FRYMASTER®

BIELA14 СЕРИЯ

Gen II LOV™ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА

McDonald's®

установке, эксплуатации и техническому обслуживанию Руководство

Это руководство обновляется по мере поступления новой информации и модели выпускаются. Посетите наш сайт для получения последней инструкции.

Данная глава, относящаяся к оборудованию, должна быть вставлена в раздел "Фритюрницы" Руководства по эксплуатации оборудования

LOV Low Oil Volume Fryer

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

⚠ ВНИМАНИЕ
Прочитайте инструкцию перед ИСПОЛЬЗОВАНИЕ фритюрницы.

8 1 9 6 4 8 4
Part Number: FRY_IOM_8196484 10/2022
Russian / Русскийязык

EAC WELBILT®

СОДЕРЖАНИЕ

ЗАЯВЛЕНИЕ О ГАРАНТИЯХ ..... Стр. i
ВВЕДЕНИЕ ..... Стр. 1-1
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ ..... Стр. 2-1
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ..... Стр. 3-1
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КОМПЬЮТЕРА M3000 ..... Стр. 4-1
РАБОТА ВСТРОЕННОЙ СИСТЕМЫ ФИЛЬТРАЦИИ ..... Стр. 5-1
ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ ..... Стр. 6-1
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОПЕРАТОРОМ ..... Стр. 7-1
ПРИЛОЖЕНИЕ A: РТИ (BULK НЕФТЬ) ИНСТРУКЦИИ ..... Стр. A-1
ПРИЛОЖЕНИЕ б: ДЖИБ подготовка опцией твердых сокращение ..... Стр. B-1
ПРИЛОЖЕНИЕ C: Твердых укорочение плавления использования ..... Стр. C-1
ПРИЛОЖЕНИЕ D: Использование датчика контроля качества масла ..... Стр. D-1
ПРИЛОЖЕНИЕ E. Настройка датчика контроля качества масла ..... Стр. E-1

ИЗВЕЩЕНИЕ

НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ТЕРЯЕТ СИЛУ, ЕСЛИ ВО ВРЕМЯ ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ ЭКСПЛУАТИРУЕТ ЧАСТЬ ЭТОГО ОБОРУДОВАНИЯ FRYMASTER DEAN НЕ КАК НЕМОДИФИЦИРОВАННУЮ НОВУЮ ИЛИ ВОССТАНОВЛЕННУЮ ЧАСТЬ, ПРИОБРЕТЕННУЮ НЕПОСРЕДСТВЕННО У КОМПАНИИ FRYMASTER DEAN ИЛИ КАКОГО-ЛИБО ИЗ АТТЕСТОВАННЫХ СЕРВИС-ЦЕНТРОВ КОМПАНИИ, И (ИЛИ) ЕСЛИ ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЧАСТЬ ИЗМЕНЕНА ПО СРАВНЕНИЮ С ЕЕ ПЕРВОНАЧАЛЬНОЙ КОНФИГУРАЦИЕЙ. КРОМЕ ТОГО, НИ КОМПАНИЯ FRYMASTER DEAN, НИ ЕЕ ФИЛИАЛЫ НЕ ПРИНИМАЮТ ПРЕТЕНЗИЙ И НЕ НЕСУТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КАКОЙ БЫ ТО НИ БЫЛО УЩЕРБ ИЛИ РАСХОДЫ, ПОНЕСЕННЫЕ ЗАКАЗЧИКОМ И СВЯЗАННЫЕ, ПРЯМО ИЛИ КОСВЕННО, ЦЕЛИКОМ ИЛИ ЧАСТИЧНО, С УСТАНОВКОЙ КАКОЙ-ЛИБО ИЗМЕНЕННОЙ ДЕТАЛИ И (ИЛИ) ДЕТАЛИ, ПОЛУЧЕННОЙ ОТ НЕАТТЕСТОВАННОГО СЕРВИС-ЦЕНТРА.

ИЗВЕЩЕНИЕ

Данный прибор предназначен только для профессионального использования и должен эксплуатироваться только квалифицированным персоналом. Установку, техобслуживание и ремонт должен выполнять только сервис-центр, аттестованный заводом Frymaster Dean (FASC), или другой аттестованный персонал. Установка, техобслуживание или ремонт, произведенные неквалифицированным персоналом, могут сделать гарантию изготовителя недействительной. Определение квалифицированного персонала см. в главе 1 настоящего руководства.

ИЗВЕЩЕНИЕ

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

УВЕДОМЛЕНИЕ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ В США

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

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

УВЕДОМЛЕНИЕ ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ УСТРОЙСТВ, ОБОРУДОВАННЫХ КОМПЬЮТЕРАМИ

США

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

КАНАДА

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

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

⚠ ОПАСНО!

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

⚠ ОПАСНО!

Передний выступ данного прибора — это не ступенька! Не становитесь на прибор. Если вы поскользнетесь или прикоснетесь к горячему маслу, возможна тяжелая травма.

⚠ ОПАСНО!

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

⚠ ОПАСНО!

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

⚠ ОСТОРОЖНО!

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

⚠ ОПАСНО!

Следует обеспечить соответствующие средства ограничения перемещения этого устройства и исключения передачи механических напряжений на электрические провода. С фритюрницей поставляется набор ограничителей. Если этот набор отсутствует, обращайтесь в свой местный KES.

⚠ ОПАСНО!

У этой фритюрницы есть шнур питания (трехфазного) для каждой жаровни и один пятижильный шнур для всей системы. Прежде чем двигать фритюрницу Frymaster или выполнять на ней какие-либо работы по проверке, техобслуживанию или ремонту, отключите ВСЕ электрические шнуры питания от источника питания.

⚠ ОПАСНО!

Держите свободными все сливы. Закрывание исполнительных механизмов может привести к повреждению оборудования и травмам.

ИЗВЕЩЕНИЕ

Указания настоящего руководства по использованию системы бестарного разлива масла в отношении заполнения и удаления масла относятся к системе RTI. Эти указания могут не распространяться на другие системы бестарного разлива масла.

ЗАЯВЛЕНИЕ О ГАРАНТИЯХ ДЛЯ LOV™

Компания Frymaster, L.L.C. дает первоначальному покупателю следующие ограниченные гарантии только в отношении данного оборудования и запасных частей:

А. УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ - ФРИТЮРНИЦЫ

1. Компания Frymaster L.L.C. гарантирует отсутствие дефектов в материалах и изготовлении всех компонентов сроком на два года.

2. На все детали, кроме жаровни, уплотнительных колец и плавких предохранителей, дается гарантия сроком на два года со дня установки фритюрницы.

3. Если какие-либо детали, кроме плавких предохранителей и уплотнительных колец фильтра, станут дефектными в течение первых двух лет со дня установки, компания Frymaster оплатит также прямые трудозатраты до двух часов на замену детали плюс транспортные расходы на расстояние до 160 км (80 км в каждую сторону).

Б. УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ - ЖАРОВНИ

Если в течение десяти лет после установки в жаровне образуется течь, компания Frymaster, по своему выбору, либо заменит всю батарею, либо заменит жаровню, исходя из максимальных прямых трудозатрат на замену жаровни согласно таблицам норм времени Frymaster. Такие устанавливаемые на жаровне компоненты, как датчик верхнего предела, прокладки, уплотнения и сопутствующие крепежные средства также включаются в гарантию на десять лет, если их замена понадобится при замене жаровни. Гарантия не распространяется на течи из-за неправильного использования и на течи из резьбовых фитингов, что относится к щупам, датчикам, клапанам верхнего предела, сливным клапанам и возвратному трубопроводу.

В. ВОЗВРАТ ДЕТАЛЕЙ

Все дефектные детали, на которые распространяется гарантия, подлежат возврату в сервис-центр, аттестованный заводом Frymaster, в течение 60 дней для их оплаты. По истечении 60 дней оплата производиться не будет.

Г. ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЗ ГАРАНТИИ

Настоящая гарантия не распространяется на оборудование, поврежденное в результате неправильного использования или ненадлежащей эксплуатации, внесения изменений или аварии, в частности,

- неправильного или несанкционированного ремонта (включая сварку жаровни на месте эксплуатации)
- несоблюдения инструкций по установке и (или) процедур планового техобслуживания, указанных в вашей карте требуемого техобслуживания (MRC); для сохранения гарантии требуется подтверждение проведения планового те хобслуживания;
- ненадлежащего техобслуживания
- повреждения при транспортировке
- неправильного использования
- снятия, изменения или стирания либо паспортной таблички, либо кода на нагревательных элементах

- работы жаровни без кулинарного жира или другой жидкости в ней
- гарантия в рамках десятилетней программы не распространяется на фритюрницы, по которым не был получен надлежащий формуляр запуска

Кроме того, эта гарантия не распространяется на:

- транспортировку или поездку на расстояние свыше 160 км (80 км в каждый конец) или на поездки дольше двух часов.
- оплату сверхурочных часов или работы в выходные дни.
- косвенные убытки (расходы на ремонт или замену другого поврежденного имущества), потерю времени, прибыли, возможности использования или любой другой побочный ущерб.

Не даются никакие подразумеваемые гарантии товарной пригодности или пригодности для какого-либо определенного использования или цели.

Настоящая гарантия применима на момент печати данного документа и может быть изменена.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ GEN II BIELA14 LOV™
ГЛАВА 1. ВВЕДЕНИЕ

ПРИМЕЧАНИЕ: Прежде чем начать штатно использовать фритюрницу Frymaster BIELA14 в ресторане, следует запустить ее, продемонстрировать ее работу и обучить персонал.

1.1 Общие сведения

Прежде чем приступать к работе с этим оборудованием, внимательно прочитайте инструкции, содержащиеся в данном руководстве. Данное руководство распространяется на все конфигурации моделей Макдональдс BIELA14 LOV™. Большинство деталей фритюрниц этого семейства моделей совершенно одинаковы, и при рассмотрении группы в целом мы будем называть их «фритюрницы LOV™».

Будучи внешне похожи на электрические фритюрницы Макдональдс RE14, фритюрницы BIELA14 оборудованы маломасляной жаровней, автоматической дозаправкой масла и установкой автоматической промежуточной фильтрации. Конструкция Euro-Look включает в себя закругленную верхнюю крышку и большой круглый слив, благодаря которому все остатки и прочие отходы будут смываться в фильтровальный лоток. Управление фритюрницами BIELA14 LOV™ осуществляется компьютером M3000. Фритюрницы этой серии выпускаются с односекционными или двухсекционными ваннами и могут приобретаться комплектами до пяти фритюрниц.

1.2 Информация по технике безопасности

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

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

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

⚠ **БЛОКИ ВНИМАНИЕ** содержат информацию о действиях или условиях, которые ***могут вызвать неправильную работу вашей системы или привести к такой неправильной работе.***

⚠ **БЛОКИ ОСТОРОЖНО** содержат информацию о действиях или условиях, которые ***могут повредить вашу систему или привести к ее повреждению***, а также стать причиной ее неправильной работы.

⚠ **БЛОКИ ОПАСНО** содержат информацию о действиях или условиях, которые ***могут причинить травму персоналу или привести к такой травме***, а также вызвать повреждение системы и (или) привести к ее неправильной работе.

Фритюрницы этой серии оборудованы следующими автоматическими защитными устройствами:

1. Два устройства обнаружения высокой температуры отключают питание элементов при выходе из строя устройств управления температурой.

2. Защитная схема в устройствах с фильтровальными системами предотвращает перегрев элементов, если сливной вентиль открыт.

1.3 Информация, относящаяся к компьютерам M3000

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

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

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

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

1.4 Информация, относящаяся к Европейскому Сообществу (ЕС)

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

Стандарт ЕС
Пример текста в рамке, демонстрирующего отличие той или иной информации, связанной или не связанной с ЕС.

1.5 Наладчики, эксплуатационный и обслуживающий персонал

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

1.6 Определения

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ И (ИЛИ) ИМЕЮЩИЙ СООТВЕТСТВУЮЩЕЕ РАЗРЕШЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЙ ПЕРСОНАЛ

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

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ НАЛАДЧИКИ

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

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ

Квалифицированный обслуживающий персонал — 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. При поставке с завода к фритюрнице прилагается список аттестованных заводом Frymaster Dean сервис-центров (FASC). ***Несоблюдение требования об использовании квалифицированного обслуживающего персонала сделает недействительной гарантию Frymaster на ваше оборудование.***

1.7 Процедура предъявления требования о компенсации за повреждения при транспортировке

Что вы должны делать, если оборудование прибыло поврежденным:

Имейте в виду, что перед отправкой с завода это оборудование было тщательно осмотрено и упаковано квалифицированным персоналом. После приемки оборудования транспортная компания берет на себя полную ответственность за его безопасную доставку.

1. **Предъявляйте требование о возмещении убытков немедленно**, независимо от размеров ущерба.

2. **Осмотрите оборудование и письменно зафиксируйте все видимые потери или повреждения** и проследите за тем, чтобы эта информация была внесена в грузовую накладную и подписана лицом, осуществившим доставку.

3. **Скрытые потери или ущерб.** Если повреждение оставалось незамеченным, пока оборудование не было распаковано, уведомьте транспортную компанию или транспортного агента **немедленно** по обнаружении дефекта и подайте требование о возмещении скрытого ущерба. Оно должно быть подано в течение 15 дней со дня доставки. Обязательно сохраните контейнер для осмотра.

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

1.8 Информация по обслуживанию

Для проведения нерегламентного техобслуживания или ремонта или для получения информации по обслуживанию обращайтесь в свой местный аттестованный сервис-центр компании Frymaster Dean (FASC). Чтобы иметь возможность быстро оказать вам помощь, аттестованному сервис-центру компании Frymaster Dean (FASC) или представителю отдела технического обслуживания понадобится некоторая информация о вашем оборудовании. Основная часть этой информации содержится в табличке, прикрепленной к внутренней стороне дверцы фритюрницы. Номера деталей можно найти в руководстве по техобслуживанию и запчастям. Заказ на детали вы можете передать непосредственно в свой местный сервис-центр или дистрибьютору. При отправке с завода к фритюрнице прилагается список сервис-центров (FASC) компании Frymaster Dean. Если у вас нет этого списка, обращайтесь в отдел технического обслуживания Frymaster Dean по телефону 1-800-551-8633 или 1-318-865-1711 или по электронной почте service@frymaster.com.

Чтобы эффективно оказать вам помощь, понадобится следующая информация:

Номер модели _____

Серийный номер _____

Напряжение _____

Характер проблемы _____

_____

_____

СПРЯЧЬТЕ И СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ GEN II BIELA14 LOV™
ГЛАВА 2. ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

2.1 Общие требования к установке

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

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

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

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

Вы можете заключить договор на техобслуживание с местным сервис-центром, который аттестован заводом Frymaster Dean.

ИЗВЕЩЕНИЕ
Все фритюрницы, поставляемые без заводских шнуров и вилок, должны подсоединяться с помощью гибкого кабелепровода через клеммный блок, находящийся сзади фритюрницы. Подсоединение таких фритюрниц должно соответствовать техническим требованиям NEC (Национальные правила США по установке электрооборудования). При подсоединении проводами должны быть предусмотрены предохранительные устройства.

⚠ ОПАСНО!
Следует обеспечить соответствующие средства ограничения перемещения этого устройства и исключения передачи механических напряжений на элекрические провода. С фритюрницей поставляется набор ограничителей. Если этот набор отсутствует, обращайтесь в свой местный аттестованный сервис-центр (FASC) компании Frymaster Dean.

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

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

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

ИЗВЕЩЕНИЕ

Если шнур электропитания поврежден, то во избежание опасности замену должен произвести техник сервис-центра, аттестованного заводом Frymaster Dean, или лицо аналогичной квалификации.

⚠ ОПАСНО!

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

⚠ ОПАСНО!

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

⚠ ОПАСНО!

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

⚠ ОПАСНО!

Не прикрепляйте сливную полку козырька к одной фритюрнице. Фритюрница может потерять устойчивость, опрокинуться и причинить травму. На месте установки приборов не должно быть никаких горючих материалов.

⚠ ОПАСНО!

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

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

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

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

⚠ ОСТОРОЖНО!

Не загромождайте пространство вокруг основания или под фритюрницей.

2.1.2 Требования к электрическому заземлению

Все электрические приборы должны быть заземлены в соответствии со всеми применимыми государственными и местными нормами и, если требуется, нормами ЕС. Монтажная схема находится на

внутренней стороне дверцы фритюрницы. Соответствующие напряжения см. на табличке технических данных, прикрепленной к внутренней стороне дверцы.

⚠ ОСТОРОЖНО!
Чтобы обеспечить безопасную и эффективную работу фритюрницы и колпака, электрическая вилка к 120-В линии, от которой питается колпак, должна быть плотно вставлена в свой штепсельный разъем и заперта в нем.

2.1.3 Австралийские требования

Установка должна быть произведена в соответствии со стандартами AS 5601 / AG 601, а также нормативами местных органов власти, правилами установки газовых и электрических приборов и любыми другими применимыми правилами.

2.2 Требования к электропитанию

Вилка трехфазного питания элементов рассчитана на 60 А, 250 В переменного тока и отвечает конфигурации NEMA L15-60P. Вилка системы управления и фильтрации рассчитана на 20 А, 120/208 В переменного тока и отвечает конфигурации NEMA L21-20P. У каждой фритюрницы должен быть свой шнур питания от отдельной цепи, а также шнур управления.

НАПРЯ-ЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	ЧИСЛО ПРОВО-ДОВ	МИН. РАЗМЕР	AWG ($мм^2$)	АМПЕР НА ФАЗУ		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

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

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

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

2.3 После установки фритюрниц на участке жарки

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

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

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

   После окончательного выравнивания фритюрницы установите ограничители, которые обеспечивает KES, чтобы ограничить ее перемещения, и чтобы механические напряжения не передавались на электрические провода или соединения. При установке ограничителей следуйте сопроводительным инструкциям. Если ограничители были сняты для обслуживания или по каким-либо иным причинам, то перед возвратом фритюрницы в работу они должны быть установлены снова.

⚠ ОПАСНО!

Следует обеспечить соответствующие средства ограничения перемещения этого устройства и исключения передачи механических напряжений на электрические провода. С фритюрницей поставляется набор ограничителей. Если этот набор отсутствует, обращайтесь в свой местный аттестованный сервис-центр (FASC) компании Frymaster Dean.

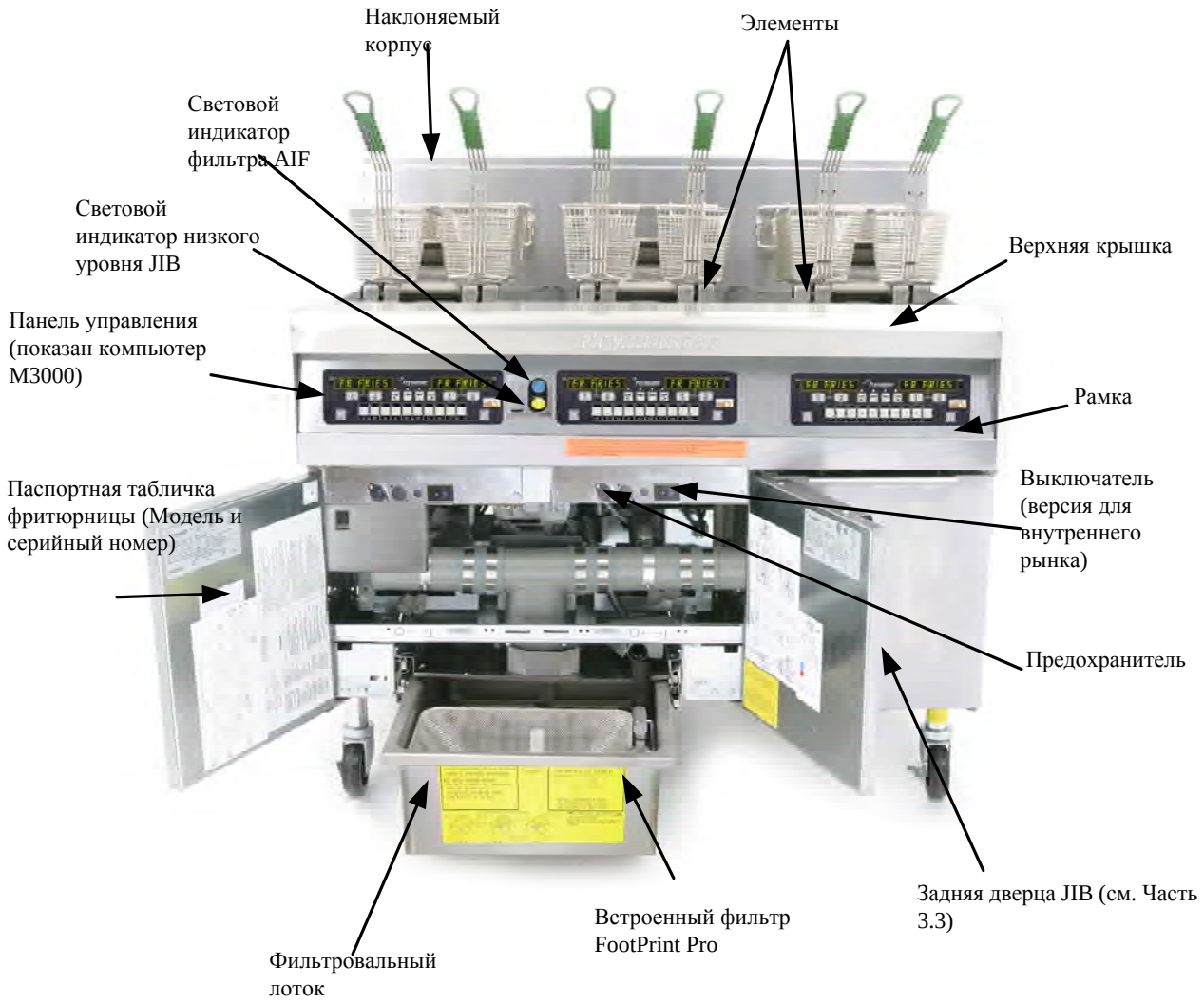
⚠ ОПАСНО!

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

2. Слейте, протрите и заполните жаровню (жаровни) маслом для жарки. (См. ***Процедуры настройки и выключения оборудования*** в главе 3.)

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА BIELA14 СЕРИИ GEN II LOV™
ГЛАВА 3: ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЕЙ BIELA14 СЕРИИ LOV™



ТИПИЧНАЯ КОНФИГУРАЦИЯ (ПОКАЗАНА ФРИТЮРНИЦА BIELA314)

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

3.1 Порядок настройки и выключения оборудования

Настройка

⚠ ОПАСНО

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

⚠ ОПАСНО

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

⚠ ОСТОРОЖНО

Запрещается использовать твердый шортенинг при работе с фритюрницей BIELA14. Используйте только жидкий шортенинг. Твердый кулинарный жир может заблокировать масляный трубопровод. Объем фритюрницы BIELA14 составляет 31 фунт. (3.7 галлонов/14 литров) при применении одной ванны и 15.5 фунтов (2.5 галлонов/7 литров) при применении двойной ванны при температуре 70°F (21°C).

1. Заполните жаровню кулинарным маслом до линии нижнего УРОВНЯ МАСЛА, которая находится на задней стенке жаровни. Это учитывает расширение масла при нагревании. Не заполняйте жаровню холодным маслом выше нижней линии; поскольку при нагревании масло расширяется, оно может перелиться через край. Инструкции по наполнению ванны из маслоналивной системы описаны в Главе 4.11.4 на странице 4-22.
2. Убедитесь в том, что все шнуры питания вставлены в розетки и все автоматические выключатели включены. Убедитесь в том, что торец вилки соприкасается с торцом розетки, и что контакты вилки не видны.
3. Убедитесь в том, что питание включено.. Некоторые модели оборудованы общим выключателем, расположенным за дверцей шкафа фритюрницы на лицевой панели блока компонентов, рядом с плавким предохранителем.
4. Убедитесь в том, что компьютер **ВКЛЮЧЕН**. После включения компьютера включается система нагрева, на дисплее появляются попеременно сообщения MLT-CYCL - LOW TEMP, пока температура фритюрницы не достигнет 180°F (82°C). Сообщение LOW TEMP выводится в диапазоне 15° от установленного уровня. Как только фритюрница достигнет заданного уровня температуры, на дисплей выводится сообщение с наименованием продукта или пунктирной линией, фритюрница готова к работе.
5. Убедитесь в том, что, когда масло *достигло температуры жарки*, его уровень совпадает с линией *верхнего* УРОВНЯ МАСЛА.

Выключение

1. Выключите питание фритюрницы.
2. Профильтруйте масло и очистите фритюрницы (см. главы 5 и 6). 3. 3. Закройте жаровни крышками.

3.2 Работа

Эта фритюрница оборудована компьютерами M3000 (см. фотографию). Программирование и работу с компьютером см. отдельную *Инструкцию по эксплуатации компьютера M3000*, поставляемую вместе с фритюрницей.

Компьютер M3000

Инструкции по работе со встроенным фильтром приводятся в Главе 5.

3.3 Система автоматического пополнения маслом при достижении нижнего уровня

Если фритюрница оснащена Системой контроля нижнего уровня (LOV™), уровень масла в жаровне постоянно контролируется, долив осуществляется при необходимости из встроенного бака. Вместимость бака – 35 фунтов масла. В нормальном режиме работы этого объема хватает примерно на два дня.
Компоненты системы показаны на иллюстрациях справа (см. Рисунок 1).

ПРИМЕЧАНИЕ: Система предназначена для долива масла в жаровню, а не для наполнения. Жаровни наполняются вручную при запуске оборудования после глубокой очистки (кипячение).

Рисунок 1

3.3.1 Подготовка системы к эксплуатации

Перед первым запуском оборудования демонтируйте предохранительный кронштейн (см. Рисунок 2). Винтами, снятыми с предохранительного кронштейна, закрепите корзину JIB, которая включена в поставку (см. Рисунок 3). При использовании твердого вариант сокращения см. Приложение Б для получения инструкций.

Рисунок 2

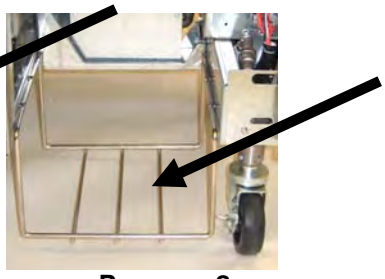


Рисунок 3

3.3.2 Установите бак для масла

Демонтируйте крышку резервуара и оберточную фольгу. Установите крышку, включенную в поставку, для подключения бака к оборудованию. Убедитесь, что шланг, идущий от крышки, доходит до дна масляного резервуара.

Установите масляный резервуар в шкаф и протолкните его на место (как показано на следующей странице). Старайтесь не заблокировать систему всасывания внутри шкафа при установке резервуара во фритюрницу.

Система готова к работе.

3.3.3 Плановая замена масла

Когда масло достигает нижнего уровня, загорается желтый световой индикатор (см. Рисунок 4). Для пополнения и/или замены резервуара нажмите и удерживайте оранжевую кнопку сброса, расположенную под JIB, пока желтый индикатор не погаснет.
При использовании твердого сокращения см. приложение С для получения инструкций.

Рисунок 4

1. Откройте шкаф и вытащите JIB из шкафа (см. Рисунок 5).

Рисунок 5

2. Откройте крышку и залейте оставшееся масло в контейнер равномерно в ванны фритюрницы (см. Рисунок 6).

Рисунок 6

3. Подтягивая резервуар вверх, снимите крышку и оберточную фольгу (см. Рисунок 7)

Рисунок 7

4. Вставьте трубку в новый полный резервуар (см. Рисунок 8).

Рисунок 8

5. Протолкните JIB внутрь фритюрницы на салазках (см. Рисунок 5).

6. Нажмите и удерживайте оранжевую кнопку сброса, расположенную под JIB, пока желтый индикатор не погаснет (см. Рисунок 9).

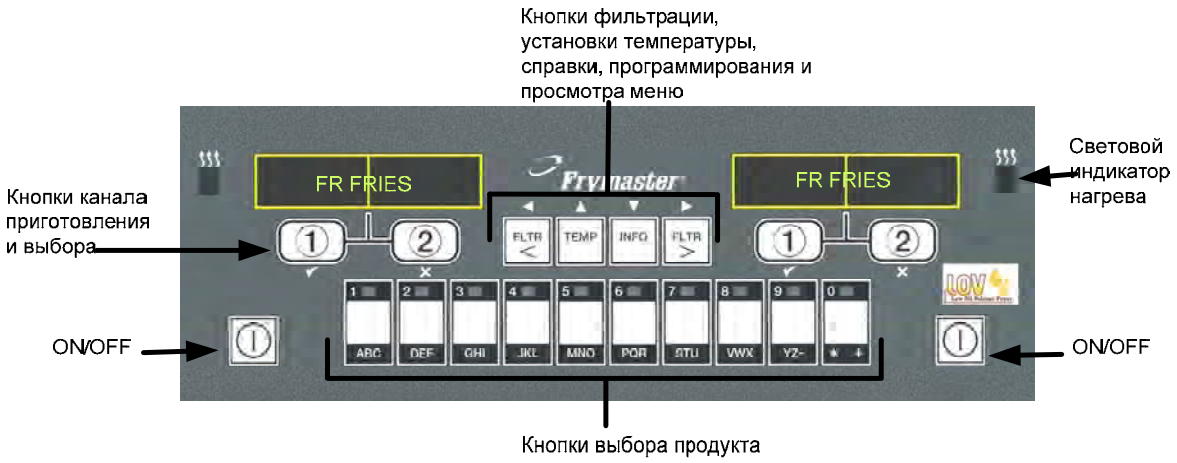
Рисунок 9

ОСТОРОЖНО
Не заливайте ГОРЯЧЕЕ или БЫВШЕЕ В УПОТРЕБЛЕНИИ масло в JIB.

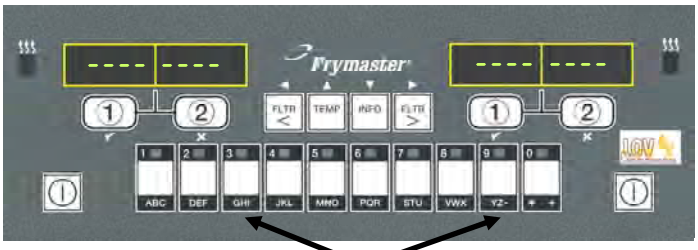
3.3.4 Массовые Системы Нефть

Инструкция по установке и использованию системы нефтеналивные можно найти в приложении расположен в задней части этого руководства.

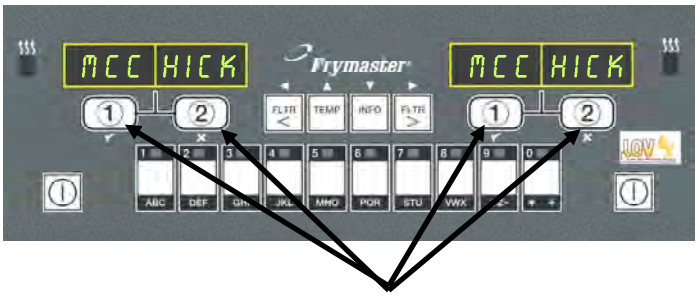
4.1 Общие сведения о компьютере M3000



Компьютер M3000 получил все преимущества предшествующей версии компьютеров M2000 и 100B, которые управлялись одной кнопкой, а также функциональные возможности аппарата, оснащенного меню на 40 продуктов. Компьютер прост в управлении. Одним нажатием кнопки можно активировать цикл приготовления продукта в определенной ванне. Для запуска цикла приготовления в режиме multi-product (одновременное приготовление разных продуктов) используются всего две кнопки. Выберите в меню продукт и нажмите соответствующую клавишу, затем нажмите кнопку выбора канала приготовления, расположенную под дисплеем, на котором отображается выбранный продукт. При помощи компьютера можно легко перейти от МакНаггетс к Криспи Чикен.



После нажатия кнопки 3 или 9 на дисплее отображается название МакЧик.



После нажатия кнопки цикла приготовления под дисплеем МакЧик осуществляется запуск цикла приготовления

Стандартные параметры M3000 для трехсекционной фритюрницы предполагают отображение на дисплее FR FRIES (см. выше) и запуск цикла приготовления при помощи одной кнопки канала приготовления.
В секции курица/филе на дисплее отображаются пунктирные линии. Для запуска цикла приготовления нажмите кнопку выбора продукта, затем нажмите кнопку канала приготовления ванны, в которую загружена корзина. Нажмите кнопку выбора продукта для МакЧикен. На дисплей выводится сообщение McChick. Нажмите кнопку канала приготовления ванны, в которую загружена корзина.

Компьютер M3000 может быть установлен на электрических и газовых фритюрницах с цельными ваннами или ваннами с разделителями.

4.2 Основные операции

Основные операции

Включение фритюрницы

Нажмите любую кнопку для включения фритюрницы с цельной жаровней; нажмите кнопку с соответствующей стороны для включения части фритюрницы с жаровней с разделителями.

Выключение фритюрницы

Нажмите любую кнопку для выключения фритюрницы с цельной жаровней; нажмите кнопку с соответствующей стороны для выключения части фритюрницы с жаровней с разделителями.

Температура фритюрницы

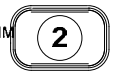
Нажмите кнопку TEMP один раз. На дисплее отображается температура в жаровне.

Установленная температура

Нажмите кнопку TEMP два раза. На дисплее отображается заданный уровень температуры в жаровне.

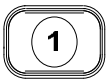
Отмена операции или прием сообщения о неисправности

Нажмите кнопку под активированным дисплеем



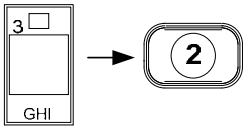
Активация цикла приготовления при помощи одной кнопки (режим Dedicated (специальный))

Нажмите кнопку один раз, на дисплее отображается выбранный элемент.



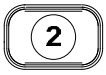
Активация режима приготовления при помощи двух кнопок (режим Multi Product(приготовление нескольких продуктов)

Нажмите кнопку выбора продукта под соответствующим элементом. Нажмите кнопку канала приготовления для запуска цикла.



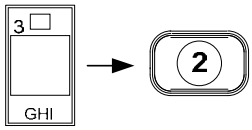
Переключение режима Dedicated на режим Multi-Product

Нажмите и удерживайте кнопку канала приготовления под дисплеем, на котором отображается выбранный продукт, до звукового сигнала. На дисплее отображаются пунктирные линии.



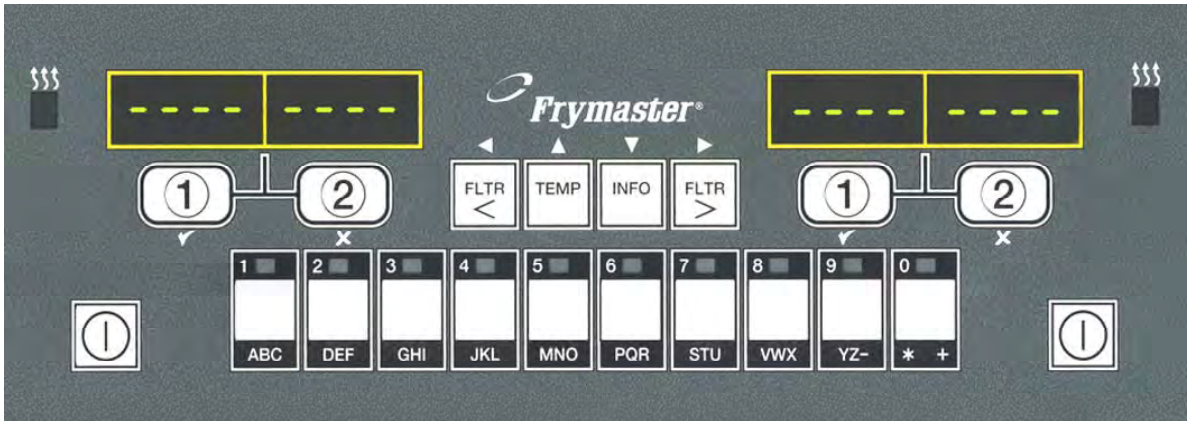
Переключение режима Multi-Product на режим Dedicated

Нажмите кнопку соответствующего продукта. Нажмите кнопку канала приготовления под дисплеем, на котором отображается выбранный продукт, до звукового сигнала (примерно три секунды).



4.3 Дисплей Multi-Product (приготовление различных продуктов одновременно)

Дисплей Multi-product



1 На обоих дисплеях отображается пунктирная линия - - - - - - - -

2 Нажмите кнопку выбора продукта McCK

3 На дисплее с правильно установленными параметрами отображается сообщение: переход к операции 5. Mc chick

4 Если установлены неправильные параметры для ванны, на дисплее отображается: <<<<>>>>

В этом случае измените параметры при помощи кнопки выбора продукта. McCK

При появлении такого сообщения нажмите и удерживайте кнопку канала приготовления до звукового сигнала (примерно три секунды), затем отпустите. <<<<>>>> ◄1

5 Нажмите кнопку канала приготовления для активации цикла. ◄1

ПРИМЕЧАНИЕ: При появлении ошибки REMOVE DISCARD PRODUCT (Продукт подлежит отбраковке), нажмите кнопку канала приготовления под сообщением для отмены аварийного сигнала и удаления сообщения об ошибке.

6 На дисплее мигает наименование продукта и оставшееся время приготовления. Mc cK ↑↓ 2:34

7 При необходимости выполнения определенной операции, на дисплей выводится соответствующее напоминание о выполнении такой операции, например, встряхнуть корзину. duty

8 Нажмите кнопку канала приготовления под дисплеем с напоминанием о выполнении операции для отмены сигнала. 2►

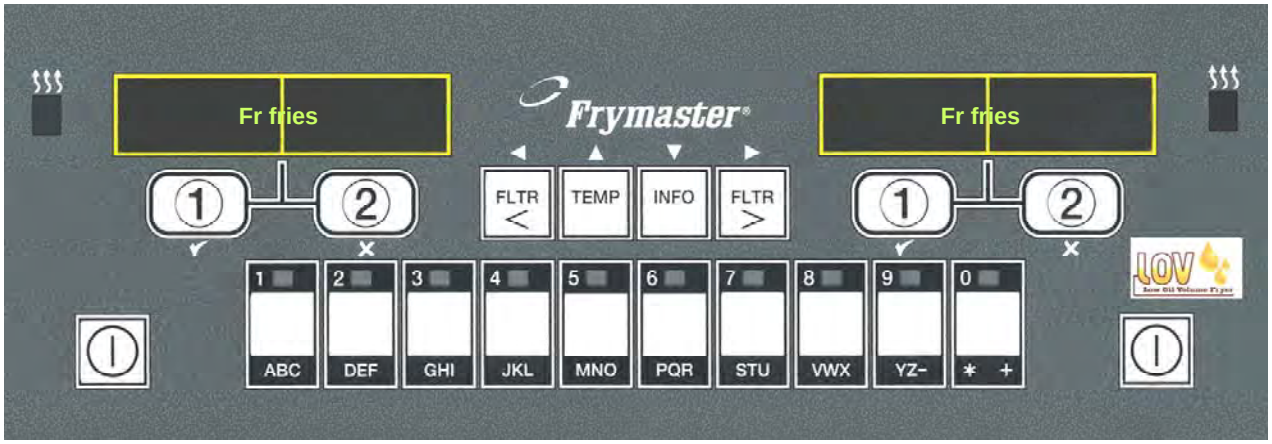
9 Сообщение Pull (извлечь) отображается по окончании времени приготовления, подается звуковой сигнал. pull

10 Нажмите кнопку канала приготовления под дисплеем с сообщением pull для отмены сигнала. 2►

11 Пунктирные линии появляются под активированным дисплеем по окончании цикла приготовления. - - - - - - - -

4.4 Дисплей Dedicated (специальный)

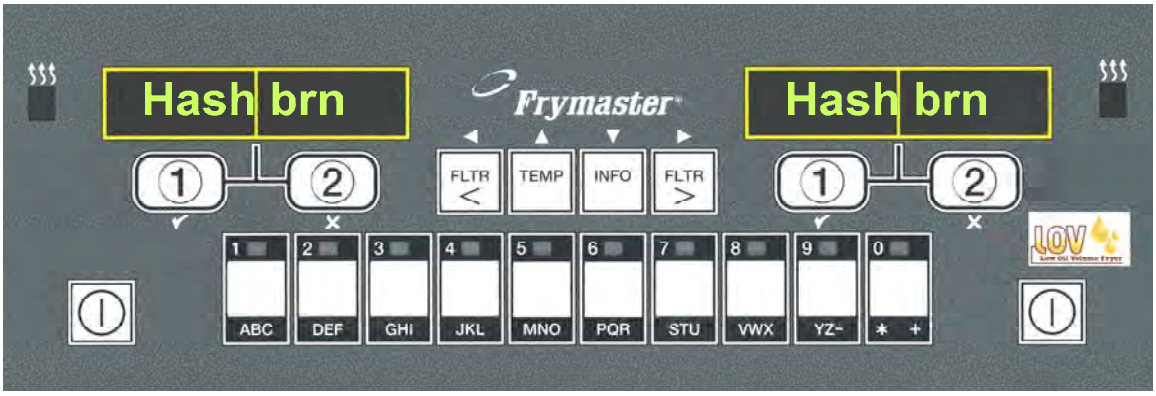
Режим Dedicated (специальный)



1	A menu item, such as FR FRIES shows in display	fr fries
2	Нажмите кнопку канала приготовления для запуска цикла.	1
3	На дисплее попеременно отображаются наименование продукта и оставшееся время приготовления.	FRY ⇄ 2:34
4	Сообщение Duty отображается, если необходимо встряхнуть корзину.	duty
5	Нажмите кнопку канала приготовления для отмены сигнала.	1
6	Pull is displayed when the cook cycle is complete.	pull
7	Нажмите кнопку канала приготовления для отмены сигнала.	1
8	Q 7 отображается попеременно с FRY. Обратный отсчет времени.	Q 7 ⇄ FRY Q 1 ⇄ FRY
9	*Нажмите кнопку канала приготовления для запуска цикла приготовления и завершения отсчета времени.*	1
10	QUAL означает, что время истекло.	QUAL
11	Нажмите кнопку канала приготовления для возврата к дисплею FR FRIES, оборудование готово к работе.	1 ↓ FR FRIES

4.5 Переключение от параметров Завтрак на параметры Обед

Переключение Завтрак - Обед



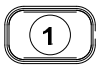
1 Нажмите и сразу отпустите кнопку продукта Картофель-фри.

2 На дисплее вместо HASH BRN отображается <<<< >>>>; подается звуковой сигнал.

Hash BRN

<<<< >>>>

3 Нажмите и удерживайте кнопку канала приготовления под дисплеем до звукового сигнала (примерно три секунды), затем отпустите.



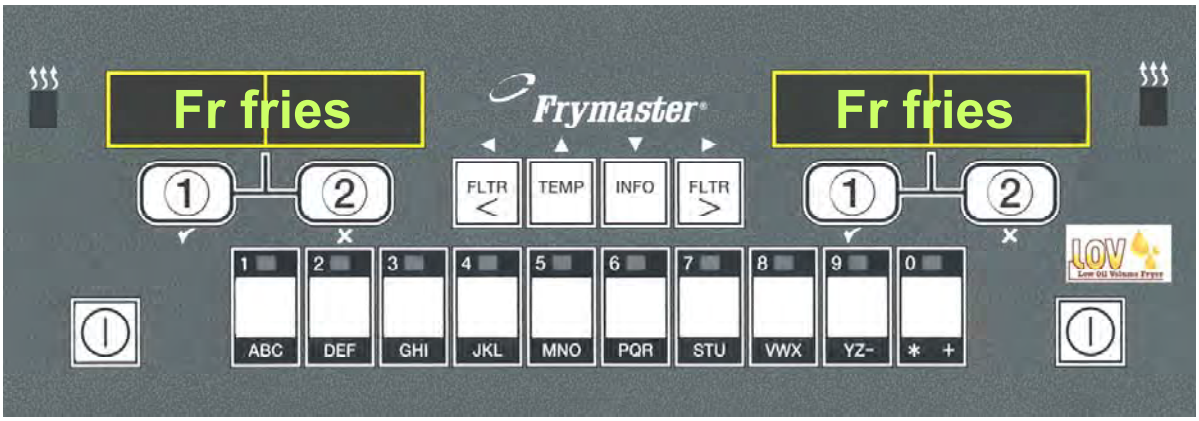
4 На дисплее отображается FR FRIES.

fr fries

Выполните эти операции с обеих сторон для перевода обоих дисплеев в режим FR FRIES

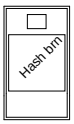
4.6 Переключение от параметров Обед на параметры Завтрак

Переключение Обед - Завтрак



1 На дисплее отображается FR FRIES

2 Нажмите и сразу отпустите кнопку Драники.



3 На дисплее вместо FR FRIES появляется <<<< >>>>; подается звуковой сигнал.

FR FRIES

<<<< >>>>

4 Нажмите и удерживайте кнопку приготовления под дисплеем до звукового сигнала (примерно три секунды), затем отпустите.

5 На дисплей выводится сообщение LOW TEMP (низкая температура) до нагрева фритюрницы до заданного уровня температуры.

LOW temp

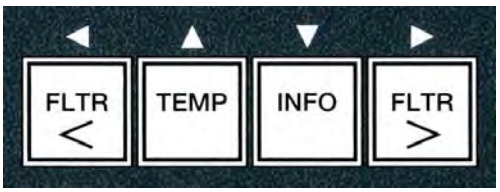
6 На дисплее отображается Hash Brn.

hash brn

Выполните эти операции по обеим сторонам для перевода обоих дисплеев в режим HASH BRN

4.7 Описание клавиш M3000 и их функции

4.7.1 Кнопки просмотра меню



В меню M3000 используются кнопки ◀ ▶ **и** ▲ ▼ для просмотра меню и подменю.

Левый дисплей **Правый дисплей**

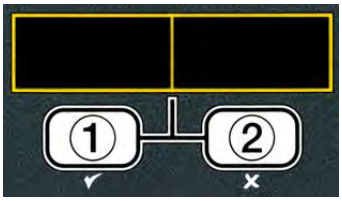
Во время программирования на левом дисплее отображается элемент меню или подменю. На правом дисплее отображаются вводимые данные. Данные вводятся в буквенно-цифровом формате путем выбора из списка или переключением значений.

Если в режиме программирования в течение одной минуты не выполнено ни одно нажатие кнопки, осуществляется возврат компьютера в рабочий режим.

4.7.2 Кнопки фильтрации, установки температуры и справки

Кнопки **< FLTR** и **FLTR >** (см. Рисунок 1) используются для фильтрации левой и правой ванн жаровни с разделителем или цельной жаровни. При однократном нажатии кнопок **FLTR** на дисплее отображается количество циклов приготовления до начала фильтрации. При двойном нажатии кнопки **FLTR** на дисплее отображается дата и время последней фильтрации. Однократное нажатие кнопки **TEMP** на включенной фритюрнице позволяет отобразить текущую температуру ванны по обеим сторонам. При двойном нажатии кнопки **TEMP** на включенной фритюрнице на дисплее отображается установленная температура всех секций жаровни. Если фритюрница выключена, на дисплее отображается текущая версия программного обеспечения. При однократном нажатии кнопки **INFO** (см. Рисунок 1) на включенной фритюрнице отображается время восстановления для каждой ванны по данным последнего тестирования. Время восстановления – период, в течение которого температура масла фритюрницы поднимается от 50°F (28°C) до 250°F (121°C) - 300°F (149°C). Максимальное время восстановления не должно превышать 1:40 для электрических фритюрниц и 2:25 для газовых. Нажмите и удерживайте в течение трех секунд кнопку **INFO** для просмотра таких сведений, как статистические данные по отработанным часам, фильтрации, последнему циклу приготовления (более подробная информация о кнопке **INFO** приводится на стр. 4-36).

4.7.3 Кнопки канала приготовления и выбора



Кнопки **✓ и ✘** выполняют те же две функции, что и кнопки **1** и **2**. Они расположены прямо под светодиодными дисплеями. Эти кнопки используются для выбора или отмены функций. Кнопка ✘ используется для возврата или выхода из подменю.

4.8 Общий обзор структуры меню M3000

Ниже показаны основные зоны программирования M3000 и порядок расположения заголовков подменю в Руководстве по установке и эксплуатации.

Ввод нового продукта из элементов меню (выбор продукта) **См. главу** 4.10.2
Сохранение элементов меню с использованием кнопок продукта **См. главу** 4.10.3
Слив, наполнение и утилизация масла **См. главу** 4.10.4

- Filter Menu (Меню фильтрации) 4.11
  - [Нажмите и удерживайте ◄ FLTR или FLTR ►]
  - Auto Filter (автоматическая фильтрация)
  - Maint Filter (обслуживание фильтра)
  - Dispose (утилизация)
  - Drain to Pan (слив в лоток)
  - Наполнение лотка из слива жаровни
  - Наполнение лотка из маслоналивной системы
  - (только для маслоналивной системы)
  - отходы (только для маслоналивной системы)

- Программирование
  - Программа 1-го уровня 4.12
    - [Нажмите и удерживайте кнопки TEMP и INFO, 2 звуковых сигнала, на дисплее Level 1, введите 1234]
    - Выбор продукта 4.10.2
      - Наименование
      - Время приготовления
      - Температура
      - Идентификатор приготовления
      - Время Duty 1
      - Время Duty 2
      - Таймер Qual
      - Отключение AIF
      - Назначение Btn
    - Часы AIF 4.12.1
      - Отключены
      - активированы
    - Режим глубокой очистки 4.12.2
    - Испытания по верхнему пределу 4.12.3
    - Установка параметров фритюрницы 4.9

- Программа 2 уровня (уровень управления) 4.13
  - [Нажмите и удерживайте кнопки TEMP и INFO, 3 звуковых сигнала, на дисплее Уровень 2, введите 1234]
  - Prod Comp Чувствительность продукта 4.13.1
  - E-Log Последние 10 кодов ошибок 4.13.2
  - Установка пароля Изменение пароля 4.13.3
    - Установка [ввод 1234]
    - Эксплуатация [ввод 4321]
    - Уровень 1 [ввод 1234]
    - Уровень 2 [ввод 1234]
  - Тон аварийного сигнала, громкость 4.13.4
    - Громкость 1-9
    - Тон 1-3
  - Фильтрация после Количество циклов до фильтрации 4.13.5
  - Время фильтрации Время до фильтрации 4.13.6

- Справка 4.14
  - [Нажмите и удерживайте INFO в течение 3 секунд, на дисплее Info Mode]
  - Конфигурация Цельная ванна/ванна с разделителями
    - Статистика фильтрации 4.14.1
    - Просмотр истории событий 4.14.2
    - Последняя загрузка 4.14.3
    - TPM уровня содержания полярных соединений 4.14.4

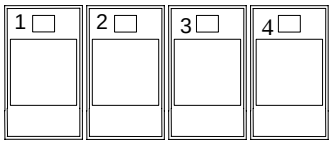
4.9 Режим программирования фритюрницы

После первого включения необходимо установить рабочие параметры компьютера, чтобы обеспечить корректное функционирование оборудования. Установите время, дату, формат отображения даты, язык, тип фритюрницы, тип ванны, тип масляной системы и температурную шкалу. Эти параметры может изменить только квалифицированный специалист.

На дисплей выводится сообщение **off**.

1. Войдите в режим программирования Уровня 1, нажав кнопки **TEMP** и **INFO** одновременно, на дисплее появится сообщение **LEVEL 1**. На дисплей выводится сообщение **ENTER CODE (введите код)**

2. Введите 1234.



(**1234**)

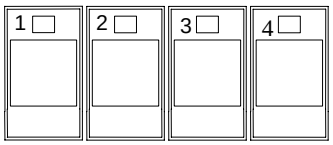
На дисплей выводится сообщение **level 1 program** (программирование 1 уровня) в течение трех секунд, затем **Product selection** (выбор продукта)**.**

3. Нажмите ▲ однократно для просмотра **FRYER SETUP (установка параметров фритюрницы)**.

4. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**).

На дисплей выводится сообщение **ENTER CODE (введите код)**

5. Введите 1234.



(**1234**)

На дисплей выводится **LANGUAGE** (язык) слева и **ENGLISH** (английский) справа.

6. Кнопки ◄ и ► используются для перемещения по меню Язык.

7. После появления на дисплее необходимого значения, нажмите кнопку (**1 YES**) для продолжения процесса.

На дисплей выводится **TEMP Format** (единица температуры) слева и **F** справа.

8. Кнопки ◄ и ► используются для переключения шкалы **F** и **C**.

ПРИМЕЧАНИЕ: F означает Фаренгейт, **C** - Цельсий.

9. После появления на дисплее необходимого значения, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса.

На дисплей выводится **time format** (формат времени) слева и **12 hr** справа.

10. Кнопки ◀ и ▶ используются для переключения **12hr и 24hR**.(12 часовой формат и 24 – часовой формат)

11. После появления на дисплее необходимого значения, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса.

На дисплей выводится сообщение **ENTER TIME** (введите время) слева и текущее время справа в формате **чч:ММ**. Если установлен 12-часовой формат, необходимо учитывать время AM (до полудня) или PM (после полудня).

Например: 7:30 AM вводится как 0730 в 12-часовом формате. 02:30 вводится как 1430 в 24-часовом формате. Для переключения AM и PM используются кнопки .

12. Введите время в часах и минутах при помощи кнопок с цифрами 0-9.

13. После появления на дисплее необходимого значения, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса.

На дисплей выводится **DATE FORMAT** (формат даты) слева и **US** справа.

14. Кнопки ◀ и ▶ используются для переключения **US** (США) **и interntl** (международный формат)

15. После появления на дисплее необходимого значения, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса.

На дисплей выводится сообщение **enter date (ввод даты)** слева и **ММ-ДД-ГГ или ДД-ММ-ГГ** справа по текущей дате.

Например:
В формате США 5 декабря 2008 года вводится как 120508.
В международном формате 5 декабря 2008 года вводится как 051208.

16. Введите дату при помощи кнопок с цифрами 0-9.

17. После появления на дисплее необходимого значения, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса.

На дисплей выводится **fryer type** (тип фритюрницы) слева и **Elec** справа.

18. При помощи кнопок ◀ и ▶ выберите тип фритюрницы: **elec** (электрическая) или **gas** (газовая).

19. После появления на дисплее необходимого значения, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса.

На дисплей выводится **VAT type** (тип ванны) слева и **SPLIT** справа.

20. При помощи кнопок ◀ и ▶ выберите тип ванны: **split (с разделителями)** или **full (цельная)**.

21. После появления на дисплее необходимого значения, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса.

На дисплей выводится **OIl SYSTEM** (масляная система) слева и **JIB** справа.

22. При помощи кнопок ◀ и ▶ выберите масляной системы: **jib** или **bulk** (маслоналивная).

ПРИМЕЧАНИЕ: Система **JIB** предполагает использование одноразовых резервуаров JIB (резервуар в коробке). Система **BULK** представляет собой систему стационарных масляных резервуаров, которые подключаются к фритюрнице через специальный трубопровод наполнения.

23. После появления на дисплее необходимого значения, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса.

На дисплей выводится **LANGUAGE (язык)** слева и **ENGLISH (английский)** справа.
Используйте кнопки ▲ ▼ для просмотра и внесения изменений в поля меню.

24. Для выхода нажмите ✖ (**2 NO**).

На дисплей выводится сообщение **setup complete (установка завершена),** затем **off**.

4.10 Общие задачи M3000

В настоящей главе рассматриваются общие операции, которые выполняются при эксплуатации оборудования:

1. **Выход из меню или подменю.**
2. **Вставка новых элементов продуктов**

3. Сохранение элементов меню с использованием кнопок выбора продукта
4. Слив, утилизация и наполнение ванн

4.10.1 Выход из меню

Для возврата или выхода из **МЕНЮ** и **ПОДМЕНЮ** нажмите кнопку ✘ **(2)**

4.10.2 Вставка нового продукта в меню (ВЫБОР ПРОДУКТА)

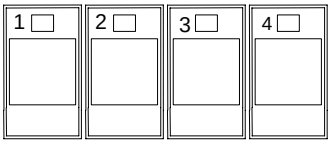
Эта функция используется для вставки дополнительных продуктов в меню компьютера.

Чтобы ввести новый продукт в меню, выполните следующие операции:

1. При выключенном компьютере (**OFF)** войдите в режим программирования Уровня 1, нажав кнопки **TEMP** и **INFO** одновременно, на дисплее появится сообщение **LEVEL 1**.

На дисплей выводится сообщение **ENTER CODE (введите код)**

2. Введите 1234.



(**1234**)

На дисплей выводится сообщение **level 1 program (программирование 1 уровня)** в течение трех секунд, затем **Product selection (выбор продукта).**

3. После отображения сообщения **Product selection (выбор продукта)** нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для выбора элемента меню.

На дисплее отображается сообщение **PRODUCT Selection** в течение трех секунд, затем **select product (выберите продукт).**

4. На левом дисплее отображается сообщение **Select Product,** а на правом **- Fr Fries,** используйте кнопку ▼ для просмотра элементов меню, пока на дисплее не появится элемент меню, в который необходимо внести изменения, или цифровое значение (например **PROD 13**).

5. Нажмите ✓ (**1 YES**) для выбора продукта, в который необходимо внести изменения.

На дисплей выводится вопрос **modify?** (изменить?) с вариантами ответа **Yes NO (ДА/НЕТ)**.

6. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для внесения изменений или кнопку ✘ **(2 NO)** для возврата в меню **PRODUCT SELECTION.**

Если вы выбрали ДА, на левом дисплее отображается **NAME** (имя), а на правом –

наименование продукта (например, **PROD 13**. На правом дисплее символы мигают.

7. При помощи цифровых кнопок введите первую букву нового продукта. Под каждой клавишей три буквы. Нажимайте на кнопку до появления нужной буквы на дисплее.

Полное имя продукта содержит не более восьми символов без пробелов (например, FR FRIES).

8. Нажмите кнопку ▶ для перемещения курсора на место следующего символа на дисплее. Для ввода пробела используется кнопка #0. Кнопку ◀ можно использовать для возврата курсора.

Например, для ввода “**WINGS**”, нажмите кнопку #8 два раза, пока на дисплее не появится буква **W**. Нажмите кнопку ▶ для перемещения курсора на место следующего символа на дисплее. Нажмите кнопку #3, , пока на дисплее не появится буква**I**. Продолжайте таким же образом до полного ввода **WINGS** и отображения на дисплее.

9. После ввода имени его необходимо внести в память, нажмите кнопку ▼ для сохранения имени и перехода в режим **cook time (время приготовления)**.

10. На левом дисплее отображается сообщение **cook time (время приготовления)** а на правом - **:00** . При помощи цифровых кнопок введите время приготовления продукта в минутах и секундах (например, 3:10 вводится как 310).

11. После ввода времени приготовления нажмите кнопку ▼ (**INFO**) для сохранения введенного времени **cook time** и перехода в режим **TEMP** (температура приготовления).

12. На левом дисплее отображается сообщение **temp (температура),** а на правом - **32F.** При помощи цифровых кнопок введите температуру приготовления продукта (например, 335° вводится как 335).

13. После ввода температуры приготовления нажмите кнопку ▼ (**INFO**) для сохранения введенного времени **cook time** (время приготовления) и перехода в режим **COOK ID** (идентификатор приготовления).

14. На левом дисплее отображается сообщение **cook ID,** а на правом мигает **P 13.** В соответствии с инструкциями шага 8 введите имя из четырех букв для данного элемента меню. Это краткое имя продукта, которое отображается попеременно со временем приготовления во время рабочего цикла.

15. После ввода аббревиатуры продукта нажмите кнопку ▼ (**INFO**) для сохранения введенного значения и перехода в режим **DUTY TIME 1** (время встряхивания), в котором устанавливается время встряхивания продукта.

16. На левом дисплее отображается сообщение **duty time1,** а на правом - **:00.** При помощи цифровых кнопок введите время первого встряхивания в минутах и секундах (например, при необходимости встряхивания через 30 секунд введите 30).

17. После ввода **duty time 1** (время встряхивания) нажмите кнопку ▼ (**INFO**) для сохранения времени первого встряхивания и перехода в режим ввода **DUTY TIME 2**. При необходимости введите время второго встряхивания. Выполните инструкции, описанные выше, для ввода времени второго встряхивания, нажмите кнопку (**INFO**) для сохранения введенного значения и перехода в режим ввода **QUAL TMR** (таймер качества), который используется для установки времени до отбраковки продукта.

18. На левом дисплее отображается сообщение **qual tmr (таймер качества)** а на правом - **:00** . При помощи цифровых кнопок введите время хранения продукта до отбраковки в минутах и секундах (например, 7:00 минут вводится как 700).

19. После ввода времени **QUAL TMR** (время хранения) нажмите кнопку ▼ (**INFO**) для сохранения значения и перехода в режим отключения AIF **AIF DISABLE**

20. На левом дисплее отображается сообщение **AIF Disable (отключить AIF),** а **NO** - на правом. Кнопки ◄ и ► используются для переключения **YES** и **NO**. Ответ Yes (ДА) отключает функцию AIF (автоматическая промежуточная фильтрация) для программируемого продукта. Эта функция используется для предотвращения смешивания различных видов масла, которые используются для разных продуктов.

21. Если функция **AIF DISABLE** установлена на **NO,** нажмите кнопку ▼ (**INFO**) для сохранения отключения функции и перехода в режим установки **ASSIGN BTN (назначение кнопок)**.

На левом дисплее отображается сообщение **ASSIGN BTN,** а на правом – выбранный продукт.

Чтобы назначить выбранному продукту определенную кнопку, выполните следующие операции.

22. Выбранный продукт отображается на правом дисплее, а на левом - **ASSIGN BTN.** Нажмите кнопку от 1 до 0 для назначения кнопки продукту. Светодиод выбранной кнопки загорается (см. фото выше). Для отмены назначения продукта нажмите кнопку, назначенную этому продукту. Светодиод гаснет.

23. После назначения кнопки нажмите ▼ (**INFO**) для сохранения назначения.

На левом дисплее отображается **name,** а на правом –продукт (например, **WINGS**).

* ПРИМЕЧАНИЕ: Для дальнейшего программирования и вставки других продуктов нажмите кнопку **✖ (2)** один раз, затем нажмите кнопку ▼ и вернитесь к операции 4.

24. Если дальнейшее программирование не требуется, нажмите кнопку **✖ (2))**. На дисплей выводится сообщение **select product** (выбор продукта) с вариантом (например, **FR FRIEs**) на правом экране. Нажмите кнопку **✖ (2)** . На дисплей выводится сообщение **Level 1 program (программирование уровня 1),** затем **Product selection** (выбор продукта).

25. Нажмите **✖ (2)** для выхода и возврата в режим **OFF**.

4.10.3 Сохранение элементов меню с использованием кнопок продукта

Эта функция позволяет внести в память отдельные элементы меню под кнопками продукта для приготовления в режиме управления одной или двумя кнопками.

Для сохранения элементов меню под определенными кнопками выполните следующие операции:

1. Выполните операции 1-6 на страницах 4-12.

2. На левом дисплее отображается сообщение **name,** а на правом – выбранный продукт (например, **wings**).

3. Нажмите кнопку ▲ для перехода в режим назначения кнопок **ASSIGN BTN** и назначения определенным элементам меню определенных кнопок.

4. На дисплей выводится **assign btn** (назначение кнопок) слева и **wings** справа.

5. На левом дисплее отображается сообщение**assign btn,** а на правом – выбранный продукт (например, **wings**). Нажмите кнопку от 1 до 0 для назначения продукта. Светодиод выбранной кнопки загорается. Для отмены назначения продукта нажмите кнопку, назначенную этому продукту. Светодиод гаснет.

6. После назначения кнопки нажмите ▼ (**INFO**) для сохранения назначения.

На левом дисплее отображается **name,** а на правом –продукт (например, **WINGS**).

7. Если дальнейшее программирование не требуется, нажмите кнопку **✕ (2)** два раза для возврата в режим **Level 1 program,** и в последующем в режим **Product selection** (выбор продукта).

8. Нажмите **✕ (2)** для выхода и возврата в режим **OFF**.

4.10.4 Слив и наполнение ванн, утилизация масла

После использования слейте масло в соответствующий контейнер для последующей утилизации. Frymaster рекомендует использовать Устройство для утилизации масла МакДональдс (MSDU). **Запрещается заливать средство для глубокой очистки (кипячения) в MSDU**. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Если вы используете устройство MSDU, выпущенное до января 2004, снимите крышку фильтровального лотка для установки устройства под сливом. Чтобы демонтировать крышку, слегка поднимите передний край, приподнимите крепежное устройство и достаньте его из шкафа. Внимательно изучите документацию, предоставленную с блоком утилизации. В случае отсутствия блока утилизации шортенинга дайте маслу остыть до 100°F (38°C), слейте масло в **МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ** контейнер емкостью ЧЕТЫРЕ галлона (15 литров) или более, чтобы не допустить пролива масла.

4.10.4.1 Слив масла из фритюрниц, не оснащенных маслоналивными системами

Эта опция используется для слива отработанного масла либо в MSDU, либо в **МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ** контейнер.

1. Демонтируйте фильтровальный лоток и установите MSDU или **МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ** контейнер емкостью ЧЕТЫРЕ галлона (15 литров) или более под фритюрницу для слива масла.
2. На выключенном компьютере (**OFF)** нажмите и удерживайте кнопку **FLTR** соответствующей ванны на три секунды, подается импульсный сигнал

На дисплей компьютера выводится сообщение **filter menu** в течение трех секунд, затем **maint filter** (обслуживание фильтра).

3. Когда сообщение **maint filter** (обслуживание фильтра) отображается на дисплее, нажмите кнопку ▼ (**INFO**) для перехода в режим **dispose (утилизация)**.

На дисплей выводится сообщение **DISPOSE (утилизировать?)**.

4. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) чтобы продолжить процесс.

На дисплее попеременно отображается вопрос **Dispose? (утилизировать?)** и варианты ответа **Yes NO (ДА/НЕТ)**.

5. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) чтобы продолжить процесс.

⚠ ОСТОРОЖНО
Категорически запрещается заливать средство для глубокой очистки (кипячения) в MSDU. Средство для глубокой очистки (кипячения) может повредить MSDU.

⚠ ОПАСНО
При сливе масла в блок утилизации не допускайте превышения максимального уровня, отмеченного на контейнере.

⚠ ОПАСНО
Прежде чем сливать масло в подходящий контейнер для ликвидации, дайте ему остыть до 100°F (38°C).

⚠ ОПАСНО
Сливая масло в МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер, убедитесь, что емкость контейнера составляет как минимум ЧЕТЫРЕ галлона (15 литров) или более, в противном случае горячая жидкость может выплеснуться и обжечь окружающих.

На дисплей компьютера выводится сообщение **INSERT DISPOSAL UNIT** (вставьте блок утилизации) После удаления фильтровального лотка на дисплей компьютера выводится вопрос **IS DISPOSE UNIT IN PLACE?** (блок утилизации установлен?) и варианты ответа **YES NO (ДА/НЕТ)**.

6. Установив MSDU или **МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ** контейнер емкостью ЧЕТЫРЕ галлона (15 литров) или более, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса.

Система нагрева отключается, открывается сливной клапан, на дисплее отображается **disposing** (утилизация) в течение 20 секунд.

Сливной клапан остается открытым, на дисплей компьютера выводится вопрос **Vat empty? (ванна пуста?)** попеременно с ответом **yes (да)**.

7. Если ванна заполнена, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса.

На дисплей выводится вопрос **cln vat Complete? (очитка ванны завершена?)** с вариантом ответа **Yes (да)**.

8. Очистите ванну щеткой-скребком, нажмите ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса.

Сливной клапан закрывается, ванна готова к наполнению маслом. Инструкции для фритюрниц, оснащенных системой JIB, приводятся в следующей главе.

4.10.4.2 Наполнение масляных систем JIB

Масляные системы JIB используют резервуары для масла в коробках, которые устанавливаются в шкаф фритюрницы.

Если масляная система установлена в режим JIB во время первичного программирования параметров, на дисплее отображается сообщение **manual fill VAT (ручное наполнение ванны)** попеременно с ответом **yes (да)**.

1. Аккуратно залейте масло в жаровню до нижнего уровня, отмеченного на фритюрнице.

2. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**), когда ванна заполнена.
На дисплей выводится сообщение **off**.

4.10.4.3 Слив и утилизация масла из маслоналивных систем

Маслоналивные системы оснащены насосами перекачивания масла из фритюрниц в резервуар для отработанного масла. Дополнительный трубопровод используется для подключения маслоналивных систем к фритюрницам.

⚠ ОСТОРОЖНО
Перед сливом и утилизацией масла убедитесь, что фильтровальный лоток на месте. Отсутствие фильтровального лотка может привести к засорению трубопровода и/или насосов.

1. На выключенном компьютере (**OFF**) нажмите и удерживайте кнопку **FLTR** соответствующей ванны на три секунды.

На дисплей компьютера выводится сообщение **filter menu (меню фильтра)** в течение трех секунд, затем **maint filter** (обслуживание фильтра).

2. Нажмите кнопку ▼ **(INFO)** для перехода к режиму **dispose (утилизация)**.

3. Когда на дисплее отображается сообщение **dispose** , нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) ,чтобы продолжить процесс.

На дисплее попеременно отображается вопрос **Dispose? (утилизировать?)** и варианты ответа **Yes NO (ДА/НЕТ)**.

Если на дисплее отображается сообщение **RTI TANK FULL** (**контейнер полный)** попеременно с **CONFIRM (подтвердить),** см. ***ПРИМЕЧАНИЕ**.

4. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) , чтобы продолжить процесс.

Если на дисплее отображается сообщение **INSERT PAN (вставьте лоток)**, достаньте и замените фильтровальный лоток, убедитесь, что лоток аккуратно установлен на место.

На дисплей выводится сообщение **DRAINING (слив)**.

Сливной клапан остается открытым, на дисплей компьютера выводится вопрос **Vat empty?** (ванна пуста?) попеременно с ответом **yes (да)**.

5. Если ванна заполнена, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса.

На дисплей выводится вопрос **cln vat Complete? (очистка ванный завершена?)** с вариантом ответа **Yes (да)**.

6. Очистите ванну щеткой-скребком, нажмите ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса.

На дисплей компьютера выводится сообщение **OPEN DISPOSE VALVE (открыть клапан утилизации)**.

7. Откройте левую дверцу и разблокируйте клапан при необходимости. Вытащите полностью клапан вперед для начала процесса.

На дисплей компьютера выводится сообщение **DISPOSING (утилизация)** в течение четырех минут.

Насос перекачивает отработанное масло из лотка в резервуар отработанного масла маслоналивной системы.

На дисплей компьютера выводится сообщение **REMOVE PAN (извлечь лоток)**.

8. Снимите фильтровальный лоток, убедитесь, что лоток пуст.

На дисплее попеременно отображается вопрос **IS PAN EMPTY? (лоток пуст?)** и варианты ответа **Yes NO (ДА/НЕТ)**.

9. Нажмите кнопку **× (2)** ,чтобы снова включить насос, если в лотке осталось масло, в противном случае перейдите к следующей операции.

10. После полного опорожнения лотка нажмите кнопку ✓ (**1**).

На дисплей компьютера выводится сообщение **CLOSE DISPOSE VALVE (закрыть клапан утилизации)**.

11. Закройте клапан, нажав на ручку и протолкнув клапан к задней стенке фритюрницы до конца. Заблокируйте клапан, если это необходимо в соответствии с указаниями руководства.

Ванна готова к наполнению маслом. Порядок наполнения ванны описан в главе 4.10.4.4, для выхода нажмите кнопку **× (2).**

*ПРИМЕЧАНИЕ: Если на дисплей компьютера выводится сообщение **RTI TANK FULL** попеременно с **CONFIRM,** нажмите кнопку ✓ (**1**) и обратитесь к поставщику масла для

маслоналивных систем. Дисплей возвращается в режим **OFF**.

4.10.4.4 Наполнение ванны при помощи маслоналивной системы после слива отработанного масла

На дисплей выводится вопрос **fill pot from bulk? (заполнить жаровню из маслоналивной системы?)** с вариантами ответа **Yes NO (ДА/НЕТ).**

Насосы наполнения маслоналивных систем оснащены нажимными выключателями. Насос работает только если нажать кнопку выключателя.

1. Нажмите и удерживайте кнопку ✓ (**1 YES**) для наполнения ванны, пока масло не достигнет указанного уровня.

2. Если ванна заполнена, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса.
3. После наполнения ванны нажмите кнопку **× (2)**, чтобы закрыть клапан наполнения.

На дисплей выводится сообщение **off**.

4.11 Меню фильтрации

Меню фильтрации включает такие процессы, как фильтрация, слив, наполнение и утилизация.

4.11.1 Доступ в меню фильтрации

1. Нажмите и удерживайте кнопку фильтрации определенной ванны в течение трех секунд.

На дисплей компьютера выводится сообщение **filter menu (меню фильтра)** в течение трех секунд, затем **maint filter** (обслуживание фильтра).

2. Используйте кнопки ▲ и ▼ для переключения между следующими функциями:

a. **auto filter** (автоматическая фильтрация) См. стр. 5-2
b. **maint filter** (обслуживание фильтра) См. стр. 5-8
c. **dispose** (утилизация) См. стр. 4-16
d. **drain to pan** (слив в лоток) См. стр. 4-20
e. **fill VAT from DRAIN pan** (наполнение ванны из сливного лотка) См. стр. 4-21
f. **fill VAT from bulk** (наполнение ванны из маслоналивной системы) См. стр. 4-22
g. **PAN TO WASTE** (слив масла из лотка) См. стр. 4-23

Первые два элемента меню: **AUTO FILTER и MANTAINENCE (MANUAL) FILTER** рассматриваются в Главе 5. Рассмотрим остальные элементы меню.

Функции **DRAIN TO PAN** и **FILL VAT FROM DRAIN PAN** используются в основном для диагностики. Эти функции активируются для слива масла в лоток или для возврата масла в жаровню.

4.11.2 Слив в лоток

Функция Слив в лоток применяется для слива масла из жаровни в фильтровальный лоток.

1. На компьютере в режиме **OFF** нажмите и удерживайте кнопку фильтрации в течение трех секунд для слива масла из определенной ванны.

На дисплей компьютера выводится сообщение **filter menu (меню фильтра)** в течение трех секунд, затем **maint filter** (обслуживание фильтра).**)**.

2. Кнопки ▲ и ▼ используются для переключения в режим **drain to pan (слив в лоток).**

3. Когда на дисплее отображается сообщение **drain to pan** (слив в лоток), нажмите ✓ (**1**) для продолжения процесса.

На дисплей выводится вопрос **drain to pan?** с вариантами ответа **Yes NO (ДА/НЕТ).**

4. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) чтобы продолжить процесс.

Система нагрева отключается, система проверяет, на месте ли лоток. При отсутствии лотка на дисплей выводится команда **INSERT PAN**.

Если лоток на месте, открывается сливной клапан. На дисплей компьютера выводится сообщение **draining** (слив) в течение 20 секунд.

На дисплей выводится вопрос **vat empty? (ванна пуста?)** с вариантом ответа **Yes**.

5. Если ванна пуста, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса.

На дисплей компьютера выводится вопрос **FILL VAT FROM Drain pan?** (наполнить ванну из сливного лотка?) с вариантами ответа **yes no** (да/нет), при этом подается звуковой сигнал. Для наполнения ванны перейдите к следующей операции, для выхода – к операции 8.

6. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) чтобы наполнить ванну.

На дисплей выводится сообщение **FILLING** (наполнение). На дисплей выводится вопрос **is VAT FULL? (ванна полная?)** с вариантами ответа **Yes NO (ДА/НЕТ).**

Если ванна не заполнена, нажмите кнопку (**2 NO**) для повторного запуска насоса фильтра.

7. Если ванна заполнена, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для возврата в режим

OFF.

8. Нажмите кнопку **✕ (2).**

На дисплей компьютера выводится сообщение **REMOVE PAN (извлечь лоток)**.

> **⚠ ОПАСНО**
> **Открывайте фильтровальный лоток медленно, чтобы не допустить выплескивания горячего масло, не обжечься, не поскользнуться и не упасть.**

9. Осторожно достаньте фильтровальный лоток из фритюрницы.

На дисплей выводится вопрос **IS PAN EMPTY?** (лоток пуст?)с вариантами ответа **Yes NO (ДА/НЕТ).**

ПРИМЕЧАНИЕ: Небольшое количество масла может остаться в лотке после заполнения.

10. Если ванна пуста, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для возврата в режим **OFF**.

Если в ванне осталось масло, нажмите кнопку (**2 NO**) (см. Рисунок 4.11.2.10) для возврата к вопросу **FILL VAT FROM Drain pan?** (наполнить ванну из сливного лотка?) с вариантами ответа **yes no** (да/нет) после операции 5.

Если в лотке осталось масло, а фритюрница оснащена маслоналивной системой, нажмите кнопку ✕ (**2 NO**). На дисплей выводится вопрос **PAN TO WASTE?** (слить отработанное масло из лотка?) с вариантами ответа **Yes NO (ДА/НЕТ).**

11. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для слива масла в резервуары отработанного масла маслоналивной системы. См. Главу 4.10.4.3 Слив и утилизация масла из маслоналивных систем, операции 6 и 7.

4.11.3 Наполнение ванны из сливного лотка

Функция наполнения ванны из сливного лотка используется для наполнения жаровня маслом из фильтровального лотка.

1. На выключенном компьютере (**OFF)** нажмите и удерживайте кнопку фильтрации соответствующей ванны на три секунды.

На дисплей компьютера выводится сообщение **filter menu** в течение трех секунд, затем **maint filter** (обслуживание фильтра).

2. Кнопки ▲ и ▼ используются для переключения в режим **fill VAT from DRAIN pan.**

3. Когда на дисплее отображается сообщение **fill Vat from DRAIN pan** , нажмите ✓ (**1**) для продолжения процесса.

The computer displays **fill VAT from DRAIN pan?** alternating with **Yes NO (ДА/НЕТ).**

4. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) чтобы продолжить процесс.

Система проверяет, закрыт ли сливной клапан. Обратный клапан открывается, насос фильтра наполняет ванну.

На дисплей выводится сообщение **FILLING,** при этом насос работает. На дисплей выводится вопрос **is VAT FULL?** с вариантами ответа **Yes NO (ДА/НЕТ).**

5. Если ванна заполнена, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для возврата в режим **OFF**. Если ванна не заполнена, нажмите кнопку (**2 NO**), чтобы продолжить наполнение.

4.11.4 Наполнение ванны из маслоналивной системы

Эта функция используется для наполнения жаровни из маслоналивной системы.

1. На выключенном компьютере (**OFF)** нажмите и удерживайте кнопку фильтрации соответствующей ванны на три секунды.

На дисплей компьютера выводится сообщение **filter menu** в течение трех секунд, затем **maint filter** (обслуживание фильтра).

2. Кнопки ▲ и ▼ используются для переключения в режим **fill VAT from bulk.**

3. Когда на дисплее отображается сообщение **fill Vat from bulk pan** , нажмите ✓ (**1**) для продолжения процесса.

На дисплей выводится вопрос **fill pot from bulk?** (заполнить жаровню из маслоналивной системы?) с вариантами ответа **Yes NO (ДА/НЕТ).**

4. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) чтобы продолжить процесс.

На дисплей компьютера выводится команда **PRESS and hold yes to fill** (нажмите и удерживайте Yes для наполнения) и вариант ответа **YES (ДА)**.

Обратный клапан открывается, включается насос маслоналивной системы. Насосы наполнения маслоналивных систем оснащены нажимными выключателями. Насос работает только если нажать кнопку выключателя.

5. Нажмите и удерживайте кнопку ✓ (**1 YES**) для наполнения ванны.

На дисплей выводится сообщение **FILLING,** при этом насос работает.

6. Когда масло в ванне достигло нижнего уровня, отпустите кнопку ✓ (**1 YES**).

На дисплей выводится вопрос **CONTINUE FILLING?** (продолжить наполнение?) с вариантами ответа **Yes NO (ДА НЕТ)**.

7. Для продолжения процесса вернитесь к операции 5. В противном случае нажмите кнопку × (**2 NO**) для выхода и возврата в режим **off**.

4.11.5 Слив масла из лотка

Эта функция позволяет маслоналивной системе слить излишки масла без слива рабочего масла из жаровни.

1. На выключенном компьютере (**OFF)** нажмите и удерживайте кнопку фильтрации соответствующей ванны на три секунды.

На дисплей компьютера выводится сообщение **filter menu** в течение трех секунд, затем **maint filter** (обслуживание фильтра).

2. Кнопки ▲ и ▼ используются для переключения в режим **PAN TO WASTE (слив из лотка)**

3. Когда на дисплее отображается сообщение **PAN TO WASTE** , нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) чтобы продолжить процесс.

На дисплей выводится вопрос **PAN TO WASTE?** с вариантами ответа **Yes NO (ДА/НЕТ).**

4. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) выполните инструкции Главы 4.10.4..3 на странице 4-18 после операции 6 или нажмите кнопку (**2 NO**) для выхода в меню фильтрации.

4.12 Программирование первого уровня

Программирование первого уровня позволяет ввести новые продукты, порядок отключения функции AIF (автоматическая промежуточная фильтрация) и выполнить глубокую очистку (кипячение) и тестирование на верхних пределах.

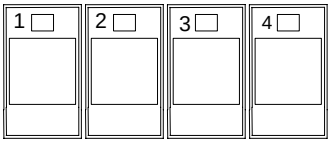
Для входа в режим программирования первого уровня выполните следующие операции:

1. На компьютере в режиме **OFF** нажмите кнопки **TEMP** и **INFO** одновременно в течение **TPEX** секунд, пока на дисплее не появится

LEVEL 1; подается импульсный сигнал.

На дисплей выводится сообщение **ENTER CODE (введите код)**

2. Введите 1234.



(**1234**)

На дисплей выводится сообщение **level 1 program** (программирование 1 уровня) в течение трех секунд, затем **Product selection** (выбор продукта)**.**

3. Используйте кнопки ▲ и ▼ для переключения между следующими функциями:

a. **Product selection** (выбор продукта)	См. стр. 4-12
b. **aif clock** (таймер **aif)**	См. стр. 4-24
c. **DEEP CLEAN MODE** (режим глубокой очистки)	См. стр. 4-25
d. **hi limit test** (тестирование на верхних предельных значениях)	См. стр. 4-30
e. **Fryer setup** (установка параметров фритюрницы)	См. стр. 4-9

4. Сделав выбор, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для выбора элемента меню.

4.12.1 ТАЙМЕР AIF

Таймер AIF позволяет установить время отключения функции AIF (автоматическая промежуточная фильтрация). Эта функция используется в моменты особой нагрузки, например, в полдень.

1. Выполните операции 1-3 на странице 4-23 - 4-24.

2. Нажмите кнопку ▼ **(INFO)** для перехода к режиму **AIF clock**.

3. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) чтобы продолжить процесс.

На левом дисплее отображается **AIF clock,** а на правом - **DISABLED** .

4. Используйте кнопки ◄ и ► для переключения между следующими опциями:

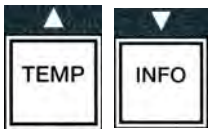
   a. **disabled (отключена)**
   b. **enabled (активирована)**

Активируйте функцию **enabled,** если необходимо отключить функцию промежуточной фильтрации в определенное время (например, в полдень).

5. Когда на дисплей выводится сообщение **enabled,** нажмите кнопку ▼.

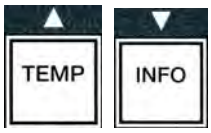
*Перейдите к операции 12, если выбран режим **disabled**.

6. Когда на дисплее отображается сообщение **enabled**, используйте кнопки ▲ и ▼ (см. Рисунки 4.12.2.5) для переключения между **M-F 1** thru **Sun 4**. (например, В период понедельник – пятница фильтрация не производится в обеденное время с 12:00 до 1:30. Установите **M-F 1 12:00 AM.**



7. При помощи кнопок с цифрами установите время блокирования функции AIF.

8. Используйте кнопки ▲ и ▼ для переключения между временными режимами AM (до полудня) – PM 9после полудня).



9. Нажмите кнопку ▼ (**INFO**) . На дисплее компьютера отображается **0 DUR**. Это время, когда функция AIF блокируется.

10. При помощи цифровых кнопок введите время от 0 до 999 минут (например, 1½ часа вводится в формате 90 минут) Для данного примера вводится **90**. На дисплее компьютера отображается **090 DUR**. Четыре периода можно установить для каждого отдельного дня или определенных дней для блокировки фильтрации. (M-F 1-4, Sat 1-4 и Sun 1-4)

11. Нажмите кнопку ▼ (**INFO**) для подтверждения ввода времени и перехода к следующему периоду.

12. По окончании нажмите один раз кнопку **× (2)** для выхода и возврата в режим **PRODUCT selection**.

13. Нажмите **× (2)** для выхода и возврата в режим **OFF**.

4.12.2 РЕЖИМ ГЛУБОКОЙ ОЧИСТКИ (КИПЯЧЕНИЕ)

Режим глубокой очистки используется для удаления пригоревшего масла из жаровни.

ПРИМЕЧАНИЕ: Внимательно изучите инструкции Kay Chemical “Глубокая очистка фритюрницы” перед чисткой фритюрницы серии LOV™ .

1. Выполните операции 1-3 на странице 4-23 - 4-24.

На дисплей компьютера выводится сообщение **DEEP CLEAN MODE (режим глубокой очистки).**

2. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**)

Маслоналивная система Убедитесь, что чистый фильтровальный лоток установлен на место.
Масляная система JIB Убедитесь, что MSDU или металлический контейнер емкостью ЧЕТЫРЕ галлона (15 литров) или более установлен на место.

На дисплей выводится вопрос **DEEP CLEAN?** (провести глубокую очистку?) с вариантами ответа **Yes NO (ДА НЕТ)**.

3. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**)

4. **Цельная ванна**: На дисплей выводится вопрос **IS Oil REMOVED? (** (удаление масла завершено?) с вариантами ответа **Yes NO (ДА/НЕТ).**

Ванна с разделителем: На дисплей выводится сообщение **Deep Clean** (глубокая очистка) попеременно с **L R**.

Нажмите кнопку ✓ (**1**) или **×** (**2**) под ванной с разделителем, которая подлежит очистке. На дисплей выводится вопрос **IS OIL REMOVED?** с вариантами ответа **Yes NO (ДА/НЕТ).**

*Если резервуар маслоналивной системы заполнен, на дисплей выводится сообщение **RTI TANK FULL** (контейнер полный) попеременно с **CONFIRM** (подтвердить). Нажмите кнопку ✓ (**1**) и обратитесь к поставщику масла для маслоналивных систем. Дисплей возвращается в режим **OFF**.

⚠ ОПАСНО
При сливе масла в блок утилизации не допускайте превышения максимального уровня, отмеченного на контейнере.

⚠ ОПАСНО
Прежде чем сливать масло в подходящий контейнер для ликвидации, дайте ему остыть до 100°F (38°C).

⚠ ОПАСНО
Сливая масло в MSDU или МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер, убедитесь, что емкость контейнера составляет как минимум ЧЕТЫРЕ галлона (15 литров) или более. В противном случае горячая жидкость может выплеснуться и обжечь окружающих.

5. **Опустошение ванны:** Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) и переходите к шагу 12.
Наполненная маслом ванна: Нажмите кнопку **×** (**2 NO**).

6. **Масляная система JIB** На дисплей компьютера выводится сообщение **Disposal unit in place? (Блок утилизации установлен?)** с вариантами ответа **Yes NO (ДА/НЕТ).** Убедитесь, что под сливом

установлено MSDU или металлический контейнер емкостью как минимум **ЧЕТЫРЕ** галлона (15 литров). Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**), чтобы слить масло. По завершении **слива** на дисплей компьютера выводится сообщение **VAT EMPTY?** (ванна пуста?) с вариантом ответа **YES.** Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) и переходите к шагу 12.

Маслоналивная система: На дисплей компьютера выводится сообщение **DRAINING (слив).** После слива масла в фильтровальный лоток на дисплей отображается сообщение **Vat empty?** (Ванна пуста?) с вариантом ответа **yes.** Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) и переходите к следующему шагу.

*Если отображается **INSERT PAN** (вставить лоток), замените фильтровальный лоток.

Маслоналивная система На дисплей компьютера выводится сообщение **OPEN DISPOSE VALVE (открыть клапан утилизации)**.

7. **Маслоналивная система** Откройте левую дверцу шкафа и отоприте замок при необходимости. Вытащите полностью клапан вперед для начала процесса.

   Маслоналивная система На дисплей компьютера выводится сообщение **DISPOSING (слив)** в течение четырех минут.

Насос перекачивает отработанное масло из лотка в резервуар отработанного масла маслоналивной системы.

Маслоналивная система На дисплей компьютера выводится сообщение **REMOVE PAN (извлечь лоток)**.

8. **Маслоналивная система** Снимите фильтровальный лоток, убедитесь, что лоток пуст.

   Маслоналивная система На дисплее попеременно отображается вопрос **IS PAN EMPTY? (лоток пуст?)** и варианты ответа **Yes NO (ДА/НЕТ).**

9. **Маслоналивная система** Нажмите кнопку ✖ (**2**) ,чтобы снова включить насос, если в лотке осталось масло, в противном случае перейдите к следующей операции.

10. **Маслоналивная система** Как только лоток опустошится, нажмите кнопку ✓ (**1**) (см. Рисунок 4.10.4.3.10).

Маслоналивная система На дисплей компьютера выводится сообщение **CLOSE DISPOSE VALVE (закрыть клапан утилизации)**.

11. **Маслоналивная система** Закройте клапан, нажав на ручку и протолкнув клапан к задней стенке фритюрницы до конца.

Маслоналивная система На дисплей компьютера выводится сообщение **INSERT PAN (вставить лоток).** Вставьте лоток.

12. **Маслоналивная система или система JIB** Сливной клапан закрывается, на дисплей компьютера выводится сообщение **SOLUTION added?** (добавить раствор?) с вариантом ответа **Yes**. Наполните жаровню раствором моющего средства с водой. Внимательно изучите инструкции Kay Chemical “Глубокая очистка фритюрницы” перед чисткой фритюрницы серии LOV™ по глубокой очистке (кипячению) оборудования МакДональдс.

13. **Маслоналивная система или система JIB** Нажмите кнопку ✓ (**1** YES) для активации мойки.

На дисплей компьютера выводится сообщение **DEEP CLEAN (глубокая очистка)** попеременно с таймером обратного отсчета, начиная с 60:00 минут. Ванна нагревается до 195° F (91° C) в течение часа. Для отмены процесса DEEP CLEAN нажмите и удерживайте кнопку **(2)** в течение трех секунд. На дисплей выводится вопрос **IS SOLUTION REMOVED? (раствор удален?)** с вариантами ответа **Yes NO (ДА/НЕТ).** Перейдите к операции 15.

Через час система нагрева отключается, на дисплей выводится сообщение **CLEAN DONE (мойка завершена)** и подается звуковой сигнал.

14. **Маслоналивная система или система JIB** Нажмите кнопку ✓ (**1** YES) чтобы отключить сигнал.

15. **Маслоналивная система или система JIB** На дисплей выводится вопрос **IS SOLUTION REMOVED? (раствор удален?)** с вариантами ответа **Yes NO (ДА/НЕТ).** Удалите раствор в соответствии с инструкциями Kay Chemical.

16. **Маслоналивная система или система JIB** Демонтируйте фильтровальный лоток и корзину для крошек, уплотнительное кольцо, фильтровальный лоток и экран. Замените пустой фильтровальный лоток во фритюрнице.

⚠ ОПАСНО
Дайте остыть средству глубокой очистки до 100°F (38°C) перед утилизацией, горячая жидкость может вызвать ожоги.

ПРИМЕЧАНИЕ: Внимательно изучите инструкции Kay Chemical “Глубокая очистка фритюрницы” перед сливом чистящего средства.

17. **Маслоналивная система или система JIB** После удаления раствора нажмите кнопку ✓ (**1**).

18. **Маслоналивная система или система JIB** На дисплей выводится вопрос **SCRUB VAT COMPLETE?** с вариантом ответа **Yes**. Нажмите кнопку ✓ (**1** YES).

19. **Маслоналивная система или система JIB** На дисплей выводится сообщение **DRAINING (слив)**. Открывается сливной клапан для удаления остатков раствора из ванны. Тщательно ополосните ванну для удаления раствора.

20. **Маслоналивная система или система JIB** На дисплей выводится вопрос **Rinse complete? (процесс ополаскивания завершен?)** с вариантом ответа **Yes**. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса после завершения ополаскивания.

21. **Маслоналивная система или система JIB** На дисплей компьютера выводится сообщение **REMOVE PAN (извлечь лоток)**. Достаньте лоток.

22. **Маслоналивная система или система JIB** На дисплей выводится вопрос **VAT and pan DRY? (ванна и лоток сухие?)** с вариантом ответа **Yes (да)**. Убедитесь, что ванна и лоток полностью высохли.

23. **Маслоналивная система или система JIB** На дисплей компьютера выводится сообщение **INSERT pan (установить лоток)**. Установите экран, фильтровальный лоток, уплотнительное кольцо и корзину для крошек, демонтированные при выполнении операции 16. Установите фильтровальный лоток.

24. **Система JIB** На дисплей выводится сообщение **MANUAL FILL (ручное наполнение)** с вариантом ответа **Yes (да)**. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для возврата в режим **OFF**.

Маслоналивная система Изучите инструкции Главы 4.11.4 «Наполнение ванны из маслоналивной системы на странице» 4-22 и начните с операции 3.

4.12.4 РЕЖИМ ТЕСТИРОВАНИЯ НА ВЕРХНИХ ПРЕДЕЛАХ

Тестирование на верхних пределах позволяет проверить систему при предельных значениях. После тестирования на верхних пределах масло подлежит отбраковке. Поэтому тестирование проводится только на отработанном масле. Отключите фритюрницу и обратитесь в сервисный центр незамедлительно, если температура достигла 460°F (238°C), но оборудование при этом не выключилось, а на дисплее компьютера показано сообщение **high LIMIT FAILURE (ошибка верхнего предела)** попеременно с **DISCONNECT POWER (отключить питание)**, при этом подается аварийный звуковой сигнал.

Процесс тестирования можно прервать в любой момент, отключив фритюрницу. После включения фритюрница возвращается в рабочий режим, на дисплее отображается выбранный продукт.

1. Выполните операции 1-3 на странице 4-23 - 4-24.

На дисплей выводится сообщение **hi limit test**. **(тестирование на верхних пределах)**.

2. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) чтобы продолжить тестирование на верхних пределах.

На дисплей выводится вопрос **hi-limit? (на верхних пределах?)** с вариантами ответа **Yes NO (да/нет)**.

3. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) чтобы продолжить процесс. При тестировании ванны с разделителями нажмите кнопку (**1 yes**) на соответствующей стороне ванны.

На дисплей выводится сообщение **press and hold check (нажать и удерживать)**.

4. Нажмите и удерживайте кнопку ✓ (**1 YES**) чтобы активировать тестирование на верхних пределах.

Начинается нагрев ванны. На дисплее отображается фактическая температура ванны во время тестирования. Когда температура достигает уровня 410°F ± 10° F (210°C ± 12°C)*, на дисплей выводится сообщение **hot hi-1** попеременно с фактической температурой ванны (например, **410F**), нагрев продолжается.
***ПРИМЕЧАНИЕ:** Для компьютеров, которые предназначены для использования на территории ЕС (с маркировкой ЕС), температурный предел составляет 395°F (202°C).

Фритюрница продолжает нагреваться до срабатывания второго верхнего предела. Обычно система отключения оборудования на верхнем пределе срабатывает при температуре от 423°F до 447°F (217°C - 231°C) для компьютеров, предназначенных для использования за пределами ЕС, и от 405°F до 426°F (207°C - 219°C) для оборудования с маркировкой ЕС.

При срабатывании системы отключения на верхнем пределе на дисплее отображается **HELP HI-2** попеременно с фактической температурой (например, **430F**).

5. Отпустите кнопку (**1 yes**).

Если система отключения не срабатывает на верхнем пределе, на дисплей выводится сообщение **high LIMIT FAILURE** попеременно с **DISCONNECT POWER (отключить питание)**. В этом случае немедленно отключите питание и обратитесь в сервисный центр.

Нагрев ванны прекращается, на дисплее попеременно отображается текущее установленное значение температуры попеременно с фактической температурой (например, **430F**) до охлаждения ниже 400°F (204°C).

6. Нажмите кнопку подачи питания для отключения аварийного сигнала.

7. После охлаждения ниже 400°F (204°C) нажмите кнопку **✕ (2)** один раз для выхода из режима тестирования на верхних пределах.

8. Для выхода нажмите **✕ (2)** для перехода в режим **OFF.**

9. Выполните инструкции на странице 4-16 по утилизации масла.

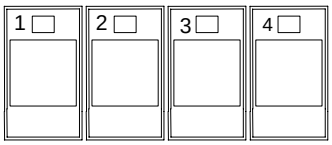
4.13 Программирование второго уровня

Для входа в режим программирования второго уровня выполните следующие операции:

1. На компьютере в режиме **OFF** нажмите кнопки **TEMP** и **INFO** одновременно в течение 10 секунд, пока на дисплее не появится **LEVEL 2**; подается импульсный сигнал.

На дисплей выводится сообщение **ENTER CODE (введите код)**

2. Введите 1234.



(**1234**)

На дисплей выводится сообщение **level 2 program (программирование 2 уровня)** в течение трех секунд, затем **Product comp (компенсация продукта).**

3. Используйте кнопки и для переключения между следующими функциями:
   a. **Prod comp (компенсация продукта)** См. стр. 4-30
   b. **e-log** См. стр. 4-31
   c. **password SETUP (установка пароля)** См. стр. 4-31
   d. **alert tone (параметры звукового сигнала)** См. стр. 4-32
   e. **filter After (фильтрация через)** См. стр. 4-33
   f. **filter time (время фильтрации)** См. стр. 4-34

ПРИМЕЧАНИЕ:
Кнопки **и** используются для перемещения между позициями каждого раздела.
Для ввода цифр используются цифровые кнопки 0-9.

Кнопки и используются для подтверждения ввода и перехода к следующему или предыдущему элементу меню.

4. После появления на дисплее необходимого значения, нажмите кнопку ✓ (1 YES) для продолжения процесса.

4.13.1 РЕЖИМ PRODUCT COMP

Режим product comp (компенсация продукта) позволяет изменить значение компенсации продукта. Иногда требуется отрегулировать параметры меню в зависимости от процесса приготовления. **Будьте особенно внимательны при внесении изменений в значение компенсации продукта, так как неправильно установленный параметр может негативно отразиться на цикле приготовления.** Значение по умолчанию компенсации составляет четыре.

1. Выполните операции 1-3 на странице 4-29 - 4-30.

На дисплей компьютера выводится сообщение **Prod Comp.**

2. После появления на дисплее **prod comp**, нажмите кнопку ✓ (1 YES) для продолжения процесса.

На компьютере отображается **PRODUCT SELECTION (выбор продукта)**, затем **Select product (выберите продукт).**

3. Используйте кнопки ▲ и ▼ для просмотра списка продуктов.

На дисплее отображается выбранный продукт.

4. После отображения продукта на дисплее нажмите кнопку ✓ (1 YES)

для выбора продукта.

На дисплей выводится вопрос **modify? (изменить?)** с вариантами ответа **Yes NO (ДА/НЕТ)**.

5. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) чтобы продолжить процесс или **× (2 NO)** для возврата в режим программирования **LEVEL 2 PROGRAM.**

На левом дисплее отображается сообщение **LOAD COMP (компенсация продукта),** а на правом - **4** или другое значение. Это значение – установленный параметр, рекомендуемый для продукта.

ПРИМЕЧАНИЕ: Настоятельно рекомендуется НЕ вносить изменения в данный параметр, так как это может негативно отразиться на вкусовых качествах.

6. При необходимости внесения изменений введите номер при помощи цифровых кнопок 0*-9.

7. Для подтверждения выбора нажмите **× (2 NO).**

8. Для выхода нажмите **× (2)** два раза.

На дисплей выводится сообщение **off**.

4.13.2 РЕЖИМ E-LOG

Режим E-LOG используется для просмотра последних десяти кодов ошибок, зафиксированных системой во время работы фритюрницы. Данные коды отображаются списком от 1 до 10, при этом последняя ошибка отображается первой в списке. На дисплей выводится время, дата и код ошибки.

1. Выполните операции 1-3 на странице 4-29 - 4-30.

На дисплей выводится сообщение **e-LOG** .

2. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для подтверждения выбора.

На левом дисплее отображается **NOW,** а на правом – текущая дата и время.

3. Используйте кнопку для просмотра десяти последних кодов ошибок, от “A” до “J”. После вывода на дисплей последней ошибки кнопка используется для возврата на верхнюю строку.

В случае отсутствия ошибок на дисплей выводится сообщение **NO ERRORS (ошибок нет)**. Ошибки отображаются от A до J, в сообщении указывается сторона ванны с разделителем, код ошибки и время попеременно с датой. Код ошибки с буквой “L” означает левую сторону ванны с разделителем, а код с буквой “R” означает правую сторону ванны, где была зафиксирована ошибка (например, A R E06 06:34AM 12/09/08). Коды ошибок указаны в Главе 7.2.5 настоящего руководства.

4. Для выхода нажмите **× (2 NO)** два раза.

На дисплей выводится сообщение **off**.

4.13.3 РЕЖИМ ВВОДА ПАРОЛЯ

Режим ввода пароля позволяет руководству ресторана установить пароли для различных режимов и уровней.

1. Выполните операции 1-3 на странице 4-29 - 4-30.

На дисплей выводится сообщение **password SETUP (установка пароля)**.

2. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для подтверждения выбора.

На дисплей выводится сообщение **fryer setup (установка параметров фритюрницы)**.

3. Используйте кнопки ▲ и ▼ для переключения между следующими функциями:
   a. **FRYER Setup** – установка пароля для режима **FRYER Setup** (установка параметров фритюрницы). (Пароль по умолчанию 1234)
   b. **usage** – установка пароля для сброса и просмотра статистических данных об эксплуатации оборудования. (Пароль по умолчанию 4321)
   c. **level 1** – установка пароля для программирования первого уровня. (Пароль по умолчанию 1234)
   d. c. **level 2** – установка пароля для программирования второго уровня. (Пароль по умолчанию 1234)

4. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для подтверждения выбора.

На дисплей выводится вопрос **modify?** (изменить?) с вариантами ответа **Yes NO (ДА НЕТ)**.

5. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**)

На левом дисплее отображается сообщение **FRYER SETUP (установка параметров фритюрницы),** а на правом –мигает **NEW PASSWORD (новый пароль)** в течение трех секунд, а затем **1234** или текущий пароль.

6. При помощи цифровых кнопок 0-9 введите новый пароль или повторно введите текущий пароль.

7. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**)

На левом дисплее отображается сообщение **CONFIRM (подтвердить),** а на правом - **1234** или новый пароль.

8. Нажмите кнопку ✓ (**1 YES**), чтобы продолжить процесс.

На левом дисплее отображается сообщение **PASSWORD SETUP (установка пароля)**. На правом дисплее ничего не отображается.

9. Повторите операции 3-8 для изменения или подтверждения паролей, установленных для ввода параметров, статистики по эксплуатации, программирования первого и второго уровня.

10. Для выхода нажмите **× (2 NO).**

На дисплей выводится сообщение **off**.

4.13.4 РЕЖИМ ИЗМЕНЕНИЯ АВАРИЙНОГО СИГНАЛА

Громкость аварийного сигнала регулируется на девяти уровнях, тон можно установить на трех уровнях частоты.

1. Выполните операции 1-3 на странице 4-29 - 4-30.

На дисплее отображается **alert tone (тон аварийного сигнала)**

2. После появления на дисплее необходимого значения, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса.

На дисплей выводится сообщение **volume 1-9 (громкость)** слева и **9**справа.

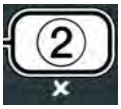
3. Установите уровень громкости при помощи цифровых кнопок. Система позволяет установить громкость на девяти уровнях, при этом 1 – самый тихий, а 9 – самый громкий

4. Кнопки ▲ и ▼ используются для перехода в режим **tone 1-3.**

На дисплей выводится сообщение **tone 1-3 (тон)** слева и **1**справа.

5. При помощи цифровых кнопок установите частоту тона от 1 до 3.

6. Нажмите кнопку **× (2)** для возврата в режим программирования второго уровня **level 2 program**.



7. Для выхода нажмите **× (2 NO)**.

На дисплей выводится сообщение **off**.

4.13.5 ФИЛЬТРАЦИЯ ПОСЛЕ ОПРЕДЕЛЕННОГО СОБЫТИЯ

Функция AIF позволяет установить два параметра активации фильтрации. В настоящем разделе приводятся инструкции по проверкам установочных параметров цикла приготовления, порядок изменения времени описывается в Главе 4.13.6 «ВРЕМЯ ФИЛЬТРАЦИИ». Процесс фильтрации активируется по более раннему наступлению одного из событий: выполняется количество циклов, установленное перед фильтрацией или истекает время, установленное на таймере фильтрации.

Опция **FILTER AFTER** используется для установки определенного количества циклов, после выполнения которых активируется фильтрация.

1. Выполните операции 1-3 на странице 4-29 - 4-30.

Перейдите в режим **FILTER AFTER**.

2. После появления на дисплее сообщения **FILTER after (фильтрация после)**, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса.

На левом дисплее отображается **filter after,** а на правом - **0** или другое значение.

3. При помощи кнопок от 0 до 9 введите количество циклов приготовления, по выполнении которого будет активирован режим фильтрации (например, если фильтрация выполняется через каждые 12 циклов, введите 12).

На левом дисплее отображается **filter AFTER,** и на правом - **12**.

4. Нажмите кнопку **× (2)** для возврата в режим программирования второго уровня **level 2 program**.

5. Для выхода нажмите **× (2 NO)**

На дисплей выводится сообщение **off**.

4.13.6 ВРЕМЯ ФИЛЬТРАЦИИ

Опция **FILTER time** используется для установки времени, по истечении которого активируется фильтрация. Эта опция используется в мелких ресторанах, в которых более целесообразно выполнять фильтрацию по истечении определенного времени, нежели после определенного количества циклов.

1. Выполните операции 1-3 на странице 4-29 - 4-30.

Перейдите в режим **FILTER TIME**.

2. После появления на дисплее сообщения **FILTER TIME (время фильтрации)** , нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса.

На левом дисплее отображается **filter time,** и на правом - **0**.

3. При помощи кнопок от 0 до 9 введите время, по истечение которого будет активирован режим фильтрации (например, если фильтрация выполняется через каждые 2 часа, введите 2).

На левом дисплее отображается **filter time,** и на правом - **02**.

4. Нажмите кнопку **× (2)** для возврата в режим программирования второго уровня **level 2 program**.

5. Для выхода нажмите **× (2 NO)**

На дисплей выводится сообщение **off**.

4.14 Режим справки INFO

Кнопка **INFO** используется для отображения и просмотра информации и меню. Нажмите кнопку один раз для отображения времени восстановления каждой ванны.

Нажмите и удерживайте кнопку **INFO** в течение трех секунд для отображения статистики по эксплуатации, статистики фильтрации и последних циклов приготовления.

Для входа в режим **INFO** выполните следующие операции:

1. Нажмите и удерживайте кнопку ▼ (**INFO**) в течение трех секунд (см. Рисунок 4.14.1).

Рисунок 4.14.1

На дисплей компьютера выводится сообщение **info mode (режми инфо)** в течение трех секунд, затем **filter stats (статистика фильтра)**.

2. Используйте кнопки ▲ и ▼ для переключения между следующими функциями:

КОНФИГУРАЦИЯ ЦЕЛЬНОЙ ВАННЫ

a. **filter stats (статистика фильтрации)** См. стр. 4-35
b. **review usage (статистика по эксплуатации)** См. стр. 4-36
c. **last load** (последняя загрузка) См. стр. 4-37
d. **TPM** (уровня содержания полярных соединений) См. стр. 4-40

КОНФИГУРАЦИЯ ВАННЫ С РАЗДЕЛИТЕЛЕМ

a. **filter stats (статистика фильтрации)** См. стр. 4-35
b. **review usage (статистика по эксплуатации)** См. стр. 4-36
c. **last load L** (последняя загрузка левой ванны) См. стр. 4-37
d. **last load R** (последняя загрузка правой ванны) См. стр. 4-37
e. **TPM L** (уровня содержания полярных соединений левой части) См. стр. 4-40
f. **TPM R** (уровня содержания полярных соединений для правой части) См. стр. 4-40

ПРИМЕЧАНИЕ:

Кнопки ◄ и ► используются для перемещения между позициями каждого раздела.

Кнопки ▲ и ▼ используются для перехода от одного элемента меню к другому.

3. Сделав выбор, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для выбора элемента меню.

4.14.1 РЕЖИМ СТАТИСТИКИ ФИЛЬТРАЦИИ

Данный режим позволяет отобразить сведения о фильтрации и среднее количество циклов приготовления до фильтрации.

1. Выполните операции 1-3 на странице 4-34 - 4-35.

На дисплее появляется сообщение **filter STATS.**

2. После появления на дисплее необходимого значения, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса.

На левом дисплее отображается текущий день, а на правом - текущая дата.

3. Используйте кнопки ◄ и ► для просмотра записей, начиная с текущего дня в течение недели.

4. Используйте кнопки ▲ и ▼ для переключения между следующими функциями:

КОНФИГУРАЦИЯ ЦЕЛЬНОЙ ВАННЫ

a. **DAY (TUE), DATE (07/03/07)** – Текущий день и дата.
b. **Filtered # day,** – Сколько раз выполнялась фильтрация в день.
c. **Flt bpsd # day,** – Сколько раз отменялась фильтрация в день.
d. **Flt avg day,** – Среднее количество циклов приготовления перед выполнением фильтрации в день.

КОНФИГУРАЦИЯ ВАННЫ С РАЗДЕЛИТЕЛЕМ

a. **DAY (wed), DATE (03/20/07)** – текущий день и дата.
b. **L Filtered # day** – сколько раз выполнялась фильтрация в день в левой ванне
c. **L Flt Bpsd # day,** – сколько раз отменялась фильтрация в день в левой ванне
d. **L Flt Avg day,** – среднее количество циклов приготовления перед выполнением фильтрации в день в левой ванне
e. **R Filtered # day,** – сколько раз выполнялась фильтрация в день в правой ванне.
f. **R Flt Bpsd # day,** – сколько раз отменялась фильтрация в день в правой ванне
g. **R Flt Avg day,** – среднее количество циклов приготовления перед выполнением фильтрации в день в правой ванне.

5. Нажмите кнопку **✕ (2)** для возврата в режим **INFO MODE,** а затем – в режим **filter stats**.

6. Нажмите кнопку **✕ (2)**.

На дисплей выводится сообщение **off**.

4.14.2 РЕЖИМ ПРОСМОТРА СТАТИСТИКИ ПО

ЭКСПЛУАТАЦИИ

Этот режим позволяет определить общее количество циклов для ванны, количество циклов приготовления на ванну, количество циклов приготовления до завершения, количество отработанных часов ванны и дату последнего сброса счетчиков.

1. Выполните операции 1-3 на странице 4-34 - 4-35.

Перейдите в режим **review usage (просмотр статистики по эксплуатации)**

2. После появления на дисплее сообщения **review usage**, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса.

На дисплее отображается сообщение **USAGE SINCE (эксплуатация с)** с датой и временем последней установки параметров.

3. Используйте кнопки ▲ и ▼ для переключения между следующими функциями:

КОНФИГУРАЦИЯ ЦЕЛЬНОЙ ВАННЫ

a. **usage since time, date** – эксплуатация с даты и времени последнего сброса счетчиков.
b. **total cooks #** – количество циклов приготовления для всех продуктов.
c. **quit cook #** – количество циклов приготовления, из которых был выполнен выход в течение первых 30 секунд.
d. **on hrs #** – количество отработанных часов для ванны.
e. **reset usage** – сброс рабочих счетчиков.

КОНФИГУРАЦИЯ ВАННЫ С РАЗДЕЛИТЕЛЕМ

a. **usage since time, date** – эксплуатация с даты и времени последнего сброса счетчиков.
b. **total cooks #** – количество циклов приготовления для всех продуктов.
c. **quit cook #** – количество циклов приготовления, из которых был выполнен выход в течение первых 30 секунд.
d. – количество отработанных часов для левой ванны.
. **R on hrs #** – количество отработанных часов для правой ванны.
f. **reset usage** – сброс рабочих счетчиков.

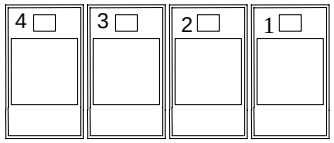
4. Для сброса счетчиков вернитесь к операции 3 и войдите в режим **RESET USAGE**, если сброс не выполняется, перейдите к операции 7.

На дисплее отображается **reset usage (сброс)**.

5. Сделав выбор, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для выбора элемента меню.

На дисплей выводится сообщение **ENTER CODE (введите код)**

6. Введите **4321**. Примечание: Коды могут изменяться.



(**4321**)

На дисплей выводится сообщение **RESET USAGE COMPLETE (сброс завершен)**, а затем **REVIEW USAGE (просмотр)**. Перейдите к операции 8.

7. Нажмите кнопку **× (2)** для возврата в режим **INFO MODE,** а затем – в режим **filter stats**.

8. Для выхода нажмите **× (2).**

На дисплей выводится сообщение **off**.

4.14.3 РЕЖИМ ПОСЛЕДНЕЙ ЗАГРУЗКИ

Режим последней загрузки позволяет отобразить данные последнего цикла приготовления.

1. Выполните операции 1-3 на странице 4-34 - 4-35.

На дисплее отображается **last LOAD(последняя загрузка)** для цельных ванн или **load l** или **Load r** для ванн с разделителем.

2. После появления на дисплее необходимого значения, нажмите кнопку ✓ (**1 YES**) для продолжения процесса.

3. Используйте кнопки ▲ и ▼ для переключения между следующими функциями:

КОНФИГУРАЦИЯ ЦЕЛЬНОЙ ВАННЫ/ВАННЫ С РАЗДЕЛИТЕЛЕМ

a. **PRODUCT fry** – последний продукт.
b. **STARTED 02:34PM** – время начала последнего цикла.
c. **actual 3:15** – фактическое время приготовления, включая подготовительные операции.
d. **progtime 3:10** – плановое время приготовления.
e. **Max temp 337°** – максимальная температура масла во время цикла приготовления.
f. **Min temp 310°** – минимальная температура масла во время цикла приготовления.
g. **avg temp 335°** – средняя температура масла во время цикла приготовления.
h. **heat on 70** – время включения нагревательной системы в процентах от общего времени приготовления.
i. **ready yes** – фритюрница была нагрета до заданного уровня до начала цикла приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ – цифры даны в качестве примеров. Эти значения не соответствуют реальным условиям

4. Нажмите кнопку **× (2)** для возврата в режим **INFO MODE,** а затем – в режим **filter stats**.

5. Нажмите кнопку **× (2).**

На дисплей выводится сообщение **off**.

4.14.4 Режим измерения уровня содержания полярных соединений – используется только при оснащении фритюрницы датчиком качества масла (OQS)

В данном режиме на дисплее показывается уровень содержания полярных соединений в масле, измеренный датчиком (в соответствующих случаях).

1. Выполните шаги 1-3 на стр. от 4-34 по 4-35.

На дисплее компьютера будет показываться сообщение TPM.

2. При показе на дисплее требуемого значения нажмите кнопку ✓ (**1** YES) (**1 да**)

На дисплее компьютера слева будет показываться текущий день недели, а справа - дата.

3. Используйте кнопки ◀ и ▶ для прокрутки записей, начиная с текущего дня и в обратном порядке на неделю назад.

4. Нажмите кнопку ▼**INFO** (**Информационный**) для просмотра уровня содержания полярных соединений (TPM) или переключения между результатами измерений в левой и правой частях раздельной обжарочной емкости.

Конфигурирование полноразмерной обжарочной емкости

a. TPM # DAY (**день**) – текущий уровень содержания полярных соединений и день недели.*

Конфигурирование раздельной обжарочной емкости

a. L TPM # DAY (**день**) – текущий уровень содержания полярных соединений и день недели для левой части обжарочной емкости *

b. R TPM # DAY (**день**) – текущий уровень содержания полярных соединений и день недели для правой части обжарочной емкости.*

*** ПРИМЕЧАНИЕ. При отсутствии данных о содержании полярных соединений на дисплее будет показываться «---».**

5. Нажмите кнопку ✖ **(2)** для возврата к меню информационного режима INFO MODE (**режим информации**), сменяющемуся на сообщение со статистикой фильтра FILTER STATS (**показа статистики**) .

6. Нажмите кнопку ✖ **(2)** повторно для возврата к предыдущему состоянию фритюрницы.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА BIELA14 СЕРИИ GEN II LOV™
ГЛАВА 5: ИНСТРУКЦИИ ПО ФИЛЬТРАЦИИ

5.1 Введение

Система фильтрации FootPrint Pro дает возможность безопасно и эффективно профильтровать масло одной жаровни, пока другие жаровни батареи продолжают работать.

В разд. 5.2 описывается подготовка фильтра к использованию. Работа системы описывается в разд. 5.3.

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

⚠ ОСТОРОЖНО!
Фильтровальную подушку или бумагу НУЖНО менять ежедневно.

5.2 Подготовка фильтра к использованию

1. Вытащите фильтровальный лоток из шкафа и извлеките поддон для крошек, прижимную рамку, фильтровальную подушку (или бумагу) и сетку фильтра. (См. рис. 1.) Очистите все металлические детали раствором универсального концентрата с горячей водой и затем тщательно просушите.

   Крышку лотка вынимать не следует, за исключением тех случаев, когда нужно ее очистить, или получить доступ внутрь, или установить под слив устройство ликвидации шортенинга (MSDU). Если вы используете устройство MSDU, выпущенное до января 2004 года, см. инструкции на стр. 4-16.

2. Осмотрите соединительный фитинг фильтровального лотка и убедитесь в том, что оба уплотнительных кольца находятся в хорошем состоянии. (См. рис. 2.)

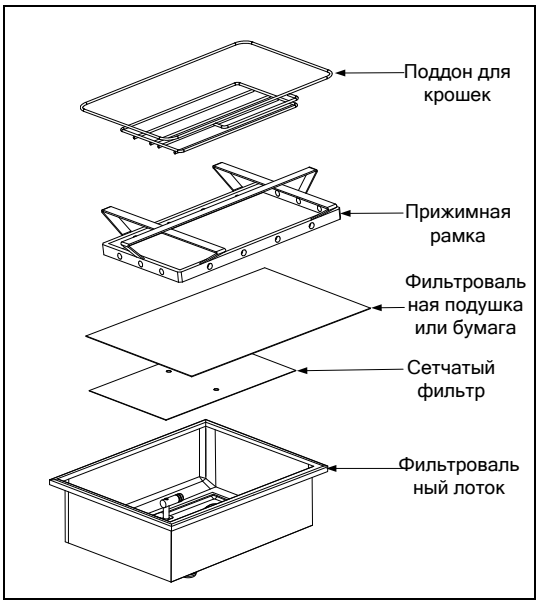


Рис. 1

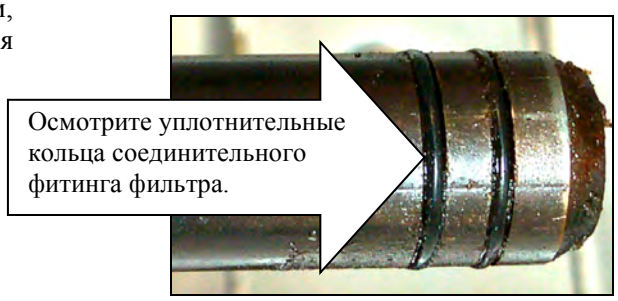


Рис. 2

3. Затем, действуя в обратной последовательности, поместите металлическую фильтровальную сетку в центр днища лотка, а на сетку - фильтровальную подушку, причем обязательно **грубой** стороной вверх. Проследите за тем, чтобы подушка легла между выпуклыми выступами фильтровального лотка. Сверху подушки установите прижимную рамку. Если используется фильтровальная бумага, положите лист фильтровальной бумаги сверху лотка, перекрыв все края лотка. Установите прижимную рамку на фильтровальную бумагу и вдавите рамку в лоток, чтобы края бумаги поднялись вверх и загнулись вокруг рамки, которая вдавливается к днищу лотка. Затем посыпьте фильтровальную бумагу содержимым 1 пакета (8 унций) фильтровального порошка.

4. Снова установите впереди лотка поддон для крошек. (См. рис. 1.)

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ФИЛЬТРОВАЛЬНЫЙ ПОРОШОК, ЕСЛИ УСТАНАВЛИВАЕТЕ ПОДУШКУ!

5. Вставьте фильтровальный лоток обратно во фритюрницу под нее. Фильтр готов к работе.

⚠ ОПАСНО!
Сливайте во встроенное устройство фильтрования за один раз только одну жаровню, чтобы не допустить переполнения и пролива горячего масла. Вы можете получить сильные ожоги или подскользнуться и упасть.

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

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

5.3 Автоматическая периодическая фильтрация (AIF)

Автоматическая периодическая фильтрация (AIF) - функция, которая используется для автоматической фильтрации жаровни после определенного количества циклов приготовления.

Компьютер M3000 обеспечивает управление системой автоматической периодической фильтрации (AIF), которой оснащена фритюрница LOV™. После выполнения установленного количества циклов приготовления или установленного времени компьютер выводит вопрос о выполнении фильтрации **FILTER NOW?** (выполнить фильтрацию сейчас?) **и попеременно YES и NO**. Одновременно загорается синий световой индикатор. Световой индикатор выключается после начала фильтрации. Если вы выбрали **NO** (нет) или если был начат цикл приготовления, синий световой индикатор отключается, а затем снова загорается.

1. Нажмите ✓ **(1) YES** для начала фильтрации и ✗ **(2) NO** для отмены фильтрации.

Если уровень масла слишком низкий, на дисплей компьютера выводятся попеременно сообщения **OIL LEVEL TOO LOW** (слишком низкий уровень масла) и **YES (ДА).** Нажмите ✓ **(1) YES** для приема сообщения и возврата в режим ожидания. Проверьте уровень масла в JIB. Если масло в JIB на нормальном уровне, но сообщение о нижнем уровне выводится на дисплей, обратитесь в ASA.

Если вы выбрали **YES**, на дисплей выводится сообщение **SKIM VAT** (очистить ванну) на десять секунд, после чего на дисплее отображается **CONFIRM** (подтвердить) и попеременно **YES NO (ДА/НЕТ)**. Удалите крошки из масла движением по направлению от передней части к задней, стараясь удалить как можно больше крошек из каждой ванны. Тем самым можно увеличить период использования масла и повысить его качество.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы выбрали **NO** при ответе на вопросы **FILTER NOW** (выполнить фильтрацию сейчас) или **CONFIRM** (подтвердить), фильтрация отменяется, фритюрница возвращается в нормальный режим работы. На дисплей выводится сообщение **FILTER now** после достижения заданного значения на таймере FILTER AFTER (фильтрация после). Эта последовательность повторяется до выбора Yes (да).

Если фильтровальный лоток вставлен не полностью, на дисплей компьютера выводится сообщение **INSERT PAN** (вставить лоток). После установки фильтровального лотка на место, на дисплей компьютера выводится сообщение **SKIM VAT** (очистить ванну).

2. При выборе ✓ **(1) YES** начинается процесс автоматической фильтрации. На дисплее фритюрницы отображаются сообщения **DRAINING (слив), WASHING (мойка) и FILLING (заполнение).**

ПРИМЕЧАНИЕ: Одновременное наполнение нескольких ванн не предусмотрено.

По завершении фильтрации на дисплее компьютера появляется сообщение **low temp** (низкая температура) до достижения фритюрницей заданного уровня температуры.

Как только фритюрница достигнет заданного уровня температуры, на дисплей выводится сообщение с наименованием продукта или пунктирной линией, фритюрница готова к работе.

Процесс фильтрации занимает примерно четыре минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ: При удалении фильтрационного лотка во время фильтрации, процесс прерывается и возобновляется после установки фильтрационного лотка на место.

⚠ ОПАСНО

Не допускайте блокирования сливных устройств. Закрывающие устройства могут привести к травмированию или повреждению элементов.

5.3.1 Автоматическая фильтрация по требованию

Функция автоматической фильтрации по требованию используется для активации автоматической фильтрации вручную.

1. Температура фритюрницы **ДОЛЖНА** быть на установленном уровне. На компьютере включен (ON). Нажмите и удерживайте кнопку **FLTR** в течение трех секунд.

На дисплей компьютера выводится сообщение **filter menu (меню фильтра)** в течение трех секунд, затем **Auto Filter (автоматическая фильтрация)**.

2. Нажмите кнопку ✓ (**1 yes**), чтобы продолжить процесс.

На дисплее появляется вопрос **FILTER NOW?** (выполнить фильтрацию сейчас?) и варианты ответа **YES/NO (ДА/НЕТ)**.

3. Чтобы продолжить процесс, выполните операцию 1 главы 5.3 на странице 5-2.

5.4 5.3 Диагностика неисправностей функции Автоматическая периодическая фильтрация (AIF)

5.4.1 Неполная фильтрация

При неудачной попытке выполнения операции AIF после замены фильтровального лотка подается сообщение об ошибке. Порядок приема сообщения об ошибке описан на диаграмме на странице 5-6.

На дисплей выводится вопрос **IS VAT FULL?** (ванна полная?) с вариантами ответа **yes no (да/нет).** На панели MIB отображаются три горизонтальные линии.

1. Если ванна заполнена, нажмите кнопку ✓ (**1 yes**) для продолжения процесса. Компьютер возвращается в режим ожидания приготовления или выключается.

Если лоток заполнен не полностью, выполните следующую операцию.

2. Нажмите ✗ **(2 NO),** если лоток заполнен не полностью.

На дисплей выводится сообщение **FILLING (заполнение),** при этом насос работает. После остановки насоса на дисплей выводится вопрос **IS VAT FULL?** (ванна полная?) с вариантами ответа **yes no (да/нет).** Если ванна заполнена, выполните операцию 1. Если ванна заполнена не полностью, следует продолжить процесс.

3. Нажмите ✗ **(2 NO),** если лоток заполнен не полностью.

На дисплей выводится сообщение **FILLING (заполнение),** при этом насос работает. После остановки насоса на дисплей выводится вопрос **IS VAT FULL?** (ванна полная?) с вариантами ответа **yes no (да/нет).** Если ванна заполнена, выполните операцию 1. Если ванна заполнена не полностью, следует продолжить процесс.

4. Нажмите ✘ **(2 NO),** если лоток заполнен не полностью. Если второй раз подряд выполняется неполная фильтрация, перейдите к операции 8.

На дисплее компьютера отображается сообщение **CHANGE FILTER PAD?** (заменить фильтровальный лоток?) с вариантом ответа **YES NO (ДА/НЕТ)** и звучит сигнал.

5. Нажмите кнопку ✓ (**1 yes**), чтобы продолжить процесс.

Нажмите ✘ **(2 NO)** для возврата в режим приготовления на четыре или 15 минут, при необходимости замены лотка на дисплей выводится вопрос **CHANGE FILTER PAD?** (заменить фильтровальный лоток?) с вариантами ответа **YES NO (ДА/НЕТ)**. Эта последовательность повторяется до выбора Yes (да).

На дисплей компьютера выводится сообщение **REMOVE PAN** (извлечь лоток).

***ПРИМЕЧАНИЕ**: Когда наступает заданное время замены лотка, обычно через каждые 25 часов, на дисплей выводится вопрос **CHANGE FILTER PAD?** (заменить фильтровальный лоток?) каждый 15 минут, а не каждые четыре минуты.

6. Достаньте лоток. На дисплей компьютера выводится сообщение **CHANGE PAD** (заменить лоток). Замените фильтровальный лоток, убедитесь, что фильтровальный лоток был демонтирован с фритюрницы как минимум на 30 секунд. Дисплей компьютера отключается при отсутствии лотка более 30 секунд. Убедитесь, что лоток сухой. Проверьте, правильно ли выполнена сборка лотка. Вставьте фильтровальный лоток во фритюрницу. На панели MIB выводится сообщение “**A**”.

7. Включите компьютер. На дисплее компьютера остается сообщение **low temp** (низкая температура) до нагрева фритюрницы до заданного уровня температуры.

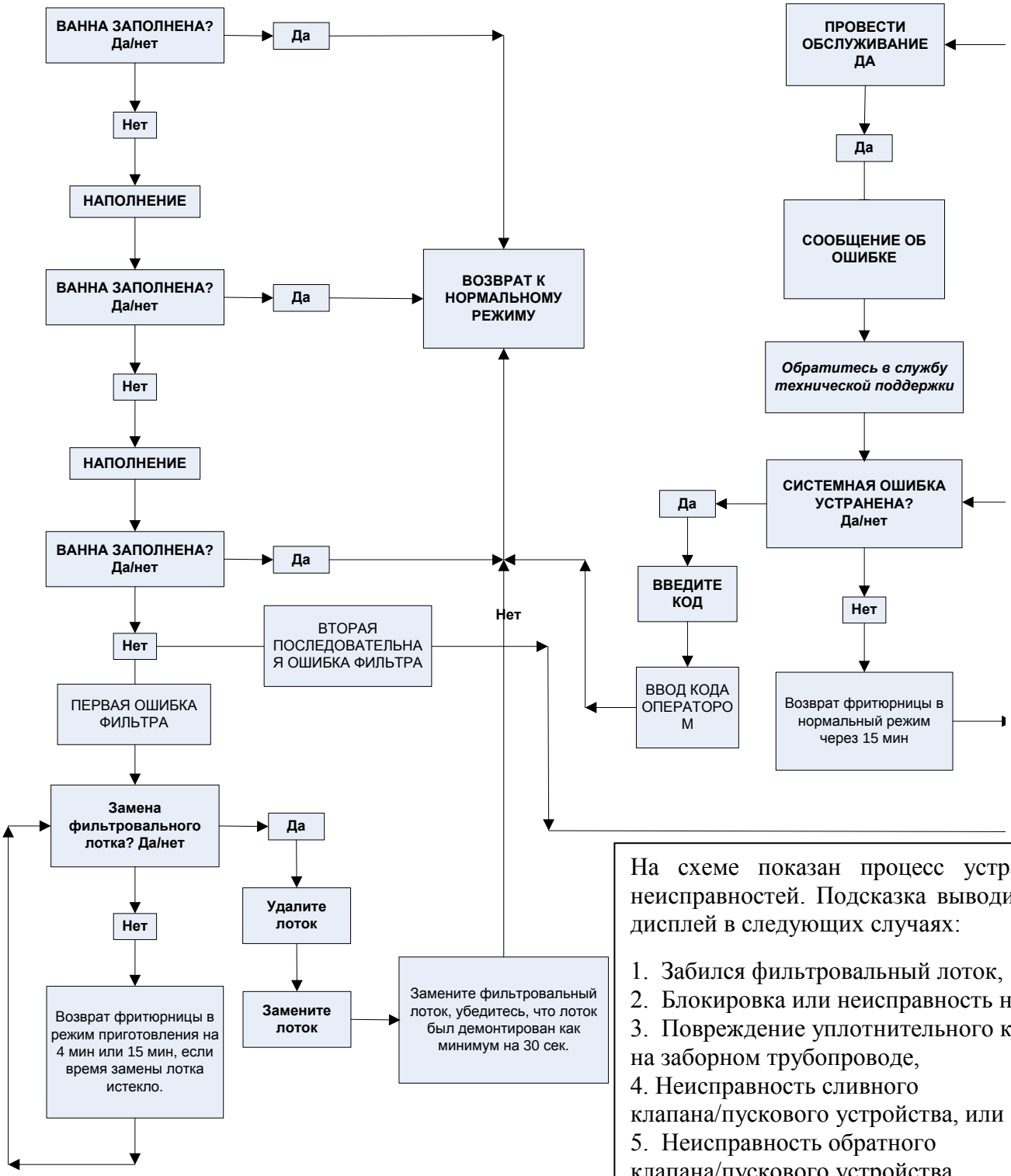
8. Обратный клапан закрывается, на дисплей выводится сообщение **SERVICE REQUIRED** (требуется техобслуживание) и попеременно **YES** (да) и аварийный сигнал.

9. Нажмите кнопку ✓ (**1 yes**), чтобы продолжить процесс.

На дисплей выводится сообщение **SYSTEM ERROR** (системная ошибка) об ошибке в течение 15 секунд, затем выводится сообщение **SYSTEM ERROR FIXED** (системная ошибка устранена) и варианты ответа **YES NO (ДА/НЕТ)**.

10. Нажмите ✘ **(2 NO)** для продолжения приготовления. Обратитесь в сервис-центр ASA для ремонта и технического обслуживания фритюрницы. Сообщение об ошибке выводится каждые 15 минут до устранения неисправности. Функция автоматической фильтрации и автоматического пополнения отключаются до переустановки параметров фритюрницы.

5.4.4 Блок-схема Ошибка фильтра



На схеме показан процесс устранения неисправностей. Подсказка выводится на дисплей в следующих случаях:

1. Забился фильтровальный лоток,
2. Блокировка или неисправность насоса,
3. Повреждение уплотнительного кольца на заборном трубопроводе,
4. Неисправность сливного клапана/пускового устройства, или
5. Неисправность обратного клапана/пускового устройства.

Если на дисплей выводится сообщение SERVICE REQUIRED, допускается эксплуатация фритюрницы, при этом сообщение повторяется каждые 15 минут до устранения неисправности и переустановки параметров фритюрницы.

5.4.5 Сообщение Filter Busy (фильтр в процессе выполнения операции)

Сообщение **FILTER BUSY** (фильтр в процессе выполнения операции) означает, что плата MIB находится в режиме ожидания окончания фильтрации другой ванны или устранения другой проблемы. Подождите 15 минут, проверьте, устранена ли проблема. Если нет, обратитесь в сервис-центр ASA.

⚠ ОПАСНО

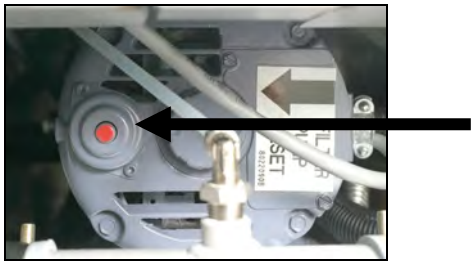
Сливайте во встроенный фильтр за один раз только одну жаровню, чтобы не допустить переполнения и пролива горячего масла, чтобы не обжечься, не поскользнуться и не упасть.

⚠ ОСТОРОЖНО

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

⚠ ОСТОРОЖНО

Соблюдайте осторожность и используйте индивидуальные средства защиты при нажатии кнопки сброса насоса фильтра. Соблюдайте осторожность при нажатии кнопки сброса насоса фильтра, чтобы не обжечься при выполнении операций возле сливной трубки и жаровни.



Кнопка сброса насоса фильтра

5.5 Ручная фильтрация или фильтрация по окончании рабочего дня (MAINT FLTR)

ПРИМЕЧАНИЕ

Фильтровальный лоток или бумагу следует менять ежедневно.

⚠ ОПАСНО

Сливайте во встроенный фильтр за один раз только одну жаровню, чтобы не допустить переполнения и пролива горячего масла, чтобы не обжечься, не поскользнуться и не упасть.

Фильтровальный лоток или бумагу следует менять ежедневно, чтобы избежать неисправностей системы.

1. Температура фритюрницы **ДОЛЖНА** быть на установленном уровне. На компьютере включен (ON). Нажмите и удерживайте кнопку **FLTR** в течение трех секунд.

На дисплей компьютера выводится сообщение **filter menu (меню фильтра)** в течение трех секунд, затем **Auto Filter (автоматическая фильтрация).**

2. Нажмите кнопку ▼ **(INFO)** для перехода к режиму **maInT fltEr**.

3. После появления на дисплее необходимого значения, нажмите кнопку ✓ (**1 yes**) для продолжения процесса.

На дисплей выводится вопрос **maInT fltEr?** (ручная фильтрация?) с вариантами ответа **Yes no (да/нет)**.

4. Нажмите кнопку ✓ (**1 yes**) для активации ручного процесса фильтрации. Если на дисплей выводится сообщение **CLOSE DISPOSE VALVE** (закрыть сливной клапан), закройте клапан RTI. Для выхода нажмите е ✗ (**2 NO**).

При отсутствии лотка на дисплей выводится команда **INSERT PAN** (вставить лоток). На дисплей выводится сообщение **filtering (фильтрация),** осуществляется слив масла из жаровни

⚠ ОПАСНО
Не допускайте блокирования сливных устройств. Закрывающие устройства могут привести к травмированию или повреждению элементов.

На дисплей выводится вопрос **scrub vat complete? (вычистить ванну?)** с вариантом ответа **Yes (да).**

5. Очистите ванну с помощью скрабовой щетки. Очистить осадок вокруг датчиков AIF и ATO с помощью отвертки или подобного предмета, чтобы удалить любой осадок вокруг датчиков и нажмите ✓ (**1 yes** да), чтобы продолжить после завершения.

На дисплей выводится вопрос **wash vat? (вымыть ванну?)** с вариантом ответа **Yes (да).**

6. Нажмите кнопку ✓ (**1 yes**), чтобы продолжить процесс.

На дисплей выводится сообщение **washing (мойка)**.

Обратный клапан открывается, в жаровню заливается масло из лотка.

Насос фильтра выключается, на дисплей выводится вопрос **wash again?** (повторить мойку?) с вариантами ответа **yes no (да/нет)**.

7. Если очистка завершена, нажмите ✗ (**2 NO**) для продолжения процесса, пропустив режим мойки. Если крошки остались, нажмите ✓☐(**1 yes**), насос фильтра включается еще на 30 секунд. Цикл повторяется до нажатия кнопки ✗ (**2 NO**).

На дисплей выводится сообщение **rinsing (ополаскивание)**. Сливной клапан закрывается, насос фильтра продолжает работать для наполнения жаровни.

Сливной клапан открывается и остается открытым, на дисплей выводится вопрос **rinse again?** (повторить ополаскивание?) с вариантами ответа **yes no (да/нет).**

8. Если очистка завершена, нажмите ✗ (**2 NO**) для продолжения процесса, пропустив режим полоскания. При необходимости повторного полоскания нажмите ✓ (**1 yes**), процесс полоскания повторяется. Цикл повторяется до нажатия кнопки ✗ (**2 NO**).

⚠ ОПАСНО

Не допускайте блокирования сливных устройств. Закрывающие устройства могут привести к травмированию или повреждению элементов.

На дисплей выводится вопрос **polish?** (отполировать?) с вариантами ответа **Yes no (да/нет)**.

9. Нажмите кнопку ✓ (**1 yes**), чтобы продолжить процесс.

Насос фильтра включается. Сливной и обратный клапаны открываются, масло подается насосом через жаровню. На дисплей выводится сообщение **POLISHING** (полировка) и пятиминутный таймер. По истечении установленного на таймере времени насос фильтра отключается. Для выхода нажмите е ✗ (**2 NO**).

На дисплей выводится вопрос **fill vat?** с вариантом ответа **Yes (да).**

10. Нажмите кнопку ✓ (**1 yes**), чтобы продолжить процесс.

На дисплей выводится сообщение **FILLING (заполнение)**.

Сливной клапан закрывается, насос фильтра продолжает работать для наполнения жаровни. Если в ходе наполнения жаровни появляются пузырьки, обратный клапан закрывается, насос отключается. После

проверки уровня масла насос пополнения производит долив масла при необходимости.

На дисплей выводится вопрос **is VAT FULL?** (ванна полная?) с вариантами ответа **Yes no (да/нет)**.

11. Нажмите ✓ (**YES**) по завершении наполнения жаровни. Нажмите ✗ (**2 NO**) для повторного включения насоса*****. Если масло не достигло заданного уровня, проверьте фильтровальный лоток, чтобы убедиться в возврате основной доли масла. Некоторое количество масла может остаться в лотке. На дисплей выводится вопрос **is VAT FULL?** (ванна полная?) с вариантами ответа **Yes no (да/нет)**.

12. Нажмите кнопку ✓ (**1 yes**).

На дисплей выводится сообщение **off**.

***ПРИМЕЧАНИЕ: После фильтрации в ходе технического обслуживания немного масла остается в лотке, масло может не достичь уровня, который был до начала фильтрации. Ответ YES после двух попыток наполнения ванны позволяет активировать автоматический процесс пополнения и тем самым сократить потери масла во время фильтрации.**

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ GEN II BIELA14 LOV™
ГЛАВА 6. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

6.1 Чистка фритюрницы

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

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

⚠ ОСТОРОЖНО!
Используйте универсальный концентрат Макдональдс (McDonald's All Purpose Concentrate). Перед использованием прочитайте инструкции по использованию и указания по мерам предосторожности. Следует обращать особое внимание на концентрацию чистящего средства и время, в течение которого оно может оставаться на поверхностях, соприкасающихся с пищей.

6.1.1 Чистка шкафа фритюрницы изнутри и снаружи – ежедневно

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

Протрите шкаф фритюрницы снаружи чистой тканью, смоченной в универсальном концентрате Макдональдс. Вытрите чистой влажной тканью.

6.1.2 Чистка встроенного фильтра – ежедневно

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

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

6.1.3 Чистка вокруг датчиков AIF и ATO - ежедневно

1. Очистите отстой от датчиков AIF и ATO во время технической фильтрации, когда масло сливается из жаровни.
2. Используйте отвертку или другой подобный предмет, который обеспечивает доступ к зонду (см. Фото справа). Будьте осторожны, чтобы убедиться, что зонд не поврежден.
3. Верните масло после завершения технической фильтрации.

6.1.4 Чистка фритюрниц сзади – еженедельно

Чистите фритюрницы сзади, как описано в карте требуемого техобслуживания (MRC14A).

⚠ ОСТОРОЖНО!
Чтобы обеспечить безопасную и эффективную работу фритюрницы и колпака, электрическая вилка к 120-В линии, от которой питается колпак, должна быть плотно вставлена в свой штепсельный разъем и заперта в нем.

6.1.5 Чистка жаровни и нагревательных элементов – ежеквартально

⚠ ОСТОРОЖНО!

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

6.1.6 Глубокая чистка (кипячение) жаровни ежеквартально

Перед первым использованием жаровни ее нужно прокипятить, чтобы обеспечить удаление всех отходов процесса производства. Кроме того, если фритюрница использовалась в течение некоторого времени, внутри жаровни образуется твердая пленка карамелизованного кулинарного жира. Эта пленка должна периодическо удаляться с помощью процедуры глубокой чистки (кипячения), изложенной в инструкции компании Kay Chemical "Процедура глубокой чистки фритюрницы". *На стр. 4-27 указаны подробности настройки компьютера на выполнение глубокой чистки (кипячения).*

Замените уплотнительные кольца. ежеквартально

Подробно замена уплотнительных колец в соединительном фитинге фильтра описывается в картах требуемого техобслуживания (MRC) Макдональдс.

6.1.7 Чистка съемных деталей и принадлежностей – еженедельно

Протрите все съемные детали и принадлежности чистой сухой тканью. Для снятия с деталей и принадлежностей накопившегося карбонизированного масла используйте чистую ткань, смоченную раствором универсального концентрата Макдональдс. Перед установкой на место тщательно промойте все детали и принадлежности чистой водой.

6.1.8 Проверка точности настройки компьютера M2007 - каждые две недели

1. Вставьте высокоточный термометрический или пирометрический датчик, погрузив его в масло так, чтобы его кончик касался датчика температуры фритюрницы.
2. Когда на дисплее компьютера появятся пунктирные линии или название продукта (указывающее на то, что содержимое жаровни находится в диапазоне термообработки), нажмите один раз кнопку TEMP, чтобы получить температуру масла, считываемую температурным датчиком.
3. Для демонстрации установленной точки нажмите кнопку TEMP дважды.
4. Запишите температуру на термометре или пирометре. Фактическая температура и показания пирометра должны отличаться друг от друга в пределах ± 3ºC. Если это не так, обратитесь за помощью в аттестованный заводом сервис-центр.

6.2 Ежегодные и периодические осмотры системы

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

Frymaster рекомендует, чтобы техник аттестованного заводом сервис-центра не реже раза в год проводил осмотр этого прибора следующим образом:

Фритюрница

- Осмотрите шкаф внутри и снаружи, спереди и сзади и убедитесь в отсутствии излишков масла.
- Убедитесь в том, что провода нагревательных элементов находятся в хорошем состоянии, без видимых признаков истирания или повреждения изоляции, и что на них нет масла.

- Убедитесь в том, что нагревательные элементы находятся в хорошем состоянии, и на них отсутствуют отложения карбонизированного или карамелизованного жира. Проверьте, нет ли на элементах следов работы без масла.
- Убедитесь в том, что при подъеме и опускании элементов механизм наклона работает должным образом, и что провода элементов не гнутся и не истираются.
- Убедитесь в том, что ток, потребляемый нагревательными элементами, находится в допускаемых пределах, указанных на паспортной табличке прибора.
- Убедитесь в том. что датчики температуры и верхнего предела правильно присоединены, затянуты и работают должным образом, и что крепеж и ограждения датчиков на месте и правильно установлены.
- Убедитесь в том, что элементы блока компонентов и контакторного блока (т.е. компьютер / контроллер, реле, интерфейсные платы, трансформаторы, контакторы и т.д.) находятся в хорошем состоянии, и на них нет масла и других загрязнений.
- Убедитесь в том, что соединения блока компонентов и контакторного блока плотно затянуты и находятся в хорошем состоянии.
- Убедитесь в том, что все предохранительные устройства (т.е. экраны контакторов, кнопки сброса и т.д.) на месте и работают правильно.
- Убедитесь в том, что жаровня находится в хорошем состоянии, не протекает, и что изоляция жаровни достаточно прочна.
- Убедитесь в том, что вся проводка исправна, соединения затянуты и находятся в хорошем состоянии.

Встроенная система фильтрации

- Осмотрите все линии возврата масла и слива, убедитесь в отсутствии утечек и в том, что все соединения туго затянуты.
- Убедитесь в отсутствии утечек и чистоте фильтровального лотка. Если в поддоне для крошек скопилось много мусора, сообщите владельцу или оператору, что поддон для крошек следует опорожнять в <u>огнестойкий</u> контейнер и ежедневно чистить.
- Убедитесь в том, что уплотнительные кольца и сальники на месте и находятся в хорошем состоянии. Если уплотнительные кольца и сальники изношены или повреждены, замените их.
- Следующим образом проверьте целостность системы фильтрации:
  - Убедитесь в том, что крышка фильтровального лотка находится на месте и установлена правильно.
  - При пустом фильтровальном лотке в каждой ванне по очереди установите положение возврата в лоток. Убедитесь в правильности работы каждого клапана возврата масла, для чего включите насос фильтра при установленном положении возврата в лоток. Убедитесь в том, что насос включается, и масло в соответствующей жаровне начинает пузыриться.
  - Убедитесь в том, что фильтровальный лоток правильно подготовлен к фильтрации, затем слейте масло из жаровни, нагретой до 177°C, в фильтровальный лоток в положении слива в лоток (см. стр. 4-21). Теперь, воспользовавшись функцией заполнения жаровни из лотка (см. стр. 4-22), дайте всему маслу вернуться в жаровню (что видно по пузырькам в масле для жарки). Когда все масло вернется, нажмите контрольную кнопку. Жаровня должна наполниться примерно за 2 минуты 30 секунд.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА BIELA14 СЕРИИ GEN II LOV™
ГЛАВА 7: ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОПЕРАТОРОМ

7.1 Введение

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

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

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

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

⚠ ОПАСНО

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

⚠ ОПАСНО

На время обслуживания это оборудование должно быть отключено от сети, за исключением тех случаев, когда нужно проверить электрические цепи. При выполнении такой проверки будьте предельно осторожны.
У этого прибора может быть несколько точек подключения электропитания. Перед началом обслуживания отсоедините все шнуры питания.

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

7.2 Поиск и устранение неисправностей

7.2.1 Проблемы с компьютером и нагреванием

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
На компьютере отсутствует индикация.	A. Компьютер не включен.	A. Нажмите выключатель питания ON/OFF, чтобы включить компьютер.
	B. Отсутствует питание фритюрницы.	B. Убедитесь в том, что шнур питания компьютера вставлен в розетку и что автоматический выключатель не расцеплен.
	C. Компьютер неисправен.	C. Обратитесь в сервис-центр (ASA)
	D. Поврежден жгут проводов компьютера.	D. Обратитесь в сервис-центр (ASA)
	E. Поврежден компонент блока питания или интерфейсная плата.	E. Обратитесь в сервис-центр (ASA)
Дисплей M3000 показывает IS VAT FULL? YES NO после фильтрации.	Неисправность фильтра, обусловленная засорением фильтрующего элемента, насосов фильтра, засорен фильтр предварительной очистки (если применимо), неправильной установкой компонентов фильтровального лотка, износом или отсутствием уплотнительных колец, холодным маслом или тепловой перегрузкой насоса фильтра.	Выполните инструкции, описанные на страницах 5-4 /5-6, по устранению неисправностей фильтра. Если установлен фильтр предварительной очистки, очистить фильтр предварительной очистки, как указано в Приложении D Техническое обслуживание фильтра грубой очистки. Если проблему устранить не удалось, обратитесь в сервис-центр (ASA).
Дисплей M3000 показывает: CHANGE FILTER PAD?	Неисправность фильтра, засорен фильтровальный лоток, было подано сообщение о замене фильтровального лотка в течение 25 часов, или замена фильтровального лотка не была произведена после получения сообщения.	Замените фильтровальный лоток, убедитесь, что фильтровальный лоток был демонтирован с фритюрницы как минимум на 30 секунд. **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ** игнорировать сообщение о необходимости замены фильтровального лотка CHANGE FILTER PAD.
Фритюрница не нагревается	A. Не вставлен в розетку главный шнур питания.	A. Убедитесь в том, что вилки главного шнура питания и шнура 120 В полностью вставлены в розетки и зафиксированы, и что автоматический выключатель не расцеплен.
	B. Компьютер неисправен.	B. Обратитесь в сервис-центр (ASA)
	C. Неисправны один или несколько других компонентов.	C. Обратитесь в сервис-центр (ASA)

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Фритюрница нагревается до выключения по верхнему пределу при включенном индикаторе нагрева.	Неисправность датчика температуры или компьютера.	Обратитесь в сервис-центр (ASA)
Фритюрница нагревается до выключения по верхнему пределу при выключенном индикаторе нагрева.	Неисправность контактора или компьютера	Обратитесь в сервис-центр (ASA)

7.2.2 Сообщения об ошибках и индикация сбоев

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Дисплей M3000 показывает в неправильной температурной шкале (Фаренгейта или Цельсия).	Неправильно запрограммирован выбор шкалы дисплея.	Переключение между F° и C° осуществляется при помощи кнопок ◀ **и** ▶ **:** нажмите и удерживайте одновременно до появления на дисплее CODE. Введите 1658. На дисплее компьютера отображается OFF. Включите компьютер, чтобы проверить температуру. Если на дисплее не отобразилась нужная шкала, повторите операции.
Дисплей M3000 показывает: HOT-HI-1.	Температура жаровни выше 410ºF (210ºC) или, для стран ЕС, выше 395ºF (202ºC).	Немедленно отключите жаровню и обратитесь в сервис-центр (ASA).
Дисплей M3000 показывает: HELP HI-2 или выключение по верхнему пределу.	Выключение по верхнему пределу.	Немедленно отключите фритюрницу и обратитесь в сервис-центр (ASA).
Дисплей M3000 показывает: TEMP PROBE FAILURE.	Проблема со схемой измерения температуры, включая датчик, или повреждение проводки компьютера или разъема.	Немедленно отключите фритюрницу и обратитесь в сервис-центр (ASA).
Дисплей M3000 показывает: HEATING FAILURE.	Неисправность компьютера, неисправность интерфейсной платы, разомкнуто реле верхнего предела.	Обратитесь в сервис-центр (ASA)
Индикатор нагрева включен, но нагрев не происходит.	Отключен трехфазный кабель питания или расцеплен автоматический выключатель.	Убедитесь в том, что вилки главного шнура питания и шнура 120 В полностью вставлены в розетки и зафиксированы, и что автоматический выключатель не расцеплен. Если проблему устранить не удалось, обратитесь в сервис-центр (ASA).

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Дисплей M3000 показывает: RECOVERY FAULT **и подается звуковой сигнал.**	Время восстановления превышает максимальный предел времени.	Подтвердите прием сообщения о неисправности и отключите звуковой сигнал, нажав кнопку ✓.
Дисплей M3000 показывает: RECOVERY FAULT CALL SERVICE **и подается звуковой сигнал.**	Время восстановления превышает максимальный предел времени для двух или более циклов.	Подтвердите прием сообщения о неисправности и отключите звуковой сигнал, нажав кнопку ✓. Обратитесь в сервис-центр (ASA) Максимальное время восстановления электрической системы 1:40.
Дисплей M3000 показывает: REMOVE DISCARD.	В момент начала приготовления продукта установочные параметры отличаются от фактической температуры ванны.	Продукт подлежит отбраковке. Нажмите кнопку приготовления под дисплеем, на котором отображается сообщение о неисправности, для подтверждения приема сообщения. Измените настройки ванны перед продолжением процесса приготовления.
Компьютер заблокирован.	Неисправность компьютера.	Обратитесь в сервис-центр (ASA)
Дисплей M3000 показывает: SERVICE REQUIRED, на дисплей выводится сообщение о неисправности.	Сообщение выводится, если необходима помощь технического специалиста.	Нажмите × (2 NO) для продолжения процесса приготовления, обратитесь в сервис-центр (ASA) Иногда процесс приготовления нельзя продолжать.

7.2.3 Проблемы, связанные с фильтрацией

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Фильтрация фритюрницы осуществляется после каждого цикла приготовления	Параметр начала фильтрации установлен неправильно.	Измените или перепрограммируйте режим фильтрации, установив параметр начала фильтрации на втором уровне. См. Главу 4.13.5 на странице 4-33.
MAINT FILTER **(Ручной фильтр) не включается.**	Слишком низкая температура.	Перед запуском MAINT FILTER убедитесь, что фритюрница находится в правильном режиме.
Не запускается насос фильтра или насос останавливается во	A. Шнур питания не вставлен в розетку или расцеплен автоматический выключатель.	A. Убедитесь в том, что шнур питания вставлен в розетку и что автоматический выключатель не расцеплен.

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
время фильтрации.	B. Насос фильтра перегрелся и выключен переключателем защиты от тепловой перегрузки.	B. Если двигатель остается очень горячим дольше нескольких секунд, возможно, разомкнулся выключатель защиты от тепловой перегрузки. Дайте двигателю остыть в течение хотя бы 45 минут, после чего нажмите кнопку сброса насоса. (См. стр. 5-7)
	C. Насос фильтра засорен.	C. Обратитесь в сервис-центр (ASA)
Сливной клапан или обратный клапан остается открытым.	A. Неисправность платы AIF . B. Неисправность пускового устройства.	Обратитесь в сервис-центр (ASA)
Дисплей M3000 показывает: INSERT PAN.	A. Фильтровальный лоток неправильно вставлен во фритюрницу. B. Отсутствует магнит фильтровального лотка. C. Неисправность выключателя фильтровального лотка.	A. Достаньте фильтровальный лоток и аккуратно установите его во фритюрницу. B. Убедитесь, что фильтровальный лоток на месте, установите магнит в случае отсутствия. C. Если магнит фильтровального лотка расположен точно напротив выключателя, а на дисплее компьютера отображается сообщение INSERT PAN, возможно, что выключатель неисправен.
Запуск автоматической фильтрации не производится.	A. Убедитесь, что плата MIB не в ручном режиме. B. Убедитесь в отсутствии повреждений крышки MIB. C. Параметр отключения AIF установлен на «yes», синий световой сигнал не включается. D. Неисправность реле фильтра.	A. Убедитесь, что плата MIB в автоматическом режиме “A”. Включите питание цикла фритюрницы. B. Демонтируйте и замените крышку, проверьте, активируется ли цикл фильтрации. C. Установите параметр отключения AIF на Уровне 1 на «no». D. Обратитесь в сервис-центр (ASA)
Дисплей M3000 показывает: FILTER BUSY.	Не закончен процесс фильтрации или замены фильтровального лотка.	Дождитесь окончания цикла фильтрации для запуска следующего цикла. Замените фильтровальный лоток при необходимости.

7.2.4 Проблемы, связанные с автоматическим пополнением

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Жаровня не пополняется.	A. Крошка накапливается вокруг датчика. B. Слишком низкая температура фритюрницы. C. Слишком холодное масло. D. Нет масла в JIB (горит желтый световой индикатор) E. Сообщение о необходимости проведения технического обслуживания	A. Очистите крошки от открытия окружающего датчика. B. Температура фритюрницы должна быть на установленном уровне C. Убедитесь, что температура масла в JIB выше 70°F (21°C). D. Убедитесь в наличии масла в JIB. Замените JIB и отключите желтый световой индикатор. Если проблему устранить не удалось, обратитесь в сервис-центр (ASA). D. Обратитесь в сервис-центр (ASA)
Одна ванна не пополняется	A. Сообщение о неисправности фильтра B. Сообщение о необходимости проведения технического обслуживания C. Неисправность соленоидного клапана, насоса, контакта, RTD или ATO.	A. Подтвердите прием сообщения о неисправности. Если проблему устранить не удалось, обратитесь в сервис-центр (ASA). B. Обратитесь в сервис-центр (ASA)

7.2.5 Проблемы, связанные с маслоналивной системой

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
JIB не наполняется.	A. Параметры установлены неправильно. B. Не закончено выполнение других команд. C. Сливной вентиль закрыт не до конца. D. Нет масла в маслоналивном резервуаре. E. Неисправность соленоидного клапана, насоса или выключателя.	A. Восстановите подачу питания на фритюрницу, отключив и заново включив 5-контактный сетевой шнур. B. Выполняется ли процесс фильтрации или прочие команды фильтра FILTER NOW? На дисплей выводится YES/NO, CONFIRM YES/NO, или SKIM VAT, дождитесь завершения процесса и повторите попытку. C. Убедитесь, что рукоятка сливного вентиля закрыта полностью. D. Обратитесь к поставщику масла. E. Обратитесь в сервис-центр (ASA)
JIB или ванна заполняются медленно.	A. Неисправность насоса или трубопровода, которую оператор не может выявить и устранить.	A. Обратитесь к поставщику масла.
Жаровня не наполняется.	A. Параметры установлены неправильно. B. Сливной вентиль закрыт не до конца. C. Нет масла в маслоналивном резервуаре. D. Неисправность насоса RTI.	A. Восстановите подачу питания на фритюрницу, отключив и заново включив 5-контактный сетевой шнур. B. Убедитесь, что рукоятка сливного вентиля закрыта полностью. C. Обратитесь к поставщику масла. D. Обратитесь в сервис-центр (ASA)

7.2.6 Коды журнала ошибок

Код	СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОБЪЯСНЕНИЕ
E01	REMOVE DISCARD (Right) (Удалить брак – правая)	Началось приготовление продукта в правой стороне раздельной жаровни или в одинарной жаровне, температура настройки которой отличается от текущей температуры жаровни.
E02	REMOVE DISCARD (Left) (Удалить брак – левая)	Началось приготовление продукта в левой стороне раздельной жаровни, температура настройки которой отличается от текущей температуры жаровни.
E03	TEMP PROBE FAILURE (Ошибка - сбой датчика температуры	Показания датчика температуры вне диапазона
E04	HI 2 BAD (неисправность контура верхнего предела)	Выводимое значение верхнего предела вне диапазона.
E05	HOT HI 1 (Превышение верхнего предела)	Температура верхнего предела выше 210ºC или, в странах ЕС, выше 202ºC.
E06	HEATING FAILURE (Неисправность системы нагрева)	Неисправность устройства контура верхнего предела - компьютера, платы интерфейса, контактора - или разрыв цепи.
E07	ERROR MIB SOFTWARE (Ошибка ПО MIB)	Внутренняя ошибка ПО MIB
E08	ERROR ATO BOARD (Ошибка - плата ATO)	MIB обнаруживает потерю соединения с платой ATO; неисправность платы ATO
E09	PUMP NOT FILLING (Ошибка - насос не заполняет)	Масло возвращается в ванну недостаточно быстро. Возможные причины: загрязнена прокладка фильтра, дефектные или отсутствующие уплотнительные кольца, аварийное отключение или неисправность насоса фильтрации, исполнительных устройств или передаточного механизма.
E10	DRAIN VALVE NOT OPEN (Ошибка - клапан слива не открывается)	Не удается открыть клапан слива; положение клапана неизвестно.
E11	DRAIN VALVE NOT CLOSED (Ошибка - клапан слива не закрывается)	Не удается закрыть клапан слива; положение клапана неизвестно.
E12	RETURN VALVE NOT OPEN (Ошибка - клапан возврата не открывается)	Не удается открыть клапан возврата; положение клапана неизвестно.
E13	RETURN VALVE NOT CLOSED (Ошибка - клапан возврата не закрывается)	Не удается закрыть клапан возврата; положение клапана неизвестно.
E14	ERROR AIF BOARD (Ошибка – плата AIF)	MIB обнаруживает отсутствие AIF; неисправность платы AIF
E15	ERROR MIB BOARD (Ошибка – плата MIB)	Компьютер фритюрницы обнаруживает потерю соединений с платой MIB. Проверьте версию ПО на каждом компьютере. Если версии отсутствуют, проверьте соединения CAN каждого компьютера; неисправность платы MIB
E16	ERROR AIF PROBE (Ошибка – датчик AIF)	Показания датчика температуры AIF вне диапазона
E17	ERROR ATO PROBE (Ошибка – датчик ATO)	Показания датчика температуры ATO вне диапазона
E18	В настоящее время не используется	
E19	M3000 CAN TX FULL (M3000 CAN передача – переполнение)	Потеряна связь между компьютерами
E20	INVALID CODE LOCATION (Неверное место кода)	Карта SD извлечена во время обновления
E21	FILTER PAD PROCEDURE ERROR (Change Filter Pad) (Ошибка процедуры замены прокладки фильтра)	Истек 25-часовой таймер или сработала логика обнаружения загрязненного фильтра
E22	OIL IN PAN ERROR (Ошибка – масло в лотке)	MIB сбросила флажок «масло в лотке».
E23	CLOGGED DRAIN (Gas) (Засорен слив –газ)	Во время фильтрации жаровня не опорожняется
E24	AIF BOARD OIB FAILED (Gas) (Сбой датчика масла платы AIF – газ)	Неисправен датчик возврата масла.
E25	RECOVERY FAULT (Сбой восстановления)	Время восстановления превысило допустимый предел.
E26	RECOVERY FAULT CALL SERVICE (сбой восстановления – обратитесь за обслуживанием)	Время восстановления превысило допустимый предел на протяжении двух или более циклов.
E27	LOW TEMP ALARM (Авария – низкая температура)	Температура масла упала ниже 8°C в холостом режиме или ниже 25°C в рабочем режиме.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА BIELA14 СЕРИИ GEN II LOV™ ПРИЛОЖЕНИЕ A: РТИ (BULK НЕФТЬ) ИНСТРУКЦИИ

Примечание: Инструкции в данном руководстве для использования массовых масляной системы для наполнения и выброс нефти предназначены для РТИ системы. Эти инструкции не может применяться для других массовых нефтяных систем.

A.1.1 Основная нефтяных систем

Основная нефти системы имеют крупных нефтяных резервуаров, обычно расположен в задней части ресторана, которые подключены к задней коллектор на фритюрницы. Отработанное масло перекачивается с Фрайер, через установку, расположенный на нижней, в распоряжении танки и свежие нефть перекачивается из танков через установку, расположенный на вершине, чтобы Фритюрницы (см. рис. 1). Удалить пластины, подвергая РТИ подключения и подключения РТИ подключение к Фритюрницы (см. Рисунок 2). Установите Фрайер для массового через режим установки и задать все компьютеры для массового нефти. Смотрите раздел 4.9 на странице 4-9. Важно, что система Фрайер быть полностью власть, циклическое после изменения установки от ДЖИБ навалом.

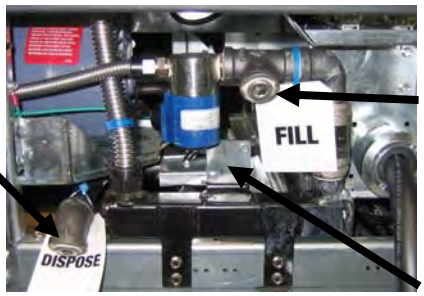


Figure 1

Предупреждение: Не добавляйте горячей или используется масло СТРЕЛОЙ.

Figure 2

LOV ™ фритюрницы, оснащенных системами массового нефти, для использования имеют бортовой свежего масла кувшин, поставляемых РТИ. Снимите крышку и Вставить стандартные установки в кувшин с металлической крышкой, покоится на Губе кувшин. Нефть перекачивается из кувшина через же установку. (см. рис. 3).

Figure 3

Кратковременное переключатель, используемый для сброса ДЖИБ низкой LED также используется для заполнения кувшин РТИ системы. После перезагрузки LED ДЖИБ, нажав и удерживая сиюминутной переключатель, расположенный над ДЖИБ, позволяет оператору для заполнения кувшин из бака хранения нефти навалом (см. рис. 4).

Чтобы заполнить кувшин, нажмите и удерживайте ДЖИБ сбросить кнопки до тех пор, пока кувшин полный, а затем release.*

Примечание: Не от переполнения кувшин.

Figure 4

Для инструкций по заполнению НДС от массовых смотрите раздел 4.11.4 страница 4-22.

* Обратите внимание: она занимает приблизительно двенадцать секунд с момента заполнения ДЖИБ кнопка нажата до запуска насоса РТИ. Это может занять до 20 секунд до уровня в ГУСЕК начинает расти. Обычно это занимает около трех минут для заполнения СТРЕЛОЙ. Она занимает около одной минуты, чтобы заполнить НДС Сплит и двух минут, чтобы заполнить полного НДС.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА BIELA14 СЕРИИ GEN II LOV™
Приложение б ДЖИБ подготовка опцией твердых сокращение

1. Откройте правой дверки Фрайер и удалите фигурная скобка в ГУСЕК кабинета министров.
2. Позиция плавления подразделение в передней части кабинета министров. Ослабьте кронштейн с левой стороны группу таяния, при необходимости, облегчить размещение в кабинете министров.
3. Используйте предоставленный винты для подключения группу таяния существующие отверстия в интерьер rails Фрайер, кабинет с обеих сторон. Просмотреть диаграммы 1 и 2.
4. На обратной стороне группу таяния подключите белый 2 контактный разъемы и подключите черный разъем розетка поле, указанном на рисунке 3.
5. Позиция нефтяного резервуара в группе плавления, раздвижные раскладки труб нефти в женской сосуда. Поместите передней крышкой и передней плавления устройства. Рис 4.

Рисунок 1: Позиционировать группу таяния в кабинете министров и придают предоставляемых винтами кабинета министров внутренних дел.

Рисунок 2: Позиции группу таяния.

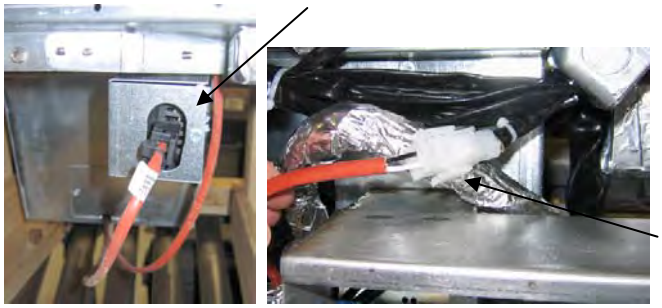


Рисунок 3: Подключите белый разъемы 2 контактный и вставьте черный разъем в окне

Рисунок 4: Собранные плавления подразделение показан в позиции.

Оранжевая кнопка сбрасывает системы после показа низкой нефти.

Таяние переключатель энергоблока.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА BIELA14 СЕРИИ GEN II LOV™
Приложение C: Твердых укорочение плавления использования

- Убедитесь, единицы сокращения плавления включен.
- Заполните плавильной емкости с укорочением.
- Разрешить 2-3 часа для твердых сокращение таять. НЕ пытайтесь использовать довершение системы с нерасплавленной нефти в довершение системы.Низкой освещенности залежь нефти выйдет на фритюрницы, если звонки на нефть до сокращения в плавильной емкости является жидкость.
- После сокращения полностью растаял, нажмите и удерживайте оранжевую кнопку сброса, чтобы выключить свет и сброса довершение системы.
- Не добавляйте в горячее масло на плавильный агрегат сокращение.Температура масляной ванне не должна превышать 140°F (60 °C). Добавить небольшое количество твердых сокращения в резервуар, чтобы убедиться, что он имеет достаточное количество масла для работы топ-офф системы.
- Для достижения наилучшего результата, НЕ выключайте твердых плавильный агрегат сокращение в одночасье.
- включения / выключения для плавления единицы также используется как кнопка сброса, если высокий температурный предел системы не будет достигнут.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ BIELA14, ПОКОЛЕНИЕ II LOV™
ПРИЛОЖЕНИЕ D. Использование датчика контроля качества масла

Проверка уровня содержания полярных соединений (TPM)

Экран	Действие
OFF (Выкл.), пунктирная линия или пункт меню	Нажмите и удерживайте кнопку INFO (Информационный) до начала прокрутки меню INFO MODE (Информационный режим). Отпустите кнопку INFO (Информационный).
Сообщение INFO Mode (Информационный режим) в левой части сменится на FILTER STATS (Статистика фильтрации)	Нажмите кнопку TEMP однократно до появления сообщения TPM в левой части экрана.
TPM	Нажмите кнопку с галочкой под сообщением TPM.
DAY/DATE (День недели/дата)	Нажмите стрелку > для прокрутки предыдущих семи дней. Нажмите кнопку INFO (Информационный) для просмотра уровня TPM и дня недели. Нажимайте кнопку INFO (Информационный) для просмотра данных по левой и правой частям фритюрниц с раздельной обжарочной емкостью.
Значение TPM и дата	Нажмите кнопку X под значением TPM для возврата фритюрницы в режим нормальной эксплуатации.

Техническое обслуживание фильтра с датчиком качества масла

Экран	Действие
Пунктирные линии или пункт меню; фритюрница при рабочей температуре.	Нажмите и удерживайте кнопку FLTR в течение 3 секунд (либо для полноразмерной либо для одной из частей раздельной обжарочной емкости).
На экране будет показываться сообщение FILTER MENU (Меню режима очистки масла) со сменой на AUTO Filter (Автоматический режим фильтрации).	Нажмите кнопку INFO (Информационный) один (1) раз для прокрутки меню к пункту MAINT FILTER (Очистка фильтра).

Экран	Действие
Произойдет прокрутка меню MAINT FILTER (Очистка фильтра)	Нажмите кнопку с галочкой.
Сообщение MAINT FILTER? будет сменяться на YES/NO (Да/нет).	Нажмите кнопку с галочкой под сообщением YES (Да).
FILTERING (Фильтрация)	Действий не требуется.
SCRUB VAT COMPLETE? (Отмывка обжарочной емкости Завершена?); YES/NO (Да/нет).	Наденьте надлежащие средства индивидуальной защиты и произведите очистку обжарочной емкости. Нажмите кнопку с галочкой под сообщением YES (Да) по завершении очистки.
Сообщение WASH VAT (Мойка емкости) будет сменяться с YES (Да).	Нажмите кнопку с галочкой под сообщением YES (Да).
WASHING (Промывка)	Действий не требуется.
WASH AGAIN (Промыть повторно); YES/NO (Да/нет)	Нажмите кнопку с галочкой под сообщением YES (Да) при отсутствии необходимости дополнительной промывки, в противном случае нажмите кнопку X под сообщением NO (Нет).
RINSING (ОПОЛАСКИВАНИЕ)	Действий не требуется.
RINSE AGAIN (Промыть повторно); YES/NO (Да/нет)	Нажмите кнопку с галочкой под сообщением YES (Да) при отсутствии необходимости дополнительного ополаскивания, в противном случае нажмите кнопку X под сообщением NO (Нет).
POLISH (Тонкая очистка масла); YES/NO (Да/нет)	Нажмите кнопку с галочкой под сообщением YES (Да).
OQS (Датчик контроля качества масла); YES/NO (Да/нет)	Нажмите кнопку с галочкой под сообщением YES (Да) для запуска теста контроля качества масла.
POLISHING (Выполняется тонкая очистка масла)	Действий не требуется.
FILL VAT (Заполнение обжарочной емкости); YES (Да)	Нажмите кнопку с галочкой под сообщением YES (Да).
FILLING (Выполняется заполнение)	Действий не требуется.
TPM...X	Действий не требуется.
Уровень содержания полярных соединений (TPM)	Действий не требуется.

Экран	Действие
FILLING (Выполняется заполнение)	Действий не требуется.
IS VAT FULL (Обжарочная емкость заполнена?); YES/NO (Да/нет)	Убедитесь в заполнении обжарочной емкости и нажмите кнопку с галочкой под сообщением YES (Да). В противном случае нажмите кнопку X под сообщением NO (Нет) для повторного запуска насоса.
OFF (Выкл.)	Оставьте фритюрницу в выключенном состоянии или верните в режим нормальной эксплуатации.* Сообщения DISPOSE (Утилизация масла) YES/NO (Да/нет) показываются при включенном состоянии фритюрницы и возврате к заданной температуре в случае превышения величиной содержания полярных соединений (TPM) значения 24.

Техническое обслуживание фильтра грубой очистки

Рис. 1

Рис. 2

Фильтр предварительной очистки **(рис. 1)** из состава очистного комплекта должен проходить регулярное профилактическое обслуживание. Каждые 90 дней или чаще (при снижении расхода масла) снимайте крышку ключом из комплекта поставки и очищайте прикрепленный сетчатый фильтр.

1. Надев защитные перчатки, снимите ключом из комплекта поставки крышку фильтра грубой очистки **(рис. 2)**.
2. Маленькой щеткой очистите загрязнения с прикрепленного сетчатого фильтра **(рис. 3)**.
3. Промойте под водопроводным краном и тщательно высушите.
4. Установите и затяните крышку на фильтре грубой очистки.

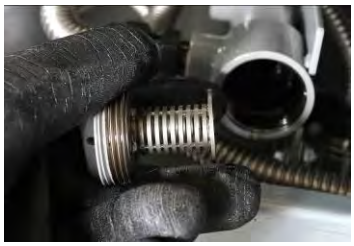


Рис. 3

⚠ ОСТОРОЖНО!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ снимать крышку фильтра грубой очистки во время цикла очистки. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать систему очистки масла при снятой крышке фильтра. Надевайте защитные перчатки при работе с крышкой. Металлические элементы и масло имеют высокую температуру.

Фильтр с датчиком качества масла

Экран	Действие
Пунктирные линии или пункт меню; фритюрница при рабочей температуре	Нажмите и удерживайте кнопку FLTR (либо для полноразмерной либо для одной из частей раздельной обжарочной емкости).
На экране будет показываться сообщение FILTER MENU (Меню режима очистки масла), сменяющееся на AUTO Filter (Автоматический режим фильтрации).	Нажмите кнопку INFO два (2) раза для прокрутки меню к пункту OQS FILTER (Фильтр с датчиком контроля качества масла). Нажмите кнопку с галочкой.
Будет выполнена прокрутка меню OQS FILTER (Фильтр с датчиком контроля качества масла).	Нажмите кнопку с галочкой.
На экране будет показываться сообщение OQS FILTER? (Произвести очистку с контролем качества масла?), сменяющееся на YES/NO (Да/нет)	Нажмите кнопку с галочкой под сообщением YES (Да).
На экране будет показываться сообщение SKIM VAT (Удалить пену из обжарочной емкости), сменяющееся на YES/NO (Да/нет).	Удалите крупные загрязнения из обжарочной емкости и нажмите кнопку с галочкой под сообщением YES (Да).
DRAINING (Слив)	Действий не требуется.
WASHING (Промывка)	Действий не требуется.
FILLING (Заполнение), сменяющееся на уровень содержания полярных соединений (TPM) и символ X.	Действий не требуется.
Показывается уровень содержания полярных соединений.	Действий не требуется.
FILLING (Заполнение)	Действий не требуется.
LOW TEMP (Низкая температура)	Действий не требуется. Фритюрница вернется к уровню рабочей температуры.
DISPOSE (Утилизация) YES/NO (Да/нет)	Показывается при содержании полярных соединений выше 24.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ BIELA14, ПОКОЛЕНИЕ II LOV™
ПРИЛОЖЕНИЕ E. Настройка датчика контроля качества масла

Настройка фильтра с датчиком контроля качества масла

Экран	Действие
OFF (Выкл.), - - - - - или пункт меню	Одновременно нажмите и удерживайте кнопки TEMP (Температура) и INFO (Информационный) в течение 10 секунд до появления на экране сообщения LEVEL 2 (Уровень 2); отпустите кнопки после третьего звукового сигнала.
ENTER CODE (Введите пароль)	Введите «1234».
На экране будет показываться сообщение LEVEL 2 PROGRAM (Программирование 2 уровня), сменяющееся на PRODUCT COMP.	Нажмите кнопку TEMP (Температура) один (1) раз.
OQS SETUP (Настройка датчика качества масла)	Нажмите кнопку с «галочкой».
OQS SETUP (Настройка датчика качества масла) / DISABLED (Отключено)	Нажмите кнопку >.
OQS SETUP («Настройка датчика качества масла») / ENABLED (Включено)	Нажмите кнопку с «галочкой».
OIL TYPE (Тип масла) / OC01 или OC02	Нажимайте кнопку > для прокрутки типов масла: OC01=F212 или OC02=MCSOL Убедитесь в соответствии типа масла указанному на контейнере. По завершении нажмите кнопку с «галочкой».
OQS SETUP (Настройка датчика качества масла) / ENABLED (Включено)	Нажмите кнопку X два (2) раза для выхода из режима настройки и возврата фритюрницы в режим нормальной эксплуатации.
OFF (Выкл.), - - - - - или пункт меню	

ЭТА СТРАНИЦА НАРОЧНО ОСТАВЛЕНА ПУСТОЙ

FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM

Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

Bringing innovation to the table · **welbilt.com**

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8196484 10/2022