

FilterQuick™ FQG30

Газовая фритюрница

Руководство по монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию

Данное руководство обновляется при появлении дополнительной информации и выпуске новых моделей. Обновленную редакцию данного 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 устройством.



ВНИМАНИЕ
ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ
С УКАЗАНИЯМИ ДАННОГО РУКОВОДСТВА
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ФРИТЮРНИЦЫ.



8 1 9 7 6 2 0

Артикул: FRY_IOM_8197620 04/2017 Russian / Русский язык

Оригинальные инструкции по переводу

УВЕДОМЛЕНИЕ

НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ТЕРЯЕТ СИЛУ, ЕСЛИ В ТЕЧЕНИЕ ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ FRYMASTER 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 ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ЧАСТЕЙ. В ДОПОЛНЕНИЕ, КОМПАНИЯ FRYMASTER 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. Монтаж, 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 ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ В 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

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

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.

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.



ОПАСНО

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



ОПАСНО

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.



ОСТОРОЖНО

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

УВЕДОМЛЕНИЕ

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



ОПАСНО

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

⚠ ОПАСНО

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

⚠ ВНИМАНИЕ

Никакие гарантии не распространяются на фритюрницы Frymaster, используемые в передвижных или морских установках или 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.

⚠ ОПАСНО

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

⚠ ОПАСНО

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

⚠ ОПАСНО

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

⚠ ОПАСНО

В данном изделии содержатся химические вещества, которые, по данным штата Калифорния, вызывают раковые заболевания, врожденные дефекты, а также оказывают негативное действие на репродуктивную систему организма. При эксплуатации, монтаже и обслуживании данного изделия вы можете попасть под воздействие частиц стекловолокна или керамических волокон, кристаллического диоксида кремния и/или монооксида углерода. Попадание частиц стекловолокна и керамического волокна в дыхательные пути, по данным штата Калифорния, вызывает рак. Вдыхание монооксида углерода, по данным штата Калифорния, вызывает врожденные дефекты и негативно воздействует на репродуктивную систему организма.

⚠ ОПАСНО

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

⚠ ОСТОРОЖНО

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.

⚠ ОПАСНО

Это устройство не предназначено для использования детьми до 16 лет или лицами со сниженными физическими, сенсорными или психическими способностями, или с недостаточным опытом или знаниями, если только за ними не следит или их не инструктирует в отношении этого прибора лицо, ответственное за их безопасность. Не позволяйте детям играть с этим устройством.

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

⚠ ОПАСНО

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

⚠ ОПАСНО

Извлеките ВСЕ электрические кабели из розеток перед началом любых работ по перемещению, испытанию, техническому обслуживанию или ремонту фритюрницы Frymaster.

⚠ ОСТОРОЖНО

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

⚠ ОСТОРОЖНО

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



ОСТОРОЖНО

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ сливать чистящий раствор в устройство утилизации шортенинга SDU, встроенное устройство фильтрации, в переносную фильтровальную установку или в датчик качества масла (OQS). Данные устройства не предназначены для подобных целей и могут быть повреждены раствором, что приведет к аннулированию гарантии.



Газовые фритюрницы FilterQuick™ серии FQG30

Руководство по монтажу и эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1. Общие сведения	
1.1	Область применения и пригодность 1-1
1.2	Информация о технике безопасности..... 1-1
1.3	Информация о контроллере 1-2
1.4	Информация, относящаяся к стандарту CE Европейского Сообщества..... 1-2
1.5	Описание оборудования 1-3
1.6	Наладчики, эксплуатационный и обслуживающий персонал 1-3
1.7	Определения 1-3
1.8	Методика подачи иска о возмещении ущерба из-за транспортировки..... 1-4
1.9	Идентификационные данные номеров моделей 1-5
1.10	Информация о заказе запасных частей и техническом обслуживании 1-5
ГЛАВА 2. Указания по монтажу	
2.1	Общие требования при монтаже..... 2-1
2.1.1	Зазоры и вентиляция..... 2-1
2.1.2	Государственные нормативные требования..... 2-2
2.1.3	Требования к электрическому заземлению 2-3
2.1.4	Требования электротехнических стандартов Австралии 2-3
2.2	Монтаж роликов/опорных стоек..... 2-3
2.3	Подготовка к подключению газа 2-4
2.4	Подключение к источнику газа 2-6
2.5	Переход на другой тип газа 2-9
2.6	Расположение фритюрницы 2-10
2.7	Установка рамы для контейнера в коробке..... 2-11
ГЛАВА 3. Инструкции по эксплуатации	
3.1	Эксплуатация и программирование контроллера 3-2
3.2	Методики настройки и запуска оборудования..... 3-2
3.2.1	Настройка 3-2
3.2.2	Зажигание фритюрницы..... 3-3
3.3	Выключение фритюрницы..... 3-4
3.4	Автоматическая подпиточная система Oil Attendant® 3-5
3.4.1	Установка бака с маслом 3-5
3.4.2	Периодическая замена масла 3-6
ГЛАВА 4. Указания по фильтрации масла	
4.1	Введение 4-1
4.2	Подготовка системы фильтрации к использованию с бумажным элементом или прокладкой 4-1
4.3	Фритюрницы с контроллером FilterQuick™ и системой быстрой фильтрации масла Fingertip Filtration..... 4-2
4.4	Поиск и устранение неисправностей фритюрниц FilterQuick™ с системой быстрой фильтрации Fingertip Filtration 4-3
4.4.1	Неполная фильтрация масла 4-3
4.4.2	Сбой при засорении слива..... 4-4
4.5	Функция фильтрации масла занята 4-4
4.6	Слив и заполнение обжарочных емкостей и утилизация масла 4-5

ГЛАВА 5. Профилактическое техобслуживание	
5.1	Профилактическая проверка и обслуживание фритюрницы 5-1
5.2	Ежедневные проверки и обслуживание 5-1
5.2.1	Осмотр фритюрницы на наличие повреждений 5-1
5.2.2	Очистка внутренних и наружных компонентов фритюрницы 5-1
5.2.3	Очистка системы фильтрации FilterQuick 5-1
5.2.4	Очистка фильтровального лотка, съемных частей и приспособлений 5-2
5.2.5	Очистка датчика уровня масла 5-2
5.3	Еженедельные проверки и обслуживание 5-2
5.3.1	Слив и очистка обжарочных ванн 5-2
5.3.2	Кипячение обжарочной ванны 5-3
5.4	Ежемесячные проверки и обслуживание 5-3
5.4.1	Проверка точности настроек контроллера FilterQuick™ 5-3
5.5	Ежеквартальные проверки и обслуживание 5-4
5.5.1	Замена уплотнительных колец 5-4
5.5.2	Обслуживание фильтра грубой очистки 5-4
5.6	Полугодовые проверки и обслуживание 5-4
5.6.1	Очистка вентиляционной трубки газового вентиля 5-4
5.6.2	Проверка давления в коллекторе нагревателей 5-5
5.7	Ежегодные или периодические осмотры системы 5-5
5.7.1	Фритюрница 5-5
5.7.2	Фритюрницы FilterQuick™ с системой быстрой фильтрации масла Fingertip Filtration 5-5
5.7.3	Очистка нагнетательного вентилятора воздуха сгорания 5-6
ГЛАВА 6. Поиск и устранение неисправностей оператором	
6.1	Введение 6-1
6.2	Поиск и устранение неисправностей 6-2
6.2.1	Неисправности контроллера и нагревательных элементов 6-2
6.2.2	Сообщения об ошибках и неисправности дисплея 6-3
6.2.3	Неисправности подъемника корзины 6-3
6.2.4	Неисправности системы фильтрации 6-4
6.2.5	Неисправности автоматической подпиточной системы 6-5
6.2.6	Коды журнала ошибок 6-6
6.2.7	Проверка верхнего уровня 6-7
6.2.8	Датчик контроля качества масла (OQS) 6-8
ПРИЛОЖЕНИЕ А. Указания по использованию наливной системы масла	
ПРИЛОЖЕНИЕ В. Указания по подготовке фритюрницы к использованию коробочного контейнера с твердым жиром	
ПРИЛОЖЕНИЕ С. Указания по использованию устройства для растапливания твердого жира	

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™ СЕРИИ FQG30

ГЛАВА 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

ПРИМЕЧАНИЕ. До начала нормальной эксплуатации фритюрницы Frymaster FilterQuick™ серии FQG30 на предприятии общественного питания необходимо выполнить ввод в эксплуатацию, демонстрацию функциональных возможностей оборудования и обучение персонала.

1.1 Область применения и пригодность

Газовые фритюрницы FilterQuick™ серии FQG30, использующие технологию SMART4U®, были одобрены Европейским Союзом для продажи и монтажа в следующих странах ЕС: Австрия, Бельгия, Германия, Дания, Испания, Финляндия, Франция, Великобритания, Ирландия, Италия, Люксембург, Нидерланды, Норвегия, Португалия и Швеция.

Данное руководство по эксплуатации применимо и действительно для всех газовых фритюрниц FilterQuick™ серии FQG30, реализованных в англоговорящих странах, включая таковые в Европейском Союзе. В случае возникновения расхождений между информацией и инструкциями, предоставленными в данном руководстве, и местными или государственными нормативами в стране, в которой данное оборудование было смонтировано, монтаж и эксплуатация оборудования должны проводиться в соответствии с данными нормативами.

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

1.2 Информация о технике безопасности

Перед использованием данного оборудования внимательно ознакомьтесь с указаниями настоящего руководства. В руководстве вам встретятся примечания, заключенные в двойную рамку, подобные приведенным ниже.

ВНИМАНИЕ

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

ОСТОРОЖНО

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

ОПАСНО

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

Ваша фритюрница оснащена следующими автоматическими механизмами обеспечения безопасности:

1. Детектор высокой температуры перекроет подачу газа к нагревателям в случае, если произойдет сбой контролирующего термостата.

2. Защитный выключатель, встроенный в сливной вентиль, предотвращает зажигание нагревателей в случаях, если сливной вентиль открыт, пусть даже и незначительно.

1.3 Информация о контроллере

ТРЕБОВАНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ КОМИССИИ США ПО СВЯЗИ (FCC)

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 по 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 такого оборудования.

Любые изменения оборудования, не получившие явно выраженного утверждения 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 СЕ Европейского Сообщества

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

Вне стандарта СЕ		
для давления подаваемого газа		
Тип	Минимум	Максимум
Природный газ	6 дюймов вод. ст.	14 дюймов вод. ст.
	1,49 кПа	3,49 кПа
	14.68 мбар	34.72 мбар
Сжиженный газ (LP)	11 дюймов вод. ст.	14 дюймов вод. ст.
	2.74 кПа	3,49 кПа
	27.28 мбар	34.84 мбар

1.5 Описание оборудования

Высокоэффективные газовые фритюрницы FilterQuick™ серии FQG30 оснащены уникальной инфракрасной системой нагревателей, позволяющей достичь экономии энергии до 43% по сравнению с традиционными фритюрницами с открытыми нагревателями. Модели данной серии включают варианты FQG. Указанные модели оснащены встроенной системой быстрой фильтрации FilterQuick™, расположенной под самой левой в ряду **обжарочной емкостью**.

Все фритюрницы FilterQuick™ серии FQG30 оснащены обжарочными ваннами открытого типа без нагревательных трубок и имеют проем размером с кулак, ведущий в холодную зону, что обеспечивает быстроту и удобство очистки нержавеющей ванны.

Нагрев обеспечивается двумя инфракрасными нагревателями — по одной на каждой стороне обжарочной ванны. Воздух для поддержания горения поставляется специальным вентилятором на передней части фритюрницы. Конфигурация фритюрниц FilterQuick™ серии FQG30 может быть изменена для использования природного газа, пропана (LP) или синтетического газа в зависимости от требований заказчика.

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

Все газовые фритюрницы FilterQuick™ серии FQG30 в стандартной комплектации оснащаются электронной системой зажигания и режимом растапливания жира. Фритюрницы FilterQuick™ серии FQG30 управляются контроллером FilterQuick™. Фритюрницы данной серии выпускаются с цельными (полноразмерными) или отдельными обжарочными ваннами и могут комплектоваться двумя, тремя и четырьмя емкостями.

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

Фритюрницы FilterQuick™ серии FQG30 поставляются полностью собранными. Все фритюрницы поставляются с комплектом стандартных принадлежностей. Перед упаковкой и отправкой все фритюрницы настраиваются, тестируются и проверяются на заводе-изготовителе.

1.6 Наладчики, эксплуатационный и обслуживающий персонал

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

1.7 Определения

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ И (ИЛИ) УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЙ ПЕРСОНАЛ

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

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ

Квалифицированный обслуживающий персонал — это лица, знакомые с оборудованием Frymaster и аттестованные компанией Frymaster, L.L.C. для проведения обслуживания этого оборудования. Все аттестованные техники по обслуживанию должны быть оснащены полным комплектом руководств по обслуживанию и запчастям и иметь минимально необходимый запас запчастей для оборудования Frymaster. Перечень уполномоченных сервис-центров Frymaster приведен на веб-сайте компании: www.frymaster.com/service. **Несоблюдение требования об использовании квалифицированного обслуживающего персонала сделает недействительной гарантию Frymaster на ваше оборудование.**

1.8 Методика подачи иска о возмещении ущерба из-за транспортировки

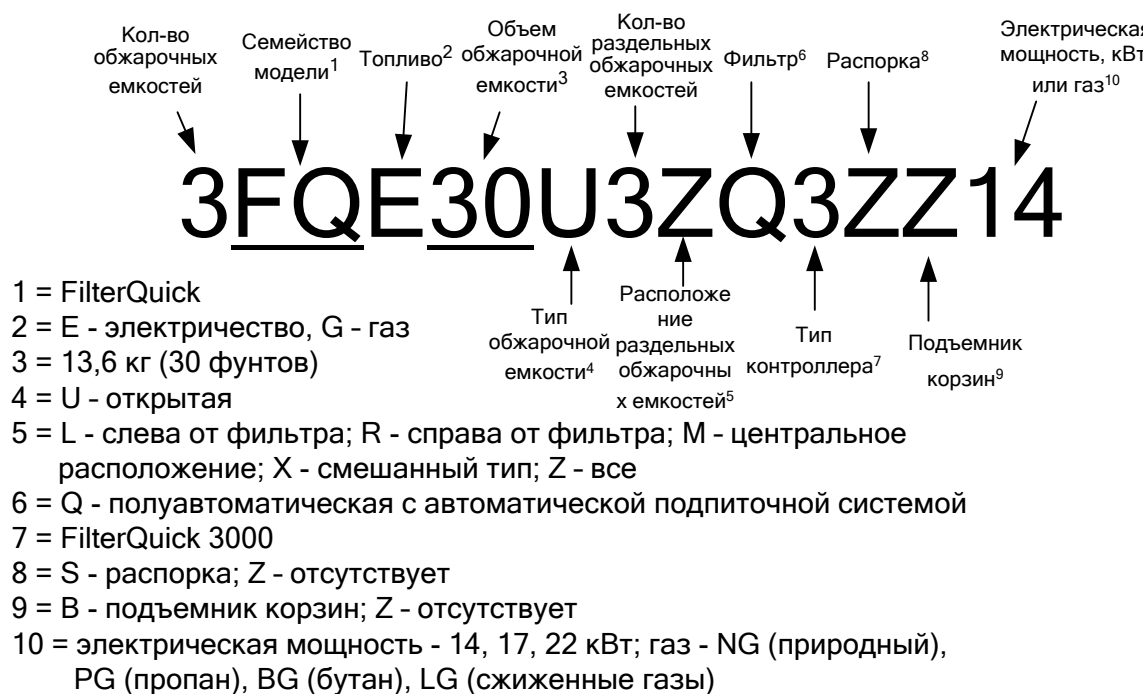
Перед отправкой с завода данное оборудование было тщательно осмотрено и упаковано. После приемки оборудования на транспортировку, транспортная компания берет на себя полную ответственность за его безопасную доставку.

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

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

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

1.9 Идентификационные данные номеров моделей



1.10 Информация о заказе запасных частей и техническом обслуживании

Для быстрого получения содействия следует представить аттестованному сервис-центру компании Frymaster (FAS) или представителю отдела технического обслуживания некоторую информацию о Вашем оборудовании. Большая часть требуемой информации содержится в табличке, прикрепленной к внутренней стороне дверцы фритюрницы. Артикулы указаны в руководстве по техобслуживанию и каталоге запасных частей. Заказы на поставку запасных частей могут быть размещены непосредственно в местном сервисном центре или направлены торговому представителю. Перечень уполномоченных сервис-центров Frymaster приведен на веб-сайте компании: www.frymaster.com/service. 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.

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

Номер модели: _____
Серийный номер: _____
Тип газа и напряжение: _____
Артикул: _____
Требуемое количество: _____

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

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™ СЕРИИ FQG30

ГЛАВА 2. УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ

2.1 Общие требования при монтаже

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

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

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

ОПАСНО

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

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

2.1.1 Зазоры и вентиляция

При установке фритюрниц рядом с легковоспламеняющимися объектами необходимо оставить зазор в 150 мм (6 дюймов) с обеих сторон и сзади. При установке рядом с негорючими объектами зазор не требуется. Зазор спереди фритюрницы должен быть как минимум 600 мм (24 дюйма).

ОСТОРОЖНО

Не загромождайте пространство вокруг основания или под фритюрницей.

ОПАСНО

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.

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

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

 **ОПАСНО**

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

Фритюрницы необходимо устанавливать в местах, обеспечивающих достаточный доступ воздуха и вентиляцию. Необходимо поддерживать определенное расстояние между вытяжкой фритюрницы и нижним краем блока вентиляционного фильтра. Фильтры необходимо устанавливать под углом в 45°. Поместите поддон под нижним краем фильтра. При установке в США, необходимо придерживаться NFPA стандарта №96, в котором говорится, что «необходимо оставить зазор с минимальной величиной в 450 мм (18 дюймов) между выходом вытяжки и нижним краем масляного фильтра». Компания Frymaster рекомендует оставить зазор минимум в 600 мм (24 дюйма) между вытяжкой и фильтром в случаях, когда установка потребляет свыше 120000 БТЕ в час.

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

2.1.2 Государственные нормативные требования

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

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

1. Устройство с отдельным запорным вентилем должно быть отсоединено от газовой магистрали во время испытаний герметичности системы с давлением более 3,5 кПа (½ фунт/кв. дюйм).

2. Устройство должно быть изолировано от трубопровода подачи газа посредством перекрытия отдельного ручного запорного вентиля во время испытаний герметичности газопровода с давлением, равным или менее 3,5 кПа (½ фунт/кв. дюйм).

2.1.3 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. В случае отсутствия применимых местных нормативов заземление оборудования должно производиться согласно требованиям Правил устройства электроустановок США, ANSI/NFPA 70, или Правил устройства электроустановок Канады, CSA C22.2, в зависимости от обстоятельств. Все 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.

ОПАСНО

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

ОПАСНО

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

2.1.4 Требования электротехнических стандартов Австралии

Монтаж должен быть выполнен в соответствии со стандартами AS 5601, а также нормативами местных органов власти, правилами монтажа газовых и электрических приборов и любыми другими применимыми правилами.

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

2.2 Монтаж роликов/опорных стоек

В зависимости от конфигурации заказанного устройства, ролики/опорные стойки на вашей фритюрнице могут не быть установлены при доставке. **НЕ ЭКСПЛУАТИРУЙТЕ ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ БЕЗ РОЛИКОВ ИЛИ ОПОРНЫХ СТОЕК.** При необходимости установки роликов или опорных стоек следуйте инструкции из комплекта принадлежностей.

Для устройства с роликами; установка производится с использованием соединителя, отвечающего требованиям Стандарта на передвижные газовые установки, ANSI Z21.69 • CSA 6.16, а также быстроразъемного устройства, отвечающего требованиям Стандарта на

быстроразъемные устройства для использования с газовыми топливами, ANSI Z21.41 • CSA 6.9.

2.3 Подготовка к подключению газа



ОПАСНО

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

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

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



ОПАСНО

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.

2. Выровняйте фритюрницы на опорных стойках, вывинтив их примерно на 2,5 см (1 дюйм), а затем постепенно регулируя их до выравнивания поверхности фритюрницы и обеспечения надлежащего расстояния до вентиляционной вытяжки. Компания Frymaster рекомендует оставить зазор минимум в 600 мм (24 дюйма) между вытяжкой фритюрницы и нижним краем вентиляционной вытяжки в случаях, когда установка потребляет свыше 120000 БТЕ в час. **ПРИМЕЧАНИЕ.** Во фритюрницах, оборудованных роликами, встроенные устройства выравнивания отсутствуют. Пол, на котором устанавливаются фритюрницы, должен быть строго горизонтальным.
3. Протестируйте электрическую систему фритюрницы:
 - a. Включите шнур(ы) питания фритюрницы в заземленную электрическую розетку.
 - b. Установите переключатель контроллера в положение **ON (ВКЛ.)**. Убедитесь в показе на дисплее надписи **MLT-CYCL**.
 - c. Установите переключатель контроллера в положение **OFF (ВЫКЛ.)**. Убедитесь в показе на дисплее надписи **OFF**.
4. Убедитесь в том, что тип газа, указанный на табличке на внутренней стороне дверцы фритюрницы, соответствует типу газа в источнике газа перед тем, как подключить быстроразъемное соединение либо газовую трубу.
5. Проверьте минимальное и максимальное давление источника газа для газа, который будет использоваться при эксплуатации фритюрницы, по прилагающимся таблицам на следующей странице.

Стандарт СЕ					
для давления подаваемого газа					
для фритюрниц, изготовленных после апреля 1999 года					
Газ	Давление (мбар) ⁽¹⁾	Диаметр диафрагмы		Давление на регуляторе	
		Одна емкость	Две емкости	Одна емкость	Две емкости
G20	20	2 x 3,18	2 x 3,18	7 мбар	8 мбар
G25	20 или 25	2 x 3,18	2 x 3,18	10 мбар	11,2 мбар
G30	28/30 или 50	2 x 1,95	2 x 1,95	17 мбар	17 мбар
G31	37 или 50	2 x 1,95	2 x 1,95	20,6 мбар	20,6 мбар

(1) мбар = 10,2 мм вод. ст.

Вне стандарта СЕ		
для давления подаваемого газа		
Газ	Минимум	Максимум
Природный газ	6 дюйма вод. ст.	14 дюйма вод. ст.
	1,49 кПа	3,48 кПа
	14,93 мбар	34,84 мбар
Сжиженный газ (LPG)	11 дюйма вод. ст.	14 дюйма вод. ст.
	2,74 кПа	3,48 кПа
	27,37 мбар	34,84 мбар

Стандарт Австралии		
для давления подаваемого газа		
Газ	Минимум	Максимум
Природный газ	4,54 дюйма вод. ст.	14 дюйма вод. ст.
	1,13 кПа	3,48 кПа
	11,30 мбар	34,84 мбар
Пропан	11,05 дюйма вод. ст.	14 дюйма вод. ст.
	2,75 кПа	3,48 кПа
	27,50 мбар	34,84 мбар

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

2.4 Подключение к источнику газа

ОПАСНО

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

ОПАСНО

Устройство с отдельным запорным вентилем должно быть отсоединено от газовой магистрали во время испытаний герметичности системы с давлением более 3,45 кПа, 13,84 дюйма вод. столба (½ фунт/кв. дюйм) для предотвращения повреждения газовых труб и вентилях фритюрницы.

ОПАСНО

Устройство должно быть изолировано от трубопровода подачи газа посредством перекрытия отдельного ручного запорного вентиля во время испытаний герметичности газопровода с давлением, равным или менее 3,45 кПа, 13,84 дюйма вод. столба (½ фунт/кв. дюйм).

ОПАСНО

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

ОПАСНО

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

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

Диаметр шланга для подачи газа имеет очень большое значение. Если диаметр шланга слишком мал, давление газа на коллекторе нагревателя будет низким. Это может привести к увеличению времени восстановления температуры и запоздалому зажиганию. Шланг подачи газа должен иметь минимальный диаметр 38 мм (1½ дюйма). Информация о минимальных диаметрах соединительных шлангов/труб содержится в следующей таблице.

Размеры труб соединений подачи газа (Минимальный диаметр должен быть 41 мм (1 1/2 дюйма))			
Газ	Одно устройство	2–3 устройства	4 или более устройств*
Природный газ	3/4 дюйма (22 мм)	1 дюйм (28 мм)	1 1/4 дюйма (36 мм)
Пропан	1/2 дюйма (15 мм)	3/4 дюйма (22 мм)	1 дюйм (28 мм)
Искусственный	1 дюйм (28 мм)	1 1/4 дюйма (36 мм)	1 1/2 дюйма (41 мм)

* При длине соединительного шланга/трубы свыше 6 м (20 футов) и/или при наличии свыше 4 соединений необходимо увеличить диаметр соединительных шлангов/труб на один размер.

Фритюрницы FilterQuick™ серии FQG30 получили маркировку CE для стран и типов газа, указанных в таблице ниже. **ПРИМЕЧАНИЕ.** Номинальная тепловая мощность – 21 кВт, за исключением Австрии, Германии и Люксембурга и категории 3P/B с номинальной тепловой мощностью в 23 кВт.

УВЕДОМЛЕНИЕ — только для Австралии

Реле давления воздуха на нагнетательном вентиляторе воздуха сгорания должно иметь указанные ниже значения: фритюрницы с цельными (полноразмерными) емкостями — 0,5 дюйма вод. столба (122 Па), а фритюрницы со сдвоенными емкостями — 0,72 дюйма вод. столба (180 Па).

УВЕДОМЛЕНИЕ — только для ЮАР

Для данного устройства требуется рабочее давление в 2,8 кПа на входе в устройство. Необходимо установить надлежащий регулятор сжиженного углеводородного газа, соответствующий требованиям SANS 1237.

Категории газа, утвержденные стандартом СЕ (по странам)			
СТРАНЫ	КАТЕГОРИИ	ГАЗ	ДАВЛЕНИЕ (МБАР)
АВСТРИЯ (АТ)	II2НЗВ/Р	G20	20
		G30, G31	50
БЕЛЬГИЯ (ВЕ)	II2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
БОЛГАРИЯ (BG), ХОРВАТИЯ (HR), ФИНЛЯНДИЯ (FI), РУМЫНИЯ (RO), СЛОВЕНИЯ (SI), ТУРЦИЯ (TR)	II2НЗВ/Р	G20	20
		G30, G31	30
ЭСТОНИЯ (ЕЕ), ЛАТВИЯ (LV)	I2Н	G20	20
ФРАНЦИЯ (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
ГЕРМАНИЯ (DE)	II2ELL3B/P	G31	50
		G20, G25	20
	I3P	G30, G31	50
ВЕНГРИЯ (HU)	II2НСЗВ/Р	G31	50
		G25	25
КИПР (CY), ЧЕХИЯ (CZ), ГРЕЦИЯ (GR), ИРЛАНДИЯ (IE), ИТАЛИЯ (IT), ПОРТУГАЛИЯ (PT), СЛОВАКИЯ (SK), ИСПАНИЯ (ES), ВЕЛИКОБРИТАНИЯ (GB)	II2НЗ+	G30, G31	28-30, 37
		G20	20
		G25	25
ЛЮКСЕМБУРГ (LU)	II2E3B/P	G30, G31	50
		G20, G25	20
НИДЕРЛАНДЫ (NL)	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
ИСЛАНДИЯ (IS) МАЛЬТА (MT), НОРВЕГИЯ (NO),	I3B/P	G30, G31	30
		G20	20
ПОЛЬША (PL)	II2E3B/P	G20, G25	20
		G31	37
ШВЕЙЦАРИЯ (CH)	II2НЗ+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2НЗВ/Р	G20	20
ДАНИЯ (DK), ШВЕЦИЯ (SE), ЛИТВА (LT)	II2НЗВ/Р	G30, G31	50
		G20	20
	I2Н	G30, G31	30
		G20	20

Стандарт СЕ (страны ЕС)
Требования к притоку воздуха при горении – 2 м³/ч на кВт.

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

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

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

в поток газа, и закупориванию отверстий нагревателя и/или распределительного клапана.

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

⚠ ОПАСНО

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

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

Природный газ, Casco (G20) под давлением до 20 мбар	7	8
Природный газ, Gronique* (G25) под давлением до 25 мбар	10	11,2
Природный газ, Gronique (G25) под давлением до 20 мбар	10	11,2
Пропан/бутан (G30) под давлением 28/30 или 50 мбар	17,7	17,7
Пропан (G31) под давлением до 37 или 50 мбар	20,6	20,6

* Бельгийский G25 = 7,0 мбар (при 1 или 2 баках)

Вне стандарта CE

давление газа на коллекторе нагревателей

Газ	Давление
Природный газ	3,20 дюйма вод. ст. 0,80 кПа
Пропан	8,25 дюйма вод. ст. 2,5 кПа

ТОЛЬКО ДЛЯ АВСТРАЛИИ

Давление газа на коллекторе нагревателей

	Природный газ			Пропан		
	Диафрагма	МДж/ч	TRP	Диафрагма	МДж/ч	TRP
Нераздельная емкость	2,92 мм	73,8	1,0 кПа	1,95 мм	73,8	2,05 кПа
Раздельная емкость	2,84 мм	36,9 каждая, 73,8 всего	1,0 кПа	1,95 мм	36,9 каждая, 73,8 всего	2,05 кПа

- Проверьте запрограммированную настройку температуры термостата. (Инструкции по программированию настроек для вашего конкретного контроллера см. в главе 1 руководства по эксплуатации контроллера FilterQuick™).

2.5 Переход на другой тип газа

⚠ ОПАСНО

Данное устройство было сконфигурировано заводом-изготовителем для использования определенного типа газа. Для конвертации с целью использования альтернативного вида газа требуется установка специальных компонентов для перехода на другой тип газа.

Указания по переходу на другой тип газа прилагаются в комплект поставки соответствующих комплектов оборудования.

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

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

Фритюрницы FilterQuick™ серии FQG30, выпущенные для государств, не применяющих стандарт CE, используют различные нагреватели для каждого типа газа. Нагреватели для фритюрниц, предназначенных для использования пропана, покрыты особым серым покрытием, что позволяет им выдерживать большую нагревающую способность пропана. Нагреватели, предназначенные для пропана, могут быть использованы для природного газа, но не наоборот.

Комплекты для конвертации вне стандарта CE

Природный газ – пропан (жидкий газ)	Пропан (жидкий газ) - природный газ
Нераздельная емкость — артикул 826-3278	Нераздельная емкость — артикул 826-2967
Раздельная емкость — артикул 826-3279	Раздельная емкость — артикул 826-2968

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

Природный газ – пропан (жидкий газ)	Пропан (жидкий газ) - природный газ
Нераздельная емкость — артикул 826-2969	Нераздельная емкость — артикул 826-2971
Раздельная емкость — артикул 826-2970	Раздельная емкость — артикул 826-2972

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

Комплекты CE для конвертации устройств с газовым вентилем 810-1715

G20 или G25 (природный газ) на G30 или G31:	G30 или G31 на G20 или G25 (природный газ):
Артикул 826-3278	Артикул 826-2976

ИНСТРУКЦИИ ПО КОНВЕРТАЦИИ ГАЗА ДЛЯ ЕВРОСОЮЗА (CE)

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

2.6 Расположение фритюрницы

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

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

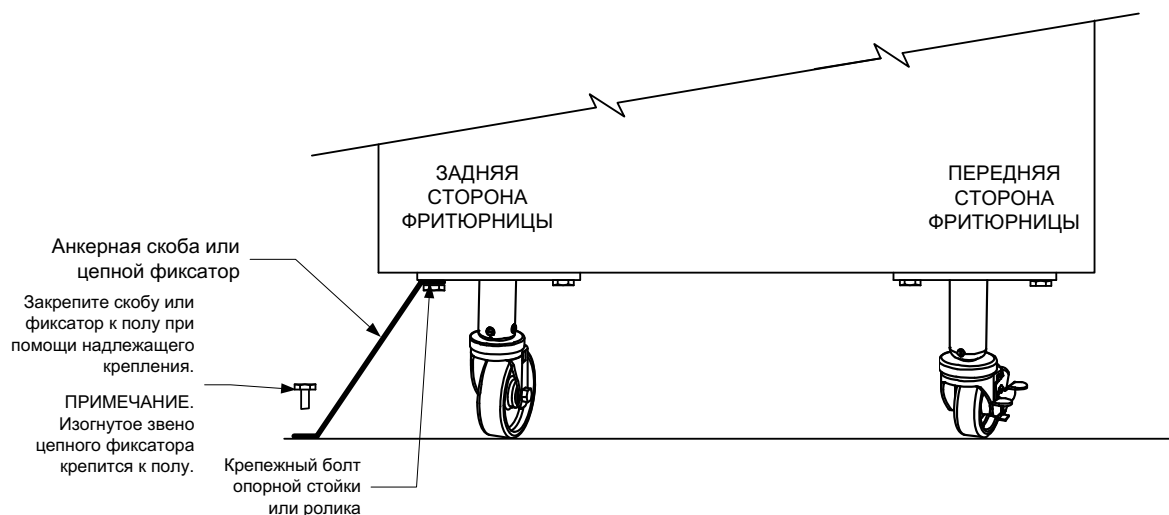
После окончательного горизонтального выравнивания фритюрницы установите ограничители, входящие в комплект поставки, с целью предотвращения смещения устройства и передачи механических напряжений на электрическую систему или соединения. При установке ограничителей следуйте инструкциям из комплекта поставки.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

⚠ ОПАСНО

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. Не закрепленная в стационарном положении фритюрница может опрокинуться и стать причиной тяжелых травм.

⚠ ОПАСНО

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



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

2.7 Установка рамы для контейнера в коробке

Откройте дверцу фритюрницы (обычно — самую правую) и снимите транспортную опорную поперечину, отвернув 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 дополнительный брызгозащитный экран для защиты дна коробочного контейнера (см. рис. 3).

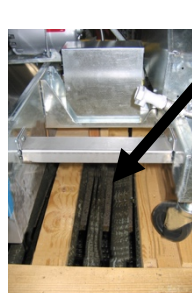


Рис. 1

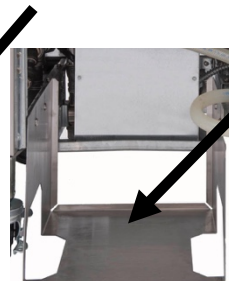


Рис. 2

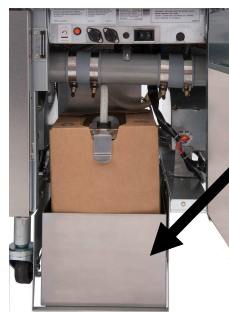
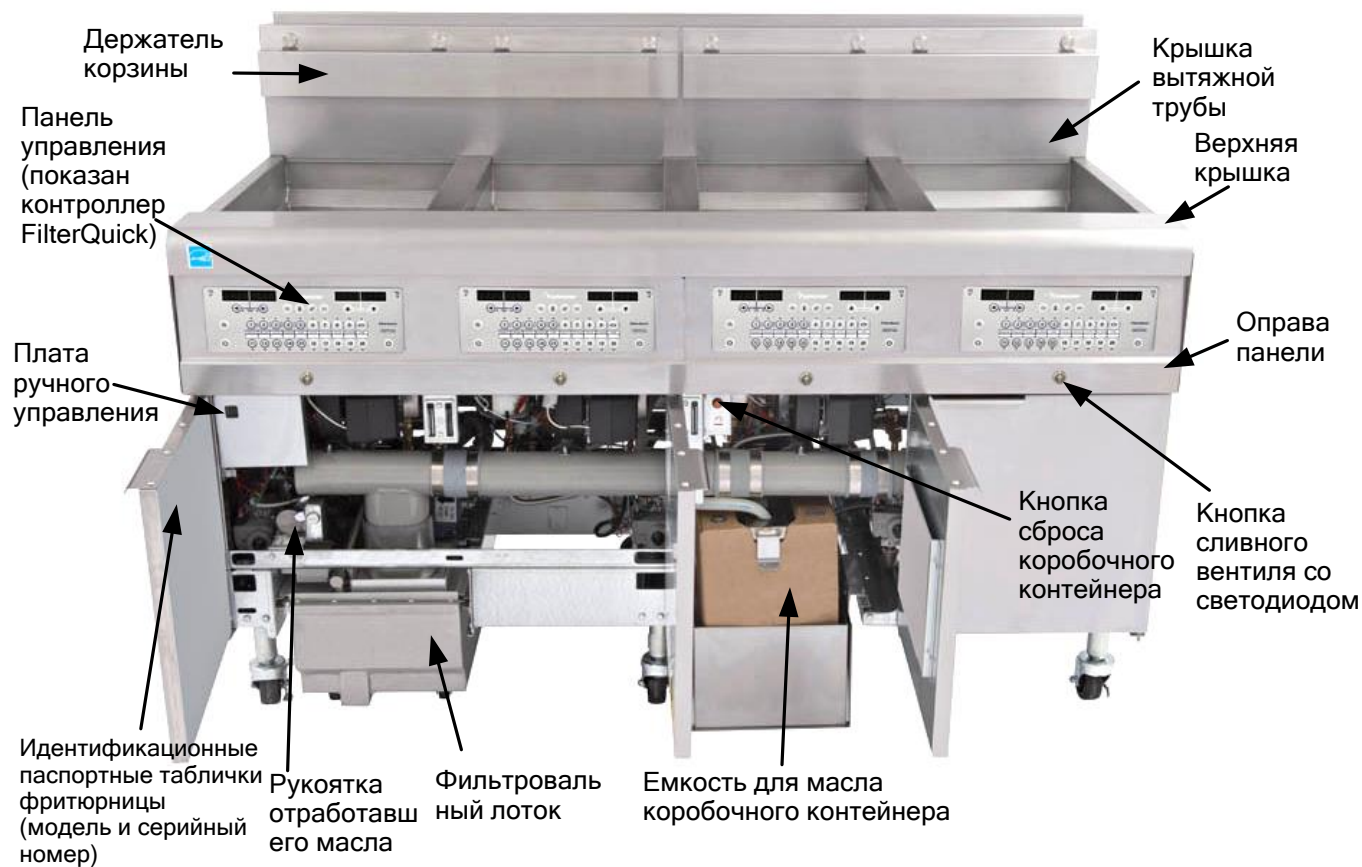


Рис. 3

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™ СЕРИИ FQG30

ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РАСПОЛОЖЕНИЕ КОМПОНЕНТОВ ГАЗОВОЙ ФРИТЮРНИЦЫ FILTERQUICK™ СЕРИИ FQG30



ТИПИЧНАЯ КОНФИГУРАЦИЯ (ПОКАЗАНА МОДЕЛЬ FILTERQUICK FQG430)

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

3.1 Эксплуатация и программирование контроллера

Данная фритюрница оборудована контроллерами модели FilterQuick™ (см. рис. ниже). Указания по программированию и эксплуатации фритюрниц с контроллерами FilterQuick™ приведены в «Руководстве по эксплуатации контроллера FilterQuick™», артикул 8197206.



КОНТРОЛЛЕР FILTERQUICK™

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

3.2 Методики настройки и запуска оборудования

⚠ ОСТОРОЖНО

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

Газовая фритюрница FilterQuick™ серии FQG30 вмещает 3,8 галлона/14,5 л (32 фунта) кулинарного масла при 21 °C (70 °F) для полноразмерной емкости и 2,2 галлона/8,33 л (18 фунтов) при 21 °C (70 °F) для каждой половины сдвоенной обжарочной емкости.

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

3.2.1 Настройка

⚠ ОСТОРОЖНО

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

⚠ ОПАСНО

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

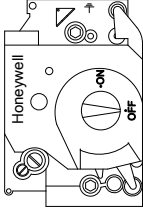
⚠ ВНИМАНИЕ

Фритюрницы FilterQuick™ серии FQG30 **НЕ** предназначены для использования твердого кулинарного жира без специального комплекта для растапливания. Использование твердого кулинарного жира допускается только при оборудовании данной фритюрницы указанным комплектом для растапливания. В противном случае произойдет закупоривание подпиточных маслопроводов фритюрницы твердым кулинарным жиром.

1. Заполните обжарочную ванну кулинарным маслом до нижней отметки уровня (OIL LEVEL) на задней стороне ванны. 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™*, артикул 8197206.
2. Проследите за тем, чтобы кабель электропитания был вставлен в соответствующую розетку. Убедитесь в плотной посадке штепселей в розетках и отсутствии открытых участков контактных штырей.
3. Убедитесь в нахождении масла у верхней отметки уровня (OIL LEVEL) после достижения маслом жарочной температуры.

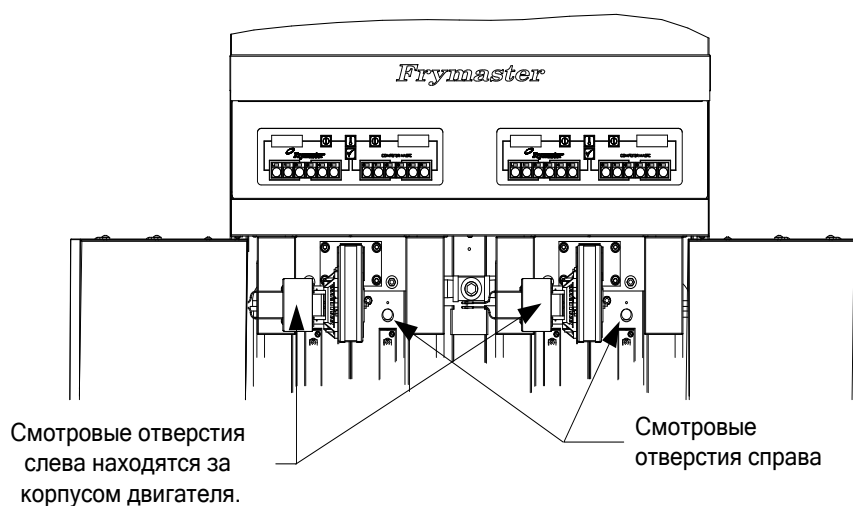
3.2.2 Зажигание фритюрницы

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

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

2. Установите переключатель ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) контроллера в положение ON (ВКЛ.) и отрегулируйте термостат или запрограммируйте компьютер к нормальной температуре жарки.
3. Если нагреватели не зажгутся, переведите выключатель ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) в положение OFF (ВЫКЛ.) и подождите 60 секунд. Повторите шаг 2.

4. Если температура внутри фритюрницы ниже 82 °С (180 °F), фритюрница автоматически войдет в режим цикла растапливания. (**ПРИМЕЧАНИЕ.** На протяжении цикла растапливания нагреватели будут попеременно включаться на несколько секунд и выключаться на более продолжительное время.) Устройство автоматически переключится в режим полного нагрева после достижения температурой масла в обжарочной ванне значения 82 °С (180 °F). Нагреватели будут зажжены до тех пор, пока температура обжарочной ванны не достигнет запрограммированной температуры жарки. После достижения фритюрницей заданного значения температуры на дисплее контроллера FilterQuick™ будет показываться сообщение **READY (ГОТОВ)**, указывая на готовность фритюрницы к эксплуатации. Для вывода из цикла растапливания нажмите кнопку EXIT COOL на контроллере FilterQuick™. Выберите ответ YES (ДА) при появлении запроса EXIT MELT? (Выйти из цикла растапливания?) (**Примечание.** Фритюрница продолжит цикл растапливания еще примерно 6 минут, пока температура на датчике уровня масла не станет равна температуре перед выходом из цикла растапливания).
5. После 90 секунд работы нагревателей проверьте цвет пламени через смотровые отверстия, расположенные с обеих сторон от вентилятора, обеспечивающего подачу воздуха при сгорании.



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

3.3 Выключение фритюрницы

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

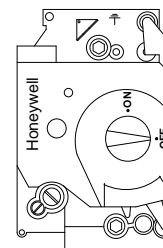
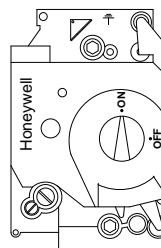
При выключении фритюрниц во время закрытия заведения следует профильтровать масло и очистить фритюрницы. Установите переключатель ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) контроллера в положение **OFF (ВЫКЛ.)**. Затем закройте газовый вентиль. См. иллюстрацию ниже.

Для фритюрниц стандарта CE

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

Для фритюрниц вне стандарта CE

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



Закройте крышки фритюрницы (если таковые имеются в комплекте).

3.4 Автоматическая подпиточная система Oil Attendant®

При оснащении фритюрницы автоматической подпиточной системой Oil Attendant® обеспечивается непрерывная подача масла в обжарочные ванны 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. Эта система предназначена для долива масла в обжарочные ванны из бака, а не для заполнения ванн из бака. Обжарочные ванны должны заполняться вручную во время запуска и после утилизации масла, если не используется система наливного масла.

Выключатель сброса коробочного контейнера: 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

3.4.1 Установка бака с маслом

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

Установите бак с маслом внутри шкафа и задвиньте на предназначенное место (см. рис. на следующей странице). Избегайте сцепления аппаратурой всасывания с внутренними компонентами шкафа при установке бака во фритюрницу.

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

3.4.2 Периодическая замена масла

При низком уровне в баке с маслом на левом дисплее контроллера появляется сообщение **TOPOFF OIL EMPTY (Подпиточная система масла пуста)**, а на правом — **CONFIRM (Подтвердить)**. Нажмите CONFIRM (Подтвердить). Некоторые процедуры могут отличаться от показанных на фотографиях. В случае использования твердого жира см. указания в Приложении С. Соблюдайте указания изготовителя при замене контейнера в коробке.

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).

ОСТОРОЖНО:
Запрещается добавлять
ГОРЯЧЕЕ или
ИСПОЛЬЗОВАННОЕ масло
в контейнер в коробке.

6. Нажмите и удерживайте оранжевую кнопку сброса параметров коробочного контейнера в течение **пяти (5) секунд** для возврата подпиточной системы к исходным настройкам (см. рис. 6).

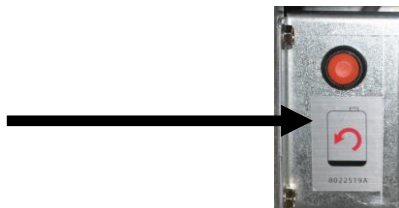


Рис. 6
Внешний вид и расположение могут отличаться от показанных.

3.4.3 Системы наливного масла

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

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ FILTERQUICK™ СЕРИИ FQG30

ГЛАВА 4. УКАЗАНИЯ ПО ФИЛЬТРАЦИИ МАСЛА

4.1 Введение

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

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

⚠ ОСТОРОЖНО

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.

⚠ ОСТОРОЖНО

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 ванны без воздействия на продолжающееся функционирование других ванн многосекционной фритюрницы. Конфигурация системы фильтрации FilterQuick™ с использованием бумажного фильтра включает крошкоулавливающий элемент, крупноразмерную прижимную рамку и металлический сетчатый экран.

1. Вытяните фильтровальный лоток из шкафа и извлеките крошкоулавливающий 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 эксплуатации контроллера, артикул 8197206.

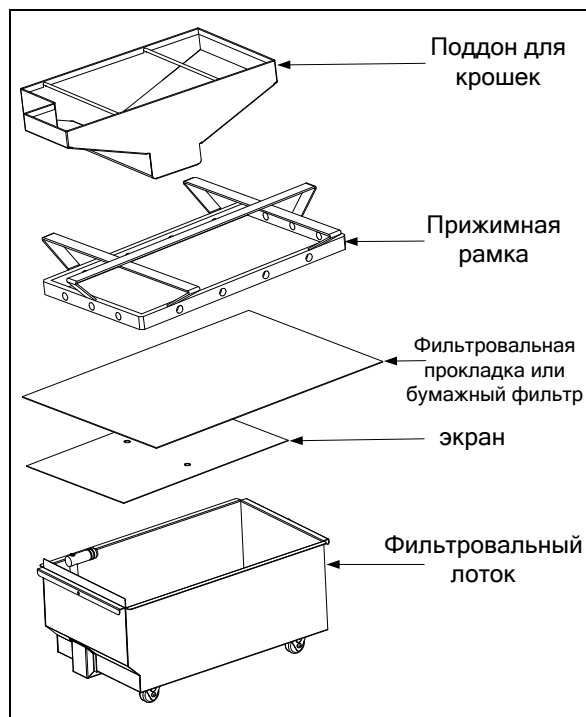


Рис. 1

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 поместить 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 крошкуулавливающий элемент с последующей установкой лотка обратно во фритюрницу под сливной вентиль.

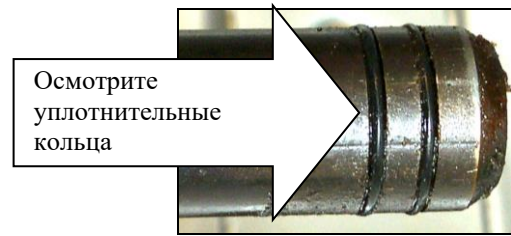


Рис. 2



Рис. 3

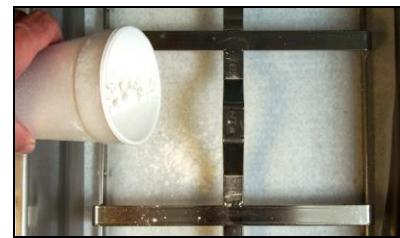


Рис. 4

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ФИЛЬТРОВАЛЬНЫЙ ПОРОШОК ВМЕСТЕ С ФИЛЬТРОВАЛЬНОЙ ПРОКЛАДКОЙ!

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

⚠ ОПАСНО

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

⚠ ОПАСНО

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.

⚠ ОСТОРОЖНО

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™ и системой быстрой фильтрации масла Fingertip Filtration

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

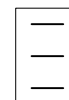
Контроллер FilterQuick™ управляет системой полуавтоматической фильтрации во фритюрницах FilterQuick™. После заданного количества циклов готовки на дисплее контроллера появится сообщение **Filter now? (Начать фильтрацию?)**, сменяющееся на **YES/NO (Да/нет)**. В случае выбора ответа **NO (Нет)** или запуска 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 запуска 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 запуска 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 «**A**» 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 закрывается с показом на дисплее контроллера сообщения **SERVICE REQUIRED (Требуется 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, сменяющееся 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 неисправности. Функции полуавтоматической фильтрации и автоматического долива масла будут отключены до возврата фритюрницы к заводским настройкам.

4.4.2 Сбой при засорении слива

Сбой при засорении слива происходит во время автоматической фильтрации, если датчик уровня масла обнаруживает, что масло было не полностью слито из жаровни. Это может быть вызвано засоренным сливом или неисправностью датчика масла.

Если это происходит, контроллер показывает сообщение **CLEAR DRAIN (Очистить слив)** в течение 15 секунд, сменяющееся сообщением **IS DRAIN CLEAR? (Слив очищен?)**, чередующимся с **YES (Да)**.

1. Удалите мусор из слива, используя стержень для очистки фритюрниц и нажмите кнопку **▲ YES (Да)** для продолжения.
2. На дисплее контроллера появится сообщение **DRAINING (Выполняется слив)**. После того, как датчик уровня масла обнаружит, что масло было слито, будет возобновлена нормальная работа системы автоматической фильтрации.

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 неисправности. В противном случае, обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр Frymaster.

ОПАСНО

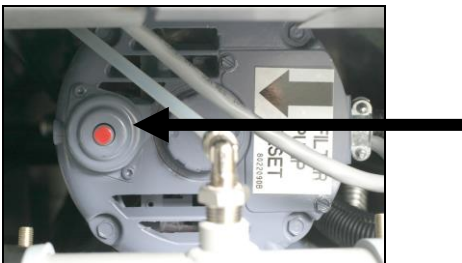
Сливайте во встроенный фильтр за один раз содержимое только одной обжарочной ванны во избежание переполнения и пролива горячего масла, которые могут стать причиной серьезных ожогов, случаев подкальзывания и падения.

⚠ ОСТОРОЖНО

Насос фильтра оборудован кнопкой ручного сброса на случай перегрева двигателя или сбоя электропитания. Если эта кнопка выскочит, выключите питание фильтра и дайте двигателю насоса остыть в течение приблизительно 20 минут. Только после этого попытайтесь нажать на кнопку сброса (см. фото ниже).

⚠ ОСТОРОЖНО

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 действий близко к сливной трубе и обжарочной емкости.



Кнопка сброса защиты насоса фильтра

4.6 Слив и заполнение обжарочных емкостей и утилизация масла

При необходимости замены слейте 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 галлона) 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, артикул 8197206.

⚠ ОПАСНО

При сливе масла в соответствующий **МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ** контейнер убедитесь, что он вмещает не менее 15 л (4 галлонов) во избежание перелива горячей жидкости с опасностью получения травм персоналом.

⚠ ОПАСНО

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

⚠ ОПАСНО

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

⚠ ОПАСНО

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.

⚠ ОСТОРОЖНО

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 4 галлона (15 л) 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).

⚠ ОПАСНО

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

4. Слив масло, удалите из обжарочной ванны 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 ванну чистым, отфильтрованным или свежим кулинарным маслом, до нижней отметки OIL-LEVEL .

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™ СЕРИИ FQG30

ГЛАВА 5. Профилактическое техобслуживание

5.1 Профилактическая проверка и обслуживание фритюрницы

 **ОПАСНО**

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.

 **ОПАСНО**

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.

 **ОСТОРОЖНО**

Используйте универсальное чистящее средство. 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 ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.2.1 Осмотр фритюрницы и принадлежностей на наличие повреждений

Тщательно осмотрите обжарочные ванны 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 Очистка внутренних и наружных компонентов фритюрницы

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

Для удаления жира, грязи и пыли протрите шкаф фритюрницы снаружи чистой увлажненной тканью, вымоченной в средстве для удаления жира. Протрите чистой влажной тканью.

5.2.3 Ежедневная очистка фильтрационной системы FilterQuick™

 **ОСТОРОЖНО**

Категорически запрещается запускать не заполненную кулинарным маслом фильтрационную систему.

 **ОСТОРОЖНО**

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

 **ОСТОРОЖНО**

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

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

При низком или отсутствующем расходе насоса убедитесь в размещении сетчатого экрана на дне фильтровального лотка с бумажной прокладкой 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.

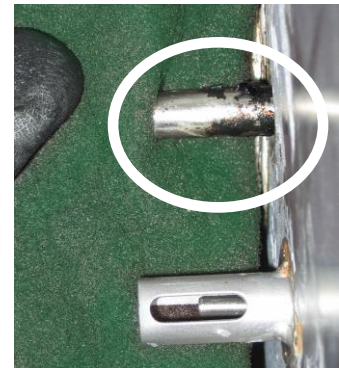
⚠ ОСТОРОЖНО

Используйте коммерческое чистящее средство, состав которого специально разработан для эффективной очистки и дезинфекции поверхностей, соприкасающихся с пищей. 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.

5.2.5 Очистка датчика уровня масла

Эту процедуру можно выполнять во время ежедневной процедуры очистки и фильтрации (см. раздел 1.9.2 руководства по эксплуатации контроллера FilterQuick) или используя описанный ниже способ.

1. Слейте масло, используя опцию слива в лоток в меню фильтрации.
2. Используйте не оставляющую царапин губку для удаления обугленного масла с датчика (см. фото справа).
3. Заполните фритюрницу маслом, используя опцию заполнения обжарочных емкостей из лотка в меню фильтрации.



5.3 ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.3.1 Слив и очистка обжарочных ванн

⚠ ОПАСНО

Категорически запрещается производить эксплуатацию устройства с пустой обжарочной ванной. Обжарочная ванна должна быть заполнена водой или кулинарным маслом/жиром перед зажиганием нагревателей. Если данное условие не соблюдено, обжарочная ванна будет повреждена и может произойти возгорание.

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

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

⚠ ОПАСНО

Прежде чем сливать масло в подходящую емкость для утилизации, дайте ему остыть до 38 °C (100 °F).

5.3.2 Кипячение обжарочной ванны

В ходе нормальной эксплуатации фритюрницы на стенках обжарочной ванны образуется налет обугленного масла. Этот налет следует периодически удалять посредством описанного ниже процесса кипячения. Указания по очистке обжарочной ванны см. в соответствующей методике руководства по использованию контроллера FilterQuick™.

ОСТОРОЖНО

Для предотвращения травм, перед выполнением кипячения убедитесь в выключенном состоянии и закрытии крышками рядом расположенных обжарочных емкостей с маслом.

Указания по одновременному кипячению всех обжарочных ванн 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 4 галлона (15 л) 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 ванн.

ОСТОРОЖНО

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.).

ОСТОРОЖНО

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ сливать чистящий раствор в устройство утилизации шортенинга SDU, встроенное устройство фильтрации, в переносную фильтровальную установку или в датчик качества масла (OQS). Данные устройства не предназначены для подобных целей и могут быть повреждены раствором, что приведет к аннулированию гарантии.

ОПАСНО

Во избежание переливания горячего раствора кипячения с опасностью получения травм используйте для слива чистящего раствора только соответствующий МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер объемом 15 л (4 галлона) или более.

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

ОПАСНО

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

5.4 ЕЖЕМЕСЯЧНЫЕ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.4.1 Проверка точности настроек контроллера FilterQuick™

1. Погрузите в масло качественный термометр или пирометрический датчик до касания температурного датчика фритюрницы.

2. Когда на экране контроллера появится сообщение READY (Готов), указывая, что содержимое обжарочной ванны находится в пределах интервала температур готовки, один раз нажмите кнопку температуры для отображения температуры масла, считываемой датчиком температуры, и заданного значения температуры. Заданное значение температуры отмечено символом градуса.
3. Зарегистрируйте значения термометра или пирометрического датчика. Показания приборов должны быть в пределах ± 3 °C (5 °F). В противном случае обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.

5.5 ЕЖЕКВАРТАЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.5.1 ЗАМЕНА УПЛОТНИТЕЛЬНЫХ КОЛЕЦ

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

5.5.2 ОБСЛУЖИВАНИЕ ФИЛЬТРА ГРУБОЙ ОЧИСТКИ (только устройства с OQS)

Фильтр грубой очистки требует регулярного обслуживания. Через каждые 90 дней или чаще, если подача масла замедляется, снимайте крышку и очищайте закрепленный сетчатый фильтр.

1. Наденьте защитные рукавицы и отверните крышку фильтра грубой очистки с помощью входящего в комплект ключа (рис. 1).
2. Небольшой щеткой удалите мусор с закрепленного сетчатого фильтра (рис. 2).
3. Промойте водопроводной водой и полностью высушите.
4. Установите крышку на корпус фильтра грубой очистки и затяните.



Рис. 1

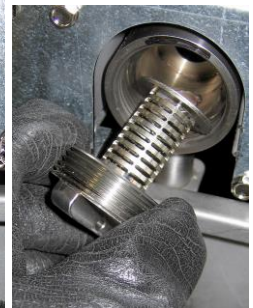


Рис. 2

ОСТОРОЖНО

- **НЕ** снимайте крышку фильтра грубой очистки, когда выполняется цикл фильтрации.
- **НЕ** используйте систему фильтрации со снятой крышкой.
- При работе с крышкой надевайте защитные рукавицы. Металл и открытое масло являются горячими.

5.6 ПОЛУГОДОВЫЕ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.6.1 Очистка вентиляционной трубки газового вентиля

ПРИМЕЧАНИЕ. Выполнение данной процедуры не требуется для фритюрниц, предназначенных для экспорта в страны ЕС.

1. Установите выключатель фритюрницы и газовый вентиль в положение OFF (ВЫКЛ.).
2. Осторожно вывинтите вентиляционную трубку из газового вентиля. **ПРИМЕЧАНИЕ.** Вентиляционную трубку можно распрямить для удобства извлечения.
3. Протяните кусок обыкновенной проволоки через трубку, чтобы прочистить ее.
4. Извлеките проволоку и продуйте трубку, чтобы убедиться в том, что она чистая.
5. Ввинтите трубку обратно в вентиль и выгните ее так, чтобы отверстие трубки указывало вниз.

5.6.2 Проверка давления в коллекторе нагревателей



ОПАСНО

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

5.7 ЕЖЕГОДНЫЕ ИЛИ ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ОСМОТРЫ СИСТЕМЫ

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

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

5.7.1 Фритюрница

- Проведите осмотр шкафа фритюрницы изнутри и снаружи, сзади и спереди на наличие утечек масла.
- Убедитесь в отсутствии засорений или отложений застывшего масла или жира в вытяжной трубе.
- Убедитесь в том, что нагреватели и их компоненты (газовые клапаны и вентили, запальники, зажигающие устройства и т. д.) находятся в хорошем состоянии и функционируют надлежащим образом. Осмотрите газовые соединения на утечки и убедитесь в том, что все соединения затянуты должным образом.
- Убедитесь в том, что давление в коллекторе нагревателей соответствует спецификациям на табличке технических данных устройства.
- Убедитесь в том, что датчики температуры и верхнего предела правильно присоединены, затянуты и работают должным образом, и что крепеж и кожухи датчиков имеются в наличии и установлены правильно.
- Убедитесь в том, что элементы блока компонентов (т.е. контроллер, трансформаторы, реле, интерфейсные платы и т. д.) находятся в хорошем состоянии, и что на них нет отложений жира и других загрязнений. Осмотрите проводку блока компонентов и убедитесь в том, что соединения плотно затянуты и в том, что проводка находится в хорошем состоянии.
- Убедитесь в том, что все предохранительные устройства (т. е. кнопки сброса и т. д.) имеются в наличии и работают правильно.
- Убедитесь в том, что обжарочная ванна находится в хорошем состоянии, не подтекает, и что изоляция обжарочной ванны не повреждена.
- Убедитесь в том, что все жгуты проводов и соединения исправны, затянуты и находятся в хорошем состоянии.

5.7.2 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 том, что уплотнительные кольца и сальники присутствуют и находятся в хорошем состоянии. Замените изношенные или поврежденные уплотнительные кольца и сальники.
- Проверьте целостность системы фильтрации указанным ниже образом:
 - Убедитесь в наличии и правильности установки крышки фильтровального лотка.
 - После опустошения фильтровального лотка задействуйте режим заполнения обжарочных емкостей по одной из лотка (см. руководство 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 характеризующий появлением пузырьков возврат кулинарного масла в обжарочную ванну. По завершении перекачки масла нажмите кнопку со стрелкой вверх. Обжарочная ванна заполняется примерно за 2 минуты 30 секунд.

5.7.3 Очистка нагнетательного вентилятора воздуха сгорания

1. Отсоедините жгут проводов вентилятора и снимите 4 крепежных гайки вентилятора. (См. рис. 1 ниже)

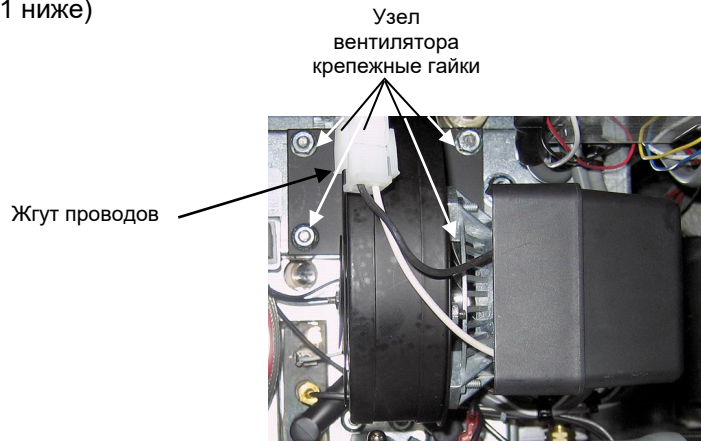


Рис. 1

2. Снимите три крепления, при помощи которых двигатель вентилятора крепится к корпусу вентилятора, и разделите эти два компонента. (См. рис. 2)

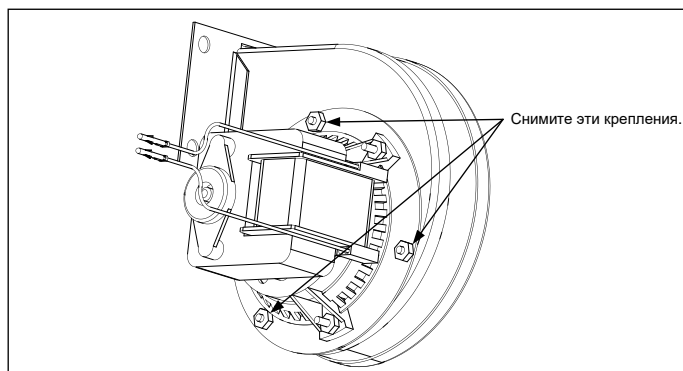


Рис. 2

3. Заверните двигатель в полиэтиленовую пленку, чтобы в него не попала вода. Распылите обезжиривающее или чистящее средство на колесо вентилятора и его корпус. Дайте впитаться в течение пяти минут. Сполосните колесо и корпус горячей водой из-под крана и просушите чистой тканью. (См. рис. 3)

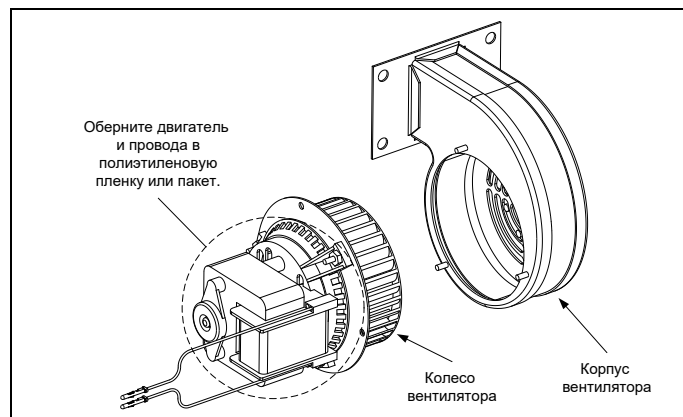


Рис. 3

4. Снимите полиэтиленовую пленку с двигателя вентилятора. Соберите двигатель с корпусом вентилятора. Установите узел вентилятора во фритюрницу.
5. Установите заслонку вентилятора.

6. Зажгите фритюрницу в соответствии с указаниями главы 3 раздела 3.2.2.
7. После 90 секунд работы нагревателей проверьте цвет пламени через смотровые отверстия, расположенные с обеих сторон от вентилятора, обеспечивающего подачу воздуха при сгорании. (См. рис. 4)

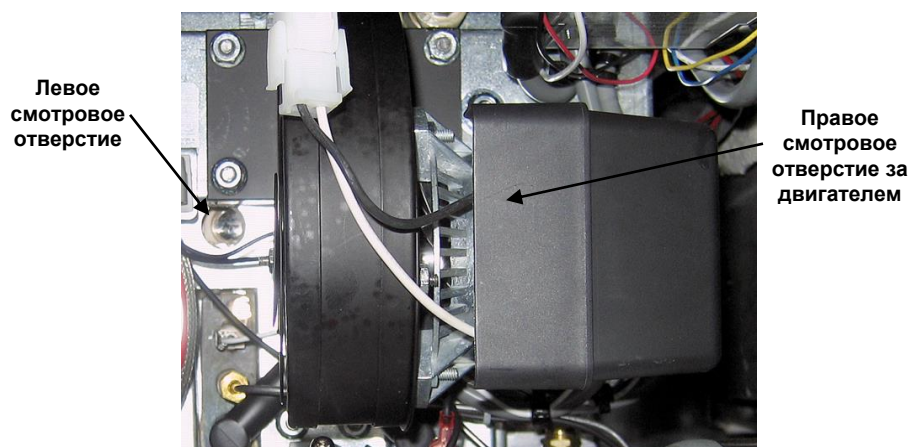
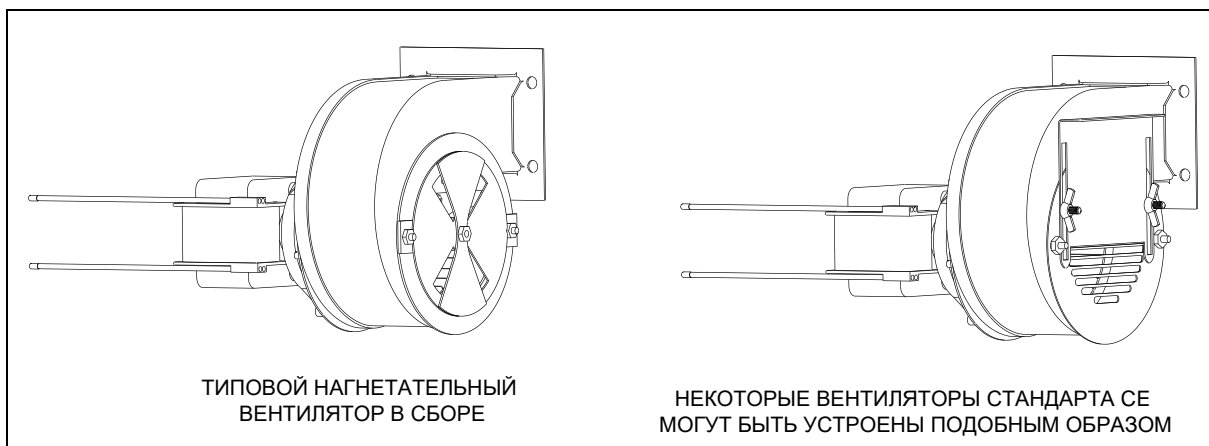


Рис. 4

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

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



ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ FILTERQUICK™ СЕРИИ FQG30

ГЛАВА 6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОПЕРАТОРОМ

6.1 Введение

В данной главе содержится простое справочное руководство по устранению обычных неисправностей, встречающихся в ходе эксплуатации данного оборудования. Приведенные ниже указания должны помочь устранить или, по меньшей мере, провести точную диагностику неисправностей. 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. Наиболее важным аспектом является обязательное стремление к ясному представлению причин возникновения неисправности. Устранение неисправности должно сопровождаться мерами, направленными на предотвращение повторного возникновения проблемы. При сбоях в работе контроллера из-за плохих контактов рекомендуется заодно проверить и все остальные соединения. При постоянном перегорании плавкой вставки необходимо определить причину. Обратите внимание: отказ малого компонента часто может служить признаком возможной неисправности или неправильной работы более важных компонентов или систем.

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

Выполните приведенные ниже указания перед обращением в сервисный центр или отдел технической поддержки компании Frymaster (1-800-551-8633):

- Убедитесь в том, что все вилки шнуров питания вставлены в розетки и все автоматические выключатели включены.
- Убедитесь в надлежащем соединении быстроразъемных муфт газопровода.
- Убедитесь в том, что все отключающие газовые вентили открыты.
- Убедитесь в полностью закрытом состоянии сливных вентилях обжарочных ванн.
- Обязательно узнайте модель и серийный номер фритюрницы для информирования техника.

ОПАСНО

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

ОПАСНО

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 фритюрниц

6.2.1 Неисправности контроллера и нагревательных элементов

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
Не включается дисплей контроллера.	A. Контроллер не включен. B. Отсутствует электропитание фритюрницы. C. Неисправный контроллер или другой компонент	A. Переверните переключатель ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) в положение ВКЛ. для включения контроллера. B. Убедитесь в том, что фритюрница подключена к источнику электропитания и что не сработал автоматический выключатель. C. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
На дисплее контроллера показываются сообщения IS VAT FULL? (Обжарочная емкость заполнена?) YES / NO (Да / нет) во время готовки или простоя с подачей звукового сигнала.	A. Имеет место ошибка, вызванная отложением нагара на датчике уровня масла. B. Неисправность заземления реле возврата масла/реле задержки. C. Ошибка передачи данных по локальной шине контроллеров, неисправность компонентов.	A. При ответе YES (Да), приводящем к появлению запросов IS OIL SENSOR CLEAN? (Датчик масла чист?) и CONFIRM (Подтвердить), следует выполнить очистку датчика уровня масла абразивной губкой и выключить-включить контроллер. B. Обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр за содействием. C. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр за содействием.
На дисплее контроллера показываются сообщения IS OIL SENSOR CLEAN? (Датчик масла чист?) и CONFIRM (Подтвердить) во время готовки или простоя с подачей звукового сигнала.	A. Датчик уровня масла может быть покрыт слоем карамелизованного кулинарного масла. B. Ошибка передачи данных по локальной шине контроллеров, неисправность компонентов.	A. Произведите очистку датчика абразивной губкой. B. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр за содействием.
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.
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 не нагревается.	A. Сливной вентиль закрыт не до конца. B. Газовый вентиль закрыт. C. Ручной газовый вентиль закрыт. D. Неправильно выполнено быстроразъемное соединение в линии подачи газа. E. Вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании, засорен или неисправен.	A. Проверьте состояние платы ручного управления – убедитесь, что отображается A . B. Установите газовый вентиль в положение ON (ВКЛ.) . C. Убедитесь в том, что все встроенные запорные вентили и вентиль подачи газа открыты. D. Убедитесь в том, что быстроразъемное соединение на шланге подачи газа надежно присоединено к фритюрнице. E. Убедитесь в том, что вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании, работает. Если вентилятор не работает, обратитесь в уполномоченный сервисный центр компании Frymaster. Если вентилятор работает, прочистите и отрегулируйте его согласно инструкциям в главе 5 данного руководства.
Фритюрница работает нормально, но восстановление температуры происходит медленно.	Вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании, засорен или загрязнен.	Прочистите и отрегулируйте вентилятор согласно инструкциям в главе 5 данного руководства.
Индикатор нагрева горит, вентилятор включен, но нагреватели не зажигаются.	Перегорела плавкая вставка на интерфейсной плате или в модуле зажигания.	Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Фритюрница работает нормально, но при зажигании нагревателей слышится хлопок.	A. Вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании, засорен или загрязнен. B. Вентиляционная труба газового вентиля забита или загрязнена (только для фритюрниц вне стандарта CE). C. Неисправен вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании.	A. Прочистите и отрегулируйте вентилятор согласно инструкциям в главе 5 данного руководства. B. Прочистите вентиляционную трубу согласно инструкциям в главе 5 данного руководства. C. Если вентилятор медленно набирает скорость, обратитесь в уполномоченный сервисный центр Frymaster.
На дисплее контроллера	Неисправность газового вентиля,	Нормальным является появление данного сообщения во

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
показывается сообщение HEATING FAILURE (Неисправность нагревательного элемента).	трансформатора или разомкнут термостат верхнего уровня.	время запуска в случае наличия воздуха в газовых линиях фритюрницы. Убедитесь, что газовый вентиль открыт. Если неисправность устранить не удалось, выключите фритюрницу и обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр за содействием.

6.2.2 Сообщения об ошибках и неисправности дисплея

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
На экране контроллера показывается сообщение low temp («Низкая температура»).	Температура масла упала на более чем 30 °C (17 °F) ниже заданного значения 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 ванну или ненадлежащего нагревания фритюрницы. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
На дисплее контроллера показывается сообщение Hot hi-1 .	Температура в обжарочной ванне выше 210 °C (410 °F) или — в странах ЕС — выше 202 °C (395 °F).	Незамедлительно выключите фритюрницу и обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
На дисплее контроллера показывается сообщение Hi temp (Высокая температура).	Температура в обжарочной ванне на более чем 4 °C (40 °F) выше заданного значения.	Отключите электропитание и дождитесь остывания фритюрницы перед повторным включением. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
На дисплее контроллера показывается сообщение RECOVERY FAULT/ YES (Неисправность нагрева до рабочей температуры/Да) с подачей звукового сигнала.	Время нагрева до рабочей температуры превысило максимальное заданное значение.	Сбросьте ошибку и отключите сигнал нажатием кнопки YES (Да). Максимальное время нагрева составляет 2:25 мин. Если неисправность устранить не удалось, 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.) . Выключите контроллер для проверки температуры. Повторите действия в случае показа некорректных единиц измерения.
На дисплее контроллера показывается сообщение High limit failure disconnect power (Неисправность по верхнему уровню температуры - выключите электропитание).	A. Откройте сливной клапан B. Неисправность термостата верхнего уровня	A. Закройте сливной клапан. B. Незамедлительно выключите фритюрницу и обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
На экране контроллера показывается сообщение TEMP PROBE FAILURE (Неисправность датчика температуры)	Неисправность в цепи измерения температуры, включая датчик, жгут проводов или разъем контроллера.	Выключите фритюрницу и обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр за содействием.
На дисплее контроллера показывается сообщение SERVICE REQUIRED (Требуется обслуживание) и сообщение об ошибке.	Имеет место ошибка, требующая вмешательства техника сервисного центра.	После устранения неисправности 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 Неисправности подъемника корзин

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
Корзины перемещаются шумно, рывками или неравномерно.	Стержни подъемника корзин нуждаются в смазке.	Нанесите тонкий слой смазки Lubriplate™ или аналогичной легкой белой консистентной смазки на стержни и вкладыши.

6.2.4 Неисправности системы фильтрации

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
---------------	-------------------	--------------------

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
Фритюрница выполняет фильтрацию 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 в других контроллерах. E. Фильтровальный лоток вставлен не полностью. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Убедитесь в достижении фритюрницей заданных параметров перед запуском; убедитесь, что контроллер включен. B. Дождитесь завершения предыдущей функции перед запуском следующего цикла фильтрации. C. Подождите одну минуту и повторите попытку. D. Сбросьте сообщения о неисправностях или ошибках в других контроллерах. E. Убедитесь в корректном расположении и полной вставке фильтровального лотка во фритюрницу с показом сообщения «А» на дисплее интерфейсной платы ручного управления.
На дисплее контроллера показывается сообщение FLT DYLD (Задержка фильтрации) или POL dlyd.	Производится выполнение другой функции или используется перепускная линия фильтра.	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.
Насос системы фильтрации масла не запускается или останавливается во время фильтрации.	<ul style="list-style-type: none"> A. Электрический кабель не вставлен в розетку или автоматический выключатель разомкнут. B. Двигатель насоса перегрелся и выключен устройством защиты от тепловой перегрузки. C. Насос фильтра засорен. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Убедитесь, что вилка шнура питания полностью вставлена и что автоматический выключатель не разомкнут. B. В случае сохранения повышенной температуры двигателя в течение более нескольких секунд — возможно, произошло размыкание реле защиты от тепловой перегрузки. Дайте двигателю остыть в течение хотя бы 45 минут, после чего нажмите кнопку сброса насоса (см. стр. 4-3). C. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Насос фильтра работает, но возврат масла происходит очень медленно.	A. Некорректно установлены или подготовлены компоненты фильтровального лотка или холодное масло в системе.	A. Слейте масло из фильтровального лотка и замените бумажный фильтр, убедившись в наличии и расположении сетчатого экрана под фильтром. Убедитесь, что уплотнительные кольца на соединительном фитинге фильтровального лотка установлены и исправны.
На дисплее контроллера показывается сообщение OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM (Масло в сливном поддоне / Подтвердить)	Сливной вентиль открыт или имеется вероятность наличия масла в сливном поддоне.	Нажмите кнопку (CONFIRM / Подтвердить) и следуйте указаниям по выполнению функции FILL VAT FROM DRAIN PAN (Заполнить емкость из сливного лотка) .
Сливной или возвратный вентиль остаются открытыми.	<ul style="list-style-type: none"> A. Неисправность платы автоматической периодической фильтрации. B. Неисправность силового привода. 	Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
На дисплее контроллера показывается сообщение INSERT pan (Вставьте лоток).	<ul style="list-style-type: none"> A. Фильтровальный лоток не полностью вставлен во фритюрницу. B. Отсутствует магнит фильтровального лотка. C. Неисправен выключатель фильтровального лотка. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Извлеките и полностью вставьте фильтровальный лоток во фритюрницу. B. Убедитесь, что установлен магнит фильтровального лотка, в случае отсутствия установите новый магнит. C. Если магнит фильтровального лотка полностью прилегает к выключателю, но контроллер продолжает показывать сообщение INSERT pan (Вставьте лоток) — возможно, неисправен выключатель.
Не запускается функция полуавтоматической фильтрации масла.	<ul style="list-style-type: none"> A. Слишком низкий уровень масла. B. Убедитесь, что интерфейсная плата ручного управления не переключена в ручной режим. C. Убедитесь, что нет повреждений крышки интерфейсной платы ручного управления, приводящих к нажатию кнопок. D. Неисправность реле фильтра. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Убедитесь, что уровень масла находится выше верхнего датчика уровня. B. Убедитесь, что интерфейсная плата ручного управления не переключена в автоматический режим «А». Выключите и включите электропитание фритюрницы. C. Снимите и снова установите крышку и проверьте запуск фильтрации. D. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
На дисплее контроллера показывается сообщение OIL SENSOR FAIL (Неисправность датчика)	Возможно, неисправен датчик масла.	Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
масла).		
На дисплее контроллера показываются сообщения IS VAT FULL? (Обжарочная емкость заполнена?) и YES (Да) / NO (Нет) после выполнения функции фильтрации масла.	<p>A. Имеет место ошибка, вызванная отложением нагара на датчике уровня масла. Данное состояние является нормальным после некоторых функций меню фильтрации масла во время заполнения обжарочной емкости.</p> <p>B. Не все масло вернулось во время фильтрации из-за засорения бумажного фильтра или насоса, тепловой перегрузки насоса, некорректной установки компонентов фильтровального лотка, изношенных или отсутствующих уплотнительных колец, холодного масла или неисправностей силового привода.</p>	<p>A. При ответе YES (Да) с последующим появлением запроса на очистку датчика масла необходимо очистить датчик уровня масла абразивной губкой и повторить действие. Либо нажмите YES (Да), если емкость заполнена, либо нажмите NO (Нет) и следуйте экранным подсказкам.</p> <p>B. Убедитесь в устранении наиболее вероятных причин возникновения неисправности. Выполняйте указания на экране и заполните обжарочную емкость.</p>
На дисплее контроллера показывается сообщение IS DRAIN CLEAR? (Слив прочищен?)	Слив засорен и масло не сливается.	Очистите слив стержнем для чистки и нажмите кнопку YES (Да). Фильтрация будет продолжена.
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. Замените бумажный фильтр при появлении соответствующего запроса.

6.2.5 Неисправности автоматической подпиточной системы

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
Холодное масло в подпиточной системе обжарочных ванн.	Заданы неправильные параметры.	Убедитесь, что заданы правильные параметры.
Подпитка обжарочных ванн маслом не производится.	<p>A. Слишком низкая температура фритюрницы.</p> <p>B. Слишком холодное масло.</p> <p>C. Масло в коробочном контейнере закончилось</p> <p>D. Возможно, вилка шнура питания фритюрницы не вставлена в розетку или отсутствует электропитание фритюрницы с блоком автоматической подпиточной системы.</p> <p>E. Скопление крошек вокруг датчика.</p> <p>F. Требуется устранение имеющихся ошибок</p>	<p>A. Температура фритюрницы должна быть равна заданному значению.</p> <p>B. Убедитесь, что температура масла в коробочном контейнере выше 21 °C (70 °F).</p> <p>C. Убедитесь в наличии масла в коробочном контейнере и что питающая трубка вставлена 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. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.</p> <p>D. Проверьте штепсели, автоматические выключатели и выключатели.</p> <p>E. Удалите крошки из проема вокруг датчика.</p> <p>F. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.</p>
Отсутствует подпитка маслом одной из обжарочных емкостей.	<p>A. Имеет место ошибка в системе фильтрации.</p> <p>B. Требуется устранение имеющихся ошибок</p> <p>C. Неисправность электромагнитного клапана, насоса, контакта, резистивного датчика температуры или платы автоматической подпиточной системы.</p>	<p>A. Устраните ошибку системы фильтрации надлежащим образом. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.</p> <p>B. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.</p> <p>C. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.</p>
На дисплее контроллера показывается сообщение TOPOFF OIL EMPTY (Бак подпиточной системы пуст) / 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
-----	---------------------	------------

КОД	СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОБЪЯСНЕНИЕ
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (Ошибка из-за сбоя 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)	Загрязнённые бумажный фильтр или фильтровальная прокладка — необходимо заменить эти компоненты или использовать перепускную линию; неисправность фильтровального насоса
E10	ERROR DRAIN VALVE NOT OPEN (Ошибка из-за невозможности открытия сливного вентиля)	Отсутствует подтверждение при попытке открытия сливного вентиля
E11	ERROR DRAIN VALVE NOT CLOSED (Ошибка из-за невозможности закрытия сливного вентиля)	Отсутствует подтверждение при попытке закрытия сливного вентиля
E12	ERROR RETURN VALVE NOT OPEN (Ошибка из-за невозможности открытия вентиля возврата масла)	Отсутствует подтверждение при попытке открытия вентиля возврата масла
E13	ERROR RETURN VALVE NOT CLOSED (Ошибка из-за невозможности закрытия вентиля возврата масла)	Отсутствует подтверждение при попытке закрытия вентиля возврата масла
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)	Масло может находиться в фильтровальном лотке.
E23	CLOGGED DRAIN (Gas) (Засорение сливной системы — газовая фритюрница)	Обжарочная емкость не была опорожнена во время фильтрации масла
E24	OIL LEVEL SENSOR FAILED (Gas) (Неисправность датчика уровня масла - газовая фритюрница)	Неисправность датчика уровня масла.
E25	RECOVERY FAULT (Неисправность при нагреве до рабочей температуры)	Время нагрева до рабочей температуры превысило максимальное заданное значение. Время нагрева газовой фритюрницы до рабочей температуры не должно превышать 2:25 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 поднялась на 4 °C (40 °F) выше заданного значения. В случае продолжающегося повышения температуры, термостат верхнего

КОД	СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОБЪЯСНЕНИЕ
		уровня отключит нагреватель при температуре 218 °C (425 °F) для не стран ЕС или при 202 °C (395 °F) для стран 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 контроля качества масла)	Слишком низкая температура для получения корректного значения датчиком контроля качества масла. Температура 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 неправильный тип масла. Датчик может быть не откалиброван для этого типа масла. См. таблицу типов масел. Если неисправность устранить не удалось, 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. Если неисправность устранить не удалось, 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. Если неисправность устранить не удалось, 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. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.

6.2.7 РЕЖИМ ПРОВЕРКИ ВЕРХНЕГО УРОВНЯ

Режим проверки верхнего уровня используется для тестирования цепи термостата. После проведения проверки верхнего уровня температуры кулинарное масло становится непригодным для дальнейшего использования. Данная проверка должна проводиться только с отработанным маслом. Незамедлительно выключите фритюрницу и обратитесь в сервис-центр за содействием в случае повышения температуры до 238 °C (460 °F) 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.

Проверку 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 **HI LIMIT TEST (Проверка 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 проверки верхнего предельного значения температуры.

Обжарочная емкость начнет нагреваться. Во время проверки на дисплее контроллера будет показываться фактическая 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 проверок 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 фактическое 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

Неисправность	Меры по устранению
Не показывается уровень содержания полярных соединений.	Проверьте указанное ниже и выполните другую фильтрацию с использованием датчика контроля качества масла. <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.

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™ СЕРИИ FQG30

ПРИЛОЖЕНИЕ А. УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ НАЛИВНОЙ СИСТЕМЫ МАСЛА

А.1.1 Наливные системы масла

Наливные системы имеют крупные емкости хранения масла, обычно располагаемые в задней части ресторана и подсоединенные к заднему коллектору 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).

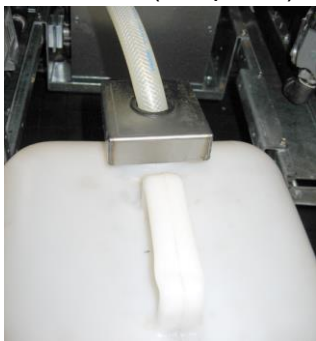


Рис. 4

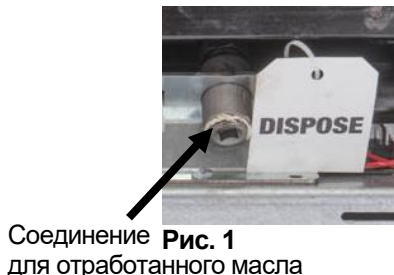


Рис. 1
Соединение для отработанного масла

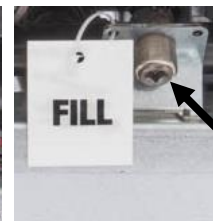
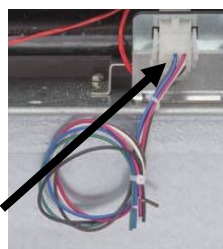


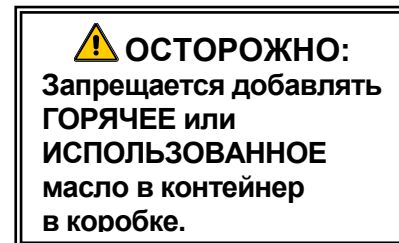
Рис. 2

Соединение подачи свежего масла



Электрическое соединение наливной системы масла

Рис. 3



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.

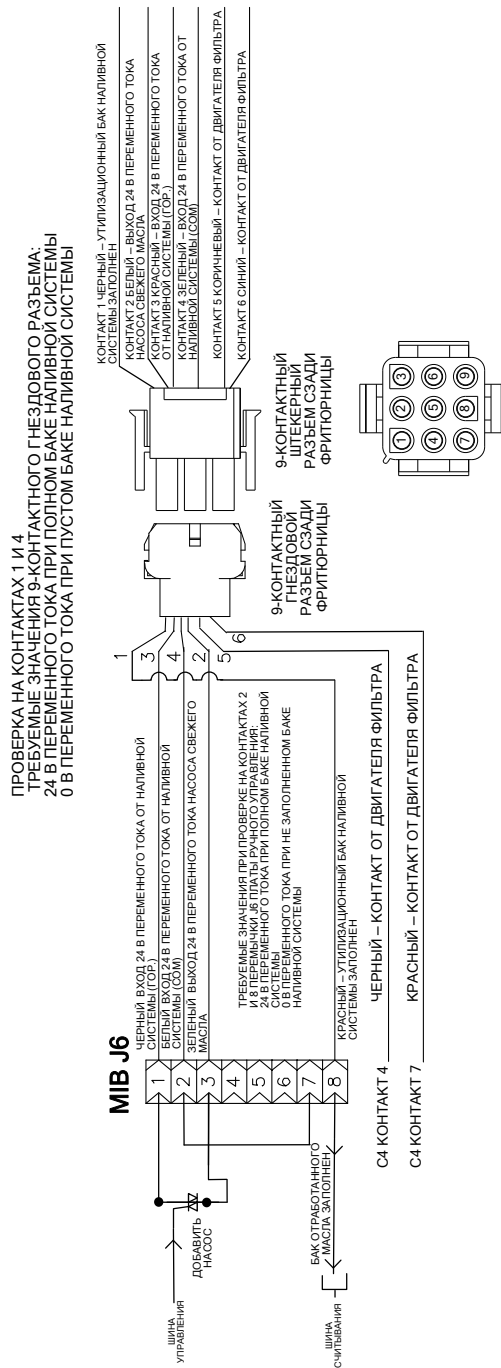


Рис. 5

* **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 отдельной 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)



⚠ ОСТОРОЖНО

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.

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™ СЕРИИ FQG30

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 разъемы и вставьте черный разъем 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.

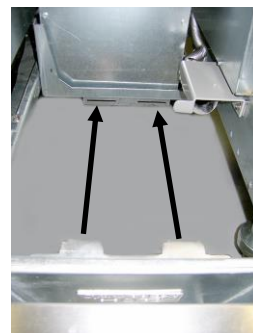


Рис. 2. Установите устройство растапливания жира в шкаф фритюрницы и вставьте планки в пазы юстировочной направляющей.



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.

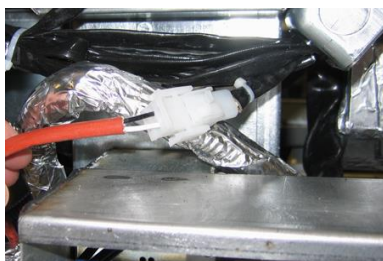


Рис. 5. Прикрепите устройство растапливания жира к направляющим с обеих сторон.

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



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



Выключатель электропитания устройства растапливания твердого жира.

Рис. 7. Собранное устройство для растапливания показано установленным в требуемом месте.

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™ СЕРИИ FQG30

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 бака с маслом не должна превышать 60 °C (140 °F). Добавляйте небольшие количества твердого жира в бак 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.

ОСТОРОЖНО

Нагреватель твердого жира имеет горячие поверхности. Не касайтесь их голыми руками. Используйте средства индивидуальной защиты при добавлении жира в устройство

Все новые устройства Welbilt поставляются 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 Welbilt и ведущими торговыми марками оборудования компании, пожалуйста, используйте информацию о местных или региональных представительствах веб-сайта www.welbilt.com.

