F) или, в странах ЕС, выше 202°C (395°F).</p>	<p>Незамедлительно выключите фритюрницу и обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.</p>
<p>На дисплее контроллера показывается сообщение HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER («Неисправность по верхнему уровню температуры - выключите электропитание»).</p>	<p>Неисправность термостата верхнего уровня</p>	<p>Незамедлительно выключите фритюрницу и обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.</p>
<p>На дисплее контроллера показывается сообщение TEMP PROBE FAILURE («Неисправность датчика температуры»).</p>	<p>Имеет место проблема с цепью измерения температуры, включая датчик, жгут проводов или соединитель контроллера.</p>	<p>Выключите фритюрницу и обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.</p>
<p>На дисплее контроллера показывается сообщение HEATING FAILURE («Неисправность нагревательного элемента»).</p>	<p>Неисправность контроллера, интерфейсной платы, размыкание цепи термостата верхнего уровня.</p>	<p>Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.</p>
<p>Индикатор нагрева светится, но температура фритюрницы не повышается.</p>	<p>Отсоединен кабель трехфазного электропитания или разомкнут автоматический выключатель.</p>	<p>Убедитесь в полной вставке и фиксации в розетках штепселей электрических кабелей и в замкнутом состоянии автоматического выключателя. В случае сохранения проблемы обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.</p>

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
На дисплее контроллера показывается сообщения RECOVERY FAULT / YES («Неисправность нагрева до рабочей температуры» / «Да») с подачей звукового сигнала.	Время нагрева до рабочей температуры превысило максимальное заданное значение.	Устраните ошибку и отключите сигнал нажатием кнопки ▲ (YES / «Да»). Максимальное время нагрева электрических фритюрниц до рабочей температуры составляет 1:40 мин. В случае сохранения проблемы обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Контроллер заблокирован.	Ошибка контроллера.	Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
На дисплее контроллера показывается сообщение SERVICE REQUIRED («Требуется обслуживание») с выводом сообщения об ошибке.	Имеет место ошибка, требующая вмешательства техника сервисного центра.	После устранения проблемы нажмите кнопку ▲ (YES / «Да»), в противном случае нажмите кнопку ▼ (NO / «Нет») для продолжения готовки и обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр. В некоторых случаях продолжение готовки окажется невозможным.

6.2.3 Проблемы фильтрации

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Фритюрница выполняет очистку масла после каждого цикла готовки.	Некорректные параметры запроса фильтрации.	Измените настройки запроса фильтрации.
Функции меню фильтрации не запускаются или на дисплее контроллера показывается сообщение WAIT FOR FILTER («Подождите с фильтрацией») или FILTER BUSY («Функция фильтрации масла занята»).	<ul style="list-style-type: none"> A. Слишком низкая температура или на дисплее контроллера показывается сообщение OFF («Выкл.»). B. Продолжается выполнение другой функции. C. Интерфейсная плата ручного управления (MIB) не освободила память системы проверки. D. Сообщения о неисправностях или ошибках на других контроллерах. E. Неполная фиксация фильтровального поддона. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Убедитесь в достижении фритюрницей заданных параметров перед запуском; убедитесь во включенном состоянии контроллера. B. Дождитесь завершения предыдущей функции перед запуском следующего цикла фильтрации. C. Подождите одну минуту и повторите попытку. D. Устраните сообщения о неисправностях или ошибках на других контроллерах. E. Убедитесь в корректном расположении и полной вставке фильтровального лотка во фритюрницу с показом сообщения «A» на дисплее интерфейсной платы ручного управления.

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
<p>На дисплее контроллера показывается сообщение FLT DURO («Задержка фильтрации») или ROL DURO.</p>	<p>Производится выполнение другой функции или используется перепускная линия фильтра.</p>	<p>Дождитесь завершения предыдущей функции перед запуском следующего цикла фильтрации или выберите ответ YES («Да») на запрос FILTER NOW? («Начать фильтрацию?»), при показе такого сообщения на другом контроллере.</p>
<p>Насос системы фильтрации масла не запускается или останавливается во время фильтрации.</p>	<p>А. Электрический кабель не вставлен в розетку или автоматический выключатель разомкнут. В. Двигатель насоса перегрелся и выключен устройством защиты от тепловой перегрузки. С. Насос фильтра засорен.</p>	<p>А. Убедитесь в плотной вставке электрического кабеля в соответствующей розетке и замкнутом состоянии автоматического выключателя. В. В случае сохранения повышенной температуры двигателя в течение более нескольких секунд - возможно, произошло размыкание реле защиты от тепловой перегрузки. Подождите остывания двигателя в течение минимум 45 минут с последующим нажатием кнопки сброса защиты насоса (см. стр. 4-3). С. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.</p>
<p>Насос фильтра работает, но возврат масла происходит очень медленно.</p>	<p>А. Некорректно установлены или подготовлены компоненты фильтровального лотка или холодное масло в системе.</p>	<p>А. Слейте масло из фильтровального лотка и замените бумажный фильтр, убедившись в наличии и расположении сетчатого экрана <i>под</i> фильтром. Убедитесь в установке и хорошем состоянии уплотнительных колец на соединительном фитинге фильтровального лотка.</p>
<p>На дисплее контроллера показывается сообщение OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM («Масло в сливном поддоне» / «Подтвердить»)</p>	<p>Сливной вентиль открыт или имеется вероятность наличия масла в сливном поддоне.</p>	<p>Нажмите кнопку ▲ (CONFIRM / «Подтвердить») и следуйте указаниям по выполнению функции FILL VAT FROM DRAIN PAN («Заполнить емкость из сливного лотка»).</p>
<p>Сливной или возвратный вентиль остаются открытыми.</p>	<p>А. Неисправность платы автоматической периодической фильтрации. В. Неисправность силового привода.</p>	<p>Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.</p>
<p>На дисплее контроллера показывается</p>	<p>А. Фильтровальный лоток не полностью вставлен во фритюрницу.</p>	<p>А. Извлеките и полностью вставьте фильтровальный лоток во фритюрницу.</p>

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
сообщение INSERT PAN («Вставьте лоток»).	<p>В. Отсутствие магнита фильтровального лотка.</p> <p>С. Неисправность выключателя фильтровального лотка.</p>	<p>В. Убедитесь в наличии магнита фильтровального лотка на требуемом месте, в случае отсутствия - установите запасной магнит.</p> <p>С. В случае полного прилегания магнита фильтровального лотка к выключателю и сохранения на дисплее контроллера сообщения INSERT PAN («Вставьте лоток») - имеется вероятность неисправности выключателя.</p>
Не запускается функция полуавтоматической фильтрации масла.	<p>А. Слишком низкий уровень масла.</p> <p>В. Убедитесь в нахождении интерфейсной платы ручного управления не в ручном режиме.</p> <p>С. Убедитесь в отсутствии повреждений крышки интерфейсной платы ручного управления, приводящих к нажатию кнопок.</p> <p>Д. Неисправность реле фильтра.</p>	<p>А. Убедитесь в нахождении уровня масла выше верхнего датчика.</p> <p>В. Убедитесь в нахождении интерфейсной платы ручного управления в автоматическом режиме «А». Выключите и включите электропитание фритюрницы.</p> <p>С. Снимите и снова установите крышку и проверьте запуск фильтрации.</p> <p>Д. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.</p>
На дисплее контроллера показывается сообщение FILTER BUSY («Функция фильтрации занята»).	Производится выполнение другого цикла фильтрации или замена бумажного фильтра.	Дождитесь завершения предыдущего цикла фильтрации перед запуском следующего. Произведите замену бумажного фильтра при появлении соответствующего запроса.

6.2.4 Проблемы подъемника корзин

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Подъемник корзин перемещается шумно и (или) неравномерно.	Стержни подъемника корзин нуждаются в смазке.	Нанесите тонкий слой смазки Lubriplate™ или подобной легкой белой консистентной смазки на стержни и втулки.

6.2.5 Проблемы автоматической подпиточной системы

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
<p align="center">Подпитка обжарочных емкостей маслом не производится.</p>	<p>A. Скопление крошек вокруг датчика. B. Слишком низкая температура фритюрницы. C. Слишком холодное масло. D. Масло в коробочном контейнере закончилось. E. Может быть извлечен штепсель электрического кабеля из розетки или отсутствовать электропитание фритюрницы с блоком автоматической подпиточной системы. F. Требуется устранение имеющихся ошибок</p>	<p>A. Удалите крошки из проема вокруг датчика. B. Температура фритюрницы должна быть у заданного значения. C. Убедитесь в температуре масла в коробочном контейнере выше 21°C (70°F). D. Убедитесь в наличии масла в коробочном контейнере и вставке подающей трубки в контейнер. Замените коробочный контейнер и нажмите кнопку ▲ при появлении соответствующего запроса, с последующим нажатием и удерживанием ОРАНЖЕВОЙ кнопки сброса защиты в течение десяти (10) секунд для возврата подпиточной системы к исходным параметрам. В случае сохранения проблемы обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр. E. Проверьте штепсели, автоматические выключатели и выключатели. F. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.</p>
<p align="center">Отсутствует подпитка маслом одной из обжарочных емкостей.</p>	<p>A. Имеет место ошибка в системе фильтрации. B. Требуется устранение имеющихся ошибок C. Проблема с электромагнитным клапаном, насосом, штифтом, резистивным датчиком температуры или платой автоматической подпиточной системы.</p>	<p>A. Устраните ошибку системы фильтрации надлежащим образом. В случае сохранения проблемы обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр. B. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр. C. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.</p>

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
На дисплее контроллера показываются сообщения TOP OFF OIL EMPTY («Бак подпиточной системы пуст») и CONFIRM («Подтвердить»)	Отсутствие масла в подпиточной системе.	Залейте масло в подпиточную систему и нажмите кнопку ▲ (CONFIRM / «Подтвердить»). После замены коробочного контейнера нажмите и удерживайте оранжевую кнопку сброса защиты в течение десяти (10) секунд для возврата подпиточной системы к исходным параметрам.

6.2.6 Коды журнала ошибок (только для контроллеров модели FilterQuick™)

КОД	СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОБЪЯСНЕНИЕ
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE («Ошибка из-за отказа датчика температуры»)	Показания датчика температуры вне рабочего диапазона
E04	HI 2 BAD («Некорректный верхний предел 2»)	Верхнее значение за пределами диапазона.
E05	HOT HI 1 («Превышение верхнего уровня температуры 1»)	Температура масла выше 210°C (410°F) или - в странах ЕС - выше 202°C (395°F)
E06	HEATING FAILURE («Неисправность системы нагрева»)	Неисправность компонента - контроллера, интерфейсной платы, газового вентиля, модуля зажигания, или размыкание термостата верхнего уровня.
E07	ERROR MIB SOFTWARE («Ошибка программного обеспечения интерфейсной платы ручного управления»)	Внутренняя ошибка программного обеспечения интерфейсной платы ручного управления
E08	ERROR ATO BOARD («Ошибка платы автоматической подпиточной системы»)	Потеря связи или неисправность платы автоматической подпиточной системы
E09	ERROR PUMP NOT FILLING («Ошибка из-за неспособности заполнения емкости насосом»)	Загрязнённый бумажный фильтр или фильтровальная прокладка - необходимо произвести замену данных компонентов или использовать перепускную линию; проблема фильтровального насоса
E10	ERROR DRAIN VALVE NOT OPEN («Ошибка из-за невозможности открытия сливного вентиля»)	Сливным вентилем произведена попытка открытия, подтверждение отсутствует
E11	ERROR DRAIN VALVE NOT CLOSED («Ошибка из-за невозможности закрытия сливного вентиля»)	Сливным вентилем произведена попытка закрытия, подтверждение отсутствует
E12	ERROR RETURN VALVE NOT OPEN («Ошибка из-за невозможности открытия вентиля возврата масла»)	Возвратным вентилем произведена попытка открытия, подтверждение отсутствует

КОД	СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОБЪЯСНЕНИЕ
E13	ERROR RETURN VALVE NOT CLOSED («Ошибка из-за невозможности закрытия вентиля возврата масла»)	Возвратным вентилем произведена попытка закрытия, подтверждение отсутствует
E14	ERROR AIF BOARD («Ошибка платы автоматической периодической фильтрации масла»)	Интерфейсная плата ручного управления определила отсутствие автоматической периодической фильтрации масла; неисправность платы автоматической периодической фильтрации масла
E15	ERROR MIB BOARD («Ошибка платы ручного управления»)	Контроллер готовки обнаружил потерю связи с платой ручного управления; проверьте версию программного обеспечения каждого из контроллеров. В случае отсутствия информации о версии, проверьте соединения шины CAN между всеми контроллерами; неисправность платы ручного управления
E16	ERROR AIF PROBE («Ошибка датчика автоматической периодической фильтрации»)	Показания резистивного датчика температуры платы автоматической периодической фильтрации вне диапазона
E17	ERROR ATO PROBE («Ошибка датчика автоматической подпиточной системы»)	Показания резистивного датчика температуры платы автоматической подпиточной системы вне диапазона
E20	INVALID CODE LOCATION («Некорректное расположение программного кода»)	Карта памяти SD извлечена во время обновления
E21	FILTER PAPER PROCEDURE ERROR (Change Filter Paper) («Ошибка, замените 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 максимальное заданное значение. Время нагрева электрической фритюрницы до рабочей температуры не должно превышать 1:40 мин.
E27	LOW TEMP ALARM («Сигнал низкой температуры»)	Температура масла упала на 17°C (30°F) ниже заданного значения в режиме ожидания или на 25°C (45°F) в режиме готовки. (Данное сообщение может появиться в случае опускания продукта в емкость без немедленного нажатия кнопки начала готовки или в случае опускания слишком большой порции для приготовления).
E28	HIGH TEMP ALARM («Сигнал высокой температуры»)	Температура масла на 22,2°C (40°F) выше заданного значения. В случае продолжающегося повышения температуры термостат верхнего уровня отключит горелку при 218°C (425°F) для фритюрниц вне стран ЕС или при 202°C (395°F) для фритюрниц в странах ЕС.
E70	OQS TEMP HIGH («Высокая температура датчика контроля качества масла»)	Слишком высокая температура для получения корректного значения датчиком контроля качества масла. Температура фильтра находится в диапазоне от 149°C (300°F) до 191°C (375°F).
E71	OQS TEMP LOW («Низкая температура датчика»)	Слишком низкая температура для получения корректного значения датчиком контроля качества масла. Температура

КОД	СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОБЪЯСНЕНИЕ
	контроля качества масла»)	фильтра находится в диапазоне от 149°C (300°F) до 191°C (375°F).
E72	TPM RANGE LOW («Низкий уровень полярных соединений»)	Слишком низкий уровень полярных соединений (TPM) для получения корректного значения датчиком контроля качества масла. В меню настроек может быть выбран некорректный тип масла. Датчик может не быть откалиброван для типа масла. См. таблицу типов масел. В случае сохранения проблемы обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
E73	TPM RANGE HIGH («Высокий уровень полярных соединений»)	Слишком высокий уровень полярных соединений (TPM) для получения корректного значения датчиком контроля качества масла. Утилизируйте масло.
E74	OQS ERROR («Ошибка датчика контроля качества масла»)	Внутренняя ошибка датчика контроля качества масла. В случае сохранения проблемы обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
E75	OQS AIR ERROR («Ошибка датчика контроля качества масла из-за наличия воздуха»)	Датчик контроля качества масла определил наличие воздуха в масле. Проверьте уплотнительные кольца и проверьте или затяните сетчатый экран для гарантирования невозможности проникновения воздуха в датчик контроля качества масла. В случае сохранения проблемы обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
E76	OQS ERROR («Ошибка датчика контроля качества масла»)	Ошибка передачи данных датчика контроля качества масла. Проверьте соединения датчика контроля качества масла. Выключите и повторно включите всю многосекционную систему фритюрниц. В случае сохранения проблемы обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.

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 сервисный центр за содействием в случае повышения температуры до 460°F (238°C) без срабатывания термостата верхнего уровня и показом на дисплее контроллера сообщения **HIGH LIMIT FAILURE** («Неисправность по верхнему уровню»), меняющегося на запрос **DISCONNECT POWER** («Отключите питание») с подачей звукового сигнала во время испытаний.

Испытание можно отменить в любой момент времени посредством выключения электропитания 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 **MAIN MENU** («Главное меню»), сменяющегося на **PRODUCT SETUP** («Настройка параметров продукта»).
2. Нажимайте стрелку влево (◀) до появления на экране контроллера сообщения **TECH MODE** («Режим технического обслуживания»).
3. Нажмите кнопку с галочкой (✓).

4. Введите «3000».
5. Нажимайте стрелку влево (◀) до появления на экране контроллера сообщения **HIGH LIMIT TEST** («Испытание верхнего уровня»).
6. Нажмите кнопку с галочкой (✓).

На дисплее контроллера появится сообщение **HIGH LIMIT 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 предельного значения температуры.

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 (423°F - 447°F) для испытаний фритюрниц без маркировки CE и 207°C - 219°C (405°F - 426°F) для фритюрниц с маркировкой CE.

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

10. Отпустите кнопку (✓).

В случае неудачного испытания верхнего уровня на дисплее контроллера будет показываться сообщение **HIGH LIMIT FAILURE** («Неисправность термостата верхнего уровня»), меняющееся на **DISCONNECT POWER** («Отключите питание»). В данном случае следует отключить питание фритюрницы и обратиться в сервисный центр за содействием.

Нагрев обжарочной емкости прекратится и на дисплее контроллера будет показываться текущее заданное значение, меняющееся на действительное значение температуры (например, **430F**) до падения температуры ниже 204°C / 400°F).

11. Нажмите кнопку программного выключения электропитания для отмены сигнала и выключения (**OFF**) фритюрницы.
12. Выполните действия по сливу и утилизации масла.

6.2.8 Поиск и устранение неисправностей датчика контроля качества масла

Проблема	Меры по устранению
Не показывается уровень содержания полярных соединений.	<p>Проверьте указанное ниже и выполните другую фильтрацию с использованием датчика контроля качества масла.</p> <ul style="list-style-type: none">• Убедитесь в заданной температуре обжарочной емкости.• Произведите осмотр и убедитесь в плотном затягивании предварительного сетчатого экрана.• Произведите осмотр и убедитесь в наличии и хорошем состоянии уплотнительных колец фильтровального лотка. В противном случае установите новые уплотнительные кольца.• Убедитесь в отсутствии загрязнений на бумажном фильтре и используйте чистый бумажный фильтр. Заполнилась ли обжарочная емкость сразу в ходе предыдущей фильтрации? В противном случае замените бумажный фильтр.

Электрическая фритюрница FILTERQUICK™ серии FQE30

ПРИЛОЖЕНИЕ А. Указания по использованию наливной системы масла

А.1.1 Системы наливного масла

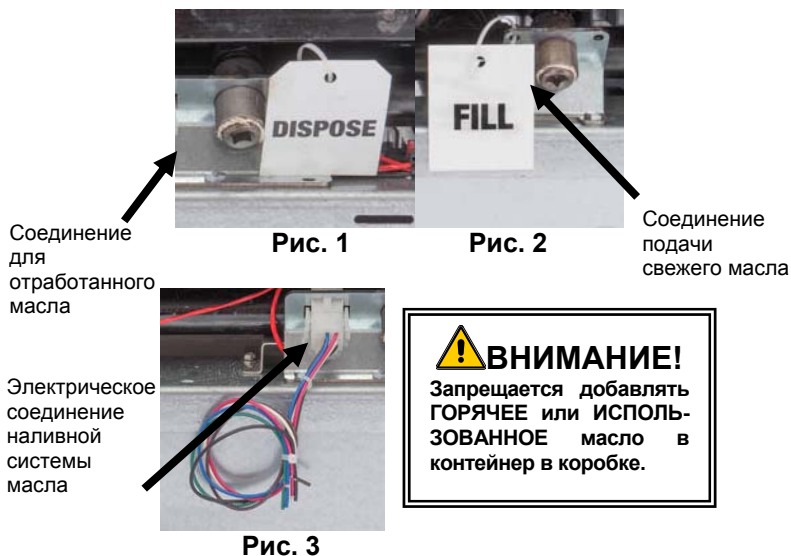
Наливные системы имеют крупные емкости хранения масла, обычно располагаемые в задней части ресторана и соединенные к заднему манифольду фритюрницы. Отработанное масло откачивается из фритюрницы через фитинг в задней части с отметкой DISPOSE («Слив масла для утилизации»), см. рис. 1, к утилизационным емкостям. Свежее масло подается насосом из емкостей хранения через фитинг в задней части фритюрницы, см. рис. 2. Подключите соединения наливной системы к разъему в задней части фритюрницы (см. рис. 3). Принципиальная электрическая схема приведена на следующей странице.

Обязательно выключите и снова включите электропитание фритюрницы после изменения настроек систем подачи свежего или отвода отработанного масла.

Фритюрницы FilterQuick™, предназначенные для использования наливной системы, имеют внутренний бак для свежего масла, поставляемый продавцом системы наливного масла. Снимите крышку и вставьте стандартный фитинг в бак, оставив металлическую крышку на ободке. Данный фитинг используется для перекачки масла насосом в и из бака. (См. рис. 4).



Рис. 4



Соединение для отработанного масла

Электрическое соединение наливной системы масла

Соединение подачи свежего масла



Переключатель с самовозвратом, используемый для возврата автоматической подпиточной системы к исходным параметрам, также применяется для заполнения бака системы подачи свежего масла. После удаления сообщения TOP OFF EMPTY («Подпиточная система пуста») с дисплея, нажатие и удерживание переключателя с самовозвратом, расположенного над коробочным контейнером, позволяет оператору заполнить бак маслом из емкости хранения наливной системы (см. рис. 5).

Нажмите и удерживайте кнопку сброса коробочного контейнера к исходным параметрам до заполнения бака.*

ПРИМЕЧАНИЕ. НЕ переполняйте бак!

Указания по заполнению обжарочной емкости из наливной системы см. в разделе 1.9.8 на стр. 1-16 руководства по эксплуатации контроллера FilterQuick.

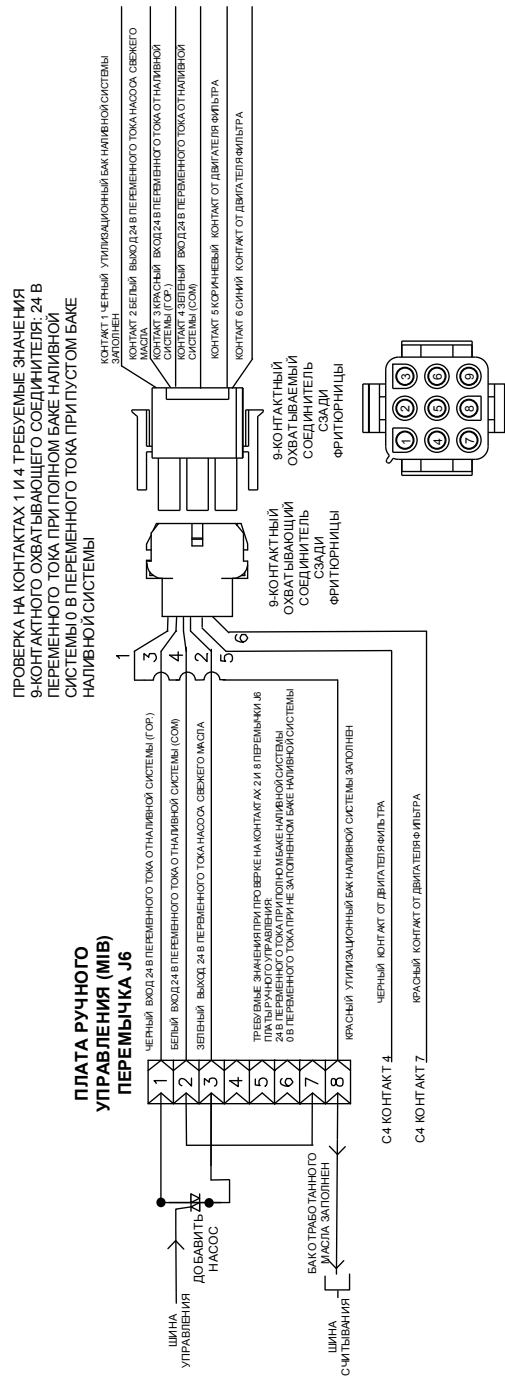


Рис. 5

* **ПРИМЕЧАНИЕ.** Запуск насоса свежего наливного масла производится приблизительно через 12 секунд после нажатия кнопки заполнения коробочного контейнера. Повышение уровня масла в коробочном контейнере может начаться только через 20 секунд. Заполнение коробочного контейнера обычно требует около трех минут. Заполнение раздельной обжарочной емкости может потребовать приблизительно одну минуту. Заполнение полноразмерной обжарочной емкости может потребовать приблизительно две минуты.

A.1.2 Схема проводки системы наливного масла

Схема проводки наливной системы фритюрниц с уменьшенным потреблением масла (LOV)



⚠ ВНИМАНИЕ!

Фритюрницы FilterQuick™ могут использовать ТОЛЬКО наливные системы с трехполюсным поплавковым выключателем. Обратитесь к поставщику наливной системы для замены двухполюсного поплавкового выключателя, в соответствующих случаях. Необходимо внимательно определить полярность данных поплавковых выключателей во избежание короткого замыкания на землю и повреждения платы ручного управления.

Электрическая фритюрница FILTERQUICK™ серии FQE30

ПРИЛОЖЕНИЕ В. Подготовка коробочного контейнера с опцией использования твердого жира (шортенинга)

1. Откройте правую дверцу фритюрницы и снимите хомут в отсеке для коробочного контейнера.
2. Прикрепите юстировочный кронштейн к низу скобы блока автоматической подпиточной системы при помощи гаек из комплекта поставки. См. рис. 1.
3. Расположите устройство для растапливания в передней части шкафа.
4. Вдвиньте планки устройства растапливания жира в направляющие пазы юстировочной скобы. См. рис. 2.
5. После установки устройства растапливания жира в направляющие пазы юстировочного кронштейна следует установить поддон внутреннего бака для масла в желоб. См. рис. 3.
6. Установите крышку на устройство растапливания жира и вдвиньте штуцер трубки отбора масла в разъем. См. рис. 4.
7. Винтами из комплекта поставки прикрепите устройство растапливания жира к существующим отверстиям в внутренних направляющих с обеих сторон шкафа фритюрницы. См. рис. 5.
8. На задней стороне устройства растапливания жира прикрепите белые двухштырьковые соединители и вставьте черный соединитель в выходной блок, см. рис. 6.
9. Убедитесь в установке выключателя электропитания устройства растапливания жира в положение ON («Вкл.»). См. рис. 7.



Рис. 1. Прикрепите юстировочный кронштейн к низу скобы блока автоматической подпиточной системы.

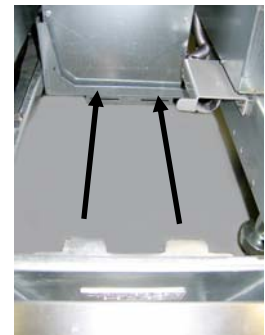


Рис. 2. Установите устройство растапливания жира в шкаф фритюрницы и вставьте планки в пазы юстировочной направляющей.



Рис. 3. Вставьте поддон внутреннего бака для масла в устройство растапливания жира.



Рис. 4. Установите крышку на устройство растапливания жира и вдвиньте трубку отбора масла в разъем.



Рис. 5. Прикрепите устройство растапливания жира к направляющим с обеих сторон.

Оранжевая кнопка используется для сброса системы к исходным параметрам после появления на дисплее сообщения о низком уровне масла.



Рис. 6. Прикрепите белые двухштырьковые соединители и вставьте черный соединитель во вспомогательный блок, см. рис. *Обратите внимание: расположение черного соединителя может отличаться от показанного на фотографии.



Выключатель электропитания устройства растапливания твердого жира.

Рис. 7. Собранный аппарат для растапливания показан установленным в требуемом месте.

Электрическая фритюрница FILTERQUICK™ серии FQE30

ПРИЛОЖЕНИЕ С. Указания по использованию устройства для растапливания твердого жира

Сброс системных параметров бака с маслом до исходных значений

- Убедитесь во включенном состоянии устройства для растапливания жира.
- Заполните устройство твердым жиром (шортенингом).
- Подождите 2-3 часа до растапливания жира. **НЕ** пытайтесь использовать систему подпитки, заправленную нерастопленным жиром. На дисплее появится сообщение о низком уровне масла в случае запроса фритюрницы на подачу масла до полного растапливания устройством жира.
- После полного растапливания жира нажмите и удерживайте оранжевую кнопку с целью сброса параметров подпиточной системы к начальным настройкам.
- **НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ** горячее масло в устройство растапливания жира. Температура контейнера с маслом не должна превышать 60°C (140°F). 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 растапливания жира также используется для возврата системы к исходным параметрам в случае достижения верхнего предельного уровня температуры.



Выключатель электропитания устройства растапливания твердого жира



Осторожно поднимите для добавления жира.

ВНИМАНИЕ!

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

ЭТА СТРАНИЦА НАРОЧНО ОСТАВЛЕНА ПУСТОЙ



Каждое новое устройство Manitowoc Foodservice поставляется с Программой технической поддержки KitchenCare™ и пользователь выбирает уровень обслуживания в соответствии с условиями эксплуатации - от одного до нескольких предприятий общественного питания.

StarCare – гарантийные обязательства и сервисное обслуживание в течение всего срока использования, сертифицированные детали от изготовителя оборудования, склады запасных частей по всему миру, аудит результатов эксплуатации

ExtraCare – система оперативного контроля CareCode, круглосуточная техническая поддержка, онлайн или мобильное получение информации о продукте

LifeCare – монтаж и ориентация оборудования, плановое техническое обслуживание, системы дистанционного контроля параметров KitchenConnect™ и загрузки меню MenuConnect

Обращение в службу поддержки KitchenCare™ - 1-844-724-CARE - www.mtwkitchencare.com



Для ознакомления с продукцией Manitowoc Foodservice и ведущими торговыми марками оборудования компании, пожалуйста, используйте информацию о местных или региональных представительствах веб-сайта www.manitowocfoodservice.com.

