



Высокопроизводительные электрические
фритюрницы типа RE80 (HPRE) серии E⁴
Руководство по установке и эксплуатации

- модели HPRE80, FPRE80, XFPRE80, XRE, FPRE80 и RE80
- модели YUM YSCFRE18, XYCFRE18 и XYSCFRE18



FRYMASTER®

Без и с маркировкой



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

ОТПЕЧАТАНО
В США

Круглосуточная линия обслуживания: 1-800-551-8633

Адрес электронной почты: service@frymaster.com

www.frymaster.com

06/2022



8 1 9 7 2 5 5

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с информацией и сохраните данное руководство для использования в будущем.

УВЕДОМЛЕНИЕ

НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ТЕРЯЕТ СИЛУ, ЕСЛИ В ТЕЧЕНИЕ ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ FRYMASTER DEAN БУДУТ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЛЮБЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ПРИОБРЕТЕННЫХ НЕПОСРЕДСТВЕННО У КОМПАНИИ FRYMASTER DEAN ИЛИ УПОЛНОМОЧЕННЫХ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ НОВЫХ НЕ МОДИФИЦИРОВАННЫХ ИЛИ ВОССТАНОВЛЕННЫХ ДЕТАЛЕЙ, И (ИЛИ) В СЛУЧАЕ ИЗМЕНЕНИЯ ОРИГИНАЛЬНОЙ КОНФИГУРАЦИИ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ЧАСТЕЙ. В ДОПОЛНЕНИЕ, КОМПАНИЯ FRYMASTER DEAN И ВСЕ АФФИЛИРОВАННЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ НЕ ПРИНИМАЮТ ПРЕТЕНЗИЙ И НЕ НЕСУТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КАКОЙ БЫ ТО НИ БЫЛО УЩЕРБ ИЛИ РАСХОДЫ, ПОНЕСЕННЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ И СВЯЗАННЫЕ, ПРЯМО ИЛИ КОСВЕННО, ЦЕЛИКОМ ИЛИ ЧАСТИЧНО, С УСТАНОВКОЙ ЛЮБОЙ МОДИФИЦИРОВАННОЙ ДЕТАЛИ И (ИЛИ) ДЕТАЛИ, ПОЛУЧЕННОЙ НЕ ОТ УПОЛНОМОЧЕННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА.

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

УВЕДОМЛЕНИЕ

Монтаж данного оборудования должен быть произведен в соответствии с действующими государственными и местными нормами страны и (или) региона установки.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Используемые в данном руководстве рисунки и фотографии служат для иллюстрации методик эксплуатации, очистки и технического обслуживания 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 по связи США (FCC). Эксплуатация ограничивается следующими двумя условиями: 1) данное устройство не должно создавать опасных помех, и 2) данное устройство должно выдерживать любые помехи, включая и те, которые могут привести к нежелательным явлениям при работе устройства. Несмотря на принадлежность данного устройства к классу А, указывается также соответствие и требованиям к устройствам класса В.

КАНАДА

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

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

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Неправильная установка, настройка, техническое обслуживание или ремонт, а также несанкционированные изменения или модификации могут привести к материальному ущербу, а также травмам или летальному исходу обслуживающего или эксплуатационного персонала. Перед установкой, эксплуатацией или обслуживанием данного оборудования, внимательно ознакомьтесь с указаниями настоящего руководства. Определение квалифицированного персонала см. в главе 1 настоящего руководства.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Передний выступ фритюрницы — не ступенька! Не становитесь на фритюрницу. Поскользывание или контакт с горячим маслом могут стать причиной тяжелых травм.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Необходимо обеспечить устойчивость одиночных фритюрниц на опорных стойках при помощи анкерных скоб. Все фритюрницы на роликах необходимо стабилизировать ограничительными цепями.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Запрещается хранить и использовать бензин или другие горючие пары и жидкости рядом с данным или любым другим электротехническим устройством.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Поддон для крошек оборудован фильтром, который нужно каждый день по окончании смены опустошать в жаростойкий контейнер. Оставшиеся в некоторых видах кулинарного жира частицы пищи могут самопроизвольно воспламениться. Дополнительную информацию см. в руководстве по использованию системы фильтрации из комплекта поставки данного оборудования.

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

⚠ ВНИМАНИЕ! ВНИМАНИЕ!

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

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Следует предусмотреть надлежащие меры ограничения перемещения данного устройства без зависимости от выполненных электрических соединений или без передачи нагрузок на кабелепровод. Комплект ограничителя перемещения (артикул 826-0900) поставляется вместе с фритюрницей. При отсутствии комплекта ограничителя перемещения обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр Frymaster.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Данная фритюрница может иметь два кабеля электропитания - отсоедините ВСЕ электрические кабели от фритюрницы перед началом любых работ по перемещению, испытанию, техническому обслуживанию или ремонту оборудования Frymaster.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ**

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ВВЕДЕНИЕ	1-1
1.1 Общие сведения	1-1
1.2 Информация о технике безопасности	1-1
1.3 Информация о компьютере	1-2
1.4 Методика действий при подаче претензий за повреждения при транспортировке	1-2
1.5 Информация о сервисном обслуживании	1-3
1.6 После приобретения	1-3
1.7 Обслуживающий персонал	1-4
2. УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ	2-1
2.1 Общая информация	2-2
2.2 Монтаж фритюрницы	2-4
2.3 Требования к электропитанию	2-5
2.4 Выпаривание содержимого обжарочной емкости	2-6
2.5 Методики настройки и запуска оборудования	2-7
3. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	3-1
3.1 Очистка фритюрницы	3-1
3.2 Регулярное и ежегодное техническое обслуживание	3-3
3.3 Уход за компонентами из нержавеющей стали	3-4
4. ОЧИСТКА МАСЛА ПРИ ПОМОЩИ РАСПОЛАГАЕМОЙ ПОД ФРИТЮРНИЦЕЙ СИСТЕМЫ ФИЛЬТРАЦИИ	4-1
4.1 Подготовка фильтра	4-1
4.2 Ежедневная фильтрация масла	4-2
4.3 Использование фильтра	4-3
5. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОПЕРАТОРОМ	5-1
5.1 Введение	5-1
5.2 Поиск и устранение неисправностей	5-2
5.3 Рекомендованные запасные части	5-5

ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴ ГЛАВА 1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Общие сведения

Перед началом использования данного оборудования следует внимательно ознакомиться с указаниями настоящего руководства. В данном руководстве содержится информация для всех высокопроизводительных электрических фритюрниц RE (HPRE) серии E⁴.

Электрические фритюрницы типа RE (HPRE) серии E⁴ оснащены простыми в очистке, открытыми обжарочными ваннами с вращающимися элементами. Управление фритюрницами обеспечивается при помощи многопродуктными кулинарными компьютерами и поставляются в конфигурациях с полноразмерными обжарочными ваннами.

1.2 Информация по технике безопасности

Перед началом использования данного оборудования следует внимательно ознакомиться с указаниями настоящего руководства.

В данном руководстве используются предупреждающие символы в полях специального вида, подобные приведенному ниже.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Блоки «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!» содержат информацию о действиях или условиях, которые *могут привести к неполадкам Вашей системы.*

ВНИМАНИЕ!

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

ОПАСНОСТЬ!

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

Фритюрницы данной серии оборудованы указанными ниже автоматическими средствами защиты:

1. Два устройства обнаружения высокой температуры отключают питание нагревательных элементов при выходе из строя средств контроля температуры.
2. Встроенный автоматический выключатель отключает электропитание двигателя фильтрационного насоса (при наличии такового) при засорении или перегреве двигателя.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
ГЛАВА 1. ВВЕДЕНИЕ**

1.3 Информация о компьютере

Данное оборудование прошло испытания и соответствует требованиям к цифровым устройствам класса А согласно части 15 Правил Федеральной комиссии связи США (FCC). Несмотря на принадлежность данного устройства к классу А, указывается также соответствие и требованиям к устройствам класса В. Упомянутые требования имеют целью обеспечить адекватный уровень защиты от опасных помех при коммерческой эксплуатации оборудования. Данное оборудование генерирует, использует и может излучать высокочастотную энергию и, в случае невыполнения требований по монтажу и эксплуатации согласно указаниям настоящего руководства, может стать источником опасных помех для радиосвязи. Эксплуатация оборудования в жилых районах может быть причиной возникновения опасных электромагнитных помех, устранение которых производится за счет и силами пользователя.

Любые изменения или модификации конструкции оборудования, не одобренные контролирующими организациями, могут лишить пользователя права эксплуатировать оборудование.

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

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

1.4 Методика подачи претензий за повреждения при транспортировке

Ниже описана методика действий в случае обнаружения повреждений оборудования во время приемки от транспортной компании:

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

1. Предъявляйте иск о возмещении убытков немедленно, независимо от размеров ущерба.
2. Видимый ущерб или повреждения - убедитесь во внесении данной информации в грузовую накладную или особую квитанцию с подписанием лицом, осуществившим доставку.
3. Скрытые потери или ущерб - если повреждение оставалось незамеченным до момента распаковки оборудования, следует уведомить экспедиторскую компанию или транспортного агента немедленно по обнаружении дефекта и подать требование о возмещении скрытого ущерба. Такое требование должно быть подано в течение 15 дней со дня доставки. Обязательно сохраните транспортный контейнер для осмотра.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
ГЛАВА 1. ВВЕДЕНИЕ**

1.5 Информация по сервисному обслуживанию

Для проведения внеплановых технического обслуживания или ремонта или получения информации по сервисному обслуживанию обращайтесь в местный уполномоченный сервисный центр Frymaster. Информацию касательно технического обслуживания можно получить в отделе технической поддержки компании Frymaster (1800-551-8633). Представьте указанную ниже информацию при обращении в службу технической поддержки.

Номер модели _____
Серийный номер _____
Напряжение, В _____
Характер проблемы _____

1.6 После приобретения

В целях повышения качества обслуживания, пожалуйста, убедитесь в заполнении приведенной ниже таблицы техником уполномоченного сервисного центра Frymaster после завершения монтажа оборудования.

Техник уполномоченного сервисного центра	_____
Адрес	_____
Тел./факс	_____
Номер модели	_____
Серийный номер	_____
Напряжение, В	_____

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
ГЛАВА 1. ВВЕДЕНИЕ**

1.7 ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ

1.7.1 Определения

А. Квалифицированные и (или) уполномоченные специалисты по эксплуатации

1. Квалифицированные или уполномоченные специалисты по эксплуатации — работники, внимательно ознакомившиеся с информацией настоящего руководства и изучившие функции оборудования или имеющие опыт работы с оборудованием, описанным в настоящем руководстве.

В. Квалифицированные специалисты по монтажу оборудования

1. Квалифицированные монтажники - лица, фирмы, корпорации и (или) компании которые лично или через представителей участвуют или несут ответственность за установку электротехнического оборудования. Квалифицированный монтажник должен обладать опытом подобной работы, быть знакомым со всеми применимыми правилами обеспечения электробезопасности и гарантировать выполнение всех требований действующих государственных и местных нормативов.

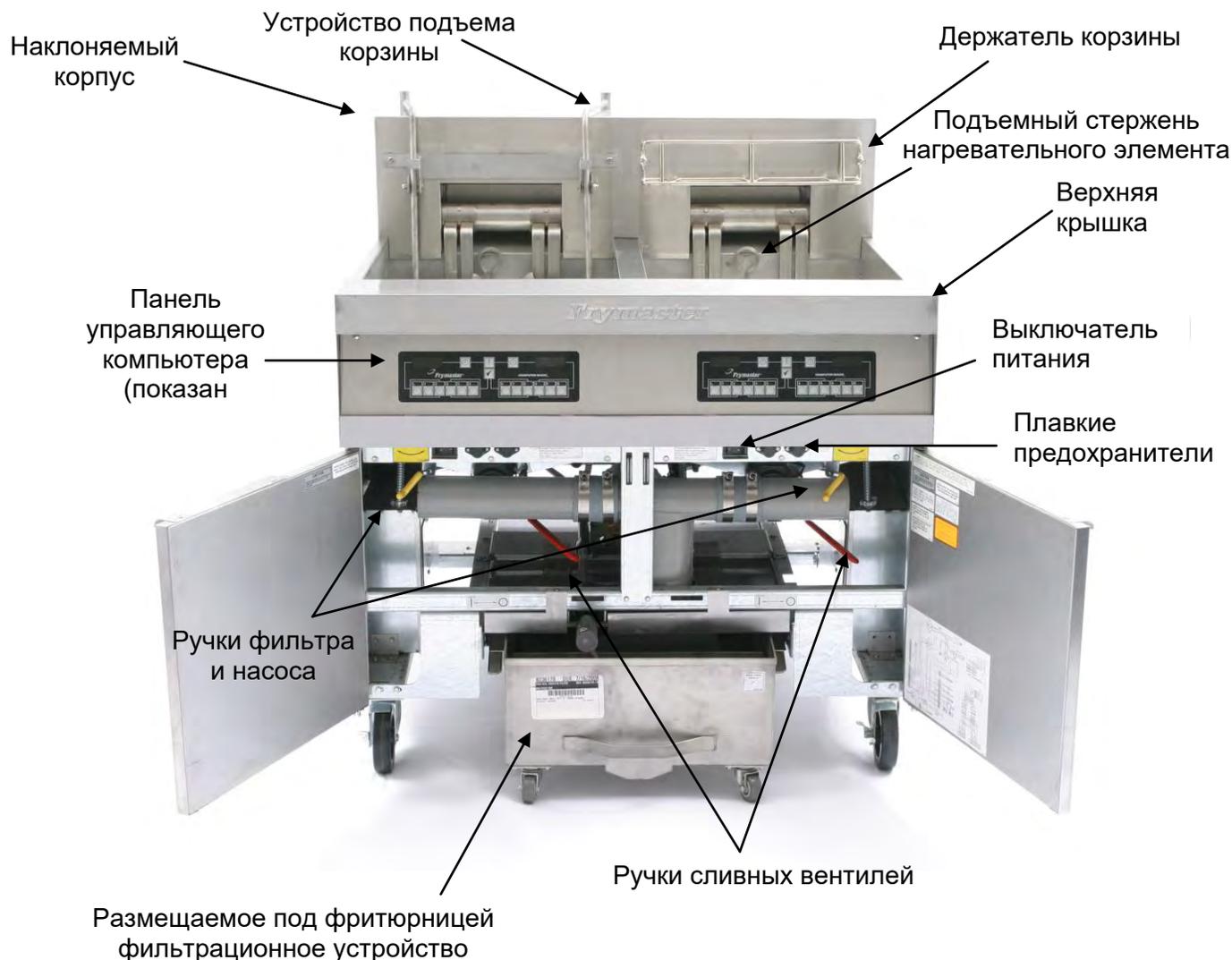
С. Квалифицированные специалисты по сервисному обслуживанию

1. Квалифицированные специалисты по сервисному обслуживанию — лица, знакомые с оборудованием Frymaster и аттестованные компанией Frymaster для проведения сервисного обслуживания данного оборудования. Все уполномоченные специалисты по сервисному обслуживанию должны иметь полный комплект документации по запасным частям и обладать минимально необходимым количеством запасных частей к оборудованию Frymaster. Перечень уполномоченных сервисных центров Frymaster см. на веб-сайте компании: www.frymaster.com. *Невыполнение требования о привлечении квалифицированных специалистов для обслуживания устройства аннулирует гарантийные обязательства Frymaster.*

**СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ ДЛЯ
БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴ ГЛАВА 2. УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ

ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЕЙ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴



КОНФИГУРАЦИЯ ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНОЙ ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴

ПРИМЕЧАНИЕ: Внешний вид Вашей фритюрницы может слегка отличаться от показанной на рисунке модели в зависимости от конфигурации и даты выпуска.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
ГЛАВА 2. УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ**

2.1 Общие сведения

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

Все работы по монтажу и сервисному обслуживанию оборудования Frymaster должны выполняться соответствующими квалифицированными, лицензированными и (или) уполномоченными специалистами, см. раздел 1.7.

Невыполнение требования о привлечении квалифицированных, лицензированных и (или) уполномоченных специалистов по монтажу или сервисному обслуживанию (см. раздел 1.7 настоящего руководства) для выполнения соответствующих работ с данным оборудованием приведет к аннулированию гарантии Frymaster и может стать причиной повреждения оборудования или травм персонала.

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

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

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

ОПАСНОСТЬ!

Следует предусмотреть надлежащие меры ограничения перемещения данного устройства без зависимости от выполненных электрических соединений или без передачи нагрузок на кабелепровод. Фритюрница поставляется с комплектом механических ограничителей перемещения (артикул 826-0900). При отсутствии упомянутого выше комплекта обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр Frymaster.

УВЕДОМЛЕНИЕ

В случае непосредственного соединения данного оборудования к источнику электропитания, в стационарной проводке должно быть предусмотрен размыкатель цепи с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм на всех полюсах.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Монтаж данного оборудования должен обеспечивать доступ к штепселю электрического кабеля, если не предусмотрены другие средства размыкания цепи (например, автоматический выключатель).

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
ГЛАВА 2. УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ**

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Характеристики источника электропитания данного кухонного устройства **ДОЛЖНЫ** соответствовать информации идентификационной и паспортной таблички на внутренней стороне дверцы прибора.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Жестко смонтированная электрическая проводка данного кухонного устройства **ДОЛЖНА** выполняться медными проводами с предельной температурой эксплуатации не менее 75°C.

УВЕДОМЛЕНИЕ

В целях обеспечения безопасности работ, замену поврежденного электрического кабеля должен производить техник уполномоченного сервисного центра Frymaster или специалист эквивалентной квалификации.

⚠ ОПАСНОСТЬ! ОПАСНОСТЬ!

Данное кухонное устройство должно быть подсоединено к источнику электропитания, напряжение и число фаз которого соответствуют информации паспортной таблички на внутренней стороне дверцы прибора.

⚠ ОПАСНОСТЬ! ОПАСНОСТЬ!

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

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

Данное кухонное устройство должно быть свободным от мусора и горючих материалов, однако может быть установлено на полу из горючего материала.

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

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
ГЛАВА 2. УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ**

 ВНИМАНИЕ! ВНИМАНИЕ!

Не загромождайте пространство вокруг основания или под фритюрницей.

2.1.2 Требования к электрическому заземлению

Все электрические приборы должны быть заземлены согласно указаниям действующих государственных и местных нормативов и, в соответствующих случаях требуется, стандартов СЕ. Монтажная схема находится на внутренней стороне дверцы фритюрницы. Информацию о напряжении см. на табличке технических данных, прикрепленной ко внутренней стороне дверцы фритюрницы.

2.1.3 Требования стандартов Австралии

Монтаж устройства должен быть произведен в соответствии с указаниями стандарта AS 5601, а также нормативами местных контролируемых организаций, правилами установки газовых и электрических приборов и любыми другими применимыми положениями.

При наличии в конструкции устройства опорных роликов монтаж должен производиться согласно требованиям стандартов AS5601 и AS1869.

2.2 Монтаж фритюрницы

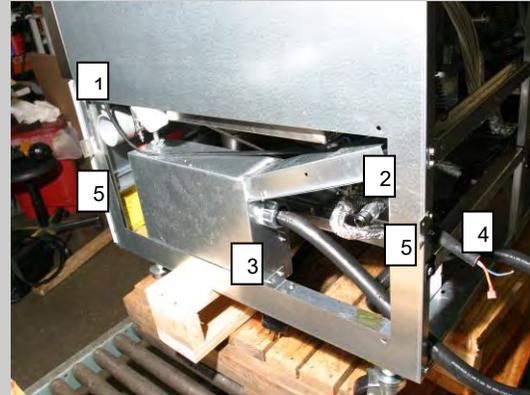
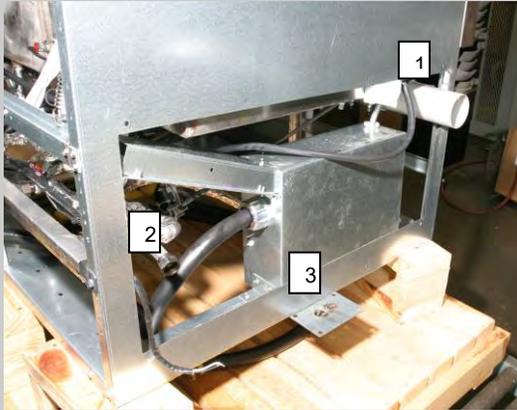
 ВНИМАНИЕ! ВНИМАНИЕ!

Оборудование Frymaster на опорных стойках предназначено для стационарной установки. Во избежание получения травм и нанесения ущерба имуществу следует поднимать устройство, оборудованное опорными стойками, во время перемещения. Необходимо использовать опциональные ролики для обустройства передвижной установки оборудования Frymaster. Есть вопросы? Позвоните по тел. 1-800-551-8633.

Монтаж фритюрницы

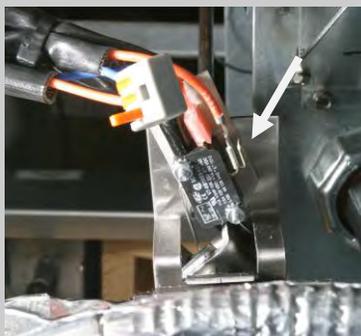
Фритюрницы HPRE в группах с более четырьмя обжарочными ваннами поставляются посекционно. Фритюрницы распаковываются, снимаются с паллет и собираются вместе. Важными аспектами при сборке являются выравнивание и соединение сливной системы, системы возврата масла, трубопроводов промывки (в соответствующих случаях), жгута проводов выключателя системы возврата масла и шкафов фритюрниц. При сборке системы может потребоваться внести небольшие изменения в конструкцию фритюрниц при соединении оборудования. Приведенные ниже указания содержат пошаговые инструкции по сборке.

ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴ ГЛАВА 2. УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ



Фритюрница поставляется на отдельных паллетах. Снимите устройства с паллет и выровняйте шкафы, прикрепляемые или соединяемые в местах, показанных выше и на следующей странице.

1. Слейте содержимое клапанной коробки. Отверните и выдвиньте сливной поддон.
2. Трубопровод возврата масла. Прикрепите гибкий шланг.
3. Центральная выступающая крепежная пластина (показана без ролика, рис. слева сверху) вдвигается под соседний шкаф и прикручивается болтами.
4. Подключается проводка, соединяющая цепь защиты сливной системы и позволяющая функционирование шланга с направляющей насадкой, а также систем утилизации масла.
5. Накладки, показанные крупно на следующей странице, прикрепляются к вертикальным опорам шкафов, спереди и сзади. Накладки прикручиваются к опорам соседних шкафов.



Защелки оставлены открытыми на коннекторах Wago с целью обозначения размещения проводов от соседнего шкафа. На выключателе сливного клапана (см. стрелку) имеется ярусная клемма для последовательного подключения цепей защиты сливной системы.



Накладки из листового металла фиксируют части шкафов.



Для перекрытия зазоров между обжарочными ваннами и верхними крышками сборные полосы.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
ГЛАВА 2. УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ**

 ОПАСНОСТЬ! ОПАСНОСТЬ!

Во избежание повреждений оборудования и вероятных травм следует перемещать фритюрницы только без масла и при комнатной температуре.

 ОПАСНОСТЬ! ОПАСНОСТЬ!

Горячее масло может стать причиной тяжелых ожогов. Остерегайтесь контакта с горячими жидкостями! При любых условиях, необходимо слить масло перед перемещением фритюрницы в целях предотвращения разливов масла, падений и тяжелых ожогов. Не закрепленная после установки в стационарном положении фритюрница может опрокинуться и привести к тяжелым травмам.

2.3 Электрические соединения

После установки необходимо выполнить электрическое заземление фритюрницы согласно местным нормативам или действующим Правилам устройства электроустановок (ANSI/NFPA 70).

 ОПАСНОСТЬ! ОПАСНОСТЬ!

Электрический кабель данного устройства оснащен трехконтактным (заземленным) штепселем для защиты от электропоражения, который необходимо вставлять в надлежащим образом заземленную трехконтактную розетку. ЗАПРЕЩАЕТСЯ СРЕЗАТЬ, УДАЛЯТЬ ИЛИ ДРУГИМ ОБРАЗОМ ОБХОДИТЬ КОНТАКТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ НА УКАЗАННЫХ ШТЕПСЕЛЕ И РОЗЕТКЕ!

ДЛЯ ГОРИЗОНТАЛЬНОГО ВЫРАВНИВАНИЯ ФРИТЮРНИЦ, ОБОРУДОВАННЫХ ОПОРНЫМИ СТОЙКАМИ, НИЖНИЕ ЧАСТИ СТОЕК НУЖНО ВЫВИНТИТЬ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО НА 25 ММ. В ДОПОЛНЕНИЕ, СЛЕДУЕТ ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ОПОРНЫЕ СТОЙКИ С ЦЕЛЬЮ ОБЕСПЕЧЕНИЯ НЕОБХОДИМОЙ ВЫСОТЫ ФРИТЮРНИЦЫ НА УЧАСТКЕ ЖАРКИ. ВО ФРИТЮРНИЦАХ, ОБОРУДОВАННЫХ РОЛИКАМИ, ВСТРОЕННЫЕ УСТРОЙСТВА ГОРИЗОНТАЛЬНОГО ВЫРАВНИВАНИЯ ОТСУТСТВУЮТ. ПОЛ, НА КОТОРОМ УСТАНАВЛИВАЮТСЯ ФРИТЮРНИЦЫ, ДОЛЖЕН БЫТЬ ГОРИЗОНТАЛЬНЫМ.

ПРИМЕЧАНИЕ. Перед перемещением фритюрницы с опорными стойками снимите нагрузку со всех стоек. В случае повреждения опорной стойки, немедленно обратитесь в местный сервисный центр для ремонта или замены.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
ГЛАВА 2. УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ**

⚠ ВНИМАНИЕ! ВНИМАНИЕ!

Горячее масло может стать причиной тяжелых ожогов. Остерегайтесь контакта с горячими жидкостями! При любых условиях, необходимо слить масло перед перемещением фритюрницы в целях предотвращения разливов масла, падений и тяжелых ожогов. Не закрепленная после установки в стационарном положении фритюрница может опрокинуться и привести к тяжелым травмам.

1. После окончательного горизонтального выравнивания фритюрницы установите ограничители, входящие в комплект поставки, с целью предотвращения опрокидывания устройства или передачи механических напряжений на электрический кабелепровод или соединения проводки. При установке ограничителей следуйте приведенным указаниям (см. рис. ниже). **ОБЯЗАТЕЛЬНО** установите ограничители, отсоединенные ранее на период сервисного обслуживания или для других целей, перед возвратом фритюрницы в эксплуатацию.

⚠ ОПАСНОСТЬ! ОПАСНОСТЬ!

Следует предусмотреть надлежащие меры ограничения перемещения данного устройства без зависимости от выполненных электрических соединений или без передачи нагрузок на кабелепровод. Фритюрница поставляется с комплектом механических ограничителей перемещения (артикул 826-0900). При отсутствии упомянутого выше комплекта обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр Frymaster.



2. Закройте сливной вентиль фритюрницы и заполните жаровню водой до нижней отметки **УРОВНЯ МАСЛА**.
3. Перед первым использованием следует выпарить содержимое обжарочной емкости. См. указания в разделе 2.4.
4. Слейте остатки, протрите и заполните жаровню(-и) кулинарным маслом. См. раздел 2.5 «Процедуры настройки и выключения оборудования».

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
ГЛАВА 2. УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ**

2.3 Требования к электропитанию

⚠ ОПАСНОСТЬ! ОПАСНОСТЬ!

Для электрических соединений фритюрницы **ДОЛЖНЫ** использоваться медные провода с предельной температурой эксплуатации не менее 75°C.

МОДЕЛЬ	НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО ФАЗ	КОЛ-ВО ПРОВОДОВ	МИН. РАЗМЕР	КАЛИБР, АСП (мм ²)	АМПЕР НА ФАЗУ		
						L1	L2	L3
17 кВт	208	3	3	6	(16)	48	48	48
17 кВт	240	3	3	6	(16)	41	41	41
17 кВт	480	3	3	6	(16)	21	21	21
17 кВт	220/380	3	4	6	(16)	26	26	26
17 кВт	240/415	3	4	6	(16)	24	24	24
17 кВт	230/400	3	4	6	(16)	25	25	25
21 кВт	208	3	3	4	(25)	58	58	58
21 кВт	240	3	3	4	(25)	51	51	51
21 кВт	480	3	3	6	(16)	25	25	25
21 кВт	220/380	3	4	6	(16)	32	32	32
21 кВт	240/415	3	4	6	(16)	29	29	29
21 кВт	230/400	3	4	6	(16)	30	30	30

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Характеристики источника электропитания данного кухонного устройства **ДОЛЖНЫ** соответствовать информации идентификационной и паспортной таблички на внутренней стороне дверцы прибора.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Характеристики источника электропитания данного кухонного устройства **ДОЛЖНЫ** соответствовать информации идентификационной и паспортной таблички на внутренней стороне дверцы прибора.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Все электрические соединения данного устройства **ДОЛЖНЫ** быть выполнены в соответствии с монтажными схемами, которые входят в состав поставки. Принципиальные схемы находятся на внутренней стороне дверцы фритюрницы.

2.4 Выпаривание содержимого обжарочной емкости

Перед первым коммерческим использованием необходимо прокипятить содержимое обжарочной емкости с целью удаления всех остатков процесса производства.

Также, после использования фритюрницы в течение некоторого времени, внутри жаровни образуется твердая пленка карамелизованного масла. Данную пленку следует периодически удалять посредством описанного ниже процесса кипячения.

Производите очистку обжарочных емкостей описанным ниже методом перед первым заполнением маслом и, по крайней мере, один раз в месяц.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
ГЛАВА 2. УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ**

1. Перед включением фритюрницы закройте сливные ventили обжарочных емкостей и заполните пустые емкости холодной водой с чистящим средством. При подготовке смеси следуйте инструкциям на упаковке чистящего средства.
2. Установите двухпозиционный контроллер в положение ON («Вкл.»).
3. Запрограммируйте контроллер на цикл выпаривания, описанный в руководстве по использованию контроллера из комплекта поставки фритюрницы.
4. Медленно кипятите раствор в течение 45 минут – 1 часа. Во время кипячения следите за тем, чтобы уровень воды в жаровне не опускался ниже отметки минимального **УРОВНЯ МАСЛА**.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Запрещается оставлять фритюрницу без присмотра. Имеется вероятность вспенивания и переливания раствора для кипячения. Для управления процессом кипячения установите двухпозиционный переключатель контроллера в положение OFF («Выкл.»).

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Перед заливкой масла **ОБЯЗАТЕЛЬНО** сотрите остатки воды с поверхности обжарочной емкости.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Воду или раствор для кипячения **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** сливать в фильтровальный поддон или фильтрационную систему. Фритюрнице будет нанесен непоправимый ущерб в случае проникновения воды в фильтрационную систему с аннулированием всех действующих гарантийных обязательств.

5. Установите двухпозиционный переключатель контроллера в положение OFF («Выкл.»).
6. Добавьте 7,6 л воды. Слейте раствор и тщательно очистите жаровню(-и).
7. Заполните жаровню(-и) чистой водой. Дважды промойте жаровню(-и), слейте воду и просушите чистыми салфетками. Перед заливкой масла удалите все остатки воды из обжарочной емкости.

Указания по использованию контроллера см. в соответствующем руководстве из комплекта поставки фритюрницы.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
ГЛАВА 2. УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ**

2.5 Процедуры настройки и выключения оборудования

⚠ ВНИМАНИЕ!

Перед установкой **ДВУХПОЗИЦИОННОГО** переключателя контроллера  в положение ON («Вкл.») заполните жаровню маслом до линии нижнего **УРОВНЯ МАСЛА**. Невыполнение данного требования может привести к повреждению обжарочной емкости и нагревательных элементов.

1. Заполните жаровню маслом до линии нижнего **УРОВНЯ МАСЛА**, которая находится на задней стенке жаровни. Данное условие учитывает расширение масла при нагревании. Запрещается заполнять жаровню холодным маслом выше нижней линии; из-за расширения при нагревании масло может перелиться через край емкости. В случае использования твердого кулинарного жира следует сначала поднять элементы, а затем уложить жир на дно жаровни. Опустите элементы и разместите жир вокруг и поверх элементов. **Категорически запрещается** укладывать цельный блок кулинарного жира в обжарочную емкость поверх нагревательных элементов. Могут иметь место горячие участки и повреждение нагревательных элементов, с повышением вероятности внезапного возникновения пожара.

⚠ ВНИМАНИЕ! ВНИМАНИЕ!

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

2. Убедитесь во вставке штепселя кабеля электропитания в стенную розетку с надлежащими характеристиками. Убедитесь в касании торцов штепселя и розетки и отсутствии открытых частей контактов штепселя.
3. Убедитесь в нахождении масла у *верхней* линии **УРОВНЯ МАСЛА** после достижения маслом *температуры жарки*. *После повышения температуры масла до заданного значения для жарки* может потребоваться долить масло до нужной отметки. Для растапливания твердого кулинарного жира **НЕОБХОДИМО** использовать соответствующий цикл (MELT). После растапливания уложенного кулинарного жира может потребоваться добавить жира до нужной отметки. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОТКЛЮЧАТЬ ИЛИ ОТМЕНЯТЬ ЦИКЛ РАСТАПЛИВАНИЯ.**

Выключение

1. Установите двухпозиционный переключатель контроллера  в положение OFF («Выкл.»). (См. указания по использованию контроллера в соответствующем руководстве из комплекта поставки фритюрницы).

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
ГЛАВА 2. УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ**

2. Выполните фильтрацию масла (в соответствующих случаях) и произведите очистку обжарочных емкостей (см. главу 3).
3. Закройте обжарочные емкости крышками.

ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴ ГЛАВА 3. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

3.1 Очистка фритюрницы

3.1.1 Очистка шкафа фритюрницы изнутри и снаружи – ежедневно

1. Протрите шкаф изнутри сухой чистой тряпкой. Протрите все доступные металлические поверхности и детали с целью удаления скопившихся масла и пыли.
2. Очистите шкаф фритюрницы снаружи чистой тряпкой, смоченной в средстве для мытья посуды. Протрите чистой влажной тряпкой.

3.1.2 Очистка жаровни и нагревательных элементов – еженедельно

 **ВНИМАНИЕ!**

Категорически запрещается использовать фритюрницу с пустой жаровней. Невыполнение данного требования приведет к неустранимому повреждению нагревательных элементов.

Выпаривание содержимого обжарочной емкости:

Методику выпаривания см. в разделе 2.4. Указания по использованию контроллера см. в соответствующем руководстве из комплекта поставки фритюрницы.

 **ВНИМАНИЕ!ВНИМАНИЕ!**

ЗАПРЕЩАЕТСЯ оставлять фритюрницу без присмотра во время кипячения. В случае переливания раствора через край емкости следует незамедлительно установить двухпозиционный переключатель в положение OFF («Выкл.»). Дождитесь оседания раствора перед продолжением кипячения.

 **ВНИМАНИЕ!ВНИМАНИЕ!**

Запрещается пропускать воду или раствор для кипячения через фильтрационную систему. Данное действие приведет к неустранимому повреждению насоса с аннулированием всех действующих гарантийных обязательств.

3.1.3 Очистка съемных деталей и принадлежностей – еженедельно

Протрите все съемные детали и приспособления чистой сухой тряпкой. Для удаления со съемных деталей и приспособлений скопившегося обуглившегося масла используйте чистую тряпку, смоченную в растворе чистящего средства. Перед установкой на место тщательно промойте чистой водой и протрите все детали и приспособления.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
ГЛАВА 3. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

3.1.4 Слив и ручная фильтрация: фритюрницы без системы фильтрации

 ОПАСНОСТЬ!

Дождитесь остывания масла до 38°C и ниже перед сливом в подходящую емкость для утилизации.

При отсутствии встроенной системы фильтрации в конструкции фритюрницы масло необходимо сливать в другой подходящий контейнер. (Для безопасного, удобного слива и утилизации использованного кулинарного масла или жира компанией Frymaster рекомендуется использовать специальное устройство *SDU*, поставляемое через региональных торговых представителей).

1. Установите выключатель электропитания фритюрницы в положение OFF («Выкл.»). Винтите сливную трубку (поставляемую вместе с фритюрницей) в сливной вентиль. Убедитесь в плотности вкручивания сливной трубки в сливной вентиль с направлением выходного отверстия вниз.
2. Расположите металлическую емкость под сливной трубкой. Металлический контейнер должен выдерживать температуру горячего масла и иметь герметизирующую крышку. В случае отсутствия намерений по повторному использованию масла рекомендуется - при отсутствии фильтрационного агрегата - использовать держатель и фильтровальный конус Frymaster. При использовании держателя фильтровального конуса Frymaster необходимо убедиться в прочном креплении держателя на металлическом контейнере.
3. Во избежание разбрызгивания открывайте сливной вентиль медленно. При засорении сливного клапана остатками пищи следует использовать стержень для чистки фритюрниц (Fryer's Friend).

 ОПАСНОСТЬ!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ вставлять любые предметы в слив с передней стороны для прочистки засорившегося дренажного вентиля! Вырвавшееся горячее масло может представлять крайне серьезную опасность.

 ВНИМАНИЕ!ВНИМАНИЕ!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ стучать по сливному вентилю прутком для чистки (Fryer's Friend). Данное действие повредит шаровый элемент сливного вентиля, помешает плотному перекрыванию потока и станет причиной протечек.

4. После слива масла следует удалить из жаровни остатки продукта и масла. **ПРОЯВЛЯЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ** - при контакте данных материалов с кожными покровами могут иметь место сильные ожоги.
5. Плотнo закройте сливной вентиль и заполните жаровню чистым, профильтрованным или свежим кулинарным маслом или жиром до нижней линии **УРОВНЯ МАСЛА**.

Подробные указания по использованию фритюрниц со встроенной системой фильтрации см. в главе 4.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
ГЛАВА 3. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

3.2 Регулярное и ежегодное техническое обслуживание

Компания Frymaster рекомендует ежегодное проведение инспекции специалистами уполномоченного сервисного центра указанным ниже методом:

- Проведите осмотр шкафа фритюрницы изнутри и снаружи, сзади и спереди на наличие избыточных скоплений масла.
- Убедитесь в надлежащем состоянии проводов нагревательных элементов - без видимых признаков истирания или повреждения изоляции, а также жировых отложений.
- Убедитесь в хорошем состоянии и отсутствии отложений обуглившегося или карамелизованного жира на нагревательных элементах. Осмотрите элементы на наличие следов эксплуатации без масла.
- Убедитесь в надлежащем функционировании механизма наклона при подъеме и опускании нагревательных элементов и отсутствии участков изгиба и (или) истирания проводки элементов.
- Убедитесь в потреблении нагревательными элементами тока в допустимых пределах, указанных на паспортной табличке устройства.
- Убедитесь в корректности соединения, затягивания и функционирования датчиков температуры и верхнего предельного уровня, а также наличии и надлежащей установке всех крепежных элементов и защитных ограждений таковых датчиков.
- Убедитесь в хорошем состоянии и отсутствии отложений жира и других загрязнений на элементах компонентного и контакторного блоков (т.е. компьютере или контроллере, реле, интерфейсных платах, трансформаторах, контакторах и т.д.).
- Убедитесь в хорошем состоянии и плотном затягивании соединений компонентного и контакторного блоков.
- Убедитесь в наличии и корректном функционировании всех средств защиты (т.е. экранов контакторов, предохранительных выключателей сливного вентиля, реле возврата в исходное состояние и т.д.).
- Убедитесь в хорошем состоянии и отсутствии протечек, а также исправности изоляции обжарочной емкости.
- Убедитесь в плотном затягивании и хорошем состоянии соединений жгутов проводки.

Встроенная система фильтрации:

- Осмотрите все линии возврата и слива масла, убедитесь в отсутствии утечек и плотном затягивании всех соединений.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
ГЛАВА 3. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

- Убедитесь в отсутствии утечек и чистоте фильтровального поддона. При обнаружении в поддоне для крошек большого количества загрязнений, сообщите владельцу или оператору фритюрницы о необходимости опустошения в жаростойкий контейнер и ежедневной очистке поддона.
- Убедитесь в наличии и хорошем состоянии всех уплотнительных колец и уплотнений (включая установленные на быстроразъемных фитингах). Замените изношенные или поврежденные уплотнительные кольца и уплотнения.
- Проверьте целостность системы фильтрации описанным ниже способом.
- При пустом фильтровальном поддоне по очереди устанавливайте ручки маслотовратных вентилях в положение ON («Вкл.»). Убедитесь в возможности задействования насоса с появлением пузырьков масла в соответствующей обжарочной емкости.
- Закройте все вентили возврата масла (т.е. установите все ручки возврата масла в положение OFF/«Выкл.»). Убедитесь в корректности функционирования каждого маслотовратного вентиля, задействуя насос фильтра при помощи рычажка микропереключателя на одной из ручек клапанов линий возврата масла. Воздушные пузырьки не должны появляться ни в одной жаровне.
- Убедитесь в надлежащей подготовке фильтровального поддона к процессу фильтрации с последующим сливом масла, нагретого до 177°C, из обжарочной ванны в фильтровальный поддон. Закройте сливной вентиль обжарочной емкости. Установите ручку вентиля возврата масла в положение ON («Вкл.»). Дождитесь возврата всего масла в обжарочную емкость (подтверждается пузырьками масла). Установите ручку вентиля возврата масла в положение OFF («Выкл.»). Максимальный период заполнения обжарочной емкости составляет 2 минуты 30 секунд.

В целях гарантирования надлежащего и безопасного функционирования, данное устройство должно регулярно осматриваться и регулироваться квалифицированным обслуживающим персоналом в ходе программы регулярного технического обслуживания кухонного оборудования.

3.3 Уход за компонентами из нержавеющей стали

Все наружные детали фритюрницы из нержавеющей стали должны регулярно протираться горячей мыльной водой в ходе рабочего дня и жидким чистящим средством, предназначенным для указанного материала, по завершении каждой смены.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
ГЛАВА 3. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Запрещается использовать металлические мочалки, наждачную ткань, очистители или порошки для чистки.

Запрещается использовать металлические ножи, шпатели или любые другие металлические инструменты, способные поцарапать поверхности из нержавеющей стали. Удаление царапин с нержавеющей деталей является практически невозможным.

В случае необходимости очистки нержавеющей деталей шабрением с целью удаления любых затвердевших материалов следует сначала отмочить таковой участок для отслаивания корки с последующей обработкой только деревянным или нейлоновым скребком.

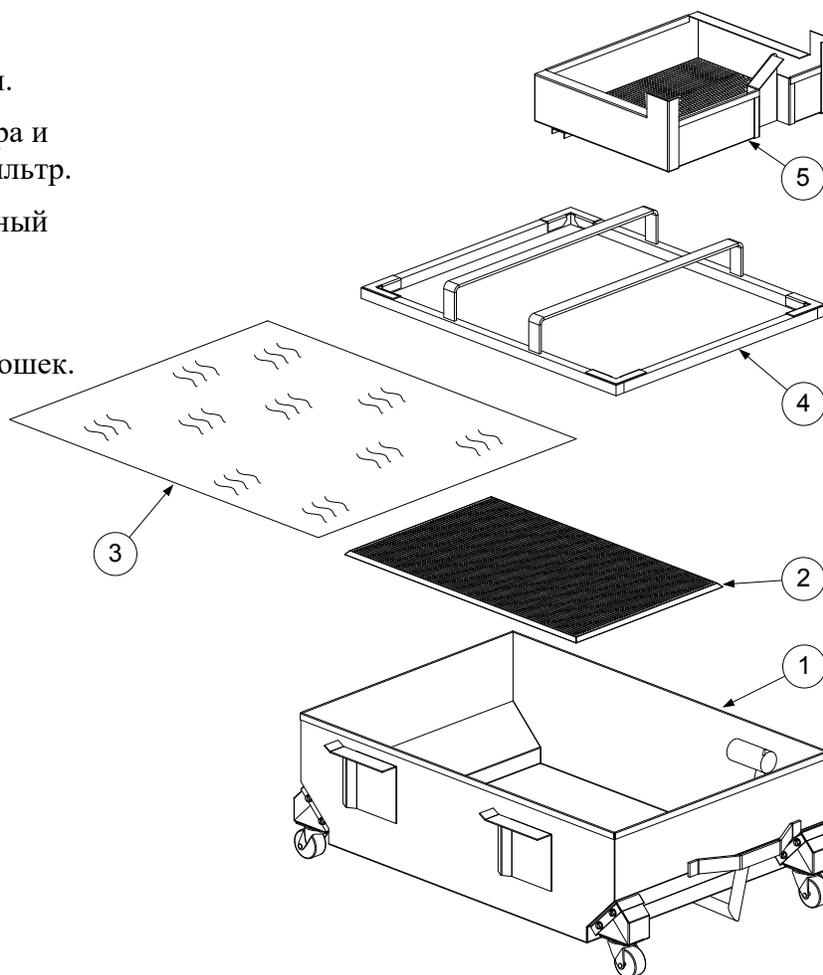
4.1 Подготовка к фильтрации масла

При первоначальной установке и перед каждым использованием следует демонтировать все съемные части фильтра, промыть фильтровальный поддон и все вспомогательные приспособления горячей мыльной водой и тщательно просушить.

4.1.1 Сборка фильтра

В фильтровальном поддоне используется бумажный фильтр, удерживаемый прижимным кольцом, с целью удаления загрязнений и посторонних частиц из кулинарного масла. Фильтровальный поддон собирается из указанных ниже компонентов (см. рис.).

1. Фильтровальный поддон.
2. Опорная решетка фильтра и внутренний сетчатый фильтр.
3. Бумажный фильтровальный элемент.
4. Прижимное кольцо.
5. Сетчатый фильтр для крошек.



4.2 Ежедневная фильтрация масла

4.2.1 Общие сведения

Фильтровальный насос включается только после достижения маслом рабочей температуры и слива в подготовленный фильтровальный поддон. Далее следует включение двигателя фильтровального насоса с целью прокачивания масла сквозь бумажный элемент и возврата в обжарочную емкость. В ходе фильтрации сливной вентиль обжарочной емкости остается открытым. Масло должно прокачиваться сквозь бумажный элемент в течение приблизительно 5 минут. По завершении 5-минутного периода следует закрыть сливной вентиль и дождаться заполнения обжарочной емкости. Насос должен продолжать функционировать в течение 10-15 секунд после появления пузырьков в обжарочной емкости с целью гарантирования перекачки всего масла из сливного поддона и трубопроводов.

4.2.2 Инструменты, используемые в ходе фильтрации

Соберите инструменты, которые будут использоваться в ходе фильтрации. Описанные ниже инструменты поставляются в составе начального комплекта вместе с фритюрницей и системой фильтрации.

- Ершик для обжарочной емкости и фильтра - используется для очистки боковых поверхностей и дна обжарочной емкости и фильтровального поддона и нагревательных элементов, а также разрыхления отложений в ходе фильтрации или замены масла.
- Стержень для очистки - используется для разбивания твердых загрязнений в сливной трубе (при необходимости).
- Фильтровальный порошок.
- Фильтровальная бумага.

Описанные ниже инструменты не являются необходимыми, но рекомендуются для облегчения работ при фильтрации масла.

- Мерная кружка - для отмеривания фильтровального порошка.
- Нержавеющий черпак - для удаления крошек.



ВНИМАНИЕ

Проявляйте осторожность и используйте надлежащие средства индивидуальной защиты! Температура фильтруемого масла близка к 177°C. Перед использованием любых переключателей или вентилях убедитесь в корректности соединения всех шлангов и правильности положения ручек сливных кранов. Невыполнение данного требования может привести к тяжелым ожогам.



ВНИМАНИЕ

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

4.3 Использование фильтра

Вытяните фильтровальный поддон до отсоединения подвижного фитинга. Дождитесь вытекания остатков масла из фитингов в поддон. Извлеките фильтровальный поддон из шкафа фритюрницы. Проявляйте осторожность и используйте средства индивидуальной защиты.

Демонтируйте компоненты фильтровального поддона: лоток для крошек, прижимное кольцо, бумажный элемент и внутренний сетчатый фильтр.

Произведите очистку поддона и установите снятые ранее компоненты. Внутренний сетчатый фильтр располагается на нижних направляющих с целью выравнивания с отстойником. См. фотографию ниже. Ниже описывается порядок вставки компонентов.



Вытяните фильтровальный поддон из шкафа фритюрницы.



1. Внутренний сетчатый фильтр - убедитесь в выравнивании со штифтами и ровном размещении.
2. Разместите бумажный элемент на фильтровальном поддоне.
3. Вдавите бумажный элемент в поддон при помощи прижимного кольца. Выемка должна располагаться по направлению к заборной трубе. Присыпьте бумажный элемент фильтровальным порошком.
4. Установите корзину для крошек.
5. Убедитесь в хорошем состоянии уплотнительных колец на охватываемом конце заборной трубы. Плотнo вдвиньте фильтровальный поддон на месте.



5. Убедитесь в хорошем состоянии уплотнительного кольца на охватываемом конце заборной трубы.



Фильтрация

Убедитесь в подготовке фильтровального поддона к началу цикла фильтрации. Убедитесь в достижении фритюрницей рабочей температуры, выключите устройство и выполните приведенные ниже указания.

1. Уберите крупные загрязнения из обжарочной емкости.
2. Откройте сливной вентиль. Сливайте по одной обжарочной ванне за раз.
3. Включите насос фильтра. Оставьте сливной вентиль открытым.
4. Масло будет протекать из фильтровального поддона в обжарочную емкость и вытекать через открытый сливной вентиль. Для удаления взвешенных твердых частиц масло должно прокачиваться в течение приблизительно 5 минут.
5. Закройте сливной вентиль. Оставьте насос фильтра включенным.
6. Уровень масла в обжарочной емкости будет повышаться с образованием пузырьков при опустошении фильтровального поддона. Продолжайте данный процесс в течение 10-15 секунд после появления пузырьков с целью удаления всего масла из возвратных трубопроводов.
7. Выключите фильтровальный насос. Добавьте масло по необходимости до верхней отметки в обжарочной емкости.
8. Удалите загрязнения из лотка для крошек. Лоток для крошек оборудован фильтром, который НЕОБХОДИМО КАЖДЫЙ день по окончании жарки опорожнять в жаростойкий контейнер.

Примечание: При работе с горячим маслом обязательно надевайте маслостойкие, термоизолированные защитные перчатки и (или) соответствующие средства индивидуальной защиты.



6 Насос должен продолжать функционировать в течение 10-15 секунд после появления пузырьков в обжарочной емкости с целью удаления всего масла из возвратных трубопроводов.



8 Удалите загрязнения из лотка для крошек. Лоток для крошек необходимо каждый день по окончании смены опустошать в жаростойкий контейнер.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать фильтровальную установку при температуре масла ниже 177° С.

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

Использование направляющей насадки на шланг и системы утилизации масла

Более высокопроизводительные системы могут опционально оснащаться шлангом для утилизации масла. Для использования шланга следуйте приведенным ниже указаниям.

При наличии масла в фильтровальном поддоне и выключенном фильтровальном насосе, прикрепите шланг к быстроразъемному соединению в передней части фритюрницы. (См. фотографию выше).

Направьте шланг в обжарочную емкость или контейнер для утилизации, пригодный для горячего масла.

Включите насос тумблером на передней части фритюрницы. Масло начнет перетекать из фильтровального поддона по шлангу в обжарочную емкость или контейнер для утилизации. При использовании шланга оставьте сливной вентиль обжарочной емкости открытым с целью смывания крошек и загрязнений.



Подключите утилизационный шланг с направляющей насадкой к быстроразъемному соединению на передней части фритюрницы.



Направьте шланг в обжарочную емкость и включите насос тумблером на передней части фритюрницы.

Использование функции промывки сливной системы

Трехсекционные и более крупные жарочные установки могут поставляться с опциональной функцией промывки сливной системы. Ниже приведены указания по использованию данной системы.

- После фильтрации масла обжарочной емкости №3 (наиболее удаленной от фильтра) в течение 5 минут, закройте кран возврата масла для прекращения процесса. Не заполняйте обжарочную емкость.
- Закройте сливной вентиль (красная рукоятка) на обжарочной емкости, масло которой фильтруется. Убедитесь в закрытом положении всех прочих кранов (красные и желтые рукоятки).
- Потяните синюю рукоятку для открывания крана системы промывки. После удаления отложений из сливных трубопроводов (приблизительно 2 минуты), надавите синюю рукоятку для закрывания крана системы промывки.

Откройте кран возврата масла (желтая рукоятка) для заполнения обжарочной емкости.



ВНИМАНИЕ!

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

ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴ ГЛАВА 5. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОПЕРАТОРОМ

5.1 Введение

В данном разделе содержится простое справочное руководство по устранению некоторых неисправностей, часто встречающихся при эксплуатации описываемого оборудования. Приведенные в данном разделе указания должны помочь устранению или, по крайней мере, точному определению проблем с оборудованием. Несмотря на описание наиболее часто встречающихся проблем, могут иметь место и неожиданные неисправности. В таких случаях, обратитесь в отдел технической поддержки компании Frymaster для получения содействия в поиске и устранении проблемы.

При поиске неисправности, всегда действуйте методом исключения, начиная с простейшего решения и продвигаясь к наиболее сложному. Никогда не пропускайте очевидное – каждый может забыть вставить штепсель кабеля в розетку или плохо закрыть вентиль. Самое главное, всегда пытайтесь составить ясное представление о причинах возникновения неисправности. Частью любой методики по устранению неисправности является принятие соответствующих мер для предотвращения повторного возникновения проблемы. В случае некорректного функционирования контроллера из-за плохого контакта проводки следует проверить заодно и все остальные соединения. При постоянном перегорании предохранителя необходимо определить причину. Сбой небольшого компонента часто является признаком возможной неисправности или неправильной работы более важного компонента или системы.

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

- Убедитесь во вставке всех кабелей электропитания в розетки, а также в сцепленном состоянии всех автоматических выключателей.
- Убедитесь в полностью закрытом состоянии сливных вентилях обжарочных емкостей.

ОПАСНОСТЬ!

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

ОПАСНОСТЬ!

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

У данного устройства может быть несколько точек подключения электропитания. Перед началом обслуживания отсоедините все кабели электропитания.

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

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
ГЛАВА 5. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОПЕРАТОРОМ**

5.2 Поиск и устранение неисправностей

5.2.1 Проблемы с контроллером и нагревом

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Контроллер не включается.	A. Кабель электропитания не вставлен в розетку или расцеплен автоматический выключатель.	A. Вставьте штепсель кабеля электропитания и убедитесь в сцепленном состоянии автоматического выключателя.
	B. Неисправен компьютер.	B. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр Frymaster.
	C. Неисправность контроллера, или компонента источника питания, или интерфейсной платы.	C. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр Frymaster.
Фритюрница не нагревается.	A. Открыт сливной вентиль.	A. Убедитесь в том, что сливной вентиль полностью закрыт.
	B. Неисправен компьютер.	B. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр Frymaster.
	C. Один или несколько компонентов	C. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр Frymaster.
При первом включении фритюрница многократно включается и выключается.	Фритюрница работает в режиме растапливания.	<p>Данное обстоятельство является нормальным для фритюрниц, оборудованных управляющими контроллерами. Методику отмены цикла растапливания см. в руководстве по эксплуатации контроллеров из комплекта поставки фритюрницы Frymaster.</p> <p>Во фритюрницах, оборудованных полупроводниковыми (аналоговыми) контроллерами, управление циклом растапливания производится вручную при помощи тумблера, который находится справа от ручки управления температурой. <i>Если твердый кулинарный жир не используется</i>, то следует выключить цикл растапливания тумблером.</p>
Фритюрница не нагревается после фильтрации.	Открыт сливной вентиль.	Убедитесь в том, что сливной вентиль полностью закрыт.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
ГЛАВА 5. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОПЕРАТОРОМ**

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Фритюрница нагревается до выключения по верхнему пределу при включенном индикаторе нагрева.	Неисправность датчика температуры или контроллера.	Обратитесь в уполномоченный сервисный центр Frymaster.
Фритюрница нагревается до выключения по верхнему пределу при выключенном индикаторе нагрева.	Неисправность контактора или контроллера.	Обратитесь в уполномоченный сервисный центр Frymaster.
Фритюрница перестает нагреваться при включенном индикаторе нагрева.	Неисправность термореле верхнего предела или контактора.	Обратитесь в уполномоченный сервисный центр Frymaster.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
ГЛАВА 5. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОПЕРАТОРОМ**

5.2.2 Сообщения об ошибках и индикация сбоев

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
На дисплее контроллера показывается температура в неправильном формате (Фаренгейта или Цельсия).	Неправильно запрограммирован выбор шкалы дисплея.	Указания по смене дисплея см. в руководстве по эксплуатации контроллеров из комплекта поставки фритюрницы Frymaster.
СМ III.5 или цифровой контроллер показывает сообщение hELP («Обратитесь за помощью»), На дисплее контроллеров СМ4-S, К3000 и КFC-1 показывается сообщение oPEN drA In («Открыт сливной вентиль»)	Открыт сливной вентиль или проблема со схемой фиксации	Убедитесь в том, что сливной вентиль полностью закрыт. В случае сохранения проблемы обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр за содействием.
На дисплее показывается сообщение h I («Высокая температура»).	Температура жаровни больше чем на 12°C выше уставки.	Ненормально низкое значение уставки или наличие проблемы со схемой контроля температуры. Проверьте уставку. Выключите фритюрницу и обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
СМ III.5 Или цифровой контроллер показывают сообщение hok («Перегрев»), На дисплее контроллеров СМ4-S, К3000 и КFC-1 показывается сообщение h I-TEMP («Высокая температура») или h I-TEMP Probe FA ILURE («Неисправность зонда датчика температуры»).	Температура жаровни выше 210°C или, в странах ЕС - выше 202°C.	Это сообщение указывает на неисправность схемы регулирования температуры, в частности, на неисправность термореле высокого уровня. Немедленно выключите фритюрницу и обратитесь в FASC.
На дисплее контроллера показывается сообщение Lo или LoL TEMP («Низкая температура»).	Температура жаровни больше чем на 12°C ниже точки настройки.	Это нормальное сообщение, если фритюрница только что включена. Оно может также появиться на короткое время, когда в жаровню загружается большое количество замороженного продукта. Если это сообщение не исчезает, фритюрница не нагревается. Выключите фритюрницу и обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
ГЛАВА 5. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОПЕРАТОРОМ**

5.2.2 Сообщения об ошибках и индикация сбоев (продолжение)

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
На дисплее контроллеров CM4-S, K3 000 и KFC-1 показывается сообщение Low («Низкая температура»).	Температура фритюрницы ниже 124°C.	Данное сообщение является нормальным при первом включении фритюрницы. Если это сообщение не исчезает, фритюрница не нагревается. Выключите фритюрницу и обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
На дисплее контроллеров CM4-S, K3 000 и KFC-1 показывается сообщение Ign It Ion FA ILUrE («Неисправность системы розжига»).	Имеет место неисправность модуля розжига фритюрницы. Фритюрница не розжигается или не нагревается.	Выключите фритюрницу и обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
CM III.5 или цифровой контроллер показывает сообщение Prob. На дисплее контроллеров CM4-S, K3 000 1 и KFC-1 показывается сообщение ProbE FA ILUrE («Неисправность зонда датчика температуры»).	Проблема со схемой измерения температуры, включая датчик.	Выключите фритюрницу и обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
CM III.5 постоянно показывает температуру жаровни.	Компьютер запрограммирован на постоянный показ температуры.	Указания по переключению между данными опциями см. в отдельном <i>Руководстве по эксплуатации контроллеров фритюрниц Frymaster</i> .

5.2.3 Проблемы с устройством подъема корзин

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Корзины перемещаются шумно, рывками или неравномерно.	Недостаточная смазка стержней лифта корзин.	Нанесите тонкий слой смазки Lubriplate™ или аналогичного легкого белого технического жира на стержни и втулки.

5.2.4 Встроенная фильтрационная система

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Не запускается насос фильтра.	A. Кабель электропитания не вставлен в розетку или расцеплен автоматический выключатель.	A. Убедитесь в плотной посадке кабеля питания в соответствующем разьеме и сцепленном состоянии автоматического выключателя.
	B. Насос фильтра перегрелся и остановлен устройством защиты от тепловой перегрузки.	B. Дайте двигателю остыть в течение минимум 45 минут и нажмите кнопку возврата насоса к исходному состоянию.
	C. Насос фильтра засорен. Проверка: закройте сливной вентиль и извлеките фильтровальный поддон из фритюрницы. Включите насос. В случае гудения двигателя насоса в течение некоторого времени с последующей остановкой, возможно, имеет место засорение насоса.	C. Засорение насоса обычно вызвано отложениями из-за неправильно подобранного или установленного бумажного фильтрующего элемента или отсутствия сетчатого фильтра для крошек. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр Frymaster. Примечание. Гарантия не распространяется на случаи засорения насоса из-за неправильно подобранного или установленного бумажного фильтрующего элемента или отсутствия сетчатого фильтра для крошек.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ ТИПА RE (HPRE) СЕРИИ E⁴
ГЛАВА 5. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОПЕРАТОРОМ**

5.3 Рекомендованные запасные части

Ниже приводится перечень рекомендованных запасных частей для электрических фритюрниц HPRE серии E⁴.

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ Определите наименование и закажите требуемые нагревательные элементы из приведенного ниже списка.	
Артикул	Описание
807-4656	Нагревательный элемент - 208 В, 8,5 кВт
807-4714	Нагревательный элемент - 480 В, 10,25 кВт
807-4711	Нагревательный элемент - 240 В, 8,5 кВт
807-4687	Нагревательный элемент - 208 В, 10,25 кВт
807-4713	Нагревательный элемент - 240 В, 8,5 кВт (ИСПОЛЬЗУЕТСЯ НА 220 В, 7 КВТ)
807-5184	Нагревательный элемент - 230 В, 8,5 кВт
807-4707	Датчик, температуры 1721RE
826-2456	Комплект выключателя верхнего предельного уровня - 224°C - все устройства без маркировки CE
826-2455	Комплект выключателя верхнего предельного уровня - 213°C - только 17 кВт устройства с маркировкой CE
826-2457	Комплект выключателя верхнего предельного уровня - 207°C - только 21 кВт устройства с маркировкой CE
807-2191	Трансформатор, 208-240 В, 50/60 Гц – 12 В, 20 ВА
807-2180	Трансформатор, 208-240 В, 50/60 Гц – 24 В, 20 ВА
807-2284	Контактор, механический - 240 В перем. тока, 50 А (устройства 17 кВт)
807-2283	Контактор, механический - 240 В перем. тока, 63 А (устройства 21 кВт)
810-1202	Контактор с фиксатором - 40 А, 3-контактный
826-2256	Комплект интерфейсной платы, стандартный
826-2262	Комплект интерфейсной платы, для использования с контроллерами FAST



Welbilt Foshan Foodservice Co, Ltd.
No.12 Chuang Ye North Road, Song Gang Song Xia Industry Park
Nanhai District, Foshan Guangdong, China 528234

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®**, **fitkitchen®**, **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_8197255F 07/2022