

# Печящ олио фритюренк (OCF30)<sup>™</sup>

## Електрическа серия фритюрици

### Ръководство за инсталације и експлоатация



 **FRYMASTER<sup>®</sup>**



Frymaster, член на Асоциацията за сервизно обслужване на търговско хранително оборудване (CFESA), препоръчва използването на сертифицирани от нея технически лица.

**24-часова сервизна гореща линия +1-800-551-8633**

06/2022

[www.frymaster.com](http://www.frymaster.com)

Имейл: [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com)



#### ИЗВЕСТИЕ

АКО ПО ВРЕМЕ НА ГАРАНЦИОННИЯ ПЕРИОД КЛИЕНТЪТ ИЗПОЛЗВА ЗА ТОВА СЪОРЪЖЕНИЕ НА FRYMASTER DEAN ЧАСТ, КОЯТО НЕ Е НЕПРОМЕНЕНА НОВА ИЛИ РЕЦИКЛИРАНА ЧАСТ, ЗАКУПЕНА ДИРЕКТНО ОТ FRYMASTER DEAN ИЛИ ЕДИН ОТ НЕЙНИТЕ ОТОРИЗИРАНИ ФАБРИЧНИ СЕРВИЗИ, И/ИЛИ ИЗПОЛЗВАНАТА ЧАСТ БЪДЕ ПРОМЕНЕНА СПРЯМО ОРИГИНАЛНАТА СИ КОНФИГУРАЦИЯ, ТАЗИ ГАРАНЦИЯ ЩЕ СЕ АНУЛИРА. ОСВЕН ТОВА FRYMASTER DEAN И НЕЙНИТЕ ПАРТньОРИ НЕ НОСЯТ ОТГОВОРНОСТ ЗА НИКАКВИ ИСКОВЕ, ПОВРЕДИ ИЛИ РАЗНОСКИ, ПОНЕСЕНИ ОТ КЛИЕНТА, КОИТО ПРЯКО ИЛИ КОСВЕНО, ИЗЦЯЛО ИЛИ ОТЧАСТИ ПРОИЗТИЧАТ ОТ ИНСТАЛИРАНЕТО НА НЕЗАВИСИМО КОЯ ПРОМЕНЕНА ЧАСТ И/ИЛИ ЧАСТ, ПОЛУЧЕНА ОТ НЕОТОРИЗИРАН СЕРВИЗ.

#### ИЗВЕСТИЕ

Този уред е предназначен само за професионална употреба и експлоатацията му трябва да се осъществява само от квалифициран персонал. Инсталането, поддръжката и ремонтите трябва да се извършват от оторизиран от Frymaster Dean фабричен сервис или други квалифициирани професионални лица. Инсталането, поддръжката или ремонтите от неквалифициирани лица може да доведат до анулиране на гарантията на производителя. Вж. Глава 1 на това ръководство за определения на квалифициран персонал.

#### ИЗВЕСТИЕ

Това съоръжение трябва да се инсталира съобразно приложимите национални и местни закони на държавата и/или региона, в които уредът се инсталира. Вж. ИЗИСКВАНИЯТА ЗА НАЦИОНАЛНИТЕ ЗАКОНИ в Глава 2 на това ръководство за конкретни положения.

#### ИЗВЕСТИЕ ЗА КЛИЕНТИТЕ ОТ САЩ

Това съоръжение трябва да се инсталира съобразно законите за основни водопроводни инсталации на Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) и Ръководството за хигиената в заведенията за хранене на Администрацията за храните и лекарствата на САЩ.

#### ИЗВЕСТИЕ

Схемите и снимките, използвани в това ръководство, са предназначени да илюстрират процедури, свързани с експлоатацията, почистването и техническото обслужване, и може да не съблюдават процедурите за работа на управленския екип на място.

#### ИЗВЕСТИЕ ЗА СОБСТВЕНИЦИТЕ НА СЪОРЪЖЕНИЯ, СНАБДЕНИ С КОНТРОЛЕРИ

##### САЩ

Това устройство отговаря на Част 15 от правилата на Федералната комисия по комуникациите (FCC). Експлоатацията се подчинява на следните две условия: 1) Това устройство не трябва да причинява вредни смущения, и 2) Това устройство трябва да приема всяко получено смущение, включително такива, които може да причинят нежелани действия. Въпреки че устройството е удостоверено като Клас А, доказано е, че отговаря на ограниченията за Клас В.

##### КАНАДА

Този цифров апарат не надхвърля ограниченията на Клас А или В за емисии на радиошумове, както са изложени в норма ICES-003 на канадското Министерство на комуникациите.

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

#### ОПАСНОСТ

Неправилното инсталане, регулиране, поддръжка или сервизно обслужване, както и неоторизирани изменения или промени могат да доведат до имотни щети, наранявания или да доведат до смърт. Прочетете инструкциите за инсталане, експлоатация и сервизно обслужване внимателно, преди да инсталирате или обслужвате това съоръжение.

### ОПАСНОСТ

Предната издадена част на този уред не е стъпенка! Не заставайте върху уреда. Подхлъзвания или контакт с горещото олио за готвене могат да доведат до сериозни наранявания.

### ОПАСНОСТ

Не складирайте и не използвайте бензин или други възпламенени газообразни вещества и течности в близост до този или да е друг уред.

### ОПАСНОСТ

Тавата за трохи във фритюрници, снабдени с филтърна система, трябва да се изпразва в огнеупорен съд след приключване на пърженето всеки ден. Някои частици храна могат спонтанно да се възпламенят, ако бъдат оставени да се напоят с определени мазнини.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не удряйте кошници за пържене или други прибори по съединителната шина на фритюрника. Шината е поставена, за да упътни съединението между съдовете за пържене. Удрянето на кошници за пържене по шината с цел изтърсване на мазнината ще изкриви шината и тя няма да приляга правилно. Тя е проектирана да приляга плътно и трябва да се маха само при извършването на почистване.

### ОПАСНОСТ

Трябва да се вземат адекватни мерки за ограничаването на движението на този уред, без да се разчита на или да се стига до опъване на електрическите кабели. Комплект ограничители е осигурен заедно с фритюрника. Ако комплектът липсва, свържете се с местното представителство на KES.

### ОПАСНОСТ

Преди преместване, тестване, поддръжка и какъвто и да е ремонт на фритюрника ви от Frymaster, изключете ИЗЦЯЛО електрозахранването от фритюрника.

### ИЗВЕСТИЕ

Инструкциите в това ръководство относно използването на система за наливно олио за пълнене и изхвърляне на олиото са за системи RTI и Frontline. Тези инструкции може да не са приложими за други системи за наливно олио.



## Електрически фритюрници серия OCF30™ Ръководство за инсталација и експлоатация

### СЪДЪРЖАНИЕ

#### ГЛАВА 1: Въведение

1.1	Общи положения.....	1-1
1.2	Информация за безопасност.....	1-1
1.3	Информация за компютъра .....	1-2
1.4	Информация, конкретно за Европейската общност (CE) .....	1-2
1.5	Монтажен, обслужващ и сервизен персонал.....	1-2
1.6	Определения .....	1-2
1.7	Процедура за искове за повреди при транспортиране .....	1-3
1.8	Сервизна информация .....	1-3

#### ГЛАВА 2: Инструкции за инсталација

2.1	Общи изисквания за инсталација .....	2-1
2.1.1	Луфт и вентилација.....	2-2
2.1.2	Изисквания за електрическото заземяване .....	2-2
2.1.3	Изисквания за Австралия .....	2-3
2.2	Изисквания за електрозахранването .....	2-3
2.3	Позициониране на фритюрника .....	2-4
2.4	Инсталиране на рамата на тубата в кутия .....	2-4

#### ГЛАВА 3: Инструкции за експлоатация

3.1	Настройка на съоръжението и процедури за стартиране.....	3-2
3.2	Експлоатация .....	3-2
3.3	Автоматично доливане Oil Attendant™ .....	3-3
3.3.1	Инсталиране на резервоара за олио.....	3-3
3.3.2	Рутинни смени на олиото .....	3-3
3.3.3	Системи за наливно олио .....	3-4

#### ГЛАВА 4: Инструкции за филтриране

4.1	Подготовка за употреба на вградената филтърна система.....	4-1
4.1.1	Подготовка за използване с филтърна хартия или филтърна подложка .....	4-1
4.1.2	Подготовка за използване с филтърен възел Magnasol .....	4-2
4.2	Филтриране.....	4-3
4.2.1	Работа с филтъра .....	4-3
4.3	Разглеждане и повторно сглобяване на филтър Magnasol.....	4-5
4.4	Изпразване и изхвърляне на отработено олио .....	4-6

#### ГЛАВА 5: Профилактична поддръжка

5.1	Почистване на фритюрника .....	5-1
5.2	Ежедневни проверки и обслужване .....	5-1
5.2.1	Инспектиране на фритюрника за повреди.....	5-1
5.2.2	Почистване на шкафа на фритюрника отвътре и отвън .....	5-1
5.2.3	Почистване на вградената система за филтриране .....	5-1
5.3	Ежеседмични проверки и обслужване .....	5-2
5.3.1	Почистване на съда за пържене и нагревателите.....	5-2
5.3.2	Изваряване на съда за пържене.....	5-2
5.3.3	Почистване на демонтиращите се части и принадлежности .....	5-3

5.4	Ежемесечни проверки и обслужване .....	5-3
5.4.1	Проверка на точността на контролната точка на контролера .....	5-3
5.5	Годишна/периодична инспекция на системата.....	5-3
5.5.1	Фритюрник .....	5-3
5.5.2	Вградена филтърна система.....	5-4

## **ГЛАВА 6: Отстраняване на неизправности от оператора**

6.1	Въведение .....	6-1
6.2	Отстраняване на неизправности.....	6-2
6.2.1	Проблеми с контролера и загряването.....	6-2
6.2.2	Съобщения за грешки и проблеми с дисплея.....	6-2
6.2.3	Проблеми с повдигачите на кошниците .....	6-3
6.2.4	Проблеми с филтрирането .....	6-4
6.2.5	Проблеми с автоматичното доливане .....	6-4
6.2.6	Кодове в журнала за грешки.....	6-5
6.2.7	Тестване на горната граница .....	6-5

**ПРИЛОЖЕНИЕ А: Инструкции за подготовка с твърда мазнина на тубата в кутия**

**ПРИЛОЖЕНИЕ Б: Инструкции за употреба на топителя на твърда мазнина**

**ПРИЛОЖЕНИЕ В: Система за наливно олио**

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ СЕРИЯ OCF30

## ГЛАВА 1: ВЪВЕДЕНИЕ

### 1.1 Общи положения

Прочетете инструкциите в това ръководство внимателно преди започването на работа със съоръжението. Това ръководство обхваща всички конфигурации на варианти FPEL14 и FPEL17. Фритюрниците в това семейство модели са в голяма степен с едни и същи части и когато за тях се говори като група, те се наричат „електрически фритюрници серия OCF30™“.

Въпреки че по външен вид са подобни на електрическите фритюрници от електрическото семейство на серия RE, електрическите фритюрници от серия OCF30™ с технологията SMART4U® са снабдени със съд за пържене с нисък обем олио с незадължителна автоматична система за доливане на олио. Структурата с европейски дизайн включва заоблена покриваща плоча и голям кръгъл отвод, който гарантира, че пържените картофи и други остатъци се отмиват във филтърния съд. Други характеристики, като въртящите се елементи и филтърната система, са по същество непроменени. Електрическите фритюрници от серия OCF30™ се контролират с компютър 3000 или CM3.5. Фритюрниците в тази серия са или с цяла, или с разделена на сектори вана и могат да бъдат закупени като фритюрници с по две, три или четири вани.

### 1.2 Информация за безопасност

Преди да започнете работа със съоръжението, прочетете внимателно инструкциите в това ръководство.

На страниците на ръководството ще намерите пояснителни бележки, поставени в карета с двоен контур, подобно на това по-долу.

#### ОПАСНОСТ

**Горещото олио за готовене причинява сериозни изгаряния. В никакъв случай не правете опити за местене на фритюрник с горещо олио или за прехвърляне на горещо олио от един контейнер в друг.**

 **ВНИМАНИЕ** – Тези карета съдържат информация относно *действия или условия, които могат да причинят или да доведат до неизправна работа на системата*.

 Каретата „**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**“ съдържат информация относно действия или условия, които *могат да причинят или да доведат до повреда в системата* и които могат да доведат до неизправната ѝ работа.

 Каретата „**ОПАСНОСТ**“ съдържат информация относно действия или условия, които *могат да причинят или да доведат до наранявания на персонала* и които могат да причинят повреда в системата и/или да доведат до неизправната ѝ работа.

Електрическите фритюрници серия OCF30™ включват функция за засичане на високи температури, която прекъсва електрозахранването на елементите, в случай че температурните контроли излязат от строя.

### **1.3 Информация за компютъра**

Съоръжението е изпитано и е установено, че отговаря на ограниченията за цифрово устройство от Клас А съгласно Част 15 от правилата на FCC (Федералната комисия по комуникациите на САЩ). Въпреки че устройството е удостоверено като Клас А, доказано е, че отговаря на ограниченията за Клас В. Ограниченията са предназначени да осигуряват разумна защита срещу злонамерена намеса, когато съоръжението е в експлоатация в търговска среда. Съоръжението генерира, използва и може да предава радиочестотна енергия и ако не бъде инсталирано и използвано съгласно ръководството с инструкции, може да доведе до вредни смущения в радиокомуникациите. Експлоатацията на съоръжението в жилищна зона има вероятност да причини вредни смущения и в такъв случай от потребителя ще се изисква да отстрани смущенията на собствени разноски.

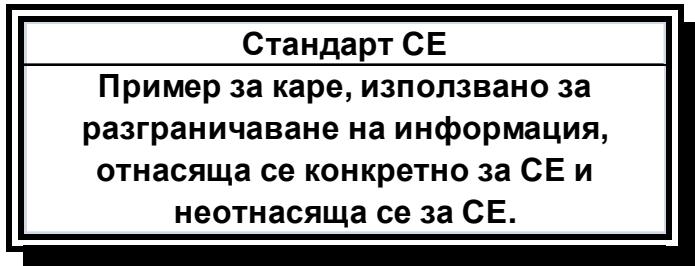
Потребителят се предупреждава, че всяка промени и изменения, които не са изрично одобрени от страната, отговорна за спазване на изискванията, могат да доведат до анулиране на пълномощията на потребителя да работи със съоръжението.

В случай на необходимост потребителят трябва да се обърне към доставчика на съоръжението или към опитен радиотелевизионен техник за допълнителен съвет.

Следната брошура, изготвена от Федералната комисия по комуникациите, може да е от полза за потребителя: „How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems“ (Начини за установяване и решаване на проблеми с радиотелевизионните смущения). Брошурата може да се получи от Правителствената печатна служба на САЩ, Вашингтон DC 20402, артикул № 004-000-00345-4.

### **1.4 Информация , конкретно за Европейската общност (CE)**

Европейската общност (CE) е установила определени конкретни норми относно съоръжения от този тип. В случай на разлики, съществуващи между нормите на CE и тези не на CE, съответната информация или инструкции са обозначени посредством щриховани карета, подобни на това по-долу.



### **1.5 Монтажен, обслужващ и сервизен персонал**

Информацията за работа със съоръжението от Grymaster е изготвена за употреба само от квалифициран и/или оторизиран персонал съгласно определенията в Раздел 1.6. **Инсталирането и сервизното обслужване на съоръжението от Grymaster трябва да се извършват изцяло от квалифициран, сертифициран, лицензиран и/или оторизиран монтажен или сервизен персонал съгласно определенията в Раздел 1.6.**

### **1.6 Определения**

#### **КВАЛИФИЦИРАН ИЛИ ОТОРИЗИРАН ОБСЛУЖВАЩ ПЕРСОНАЛ**

Квалифициран/оторизиран обслужващ персонал е този, който внимателно е прочел информацията в настоящото ръководство и се е запознал с функциите на съоръжението или който има предишен опит с обслужването на съоръжението, разгледано в това ръководство.

## **КВАЛИФИЦИРАН МОНТАЖЕН ПЕРСОНАЛ**

Квалифицираният монтажен персонал представлява лица, фирми, дружества и/или компании, които лично или чрез представител са ангажирани със или са отговорни за инсталирането на електрически уреди. Квалифицираният персонал трябва да има опит с такива задания, да е запознат с всички съответни предпазни мерки за работа с електричество и да отговаря на всички изисквания на приложимите национални и местни закони.

## **КВАЛИФИЦИРАН СЕРВИЗЕН ПЕРСОНАЛ**

Квалифицираният сервизен персонал се определя като персонал, който е запознат със съоръжението от Frymaster и който е оторизиран от Frymaster, L.L.C. да обслужва сервизно съоръжението. Всички оторизирани сервизни екипи трябва да разполагат с пълен комплект ръководства за сервиз и части, както и да поддържат наличности от минимални количества части за съоръженията на Frymaster. Списък с оторизираните от Frymaster фабрични сервизи е даден на фирмения уебсайт на адрес [www.frymaster.com/service](http://www.frymaster.com/service). *Неизползването на квалифициран сервизен персонал ще анулира гаранцията от Frymaster за вашето съоръжение.*

### **1.7 Процедура за искове за повреди при транспортиране**

#### **Какво да направите, ако съоръжението ви пристигне повредено:**

Моля, обърнете внимание, че преди да напусне фабриката, това съоръжение е внимателно прегледано и опаковано от опитен персонал. **Frymaster не поема отговорност за повреди или загуби, причинени при транспортиране.** Транспортната фирма поема пълна отговорност за сигурната доставка при приемането на съоръжението.

1. Подайте незабавно иск за повреди – независимо от размера на повредата.
2. Видими загуби или повреди – уверете се, че това е отбелязано в товарителницата или експресната разписка и е подписано от человека, извършващ доставката.
3. Скрити загуби или повреди – ако повредата остане незабелязана до разопаковането на съоръжението, уведомете незабавно транспортната фирма или превозвача и подайте иск за скрита повреда. Това трябва да се направи в срок от 15 дни от датата на доставка. Уверете се, че сте запазили контейнера за проверка.

### **1.8 Сервизна информация**

За нерутинна поддръжка или ремонти, както и за сервизна информация свържете се с местния оторизиран фабричен сервис на Frymaster. Сервизна информация може да се получи и като се свържете с Техническия сервизен отдел на Frymaster на телефон +1-800-551-8633 или +1-318-865-1711 или по електронна поща на адрес [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com). Следната информация е необходима, за да ви бъде оказано съдействие по най-ефикасния начин:

Номер на модела\_\_\_\_\_

Сериен номер\_\_\_\_\_

Напрежение\_\_\_\_\_

Същност на проблема\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**ЗАПАЗЕТЕ И СЪХРАНЯВАЙТЕ ТОВА РЪКОВОДСТВО НА СИГУРНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩА УПОТРЕБА.**

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ СЕРИЯ ОСF30™

## ГЛАВА 2: ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ

### 2.1 Общи изисквания за инсталиране

Правилното инсталиране е от основно значение за безопасната, ефикасната и безпроблемната работа с този уред.

Квалифициран, лицензиран и/или оторизиран монтажен или сервизен персонал, съгласно определенията в Раздел 1.6 на това ръководство, трябва да извърши цялостната инсталация и да поеме сервизното обслужване на съоръжението от Frymaster.

**Неизползването на квалифициран, лицензиран и/или оторизиран монтажен или сервизен персонал (съгласно определенията в Раздел 1.6 на това ръководство) за инсталiranето или другояче сервизното обслужване на това съоръжение ще доведе до анулирането на гаранцията на Frymaster и може да доведе до повреда в съоръжението или нараняване на персонала.**

В случай на несъответствия между инструкциите и информацията в това ръководство и съответните местни или национални закони и разпоредби инсталироването и експлоатацията трябва да са в съответствие с валидните закони или разпоредби в държавата, в която съоръжението е инсталирano.

Можете да получите сервизно обслужване, като се свържете с местния оторизиран фабричен сервис на Frymaster.

#### ИЗВЕСТИЕ

Всички фритюрници, получени без фабрично доставени комплекти шнурове и щепсели, трябва да се монтират за постоянно с гъвкав кабел към клемната дъска, намираща се на гърба на фритюрника. Електрическият монтаж на тези фритюрници трябва да се извърши съобразно спецификациите на NEC. Съоръженията с фиксиран монтаж трябва да са с инсталирани ограничителни устройства.

#### ! ОПАСНОСТ

Трябва да се вземат адекватни мерки за ограничаването на движението на този уред, без да се разчита на или да се стига до опъване на електрическите кабели. Комплект ограничители е осигурен заедно с фритюрника. Ако комплектът липсва, свържете се с местното представителство на KES.

#### ИЗВЕСТИЕ

Ако това съоръжение е свързано директно с електрическото захранване, във фиксирания монтаж трябва да се включи средство за изключване от захранването, като контактното разстояние в полюсите да е поне 3 mm.

#### ИЗВЕСТИЕ

Съоръжението трябва да е поставено така, че да има достъп до щепсела, освен ако други средства за изключване от електрическото захранване (напр. автоматичен прекъсвач) са осигурени.

#### ИЗВЕСТИЕ

Ако този уред е свързан за постоянно с фиксиран монтаж, той трябва да е свързан посредством медни жици, чиято номинална температурае не по-малка от 75°C.

#### ИЗВЕСТИЕ

Ако електрозахранващият шнур е повреден, той трябва да бъде подменен от техническо лице от оторизиран фабричен сервис на Frymaster Dean или друго лице с подобни квалификации с цел избягването на опасност.

### ОПАСНОСТ

Този уред трябва да е включен към електрозахранваща мрежа със същото напрежение и фаза, както е указано на табелката с основни данни, намираща се от вътрешната страна на вратата на уреда.

### ОПАСНОСТ

Всички електрически свръзки на този уред трябва да са изпълнени съобразно диаграмата или диаграмите на електрическата монтажна схема, доставени заедно с уреда. Направете справка с електрическата диаграма или диаграми, закрепени от вътрешната страна на вратата на уреда при инсталацието или сервизното обслужване на това съоръжение.

### ОПАСНОСТ

Съоръженията на Frymaster, снабдени с крака, са за стационарни инсталации. Съоръженията, снабдени с крака, трябва да се повдигнат при преместване, за да се избегнат както повреди по съоръжението, така и телесни наранявания. За подвижните инсталации могат да се използват незадължителни ходови колела. Имате въпроси? Обадете се на +1-800-551-8633.

### ОПАСНОСТ

Не прикачайте странична тава за отцепдане към фритюрник. Той може да се дестабилизира, да се преобърне и да причини наранявания. Участъкът около уреда трябва да се пази свободен и без възпламенени материали през цялото време.

### ОПАСНОСТ

Законите за сградостроителството забраняват фритюрник с отворен резервоар с горещо олио да се инсталира до източник на открит огън от независимо какъв тип, включително скари и кухненски печки.

В случай на спиране на електрозахранването фритюрникът или съответно фритюрниците ще се изключат автоматично. В такъв случай поставете електрическия прекъсвач в позиция „ИЗКЛЮЧЕНО“. Не правете опити да включите отново фритюрника или съответно фритюрниците, докато електrozахранването не се възстанови.

#### 2.1.1 Луфт и вентилация

Този уред трябва да се пази далеч от възпламенени материали, с изключението че може да се инсталира върху възпламенени подове.

Трябва да се осигури разстояние от 15 см от двете страни и отзад, ако е до възпламенима структура. Най-малко 61 см трябва да се оставят от предната страна на съоръжението за обслужване и съответна експлоатация.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не блокирайте участъка около основата или под фритюрниците.

#### 2.1.2 Изисквания за електрическото заземяване

Всички електрически уреди трябва да бъдат заземени в съответствие с всички приложими национални и местни закони и където това е в сила – законовите уредби на СЕ. Всички уреди (свързани чрез шнур или за постоянно) трябва да са свързани към заземена електрозахранваща система. Диаграма на електрическата монтажна схема се намира от вътрешната страна на вратата на фритюрника. Направете справка с табелката с основни данни от вътрешната страна на вратата на фритюрника за правилното напрежение.

## 2.1.3 Изисквания за Австралия

Да се инсталира съобразно AS 5601, законовите разпоредби на местните власти, наредбите за газта, електричеството и всички останали съответни изисквани от закона предписания.

## 2.2 Изисквания за електрозахранването

Изисквания за трифазно (3) електrozахранване				
МОДЕЛ	НАПРЕЖЕНИЕ	РАБОТА НА ПРОВОДНИЦИТЕ	МИНИМАЛЕН РАЗМЕР НА ПРОВОДНИЦИТЕ AWG (мм)	AMPS (на рамо)
FPEL14	208	3	6 (4,11)	39
FPEL14	240	3	6 (4,11)	34
FPEL14	480	3	8 (2,59)	17
FPEL14	220/380	4	6 (4,11)	21
FPEL14	240/415	4	6 (4,11)	20
FPEL14	230/400	4	6 (4,11)	21
FPEL17	208	3	6 (4,11)	48
FPEL17	240	3	6 (4,11)	41
FPEL17	480	3	6 (4,11)	21
FPEL17	220/380	4	6 (4,11)	26
FPEL17	240/415	4	6 (4,11)	24
FPEL17	230/400	4	6 (4,11)	25

### ИЗВЕСТИЕ

Ако този уред е свързан за постоянно с фиксиран монтаж, той трябва да е свързан посредством медни жици, чиято номинална температурае не по-малка от 75°C.

### ⚠ ОПАСНОСТ

Този уред трябва да е включен към електрозахранваща мрежа със същото напрежение и фаза, както е указано на табелката с основни данни, намираща се от вътрешната страна на вратата на уреда.

### ⚠ ОПАСНОСТ

Всички електрически свръзки на този уред трябва да са изпълнени съобразно диаграмата или диаграмите на електрическата монтажна схема, доставени заедно с уреда. Направете справка с електрическата диаграма или диаграми, закрепени от вътрешната страна на вратата на уреда при инсталацирането или сервизното обслужване на това съоръжение.

## 2.3 Позициониране на фритюрника

### ОПАСНОСТ

Структурните части на фритюрника не трябва да се променят или премахват за улесняване на поставянето му под смукателя. Имате въпроси? Обадете се на сервизния горещ телефон на Frymaster Dean на номер +1-800-551-8633.

- Щом фритюрникът бъде позициониран в зоната за пържене, използвайте дърводелски нивелир, поставен върху него, за да се уверите, че уредът е разположен наравно както напреки, така и странично.

За да нивелирате фритюрниците, регулирайте колелцата, като внимателно се уверите, че фритюрникът или фритюрниците ви са на правилната височина в зоната за пържене.

Когато фритюрникът бъде нивелиран в крайното си положение, инсталирайте ограничителите, осигурени от KES, за да ограничите движението му, така че да не се разчата или да не се стигне до опъване на електрическите кабели или съединения. Инсталирайте ограничителите съобразно осигурените инструкции. Ако ограничителите бъдат освободени за извършването на сервис или поради други причини, те трябва да бъдат свързани отново, преди фритюрникът да се използва.

### ОПАСНОСТ

Трябва да се вземат адекватни мерки за ограничаването на движението на този уред, без да се разчата на или да се стига до опъване на електрическите кабели. Комплект ограничители е осигурен заедно с фритюрника. Ако комплектът липсва, свържете се с местното представителство на KES.

### ОПАСНОСТ

Горещото олио може да причини сериозни изгаряния. Избягвайте контакт. При всички обстоятелства олиото трябва да се изпразни от фритюрника, преди да се правят опити за преместването му, за да се избегнат разливания, падания и сериозни изгаряния. Този фритюрник може да се преобърне и да причини телесни наранявания, ако не бъде подсигурен в стационарна позиция.

- Затворете вентила или съответно вентилите за изпразване на фритюрника.
- Почистете и напълнете с олио за готвене съда или съответно съдовете за пържене до долната линия за нивото на олиото. (Вж. *Настройка на съоръжението и процедури за спиране* в глава 3.)

## 2.4 Инсталлиране на рамата на тубата в кутия

Отворете вратата на фритюрника (обикновено крайната дясна врата) и извадете напречната връзка, използвана за опора при транспортиране, като развийте четирите винта (вж. фигура 1).

Инсталирайте рамата на тубата в кутия, включена в пакета аксесоари, чрез винтовете, развити в стъпката за изваждане на напречната връзка (вж. фигура 2). Ако използвате опцията за твърда мазнина, вижте Приложение А в края на това ръководство за инструкции за инсталлиране.



Фигура 1



Фигура 2

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК СЕРИЯ OCF30™

## ГЛАВА 3: ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

### ОРИЕНТИРАНЕ В ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ ФРИТЮРНИК СЕРИЯ OCF30™



### ТИПИЧНА КОНФИГУРАЦИЯ (ПОКАЗАН Е FPEL214)

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Външният вид на вашия фритюрник може да се различава леко от показания в зависимост от конфигурацията и датата на производство.

### **3.1. Настройка на съоръжението и процедури за спиране**

#### Настройка

##### **⚠ ОПАСНОСТ**

Никога не използвайте уреда с празен съд за пържене. Съдът трябва да е пълен до линията за пълнене с вода или олио преди включването в електрическата мрежа. Неспазването на това изискване ще доведе до непоправими повреди в елементите и може да причини пожар.

##### **⚠ ОПАСНОСТ**

Подсушете всички капки вода по съда за пържене, преди да го напълните с олио. Неспазването на това изискване ще доведе до пръски гореща течност, когато олиото се нагореши до температурата на готовене.

##### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Модел OCF30™ с автоматично доливане **НЕ** е предназначен да използва твърда мазнина. Използвайте само течни мазнини с този фритюрник. Използването на твърди мазнини ще доведе до запушване на олиопроводите. Капацитетът за олио за готовене на електрическия фритюрник серия OCF30™ е 31 фунта (3,7 галона/14 литра) при 21°C.

##### **⚠ ОПАСНОСТ**

Когато използвате твърда мазнина, натиснете я надолу към дъното на съда за пържене. **НЕ** използвайте фритюрника с буца твърда мазнина, намираща се в горната част на съда за пържене. Това ще причини повреда на съда за пържене и може да доведе до внезапен пожар.

Преди да напълните съдовете за пържене с олио, уверете се, че всички отводи са затворени.

- Напълнете съда за пържене с олио за готовене до долната линия за НИВОТО НА ОЛИОТО, която се намира в задната част на съда. Това ще позволи на олиото да се разшири с увеличаването на температурата. Не наливайте студено олио над долната линия. Това може да доведе до преливане, когато олиото се разшири от топлината.
- Уверете се, че електрозахранващият шнур или шнурове са включени в съответните щепселни кутии. Проверете дали щепселът е пълно поставен в контакта, като щифтчетата му не се виждат изобщо.
- Уверете се, че електрозахранването е включено. Някои модели са снабдени с главен прекъсвач, който се намира зад шкафа с врати на фритюрника, на предния панел на кутията с компоненти, в близост до бушона. На контролера се показва „**oFF**“ (Изключено).
- Уверете се, че контролерът е включен на „**ON**“ (**Вкл.**). Когато контролерът бъде включен, фритюрникът ще започне да се загрява и ще покаже „**MLT-CYCL**“ (Цикъл на топене), което се редува с температурата и контролната точка, докато температурата на фритюрника достигне 82°C. На фритюрниците, снабдени със CM 3.5, дисплеят се променя на „**LoW TEMP**“ (Ниска температура) до достигане на температура в рамките на 15°F от контролната точка. При това на дисплея се извежда продуктът или се показва пунктирна линия. При 3000 щом фритюрникът достигне контролната точка, дисплеят на контролера се променя на „**drop**“ (Спускане) и фритюрникът е готов за ползване. За изход от цикъла на топене при 3000 натиснете бутона „**EXIT COOL**“ (Изход и охлаждане). Натиснете „**YES**“ (Да) в отговор на „**EXIT MELT?**“ (Да се излезе ли от цикъла на топене?).
- Уверете се, че нивото на олиото е на горната линия за НИВОТО НА ОЛИОТО, когато то е с температура на готовене.

#### Спиране

- Филтрирайте олиото и почистете фритюрниците (вж. Глави 5 и 6). Ако използвате CM3.5, изпълнете в обратен ред стъпки 1 и 2.
- Изключете фритюрника.
- Покрайте съдовете за пържене с капаците им.

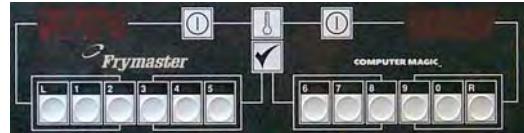
### **3.2 Експлоатация**

Този фритюрник е снабден с контролер 3000 или CM3.5 (илюстрирани на следващата страница). За фритюрници с контролери 3000 трябва да се направи справка с Ръководство 819-6872 за контролери 3000 за програмиране и експлоатационна процедура. За контролери CM3.5 трябва да се направи справка с отделното Ръководство на потребителя на фритюрниците на Frymaster, което се доставя заедно с фритюрника ви, за конкретните инструкции за експлоатация на контролер.



**КОНТРОЛР 3000**

Направете справка в Глава 4 на това ръководство за инструкции за експлоатация на вградената филтърна система.



**СМ3.5**

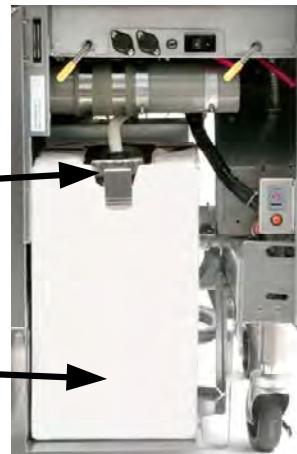
### 3.3 Незадължителна система Oil Attendant® за автоматично доливане

При наличието на системата за доливане Oil Attendant® във фритюрника олиото се долива непрекъснато в съдовете за пържене от резервоар в шкафа. Резервоарът съдържа почти 16-килограмова кутия с олио. При типична експлоатация това е достатъчно за приблизително два дни, преди да трябва да се смени. Компонентите на системата са посочени отляво (вж. фигура 1).

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Системата е предназначена да допълва съдовете за пържене, а не да ги пълни. Съдовете за пържене трябва да се пълнят ръчно при стартиране и след изпразване.

**Специална капачка:**  
С прикачен тръбопровод,  
за да транспортира олио от  
резервоара към ваните на  
фритюрника.

**Туба в кутия (JIB):**  
Тубата в кутия е  
резервоарът за  
олиото.



**Фигура 1**

#### 3.3.1 Инсталиране на резервоара за олио

Махнете оригиналната капачка и упълтнителя от фолио от контейнера с олио. Заменете с предоставената капачка, към която е закачено устройство за засмукване. Уверете се, че захранващата тръба от капачката стига до дъното на контейнера с олио.

Поставете контейнера с олио в шкафа и го пълзнете до мястото му (както е показано на следващата страница). Внимавайте да не закачите устройството за засмукване от вътрешната страна на шкафа при поставянето на контейнера във фритюрника.

Системата е готова за експлоатация. Докато фритюрникът се загрява до предварително програмираните температури, системата ще се наелектризира и след това бавно ще добавя олио към съдовете за пържене според необходимостта, докато олиото достигне оптимално ниво.

#### 2.3.3 Руттинна смяна на олиото

Когато нивото в резервоара за олио е ниско, контролерът показва „**TOPOFF oil ENTER**“ (Доливане, няма олио) в левия дисплей и **CONFIRM** (Потвърждаване) в десния дисплей. Натиснете **▲** (ПОТВЪРЖДАВАНЕ). Някои процедури може да се различават от показаните снимки. Следвайте инструкциите на производителя за смяната на тубата в кутия. Ако използвате твърда мазнина, вижте Приложение Б в края на това ръководство за инструкции.

1. Отворете шкафа и пълзнете тубата в кутия извън него (вж. фигура 4)



**Фигура 4**

2. Махнете капачката и излейте цялото останало олио в контейнера поравно във всички съдове за пържене (вж. фигура 5).



**Фигура 5**

3. С тубата в изправено положение махнете капачката и металното фолио (вж. фигура 6).
4. Поставете тубата в новия пълен контейнер (вж. фигура 7).



**Фигура 6**



**Фигура 7**

5. Пълзнете тубата в кутия на рафта вътре в шкафа на фритюрника (показан на фигура 4).
6. Натиснете и задръжте оранжевия бутон за нулиране на тубата в кутия за **три (3) секунди**, за да нулирате системата за доливане (вж. фигура 8).



**Фигура 8**

**Външният вид и местоположението може да се различават от снимката.**

### 3.3.3 Наливни системи за олио

**Инструкциите за инсталациране и използване на наливни системи за олио се намират в Приложение В в края на това ръководство.**

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ СЕРИЯ ОСF30™

## ГЛАВА 4: ИНСТРУКЦИИ ЗА ФИЛТРИРАНЕ

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Отговорното лице на обекта трябва да се увери, че операторите са били запознати с опасностите, присъщи на работата с филтърна система за горещо олио, особено що се отнася до процедурите за филтриране и изпразване на олиото и за съответното почистване.

### 4.1 Подготовка за употреба на вградената филтърна система

Филтърната система FootPrint Pro позволява олиото в един съд за пържене да бъде безопасно и ефикасно филтрирано, докато останалите съдове за пържене в комплекта продължават да се използват. Филтърната система FootPrint Pro е налице в три различни конфигурации:

- Филтърна хартия – включва тава за трохи, голям задържащ пръстен и метална филтърна решетка.
- Филтърна подложка – включва тава за трохи, малък задържащ пръстен и метална филтърна решетка.
- Филтър Magnasol – включва тава за трохи и филтърен възел Magnasol.

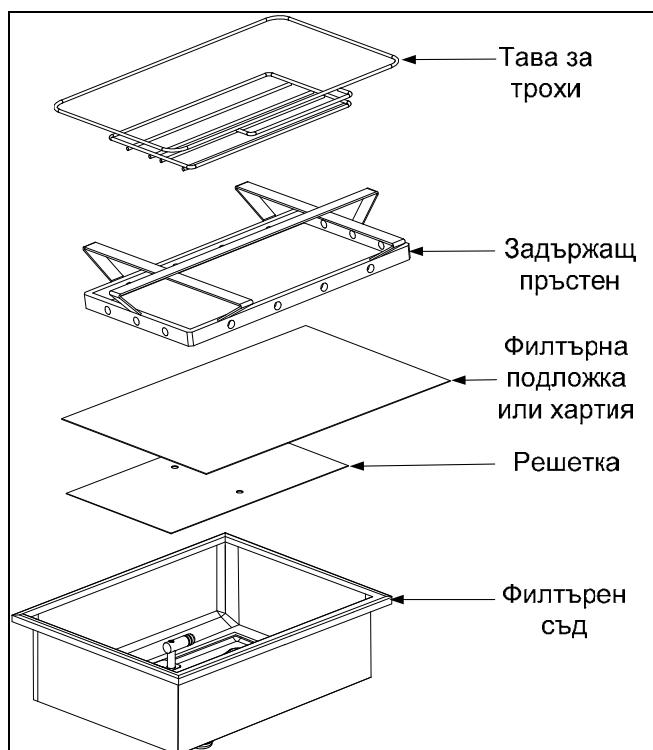
В раздел 4.1.1 е разгледана подготовката за употреба на конфигурациите с филтърна хартия и филтърна подложка. Направете справка с раздел 4.1.2 за инструкции относно подготовката за употреба на конфигурацията на филтъра Magnasol. Работата и с трите конфигурации е една и съща и е разгледана в раздел 4.3. Разглобяването и повторното сглобяване на филтъра Magnasol е разгледано в раздел 4.4.

#### 4.1.1 Подготовка за употреба на вградената филтърна система с филтърна хартия или филтърна подложка

Филтърната система FootPrint Pro позволява олиото в един съд за пържене да бъде безопасно и ефикасно филтрирано, докато останалите съдове за пържене в комплекта продължават да се използват. Филтърната система FootPrint Pro използва конфигурация с филтърна хартия, която включва тава за трохи, голям задържащ пръстен и метална филтърна решетка.

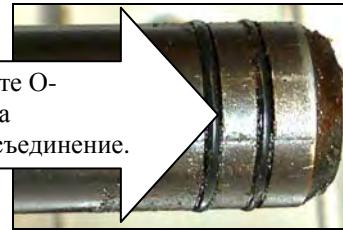
1. Извадете филтърния съд от шкафа и махнете тавата за трохи, задържащия пръстен, филтърната хартия, както и филтърната решетка (вж. фигура 1). Почистете всички компоненти с разтвор от почистващ препарат и гореща вода, след което подсушете щателно.

Капакът на съда не трябва да се маха освен за почистване, за достъп вътре в него или за поставянето под отвода на съд за изхвърляне на мазнини (SDU), произведен преди януари 2004 г. Инструкциите за изхвърляне са на стр. 1–6 в ръководството за контролера 819-6872.



Фигура 1

- Инспектирайте съединението на филтърния съд, за да се уверите, че и двата О-пръстена са в добро състояние (вж. фигура 2).
- След това в обратен ред поставете металната филтърна решетка в центъра на дъното на съда, след което поставете лист филтърна хартия върху решетката, като я припокриете от всички страни (вж. фигура 1). Ако използвате филтърна подложка, уверете се, че тя е обърната с грапавата си страна нагоре и я поставете върху решетката, като проверите, че подложката е между релефните ивици на филтърния съд.
- Поставете задържащия пръстен върху филтърната хартия и спуснете пръстена в съда, като оставите хартията да легне върху страните на филтърния съд (вж. фигура 3).
- Когато задържащият пръстен е на мястото си, ако използвате филтърна хартия, поръсете един пакет филтърен прах равномерно върху нея. (Вж. фигура 4).
- Поставете обратно тавата за трохи във филтърния съд, след което пъхнете филтърния съд във фритюрника, като го позиционирате под отвода.



Инспектирайте О-пръстените на филтърното съединение.



Фигура 3



Фигура 4

#### 4.1.2 Подготовка за работа с филтърния възел Magnasol

- Извадете филтърния съд от шкафа, след което извадете тавата за трохи и филтърния възел Magnasol (вж. фигура 5). Почистете съгласно указанията в раздел 4.4.

Капакът на съда не трябва да се маха освен за почистване, за достъп вътре в него или за поставянето под отвода на съд за изхвърляне на мазнини (SDU).

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Направете справка с раздел 4.4 за инструкции как да разглобите и да сглобите отново възела на филтърната решетка Magnasol.

- Инспектирайте съединението на дъното на филтърния възел Magnasol, за да се уверите, че О-пръстенът е налице и в добро състояние. (Вж. фигура 6).
- Инспектирайте съединението на филтърния съд, за да се уверите, че и двата O-пръстена са налице и в добро състояние. (Вж. фигура 2 по-горе).
- Поставете обратно филтърния възел Magnasol във филтърния съд, като се уверите, че съединението на дъното на възела прилига стабилно в канала на

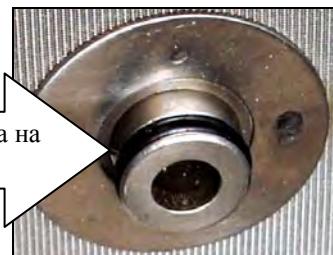
дъното на съда. Поръсете един пакет филтърен прах Magnasol XL равномерно върху решетката.

- Поставете обратно тавата за трохи, след което пъхнете филтърния съд във фритюрника, като го позиционирате най-отзад в шкафа.



Фигура 5

Инспектирайте O-пръстена на филтърната решетка.



Фигура 6

## 4.2 Филтриране

Контролерът 3000 подканва потребителя кога да филтрира фритюрника OCF30<sup>TM</sup>. След предварително зададен брой цикли на готвене контролерът показва **F IЛЕг поиР** (Да се филтрира ли сега?), което се редува с **ЧЕБро** (Да/Не). Изпълнете инструкциите на стр. 1-12 от ръководството за контролера 3000 (819-6872). Ако бъде избрано NO (Не) или е бил започнат цикъл на готвене, контролерът скоро ще ви подкани отново да филтрирате олиото.

Филтрирането при поискване се използва за ръчното стартиране на филтриране. Вж. стр. 1-11 от ръководството за контролера 3000 (819-6872) за менюто за филтриране.

Фритюрникът **ТРЯБВА** да е на температурата на контролната точка, за да може филтрирането изобщо да започне.

**Забележка:** НЕ филтрирайте едновременно повече от една вана.

### 4.2.1 Работа с филтъра

#### ⚠ ОПАСНОСТ

Изпразването и филтрирането на олиото за готвене трябва да се извършват внимателно, за да се избегне възможността от сериозни изгаряния в резултат на небрежност. Олиото за филтриране е с температура от или близка до 177°C. Уверете се, че ръчките на отвода са на правилната си позиция, преди да използвате превключвателите или вентилите. Сложете си цялата екипировка за безопасност, когато изпразвате и филтрирате олиото за готвене.

#### ⚠ ОПАСНОСТ

**НИКОГА** не правете опити да изпразвате олиото за готвене от фритюрника с включени в електрическата мрежа нагреватели! Това ще причини непоправима повреда на съда за пържене и може да доведе до внезапен пожар. То също ще анулира гаранцията на Frymaster.

1. Уверете се, че филтърът е подгответен. Вж. раздел 4.1.
2. Уверете се, че олиото е на работна температура.
3. Когато бъдете подканени, изпразнете съда за пържене във филтърния съд, като завъртите ръчката на изпускателния вентил на 90° (вж. фигура 7). Ако е необходимо, използвайте пръта за почистване *Fryer's Friend*, за да отпушите отвода **отвътре** на съда за пържене.



#### ⚠ ОПАСНОСТ

**Не изпразвайте повече от един съд за пържене едновременно във вградения модул за филтриране, за да избегнете преливането му и разливането на горещо олио, което може да доведе до сериозни изгаряния, подхълзвания и падания.**

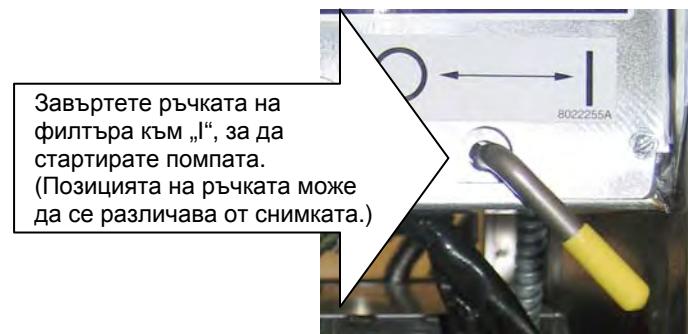
### **⚠ ОПАСНОСТ**

**НИКОГА не правете опити да отпуснете задръстен изпускателен вентил от предната страна на вентила! Ще избликне горещо олио, при което се създава потенциална опасност от сериозни изгаряния.**

### **⚠ ОПАСНОСТ**

**НЕ удрайте по изпускателния вентил с пръта за почистване или други предмети. Повреда на сачмата вътре в него ще доведе до течове и ще анулира гаранцията на Frymaster.**

4. След като олиото се е изпразнило от съда за пържене и при подканата, завъртете ръчката на филтъра към „I“, за да стартирате помпата и да започнете процеса на филтриране. Възможно е да има леко забавяне, преди помпата да се активира (вж. фигура 8).



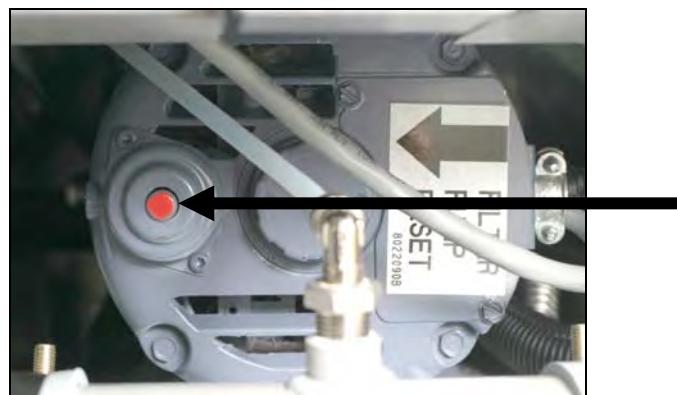
**Фигура 8**

5. Филтърната помпа прекарва олиото през филтърната среда и го изпраща обратно към и през съда за пържене по време на филтриране.
6. След като олиото бъде филтрирано, затворете изпускателния вентил, когато бъдете подканени, и оставете фритюрника да се напълни отново. Оставете филтърната помпа да работи 10 до 12 секунди, след като олиото започне да бълбука. Изключете филтъра.
7. Уверете се, че изпускателният вентил е затворен напълно. (Ако изпускателният вентил не е затворен напълно, фритюрникът няма да работи.)
8. Изключете филтъра, когато бъдете подканени.

Компютърът показва **oFF** (Изключено), когато приключи.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

**Филтърната помпа е снабдена с ръчен ключ за нулиране, в случай че двигателят на филтъра прегрее или възникне електрическа повреда. Ако този ключ се изключи, спрете електрозахранването към филтърната система и позволете на двигателя на помпата да се охлади в рамките на 20 минути, преди да направите опит за нулиране на ключа (вж. снимката по-долу).**



**Ключ за нулиране на филтърната помпа**

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

**Бъдете внимателни и използвайте подходяща защитна екипировка, когато нулирате ключа за нулиране на филтърната помпа. Нулирането на ключа трябва да се изпълни внимателно, за да се избегне възможността от сериозни изгаряния вследствие на небрежни манипулатии в близост до дренажната тръба и съда за пържене.**

### **⚠ ОПАСНОСТ**

**Тавата за трохи във фритюрници, снабдени с филтърна система, трябва да се изпразва в огнеупорен съд след приключване на пърженето всеки ден. Някои частици храна могат спонтанно да се възпламенят, ако бъдат оставени да се напоят с определени мазнини.**

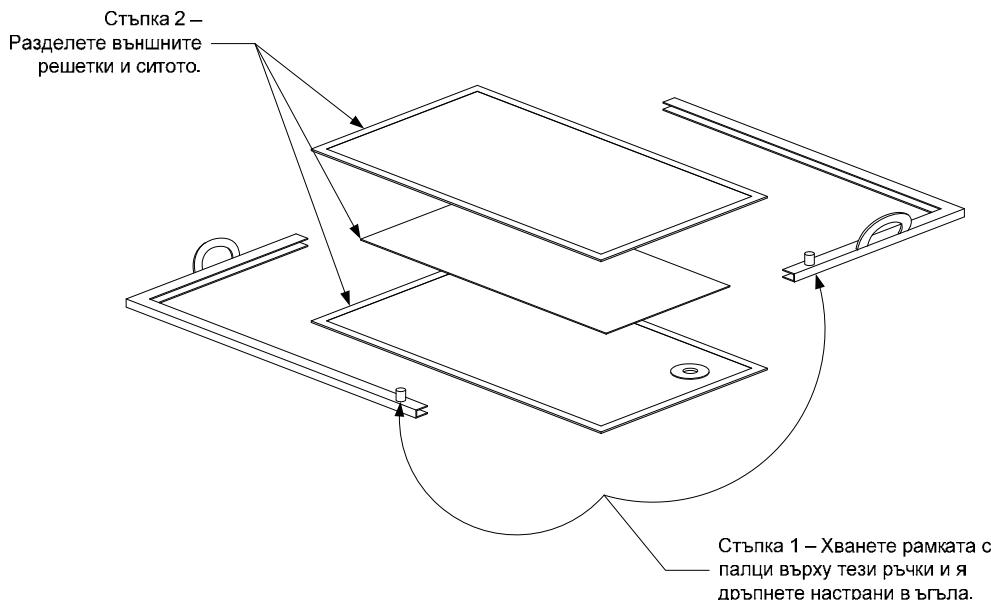
### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

**Не удрайте кошници за пържене или други прибори по съединителната шина на фритюрника. Шината е поставена, за да упътни съединението между съдовете за пържене. Удрянето на кошници за пържене по шината с цел изтърсване на мазнината ще изкриви шината и тя няма да приляга правилно. Тя е проектирана да приляга плътно и трябва да се маха само при извършването на почистване.**

## **4.3 Разглобяване и повторно сглобяване на филтър Magnasol**

### **Разглобяване**

1. Хванете рамката, като палците ви са върху ръчките в ъгъла на възела, и дръпнете навън в противоположни посоки, за да разделите рамката в ъгъла. Продължете да отваряте рамката (тя ще се отвори в посока на противоположния ъгъл), докато външните решетки и ситото могат да се извадят от рамката.



2. Разделете външните решетки и ситото.

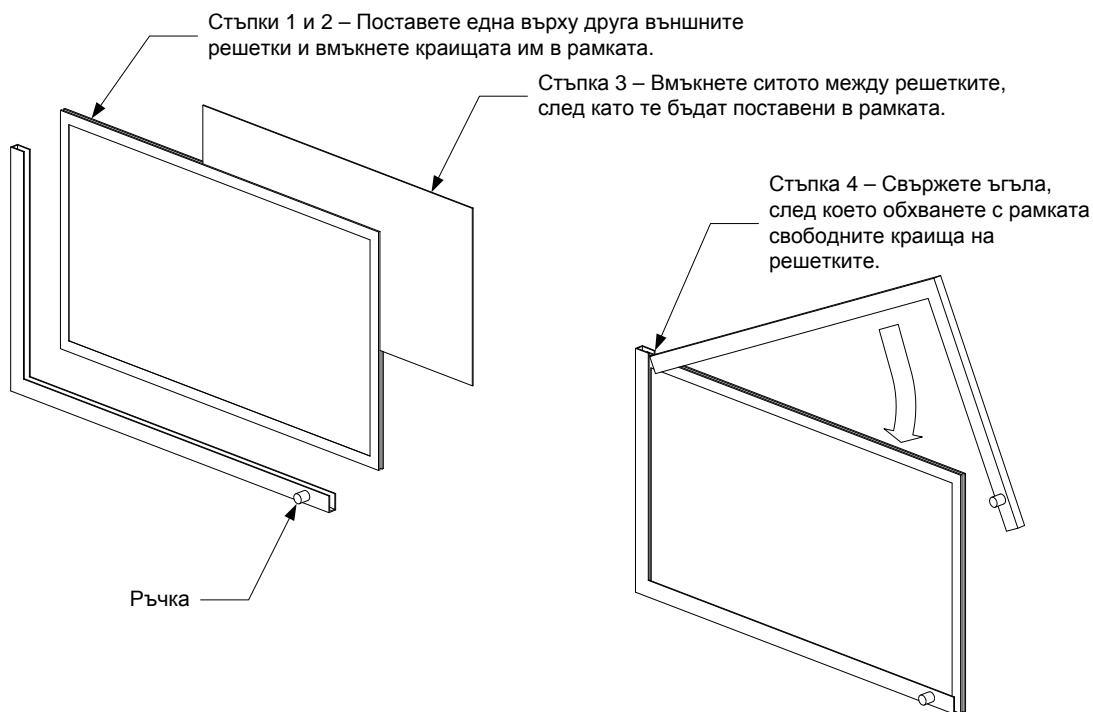
### **Почистване**

1. Почистете двете части на рамката, външните решетки и ситото с обезмасляващ препарат с добро качество и гореща вода от дюза за спрей. Жлебът в частите на упътняващата рамка може да се почисти с края на Scotch-Brite™ или подобна телена гъба за почистване.

- При всяко насрочено по график изваряване разглобете възела на листния филтър и го поставете в изварявания съд за пържене. Следвайте процедурата за изваряване в раздел 5.3.2 на това ръководство.
- Оставете всички компоненти на филтърния възел да изсъхнат на въздух или ги подсушете щателно с чисти кърпи, преди да ги сглобите отново.

### **Повторно сглобяване**

- Поставете двете външни решетки заедно и подравнете краищата им (вж. илюстрацията по-долу).
- Пъхнете решетките в една от двете половини на рамката (няма значение коя). Уверете се, че съединението в долната решетка е на отсрещната страна на рамката спрямо ръчката.
- Пълзнете ситото между решетките, като се уверите, че ситото е центрирано между краищата на решетките.
- Свържете другата половина на рамката с противоположния на ръчките ъгъл и обхванете с рамката свободните краища на решетката.



#### **4.4 Изправяне и изхвърляне на отработено олио**

Когато олиото за готвене се изхаби, то трябва да се изпразни в съда за филтриране, в съд за изхвърляне на мазнини или друг подходящ **МЕТАЛЕН** съд за транспортиране до контейнера за изхвърляне или ако е инсталirана система за наливно олио, използвайте системата за изхвърляне на наливно олио, като изберете **d ISPoSE** (Изправяне) от менюто за филтриране, ако фритюрникът е снабден с контролер 3000 (вж. стр. 1-13 от ръководството за контролера 3000 – 819-6872.) и следвайте подканите и инструкциите за изхвърляне на олио в системата за наливно олио. (За безопасно и удобно изпразване и изхвърляне на използваното олио Frymaster препоръчва използването на съда за изхвърляне на мазнини на Frymaster за системи с туба в кутия. Съдът за изхвърляне на мазнини е налице чрез местния ви дистрибутор.) **ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако използвате съд за изхвърляне на мазнини, произведен преди януари 2004 г., капакът на филтърния съд трябва да се махне, за да може съдът да се постави под отвода. За да махнете капака, повдигнете го от предната страна и го издърпайте направо от шкафа. Направете справка в документацията, доставена заедно със съда за изхвърляне за конкретни инструкции за експлоатация. Ако не е налице съд за изхвърляне на мазнините, оставете олиото да се охлади до 38°C, след което го изпразнете в **МЕТАЛНА** тенджера или подобен **МЕТАЛЕН** съд.

### ОПАСНОСТ

Изпразването и филтрирането на олиото за готвене трябва да се извършват внимателно, за да се избегне възможността от сериозни изгаряния в резултат на небрежност. Олиото за филтриране е с температура от или близка до 177°C. Уверете се, че всички маркучи са свързани правилно и че ръчките за изпразване са в правилната си позиция, преди да използвате превключвателите или вентилите. Сложете си цялата подходяща екипировка за безопасност, когато изпразвате и филтрирате олиото.

### ОПАСНОСТ

Оставете олиото да се охлади до 38°C, преди да го изпразните в подходящ МЕТАЛЕН съд за изхвърляне.

### ОПАСНОСТ

Когато изливате олио в съд за изхвърляне, не препълвайте съда над максималната му, означена линия за пълнене.

1. Завъртете електрическия прекъсвач на компютъра в позиция OFF (Изключено).
2. Поставете МЕТАЛЕН съд с херметичен капак под дренажната тръба. МЕТАЛНИЯТ съд трябва да може да устои на топлината на олиото и да поема горещи течности.
3. Следвайте инструкциите за изхвърляне на олио на стр. 1-13 от ръководството за контролера 3000 – 819-6872, ако съръжението е оборудвано с 3000. Отворете изпускателния вентил бавно, за да избегнете оплискване. Ако изпускателният вентил е запущен с частици храна, използвайте Fryer's Friend (инструмент, подобен на ръжен), за да отстраните задръстването.

### ОПАСНОСТ

**НИКОГА не правете опити да отпушите задръстен изпускателен вентил от предната страна на вентила! Ще избликне горещо олио, при което се създава потенциална опасност от сериозни изгаряния.**

### ОПАСНОСТ

**НЕ удрайте по изпускателния вентил с пръта за почистване или други предмети. Повреда на сачмата вътре в него ще доведе до течове и ще анулира гаранцията на Frymaster.**

4. След изпразването на олиото почистете всички частици храна и остатъчно олио от съда за пържене. ВНИМАВАЙТЕ, тъй като тези материали пак могат да причинят сериозни изгаряния, ако влязат в контакт с незашитена кожа.
5. Уверете се, че изпускателният вентил е затворен сигурно и напълнете съда за пържене с чисто, филтрирано или прясно олио за готвене до долната линия за НИВОТО НА ОЛИОТО.

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ СЕРИЯ OCF30™

## ГЛАВА 5: ПРОФИЛАКТИЧНА ПОДДРЪЖКА

### 5.1 Почистване на фритюрника

#### ОПАСНОСТ

Тавата за трохи във фритюрници, снабдени с филтърна система, трябва да се изпразва в огнеупорен съд след приключване на пърженето всеки ден. Някои частици храна могат спонтанно да се възпламенят, ако бъдат оставени да се напоят с определени мазнини.

#### ОПАСНОСТ

Никога не правете опити за почистване на фритюрника по време на процеса на пържене или когато съдът за пържене е пълен с горещо олио. Ако вода влезе в контакт с олио, нагрято до температура на пържене, това ще причини пръски олио, които ще доведат до сериозни изгаряния на намиращия се в близост персонал.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Използвайте почистващ препарат с индустрисално приложение за ефикасното почистване и хигиенизиране на повърхностите, с които храната влиза в контакт. Прочетете инструкциите за употреба и предупредителните съобщения преди употреба. Особено внимание трябва да се обърне на концентрацията на почистващия препарат и на това, колко време той остава върху повърхностите, с които храната влиза в контакт.

### 5.2 ЕЖЕДНЕВНИ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖВАНЕ

#### 5.2.1 Инспектиране на фритюрника и принадлежностите за повреди – ежедневно

Обърнете внимание на разхлабени или протрити жици и съединения, течове, чужди тела в съда за пържене или вътре в шкафа, както и на всякакви други указания, че фритюрникът и принадлежностите му не са готови и безопасни за експлоатация.

#### 5.2.2 Почистване на шкафа на фритюрника отвътре и отвън – ежедневно

Почистете шкафа на фритюрника отвътре със суха, чиста кърпа. Избръшете всички достижими метални повърхности и компоненти за премахване на натрупаните мазнини и прах.

Почистете отвън шкафа на фритюрника с чиста, влажна кърпа, напоена с почистващ препарат. Избръшете с чиста, влажна кърпа.

#### 5.2.3 Почистване на вградената система за филтриране – ежедневно

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никога не използвайте филтърната система без олио в нея.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никога не използвайте филтърния съд за пренасяне на старо олио до сектора за изхвърляне.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никога не изпразвайте вода във филтърния съд. Водата ще повреди филтърната помпа.

Няма други периодични профилактични проверки за поддръжка и сервис, които да се изискват за използваната от вас филтърна система FootPrint Pro освен ежедневното почистване на филтърния съд и свързаните с него компоненти с разтвор от топла вода и почистващ препарат.

Ако забележите, че системата изпомпва бавно или изобщо не изпомпва, проверете дали решетката на филтърния съд е поставена на дъното му, като хартията е върху нея. (Ако съоръжението е снабдено с филтърна решетка Magnasol вместо със стандартната система от решетка и хартия, проверете дали О-пръстенът на долната сглобка на екрана е налице и в добро състояние.) Проверете дали двата О-пръстена на сглобката от дясната предна страна на филтърния съд са налице и в добро състояние.

## 5.3 ЕЖЕСЕДМИЧНИ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖВАНЕ

### 5.3.1 Почистване на съда за пържене и нагревателите

#### ОПАСНОСТ

**Никога не използвайте уреда с празен съд за пържене. Съдът трябва да е пълен до линията за пълнение с вода или олио преди включването в електрическата мрежа. Неспазването на това изискване ще доведе до непоправими повреди в нагревателите и може да причини пожар.**

### 5.3.2 Изваряване на съда за пържене

След като фритюрникът е бил в употреба за известен период, твърд слой от карамелизирано олио ще се образува от вътрешната страна на съда за пържене. Този слой трябва да се премахва периодично чрез изпълнение на следната процедура за изваряване.

1. Преди да включите фритюрника или съответно фритюрниците, затворете вентила или вентилите за изпразване, след което напълнете празния съд за пържене с разтвор от студена вода и почистващ препарат. Спазвайте инструкциите върху съда на почистващия препарат при подготвянето на разтвора.
2. За фритюрници, снабдени с контролери 3000, програмирайте контролера за изваряване, както е описано на стр. 1-15 на ръководството за контролера GM3000. За фритюрници, снабдени с контролери CM 3.5, програмирайте контролера за изваряване, както е описано в отделното ръководство за потребителя на контролерите за фритюрниците на Frymaster.
3. Оставете разтвора да поври на slab огън от половин до един час. Не позволявайте нивото на водата да падне под долната линия за нивото на олиото в съда за пържене по време на операцията за изваряване.

#### ОПАСНОСТ

**Никога не оставяйте фритюрника без наблюдение по време на процеса за изваряване. Ако разтворът за изваряване изкипи, изключете фритюрника незабавно и оставете разтвора да се охлади за няколко минути, преди да възстановите процеса.**

4. Поставете превключвателя или превключвателите „ON/OFF“ (Включено/Изключено) на фритюрника в позиция „OFF“ (Изключено).
5. Добавете два галона (7,6 литра) вода. Изпустете разтвора и почистете щателно съда или съответно съдовете за пържене.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**Не изпразвайте разтвора за изваряване в съда за изхвърляне на мазнини, във вградено филтърно съоръжение или в преносимо филтърно съоръжение. Тези съоръжения не са предназначени за тази цел и разтворът ще ги повреди.**

6. Напълнете отново съда или съответно съдовете за пържене с чиста вода. Изплакнете съда или съответно съдовете за пържене два пъти, отцедете ги и ги подсушете с чиста хавлиена кърпа. Щателно подсушете изцяло водата от съда за пържене и нагревателите, преди да напълните отново съда за пържене с олио.

 **ОПАСНОСТ**

**Подсушете всички капки вода по съда за пържене, преди да го напълните с олио.  
Неспазването на това изискване ще доведе до пръски гореща течност, когато олиото се нагорещи до температурата на готовене.**

### 5.3.3 Почистване на демонтиращите се части и принадлежности – ежеседмично

Избършете всички демонтиращи се части и принадлежности с чиста, суха кърпа. Използвайте чиста кърпа, напоена с почистващ препарат, за да премахнете отложеното овъглено олио от демонтиращите се части и принадлежности. Изплакнете частите и принадлежностите старателно с чиста вода и ги подсушете, преди да ги инсталирате обратно.

## 5.4 ЕЖЕМЕСЕЧНИ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖВАНЕ

### 5.4.1 Проверка на точността на контролната точка на контролера

(*Тази проверка важи само за съоръжения, снабдени с контролери 3000 или CM3.5.*)

1. Поставете сондата на еталонен термометър или пиromетър в олиото, като краят ѝ докосва температурната сензорна сонда на фритюрника.
2. Когато контролерът 3000 покаже „DROP“ (Спускане) или CM3.5 покаже продукт или пунктир (указващи, че съдържанието на съда за пържене е в рамките на обхвата за готовене), натиснете превключвателя  веднъж за извеждане на температурата и контролната точка на олиото за готовене така, както са установени от температурната сонда. Контролната точка е температурата с точка след нея.
3. Обърнете внимание на температурата на термометъра или пирометъра. И трите показания трябва да са в рамките на  $\pm 2^{\circ}\text{C}$  едно от друго. Ако това не е така, свържете се с оторизиран фабричен сервиз за съдействие.

### 5.5 Годишна/периодична инспекция на системата

Този уред трябва да се инспектира и регулира периодично от квалифициран сервизен персонал като част от програма за редовна поддръжка на кухнята.

**Frymaster препоръчва това съоръжение да се инспектира най-малко веднъж годишно от оторизиран фабричен сервиз, както следва:**

#### 5.5.1 Фритюрник

- Инспектирайте шкафа отвътре и отвън, отпред и отзад за излишък на олио.
- Уверете се, че проводниците на нагревателите са в добро състояние и че електропроводите нямат видими следи от износване, както и че по тях няма олио.
- Уверете се, че нагревателите са в добро състояние и че по тях няма образуван нагар или слой карамелизирано олио. Инспектирайте елементите за следи от прекомерна работа на празен ход.
- Уверете се, че механизъмът за накланяне работи правилно при повдигането и снижаването на нагревателите, както и че проводниците на нагревателите не се заклещват и/или търкат.

- Уверете се, че консумацията на ток на нагревателите е в допустимия обхват, както е посочен на табелката с основни данни на уреда.
- Уверете се, че сондите за температурата и горна граница са правилно свързани, затегнати и функционират изрядно, както и че стойките, опорите и предпазителите на сондите са налице и са инсталирани съобразно.
- Уверете се, че кутията с компоненти и кутията с контактори (т.е. контролер/контролер, релета, интерфейсни платки, трансформатори, контактори и т.н.) са в добро състояние и по тях няма олио и други наноси.
- Уверете се, че електрическите съединения на кутията с компоненти и кутията с контактори са стегнати и че проводниците са в добро състояние.
- Уверете се, че всички предпазни елементи (т.е. предпазители на контакторите, аварийни прекъсвачи за изпразване, ключове за нулиране и т.н.) са налице и функционират съобразно.
- Уверете се, че съдът за пържене е в добро състояние и не тече, както и че изолацията на съда за пържене е в здраво състояние.
- Уверете се, че всички спонове проводници и съединения са стегнати и в добро състояние.

### **5.5.2 Вградена филтърна система**

- Инспектирайте за течове всички тръби за връщане и изпразване на олиото и се уверете, че всички съединения са стегнати.
- Инспектирайте чистотата на филтърния съд и го проверете за течове. Ако в кошницата за трохи се е натрупало голямо количество трохи, посъветвайте собственика/оператора, че тя трябва да се изпразва в огнеупорен съд и да се почиства ежедневно.
- Уверете се, че O-пръстените и уплътненията (включително тези на сглобките за бързо разединяване) са налице и в добро състояние. Подменете O-пръстените и уплътненията, ако са износени или повредени.
- Проверете целостта на филтърната система, както следва:
  - Уверете се, че капакът на филтърния съд е налице и инсталiran правилно.
  - При празен филтърен съд поставете ръчките на филтъра една по една в позиция „ON“ (Включено). Уверете се, че помпата стартира и че в олиото на съответния съд за пържене се появяват мехурчета.
  - Затворете всички вентили за връщане на олиото (т.е. поставете всички ръчки на филтъра в позиция „OFF“ (Изключено)). Уверете се, че всички вентили за връщане на олиото функционират правилно, като активирате филтърната помпа чрез лоста на един от микропрекъсвачите на ръчките за връщане на олиото. В съда за пържене не трябва да се виждат въздушни мехурчета.
  - Уверете се, че филтърният съд е правилно подгответен за филтриране, след което изпразнете съд за пържене с олио, нагрято до 350°F (177°C), във филтърния съд и затворете изпускателния вентил на съда за пържене. Поставете ръчката на филтъра в позиция „ON“ (Включено). Оставете цялото олио да се върне в съда за пържене, което се указва от наличието на мехурчета в олиото. Върнете ръчката на филтъра в позиция „OFF“ (Изключено). Съдът за пържене трябва да се е напълнил отново за не повече от 2 минути и 30 секунди.

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ СЕРИЯ ОСF30™

## ГЛАВА 6: ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ ОТ ОПЕРАТОРА

### 6.1 Въведение

Този раздел съдържа ръководство за лесно извършване на справки по отношение на някои от най-често срещаните проблеми, които може да възникнат при експлоатацията на съоръжението. Информацията за отстраняване на неизправности, която следва, е предназначена да спомогне за отстраняването или поне за правилното диагностициране на проблеми с това съоръжение. Въпреки че главата разглежда проблемите, за които най-често е съобщавано, възможно е да срещнете проблеми, които не са застъпени тук. В такива случаи техническият обслужващ персонал на Frymaster ще положи максимални усилия да ви помогне да установите в какво се състои проблемът и да го решите.

Когато процесът на отстраняване на неизправности е проблемен, винаги използвайте метода на елиминиране, като започнете с най-простото решение и постепенно стигнете до най-сложното. Никога не пропускайте да вземете под внимание най-очебийните неща – всеки може да забрави да включи щепсел в контакт или да пропусне да затвори напълно вентил. Най-важното е винаги да направите опит да получите ясна представа защо се е стигнало до даден проблем. Част от поправителните действия включват предприемането на стъпки да се гарантира, че същото нещо няма да се случи отново. Ако контролер не работи изправно поради лошо съединение, проверете също всички останали контролери. Ако бушон изгаря непрекъснато, разберете защо. Никога не забравяйте, че повредата на малка съставна част може често да е знак за потенциална повреда или неправилна работа на по-важен компонент или система.

**Преди да се обадите на представител на сервиза или на ГОРЕЩАТА ЛИНИЯ (1-800-24-FRYER) на Frymaster:**

- Уверете се, че електрическите шнурове са включени в контактите и че прекъсвачите са включени.
- Уверете се, че изпускателните вентили на съда за пържене са напълно затворени.
- Запишете си модела и серийните номера на фритюрника, за да имате готовност да ги дадете на техническото лице, което ви съдейства.

#### ОПАСНОСТ

Горещото олио причинява сериозни изгаряния. В никакъв случай не правете опити за местене на това съоръжение, когато е пълно с горещо олио, или за прехвърляне на горещо олио от един контейнер в друг.

#### ОПАСНОСТ

Съоръжението трябва да е изключено от електрическата мрежа при извършването на сервизно обслужване, освен когато се изисква тестване на електрическата верига. Бъдете изключително внимателни при извършването на подобни тестове.

Уредът може да е свързан с електрическата мрежа на повече от едно място. Изключете всички захранващи шнурове преди извършването на сервизно обслужване.

Проверката, тестването и ремонтът на електрически компоненти трябва да се извършват само от представител на оторизирания сервис.

## 6.2 Отстраняване на неизправности

### 6.2.1 Проблеми с контролера и загряването

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
<b>Контролерът не показва нищо.</b>	A. Контролерът не е включен. B. Няма електрозахранване към фритюрника. C. Неизправен контролер или друг компонент.	A. Натиснете превключвателя ON/OFF (Включено/Изключено), за да включите контролера. B. Уверете се, че шнурът на контролера е включен в електрическата мрежа и че автоматичният прекъсвач не се е задействал. C. Обадете се на оторизирания фабричен сервис за съдействие.
<b>Контролерът показва <b>15</b> <b>uRE FULL?</b> (Пълна ли е ваната?) <b>YES/no</b> (Да/Не) след филтриране.</b>	A. Нормална работа след филтриране. B. Във филърния съд може да има олио.	A. Натиснете ▲ (Да), ако ваната е пълна. В противен случай натиснете ▼ (Не). B. Следвайте подканите на контролера за изчистване на съобщението. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервис за съдействие.
<b>Контролерът показва <b>сhange F ILlEr PAPEr?</b> (Смяна на филърната хартия?)</b>	Изведена е подкана за ежедневната подмяна на филърната хартия.	Натиснете ▲ (Да), следвайте подканите и подменете филърната хартия.
<b>Фритюрникът неколократно влиза и излиза от цикъл при първото си стартиране.</b>	Фритюрникът е в цикъл на топене.	Това е нормален начин на работа. Това ще продължи, докато температурата на фритюрника достигне 82°C.
<b>Фритюрникът не се загрява.</b>	A. Главният захранващ шнур не е включен в мрежата. B. Отводът е отворен. C. Контролерът е повреден. D. Един или повече други компоненти са повредени.	A. Проверете дали всички захранващи шнурове са изцяло пъхнати в щепселните кутии, че са застопорени на място и че не се е задействал аварийен прекъсвач. B. Затворете отвода. C. Обадете се на оторизирания фабричен сервис за съдействие. D. Обадете се на оторизирания фабричен сервис за съдействие.
<b>Фритюрникът се загрява до изключване на горната граница с включен топлинен индикатор.</b>	Температурната сonda или контролерът са повредени.	Изключете фритюрника и се обадете на оторизирания фабричен сервис за съдействие.
<b>Фритюрникът се загрява до изключване на горната граница без включен топлинен индикатор.</b>	Контактор или контролерът са повредени.	Обадете се на оторизирания фабричен сервис за съдействие.

### 6.2.2 Съобщения за грешки и проблеми с дисплея

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
<b>Дисплеят на контролера е с грешната температурна скала (Фаренхайт или Целзий).</b>	Програмирана е неправилната опция за дисплея.	При фритюрниците с контролер 3000 превключването между F° и C° става с натискането на бутона ✓ до показването на опциите за настройка на продукти. Натиснете ► за превъртане до „Tech Mode“ (Технически режим) и натиснете ✓. Въведете 1658. Натиснете бутона за сканиране. Контролерът показва „ <b>oFF</b> “ ( <b>Изключено</b> ). Включете контролера, за да проверите температурата. Повторете, ако желаната скала не е показвана. За фритюрници, използващи CM3.5, трябва да се направи справка с отделното ръководство за потребителя на контролерите на фритюрниците.
<b>Контролерът показва <b>hERE lnG FA lLUpE</b> (Повреда в нагряването).</b>	Неизправен контролер, неизправна интерфейсна платка, отворен термостат на горната граница.	Изключете фритюрника и го включете отново. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервис за съдействие.

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
<b>Контролерът показва <i>Lo</i> (ниска) или <i>LoL tEPR</i> (Ниска температура).</b>	Температурата на съда за пържене е спаднала с повече от 12°C за CM3.5 или 17°C за контролери 3000 под контролната точка в режим на престой или 25°C в режим на готвене.	Това показване на дисплея е нормално за кратък период от време, ако голяма партида замразен продукт е била добавена към съда за пържене или ако фритюрникът не се нагрява правилно. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервис за съдействие.
<b>Контролерът показва <i>hot</i> (гореща) или <i>hot-h l-1</i> (Гореща горна граница).</b>	Температурата на съда за пържене е над 210°C или в държавите от Европейския съюз –202°C.	Веднага изключете фритюрника и се обадете на оторизирания фабричен сервис за съдействие.
<b>Контролерът показва <i>h l tEPR</i> (Висока температура).</b>	Температурата на съда за пържене е над 4°C.	Натиснете бутона за захранване, за да изключите фритюрника, и го оставете да се охлади, преди отново да го включите в електрозахранването. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервис за съдействие.
<b>CM III.5 показва <i>h l</i> (Висока).</b>	Фритюрникът е с 12°C над контролната точка.	Това показване на дисплея е нормално, ако контролната точка на фритюрника е била променена на по-ниска температура. Дисплеят ще трябва отново да започне да показва обичайните четири тириета, когато температурата на съда за пържене спадне до контролната точка. Ако контролната точка не е била променяна, това указва проблем с електрическата схема на температурния контрол. Изключете фритюрника и се обадете на оторизирания фабричен сервис.
<b>Контролерът показва <i>h l-2</i> (Помощ, горна граница 2) или <i>h l<h l="1">tEPR</h></i> <i>PrObE FA ILUrE</i> (Повреда в горна граница).</b>	A. Отворете изпускателния вентил. B. Има повреда в горната граница.	A. Затворете изпускателния вентил. B. Веднага изключете фритюрника и се обадете на оторизирания фабричен сервис за съдействие.
<b>Контролерът показва <i>tEPR PrObE FA ILUrE</i> (Повреда в температурната сонда) или <i>PrOb.</i> (Проблем).</b>	Проблем в температурно-измервателната схема, включително сондата, или повреден конектор или сноп проводници на контролера.	Изключете фритюрника и се обадете на оторизирания фабричен сервис за съдействие.
<b>Топлинният индикатор е включен, но фритюрникът не се загрява.</b>	Трифазният захранващ шнур е изключен или е задействан аварийен прекъсвач.	Уверете се, че както главният захранващ шнур, така и 120V са пълно поставени в щепселната си кутия, че са застопорени на място и че аварийният прекъсвач не се е задействал. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервис за съдействие.
<b>Контролерът показва <i>rEcouErY FAULtr YES</i> (Грешка при възстановяване/Да) и се чува алармен сигнал.</b>	Времето на възстановяване е надхвърлило максималното ограничение за време.	Изчистете грешката и спрете алармата, като натиснете бутона ▲ (Да). Максималното време за възстановяване за електрически функции е 1:40. Ако грешката не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервис за съдействие.
<b>Контролерът показва <i>SEru lsE rEQUrEd</i> (Изисква се сервис), последвано от съобщение за грешка.</b>	Възникнала е грешка, за която се изисква намесата на сервизен технически специалист.	Натиснете бутона ▲ (Да), ако проблемът е решен, или натиснете бутона ▼ (Не), за да продължите да готовите, и се обадете на оторизирания фабричен сервис за съдействие. В някои случаи е възможно готовнето да не може да продължи.

### 6.2.3 Проблеми с повдигачите на кошниците

ПРОБЛЕМ	ВЕРОЯТНИ ПРИЧИНЫ	ПОПРАВИТЕЛНИ ДЕЙСТВИЯ
Кошниците се повдигат рязко и/или шумно.	Прътовете на повдигачите на кошниците трябва да се смажат.	Нанесете тъньк слой Lubriplate™ или подобна лека бяла грес по пръта и втулките.

#### 6.2.4 Проблеми с филтрирането

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
<b>Фритюрникът се филтрира след всеки цикъл на готвене.</b>	Настройката за подканата за филтриране е неправилна.	Променете настройката за подканата за филтриране.
<b>Функциите от менюто за филтриране не стартират.</b>	Температурата е твърде ниска.	Уверете се, че фритюрникът е достигнал контролната точка преди стартиране; уверете се, че контролерът е „ON“ (Включено).
<b>Контролерът показва  <b>Filt Filter</b> (Изчаква се за филтриране).</b>	Все още се изпълнява друга функция.	Изчакайте предишната функция да завърши, преди да стартирате друг цикъл на филтриране.
<b>Филтърната помпа не стартира или помпата спира по време на филтрирането.</b>	<p>A. Захранващият шнур не е включен или прекъсвачът е изключен.</p> <p>B. Двигателят на помпата е прегръял, което е довело до изключване на прекъсвача за топлинно претоварване.</p> <p>C. Филтърната помпа е блокирана.</p>	<p>A. Уверете се, че захранващият шнур е напълно включен в мрежата и че прекъсвачът не е изключен.</p> <p>B. Ако двигателят е твърде горещ за допир повече от няколко секунди, най-вероятно прекъсвачът за топлинно претоварване е изключил. Оставете двигателя да се охлади поне 45 минути, след което натиснете ключа за нулиране на помпата. (Вж. стр. 5-4)</p> <p>C. Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.</p>
<b>Филтърната помпа работи, но олиото се връща много бавно.</b>	Неправилно инсталирани или подгответени компоненти на филтърния съд или студено олио.	Отстранете олиото от филтърния съд и сменете филтърната хартия, като се уверите, че филтърната решетка е на мястото си под хартията. Уверете се, че О-пръстените са налице и в добро състояние в съединението на филтърния съд.
<b>Контролерът показва  <b>In drR In PRe r conf lrf</b> (Олио в съда за изпразване / Потвърждаване)</b>	Изпускателният вентил е отворен или е възможно в съда за изпразване да има олио.	Натиснете ▲ (Потвърждаване) и изпълнете инструкциите за <b>FILL uRt FroR drR In PRe</b> (Пълнене на ваната от съда за изпразване).

#### 6.2.5 Проблеми при доливане

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
<b>Съдът за пържене се долива със студено олио.</b>	Неправилна контролна точка.	Уверете се, че контролната точка е правилна.
<b>Съдовете за пържене не се доливат.</b>	<p>A. Температурата на фритюрника е твърде ниска.</p> <p>B. Олиото е твърде студено.</p> <p>C. Олиото в тубата в кутия е свършило.</p> <p>D. Съществува грешка, изискваща сервизно обслужване.</p>	<p>A. Температурата на фритюрника трябва да е на контролната точка.</p> <p>B. Уверете се, че олиото в тубата в кутия е над 21°C.</p> <p>C. Уверете се, че олиото в тубата в кутия не е свършило и че захранващият тръбопровод е в тубата в кутия. Сменете тубата в кутия и натиснете бутона ▲ когато бъдете подканени, за да нулирате системата за доливане. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.</p> <p>D. Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.</p>
<b>Едната вана не се долива.</b>	<p>A. Съществува грешка във филтъра.</p> <p>B. Съществува грешка, изискваща сервизно обслужване.</p> <p>C. Има проблем със соленоид, помпа, щифт, RTD или АТО.</p>	<p>A. Изчистете филтърната грешка, както трябва. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.</p> <p>B. Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.</p> <p>C. Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.</p>

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
<b>Контролерът показва ToPoff o IL ЕРРЕЧ / соСF lrГ (Доливане, няма олио / Потвърждаване)</b>	В системата за доливане няма олио.	Напълнете с олио системата за доливане и натиснете бутона ▲ (Потвърждаване).

### 6.2.6 Кодове в журнала за грешки (само за контролери 3000)

Код	СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГРЕШКА	ОБЯСНЕНИЕ
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE – Грешка за повреда в температурната сонда	Показанията на температурна сонда са извън обхвата.
E04	HI 2 BAD – Неправилни показания на горна граница 2	Показанията на горната граница са извън обхвата.
E05	HOT HI 1 – Горещо над горна граница 1	Температурата на горната граница надвишава 210°C или в държавите от ЕС – 202°C.
E06	HEATING FAILURE – Повреда в нагряването	Компонент е претърпял повреда в схемата на горната граница, като контролер, интерфейсна платка, контактор или отворена горна граница.
E07	ERROR MIB SOFTWARE – Грешка в MIB софтуера	Вътрешна грешка в MIB софтуера.
E08	ERROR ATO BOARD – Грешка в АТО платката	Изгубена връзка с АТО платката. Повреда в АТО платката.
E15	ERROR MIB BOARD – Грешка в MIB платката	Контролерът за готовене установява загуба на връзките с MIB. Проверете версията на софтуера на всеки контролер. Ако версията липсват, проверете CAN връзките между отделните контролери. Повреда в MIB платката.
E17	ERROR ATO PROBE – Грешка в АТО сондата	Показанията на АТО RTD са извън обхвата
E20	INVALID CODE LOCATION – Невалидно местоположение на кодовете	SD картата е била извадена при извършването на актуализация
E21	CHANGE FILTER PAPER – Смяна на филтърната хартия	25-часовият период е изтекъл. Сменете филтърната хартия и следвайте подканите.
E22	OIL IN PAN ERROR – Грешка олио в съда	Възможно е във филтърния съд да има олио.
E25	RECOVERY FAULT – Грешка при възстановяване	Времето на възстановяване е надхвърлило максималното ограничение за време. Времето на възстановяване не трябва да надхвърля 1:40 за електрически компоненти.
E27	LOW TEMP ALARM – Аларма за ниска температура	Температурата на олио е паднала със 17°C под контролната точка в режим на престой или 25°C в режим на готовене. (Това съобщение може да се покаже, ако при спускането на продукт бутона за стартиране на готовенето не бъде натиснат незабавно или ако бъдат спуснати твърде големи товари за готовене.)

### 6.2.7 РЕЖИМ ЗА ТЕСТВАНЕ НА ГОРНАТА ГРАНИЦА

Режимът за тестване на горната граница се използва за тестване на схемата на горната граница. Тестването на горната граница ще повреди олиото. Той трябва да се изпълнява само със старо олио. Изключете фритюрника и се обадете за сервиз веднага, ако при тестването температурата достигне 238°C, без горната граница да се изключи, и контролът показва **h lGh L lP lE FA llUre** (Повреда в горната граница), което се редува с **d lSconneCt PoUer** (Изключете електрическото захранване) с предупредителен сигнал.

Тестът може да се анулира по всяко време с изключване на фритюрника. Когато фритюрникът бъде включен отново, той се връща в режим на експлоатация и показва продукта.

- Натиснете и задръжте бутона с отметка (✓), докато се покаже „**>Main MenU**“ (Главно меню), последвано от „**Product SetUp**“ (Настройка на продукта).
- Натиснете бутона с лява стрелка (◀) до показването на „**TechnicAl Mode**“ (Технически режим).

3. Натиснете бутона с отметка (✓).
4. Въведете 3000.
5. Натиснете бутона с лява стрелка (◀) до показването на „**h I L IP IE ESE**“ (Тестване на горната граница).
6. Натиснете бутона за отметка (✓).

Контролерът показва „**h IgL IP IE YES/no**“ (Горна граница Да/Не).

7. Натинете бутона със стрелка за нагоре (▲).
8. Контролерът показва „**PrESS And hold chEcH**“ (Натиснете и задръжте за проверка).
9. Натиснете и задръжте бутона (✓) за стартиране на теста за горна граница.

Ваната започва да се загрява. Компютърът показва действителната температура на ваната по време на теста.

Фритюрникът продължава да се нагрява до изключването на горната граница. Обикновено това става щом температурата достигне 217°C до 231°C за горни граници, които не са съобразени със CE, и 207°C до 219°C за горни граници, съобразени със CE.

Щом горната граница се отвори, компютърът показва „**HELP h I-2**“ (Помощ, горна граница 2), което се редува с действителната температура (напр. **Ч30F**).

10. Освободете бутона (✓).

При възникване на неизправност в горната граница компютърът показва „**h IgL IP IE FA ILUrE**“ (Повреда в горната граница), което се редува с „**d l5conEct PowEr**“ (Изключете електрическото захранване). В такъв случай изключете фритюрника от електрическата мрежа и незабавно се обадете за сервис.

Ваната спира да се нагрява и компютърът показва текущата температурна настройка, която се редува с действителната температура (напр. **Ч30F**), докато температурата се понижи под 204°C.

11. Натиснете мекия главен бутон, за да спрете алармата и да преминете към „**oFF**“ (Изключено).
12. Следвайте процедурата за изхвърляне на олиото.

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК СЕРИЯ ОСF30™

## ПРИЛОЖЕНИЕ А: Опция за подготовка с твърда мазнина на тубата в кутия

1. Отворете дясната врата на фритюрника и извадете скобата от шкафа на тубата в кутия.
2. Поставете топителя пред шкафа. Разхлабете скобата от лявата страна на топителя, за да улесните поставянето му в шкафа.
3. Използвайте предоставените винтове, за да захватите топителя към съществуващите отвори по вътрешните напречни греди от двете страни на шкафа на фритюрника. Вж. фигура 1 и 2.
4. Включете черното щепселно съединение в изводната кутия, показвана на фигура 3.\*
5. Поставете резервоара за олио в топителя, като пълзнете предавателната тръба за олио в женската букса. Поставете предния капак и предната страна на топителя. Вж. фигура 4.

\*ЗАБЕЛЕЖКА: Отделен кабелен сноп с бял щепсел, ако е налице, НЕ се използва.



Фигура 1: Поставете топителя в шкафа и го захватете с предоставените винтове вътре в шкафа.



Фигура 2: Поставете топителя.

Оранжевият бутон нулира системата след показание за ниско ниво на олиото.

Повдигнете внимателно, за да добавите мазнина.



Фигура 3: Включете черното щепселно съединение в захранващата кутия, както е показвано. Отделен кабелен сноп с бял щепсел, ако е налице, НЕ се използва.



Фигура 4:  
Монтираният  
топител е показан  
на място.

Ключ „ON/OFF“  
(Включено/Изключено)  
на топителя.

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК СЕРИЯ ОСF30™

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б: Употреба на топителя на твърда мазнина

### Нулиране на системата

- Уверете се, че топителят на мазнина е включен.
- Напълнете топителя с мазнина.
- Изчакайте 2–3 часа за разтапяне на твърдата мазнина. **НЕ** правете опити да използвате системата за доливане при наличието на нестопено олио в нея. На дисплея ще се изведе показване за ниско ниво на олиото, ако фритюрникът се нуждае от олио, преди мазнината в топителя да се е втечнила.
- Щом мазнината се стопи напълно, натиснете и задръжте оранжевия бутон за нулиране, за да нулирате дисплея и системата за доливане.
- **НЕ ДОБАВЯЙТЕ** горещо олио към топителя на мазнина. Температурата на резервоара за олио не трябва да надхвърля 60°C. Добавяйте малки количества твърда мазнина към резервоара, за да се уверите, че в него има достатъчно олио за осигуряване на работата на системата за доливане.
- За най-добри резултати **НЕ ИЗКЛЮЧВАЙТЕ** топителя на твърда мазнина през нощта.
- Прекъсвачът за включване и изключване на топителя се използва също и като ключ за нулиране, ако температурата на горната граница на системата бъде достигната.



Топител  
Прекъсвач  
ON/OFF  
(Включено/И  
зключено)

Повдигнете  
внимателно, за  
да добавите  
мазнина.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Повърхностите на нагревателя на твърдата мазнина са горещи. Не ги докосвайте с голи ръце. Носете защитно облекло, когато добавяте мазнина към уреда за топене.

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК СЕРИЯ ОСF30™

## ПРИЛОЖЕНИЕ В: ИНСТРУКЦИИ ЗА НАЛИВНО ОЛИО

### B.1.1 Системи за наливно олио

Системите за наливно олио разполагат с големи резервоари за съхранение на олиото, които обикновено се намират в задната част на ресторана и са свързани с колектор отзад на фритюрника. Някои от тези системи са само за отработено олио, докато други служат както за отработено, така и за прясно олио. Отработеното олио се изпомпва от фритюрника през приспособление, намиращо се на дъното, към резервоарите за изхвърляне, а прясното олио се изпомпва от резервоарите през приспособлението, намиращо се в горната част, към фритюрника (вж. фигура 1). 4-изводният кабелен сноп позволява свързването с различни системи за наливно олио (вж. фигура 2). Свържете изводи 1 и 4 към прекъсвача за пълно напълване на резервоара, за да предотвратите преливане на резервоара за отработено олио. Свържете изводи 2 и 3 към помпата за прясно олио. Настройте фритюрника за работа с наливно олио чрез режима за настройка на ваните в крайния ляв контролер. Вж. ръководството за контролери 3000, раздел 1.4 на стр. 1-3. **Изключително важно е системата на фритюрника да бъде изключена напълно и включена отново след промяна на настройката от туба в кутия към наливно олио.**

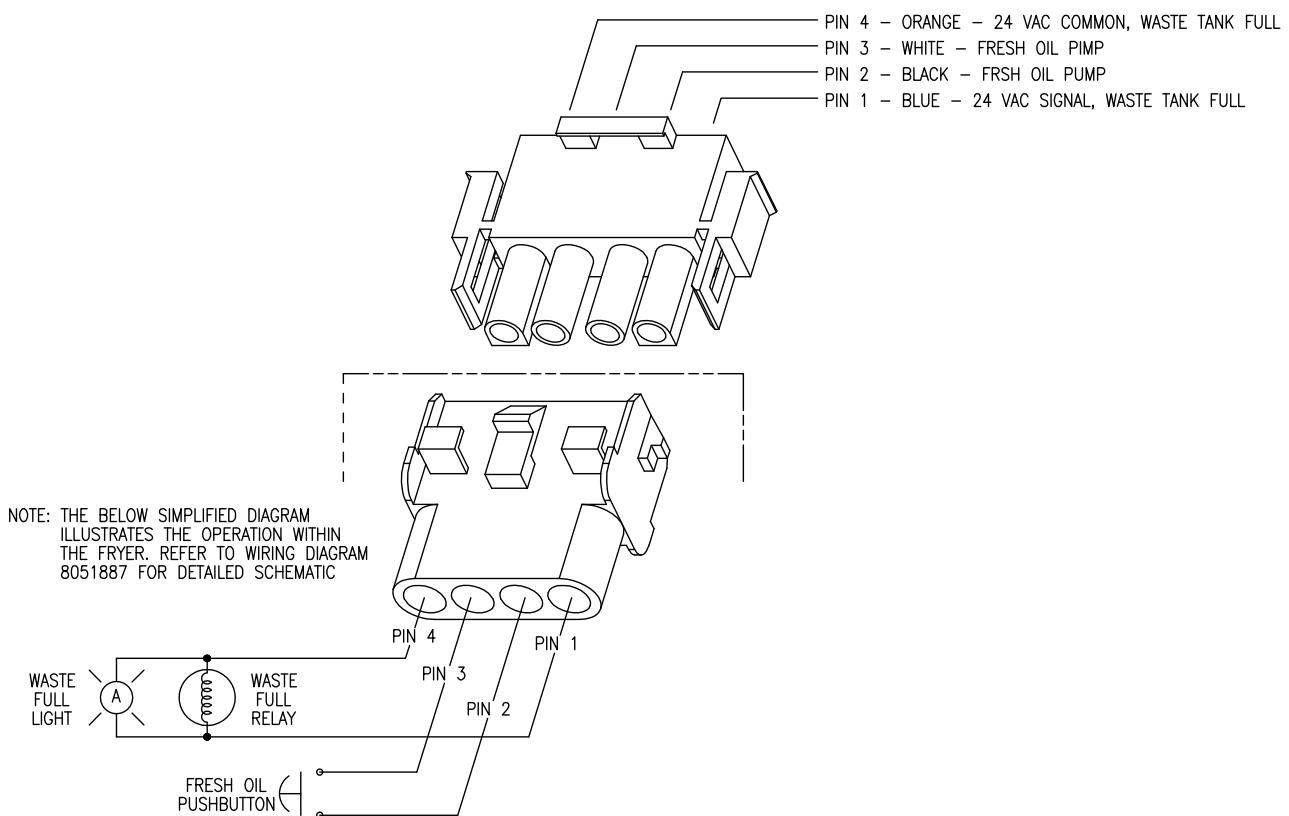


Фигура 1

Съединение  
за отработено  
олио

Съединение за  
прясно олио

Електрическо  
съединение



Фигура 2

Фритюрниците OCF™, оборудвани за работа със системи за наливно олио, използват вградена туба с прясно олио, която обикновено се осигурява от доставчика на наливно олио. Махнете капачката и поставете стандартното приспособление в тубата, като металната капачка е опряна на ръба на тубата. Олиото се изпомпва от и към тубата чрез едно и също приспособление (вж. фигура 3).

**⚠️ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
Не добавяйте ГОРЕЩО или ИЗПОЛЗВАНО олио към туба в кутия.



Фигура 3

## Работа с оборудван за наливно олио фритюрник



**ЗАБЕЛЕЖКА:** Външният вид на фритюрника ви може да се различава леко от показаното, в зависимост от конфигурацията, типа на фритюрника и датата на производство.

### B.1.2 Пълнене на тубата в кутия

- На контролера се показва съобщението „TOPOFF OIL EMPTY“ (Доливане, няма олио).
- Уверете се, че превключвателят е в нормален режим.
- Натиснете и задръжте оранжевия бутона над превключвателя, за да напълните тубата в кутия.
- Щом като тя бъде напълнена, освободете бутона.
- Натиснете оранжевия бутона за нулиране на тубата в кутия, за да изчистите съобщението „Topoff Oil Empty“ (Доливане, няма олио) и да се върнете към нормален режим на експлоатация.

**\* ЗАБЕЛЕЖКА:** Отнема приблизително 10 секунди от натискането на бутона до стартирането на помпата за прясно олио. Може да отнеме до 15 секунди, преди нивото в тубата в кутия да започне да се повишава. Напълването на тубата в кутия отнема приблизително четири минути.

### B.1.3 Изхвърляне на отработеното олио

- Уверете се, че филтърният съд е подгответен за филтриране.
- Изпразнете ваната във филтърния съд.
- От панела на превключвателя превключете към режим на наливно олио.

4. Отблокирайте ръчката на вентила за изхвърляне.
5. Издърпайте вентила за изпразване на олиото и помпата ще се включи и изпразни филтърния съд към резервоара за отработено олио. Светлината за пълно отработено олио на панела на превключвателя ще светне, ако резервоарът е пълен.
6. Пълните с прясно олио? Вж. „Пълнете на ваната от резервоара за наливно олио“ по-долу. Ако не, превключете към нормален режим от панела на превключвателя.

#### B.1.4 Пълнене на ваната от резервоара за наливно олио

1. Уверете се, че ваната е празна и че вентилът за изпразване е затворен.
2. От панела на превключвателя превключете към режим на наливно олио.
3. Отворете връщащия вентил на празния резервоар. Натиснете бутона за добавяне на прясно олио. Напълнете до долната линия в съда за пържене.
4. Затворете връщащия вентил.
5. Уверете се, че филтърният съд е празен.
6. От панела на превключвателя превключете към нормален режим.

\* **ЗАБЕЛЕЖКА:** Отнема приблизително петнадесет секунди от натискането на бутона за добавяне на прясно олио до стартирането на помпата за наливно прясно олио. Може да отнеме до 25 секунди, преди нивото във ваната да започне да се повишава. Напълването на разделена на сектори вана отнема приблизително една минута, а напълването на цяла вана – две минути .

Тази страница нарочно е оставена празна.



FRYMASTER  
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633  
318-865-1711  
[WWW.FRYMASTER.COM](http://WWW.FRYMASTER.COM)  
EMAIL: [FRYSERVICE@WELBILT.COM](mailto: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®**, **fitkitchen®**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Kolpak®**, **Lincoln®**, **Merco®**, **Merrychef®** and **Multiplex®**.

*Bringing innovation to the table • [welbilt.com](http://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\_8196959 06/2022