



Высокопроизводительные газовые
фритюрницы YSCFNCS18G
серии Cool Zone
Руководство по монтажу и эксплуатации

 **Frymaster**



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

EAC

Круглосуточная линия обслуживания:
1-800-551-8633

Цена: \$10.00

Russian
МАРТ (MAR) 2012 Г.



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

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

Настоящая гарантия теряет силу, если в течение гарантийного периода пользователем данного оборудования MANITOWOC FOOD SERVICE будут использованы любые комплектующие, за исключением приобретенных непосредственно у компании FRYMASTER 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 оборудование должно быть установлено в соответствии с применимыми государственными и местными нормами страны и (или) региона, в которых оно устанавливается.

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

УВЕДОМЛЕНИЕ ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ УСТРОЙСТВ, ОБОРУДОВАННЫХ КОМПЬЮТЕРАМИ

США

Данное устройство соответствует требованиям части 15 правил Федеральной комиссии США 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 depassany 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. Переключение данного оборудования для использования газов, для которых устройство не было изначально сконфигурировано, должно проводиться исключительно квалифицированными специалистами уполномоченного сервисного центра. Определение квалифицированного персонала см. в главе 1 настоящего руководства.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Следует предусмотреть надлежащие меры ограничения перемещения данного устройства без зависимости от выполненных соединений к газопроводу. Необходимо обеспечить устойчивость одиночных фритюрниц на опорных стойках при помощи анкерных скоб. Все фритюрницы на роликах необходимо стабилизировать ограничительными цепями. В случае использования гибкого шланга для соединения к газопроводу, во время эксплуатации фритюрница должна быть зафиксирована дополнительным ограничительным тросом.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

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

⚠ ОПАСНОСТЬ!

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

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Руководство к действию на случай обнаружения оператором фритюрницы запаха газа или других признаков утечки газа необходимо поместить на видном месте. Данную информацию можно получить в местной газоснабжающей компании или у поставщика газа.

⚠ 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. 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 в службу технической поддержки компании Frymaster Dean, тел. 1-800-551-8633.

⚠ 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 очистки.



Газовые фритюрницы YSCFHC18G серии Cool Zone

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ВВЕДЕНИЕ.....	1-1
2. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	2-1
3. УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ.....	3-1
4. ЕЖЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	4-1
5. ФИЛЬТРАЦИЯ.....	5-1
6. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	6-1
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	7-1

ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G ГЛАВА 1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 После приобретения

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

Специалист
уполномоченного
сервисного центра
Frymaster

Адрес

Тел./факс

Номер модели

Серийный номер

Тип газа

1.2 Заказ запасных частей

Пользователи могут заказать детали непосредственно в местном уполномоченном сервисном центре Frymaster (FAS). Перечень уполномоченных сервисных центров Frymaster приведен на веб-сайте компании: www.frymaster.com. При отсутствии телефонного номера местного сервисного центра FAS в списке выше обратитесь в службу технической поддержки Frymaster по тел. 1-800-551-8633.

Для ускорения выполнения заказа, необходимо представить приведенную ниже информацию: модель и серийный номер, тип используемого газа, а также название, артикул (если известен) и количество требуемых деталей.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 1. ВВЕДЕНИЕ**

1.3 Информация по сервисному обслуживанию

Для определения местонахождения ближайшего сервисного центра (FAS) позвоните по тел. 1-800-551-8633. Пожалуйста, для повышения качества обслуживания, сообщите указанную ниже информацию специалистам службы технической поддержки: модель, тип используемого газа, серийный номер и характер проблемы.

1.4 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. Эти требования рассчитаны на то, чтобы обеспечить обоснованный уровень защиты от вредных помех, когда оборудование эксплуатируется в промышленных условиях. Данное оборудование генерирует, использует и может излучать радиочастотную энергию и, при установке и эксплуатации без соответствия руководству по эксплуатации, может создавать вредные помехи для радиосвязи. Эксплуатация данного оборудования в жилых районах может создавать вредные помехи, в случае чего пользователь будет обязан устранить помехи за собственный счет.

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

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

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

1.5 Информация по технике безопасности

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

В тексте данного руководства используются предупреждающие сообщения в блоках специального вида, подобных приведенному ниже.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 1. ВВЕДЕНИЕ**

1.5 Информация по технике безопасности (продолжение)

 **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 к травмам персонала*, а также вызвать повреждение системы и (или) стать причиной некорректного функционирования оборудования.

1.6 Обслуживающий персонал

- А. Квалифицированные и (или) уполномоченные специалисты по эксплуатации:** 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 монтажники** Квалифицированные или уполномоченные специалисты — работники, внимательно ознакомившиеся с информацией настоящего руководства и изучившие функции оборудования или имеющие опыт работы с оборудованием, описанным в настоящем руководстве.
- С. Квалифицированный обслуживающий персонал:** 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 приведен на веб-сайте компании: www.frymaster.com. *Невыполнение требования о привлечении квалифицированных специалистов для сервисного обслуживания устройства аннулирует гарантийные обязательства Frymaster.*

ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G ГЛАВА 2. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

2.1 Получение и распаковка оборудования

- А. Убедитесь в вертикальном расположении контейнера. Снимайте коробку направленным в сторону рычажным движением - **никаких ударов**. Осторожно распакуйте фритюрницу и извлеките все вспомогательные приспособления из коробки. Запрещается утилизировать или перемещать вспомогательные приспособления в связи с последующей необходимостью данных компонентов.
- В. После распаковки незамедлительно проверьте оборудование на наличие видимых признаков повреждений из-за транспортировки. При обнаружении таких повреждений, обратитесь в экспедиторскую компанию и подайте иск с описанием ущерба. Не обращайтесь к изготовителю. Всю ответственность за повреждения в ходе транспортировки несут экспедиторская компания и торговый представитель.

Ниже приводится описание действий на случай повреждения оборудования в ходе транспортировки:

1. Предъявляйте иск о возмещении убытков немедленно, вне зависимости 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. Скрытый ущерб или повреждения: 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.

ПРИМЕЧАНИЕ: Компания Frymaster Dean не несет ответственности за ущерб или потери, причиненные при перевозке.

- С. **Жарочные системы со встроенной системой фильтрации:** снимите опорную скобу фильтра и извлеките фильтровальный поддон из шкафа.
- Д. Снимите все пластмассовые панели с боковых сторон, передней части и дверец фритюрницы. Несоблюдение приведенного указания перед первоначальным использованием фритюрницы значительно усложнит выполнение данного действия в дальнейшем.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFH18G
ГЛАВА 2. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

2.2 Общие сведения

Внимательно осмотрите фритюрницу на наличие видимого или скрытого ущерба непосредственно по доставке. (См. раздел 2.1 «Получение и распаковка оборудования»).

Высокопроизводительные фритюрницы Frymaster YSCFH18G серии Cool Zone являются энергоэффективными газовыми жарочными устройствами с конструкцией, сертифицированной международными организациями AGA/CGA, Gaz de France и NSF International, и изготовленными согласно базовым техническим характеристикам и эксплуатационным условиям.

Все устройства поставляются полностью собранными с вспомогательными приспособлениями, упакованными внутри обжарочных емкостей. Перед упаковкой и отправкой все фритюрницы настраиваются, тестируются и проверяются на заводе-изготовителе. В настоящем руководстве приведена информация о размерах, массах и параметрах расхода на входе для всех моделей.

2.3 Принципы функционирования

Входящий газ проходит через отверстия и смешивается с воздухом в горелках в корректной пропорции для надлежащего горения. Смесь зажигается у переднего торца каждой нагревательной трубки при помощи запальной горелки. Внутренние диффузоры замедляют пламя во время прохождения по трубке горелки. Данное медленное, турбулентное пламя повышает теплопередачу к стенкам трубок с целью более эффективного нагрева масла.

2.4 Паспортная табличка

Паспортная табличка находится на внутренней стороне передней дверцы фритюрницы. На паспортной табличке указаны модель и серийный номер фритюрницы, мощность горелок в БТЕ/ч (кВт/ч), выходное давление газа в дюймах вод. столба (мбар) и типе форсунок: для природного газа (G20/25) или пропана (G31).

2.5 Перед монтажом

 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!

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 2. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

2.5 Перед монтажом (продолжение)

А. Общие сведения: монтаж любого работающего на газе оборудования должен производиться только лицензированными специалистами.

1. На подающем газопроводе перед фритюрницами должен быть установлен ручной отключающий газовый кран с целью обеспечения безопасности использования и упрощения будущего сервисного обслуживания.
2. Устанавливаемые в США, Канаде и Мексике газовые фритюрницы Frymaster YSCFH18G должны подключаться к системе электропитания на 120 В переменного тока, 60 Гц. Фритюрницы оснащены заземленным гибким электрическим кабелем 16-3 SJT для непосредственного соединения к источнику электропитания. Потребляемый ток каждого устройства зависит от вспомогательных приспособлений из комплекта поставки. Подробные указания см. в документации фритюрницы.

 ОПАСНОСТЬ!

Запрещается изменять или удалять любые части конструкционного материала фритюрницы с целью лучшего размещения устройства под вытяжным колпаком. Есть вопросы? Позвоните по горячей линии обслуживания Frymaster, тел. 1-800-551-8633.

 ОПАСНОСТЬ!

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

В. Просветы: на участке размещения фритюрницы не должно находиться никаких горючих материалов. Конструкция данного устройства сертифицирована для указанных ниже видов установки.

1. Только в коммерческих предприятиях; **не** для бытового использования.
2. Установка на полу из негорючих материалов для устройств, оборудованных на заводе регулируемые опорными стойками высотой 15 см или роликами высотой 13 см.
3. Установка в составе конструкции из горючих материалов с минимальными 15-см просветами сбоку и сзади для устройств, оборудованных на заводе регулируемые опорными стойками высотой 15 см или роликами высотой 13 см.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 2. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

С. Стандарты установки

<p>1. Требования к установке в США:</p> <p>Национальный институт стандартизации США ANSI Z83.11 Американская газовая ассоциация 8501 E. Pleasant Valley Road, Cleveland, OH 44131, США.</p> <p>Национальные Правила устройства электроустановок США ANSI/NFPA #70 Национальный институт стандартизации США 1430 Broadway, New York, NY 10018, США.</p> <p>Стандарты 96 и 211 Национальной ассоциации противопожарной защиты США Национальная ассоциация противопожарной защиты США 470 Atlantic Avenue, Boston, MA 02110, США.</p>	<p>2. Требования к установке в Канаде:</p> <p>Правила установки оборудования CAN 1-B149 Канадская газовая ассоциация 55 Scarsdale Road Don Mills, ONT, M3B 2R3, Канада.</p> <p>Правила устройства электроустановок Канады, C22.1, часть 1 Канадская ассоциация стандартов 178 Kehoe Blvd. Rexdale, ONT, M9W 1R3, Канада.</p> <p>3. Требования к установке в Австралии:</p> <p>Правила установки оборудования AS5601/AG601 Standards Australia International 25 Raglan Street, South Melbourne, VIC 3205, Австралия.</p>
---	--

УВЕДОМЛЕНИЕ

Согласно положениям законодательства штата Массачусетс любое газовое оборудование должно устанавливаться исключительно лицензированными сантехниками или слесарями-трубопроводчиками.

2.6 Воздухоснабжение и вентиляция

 ОПАСНОСТЬ!

Запрещается подключать данное устройство к источнику газа до завершения всех действий, описанных в данном разделе.

А. Поддерживайте чистоту вокруг фритюрницы в целях предотвращения создания помех процессу горения и потоку воздуха вентиляции, а также обеспечения возможности выполнения сервисного и технического обслуживания. Обязательно соблюдайте указанные ниже правила.

1. Запрещается соединять данную фритюрницу к вытяжному каналу.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 2. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

2. Для гарантирования достаточного подвода воздуха к жарочной системе необходимо соблюдать указания методики монтажа и настройки.
3. Продукты горения высокопроизводительных коммерческих фритюрниц должны выводиться наружу. Фритюрницы для жарения погружением должны устанавливаться под вытяжным колпаком с электрическим вентилятором. Иначе, на стене выше устройства должен быть установлен вытяжной вентилятор. Температура отработавших газов составляет около 427-538°C. Во время установки проверьте движение воздуха. Мощные вытяжные вентиляторы в вытяжном колпаке или в общей системе кондиционирования воздуха могут являться причиной возникновения небольших потоков воздуха в помещении, приводящих к неустойчивости пламени горелок или некорректному функционированию фритюрницы.
4. Запрещается размещать выходное отверстие для дымовых газов фритюрницы непосредственно в камере вытяжного колпака из-за влияния данного действия на сгорание газа во фритюрнице.
5. **Категорически запрещается** использовать внутренний объем шкафа фритюрницы для размещения или хранения предметов за или поверх фритюрницы. Отработавшие газы могут иметь температуру более 427°C и повредить или расплавить любые предметы.
6. Необходимо поддерживать определенное расстояние между выходным отверстием для дымовых газов фритюрницы и нижним краем фильтрационного блока. Согласно положениям стандарта № 96 Национальной ассоциации противопожарной защиты США должен иметься постоянный 45-см просвет между выходным отверстием для дымовых газов фритюрницы и нижним краем фильтрационного блока вытяжного колпака.
7. Коммерческие вытяжные колпаки должны быть оборудованы фильтрами и желобами для сбора воды; изучите требования местных нормативов перед сооружением и монтажом любых вытяжных колпаков. Необходимо производить регулярную очистку и удалять жировые отложения в системе дымоходов, вытяжном колпаке и фильтрационном блоке.

2.7 Оборудование, установленное на большой высоте над уровнем моря

- A. Номинальная мощность фритюрницы [БТЕ/ч (кВт/ч)] указана для высот до 610 м над уровнем моря. Для высот более 610 м необходимо снижать значение номинальной мощности на 4% для каждых дополнительных 305 м выше уровня моря.
- B. Характеристики форсунок подбираются на заводе при указании рабочей высоты над уровнем моря в заказе.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 2. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

2.8 Установка ограничителей перемещения фритюрницы

⚠ ОПАСНОСТЬ!

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

1. Установив фритюрницу на участке жарки, проверьте горизонтальность установки в поперечном и продольном направлении при помощи строительного уровня, размещаемого поверх жаровни.
 - Для горизонтального выравнивания фритюрниц, оборудованных опорными стойками, нижние части стоек нужно вывинтить приблизительно на 25 мм. В дополнение, следует отрегулировать опорные стойки для обеспечения необходимой высоты фритюрницы в составе жарочной установки.
 - Во фритюрницах, оборудованных роликами, встроенные устройства горизонтального выравнивания отсутствуют. Пол, на котором устанавливаются фритюрницы, должен быть горизонтальным.
2. После окончательного горизонтального выравнивания фритюрницы установите ограничители из комплекта поставки с целью предотвращения опрокидывания устройства или передачи механических напряжений на электрические кабелепроводы и соединения или газопровод. 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!

Следует предусмотреть надлежащие меры для ограничения перемещения данного устройства без зависимости или передачи нагрузок на электрическую систему. Фритюрница комплектуется механическими ограничителями перемещения. При отсутствии упомянутого выше комплекта обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр Frymaster для заказа детали (артикул 826-0900).



**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 2. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

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

 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.

 ОПАСНОСТЬ!

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

ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

3.1 Монтаж фритюрницы

Все указанные ниже работы должны выполняться только соответствующими квалифицированными, лицензированными и (или) уполномоченными специалистами (см. раздел 1.6):

1. Монтаж и сервисное обслуживание оборудования Frymaster.
2. Переключение данного кухонного устройства с использования одного газа на другой.

Невыполнение требования о привлечении квалифицированных, лицензированных и (или) уполномоченных специалистов для монтажа, переключения на другой тип газа или иных работ на данном оборудовании 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.

- A. **Первоначальная установка:** Запрещается перемещать оборудованные опорными стойками устройства посредством толкания. Для перемещения на требуемый участок слегка приподнимите устройство, используя платформу или домкрат.
- B. **Перемещение фритюрницы:** Перед перемещением фритюрницы с опорными стойками снимите нагрузку со всех стоек.

ПРИМЕЧАНИЕ: В случае повреждения опорной стойки, немедленно обратитесь в местный сервисный центр для ремонта или замены.

ОПАСНОСТЬ!

Строительные нормы и правила запрещают установку фритюрницы с открытым резервуаром горячего масла рядом с источниками открытого огня любого типа, включая жарочные шкафы и кухонные плиты.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ**

3.2 Монтаж опорных стоек и роликов

 ОПАСНОСТЬ!

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.

А. Общие сведения

1. Во избежание повреждений во время транспортировки, опорные стойки и жестко закрепленные задние ролики должны монтироваться только на месте установки фритюрницы. Данное устройство не может устанавливаться на опорном кольце и должно быть оснащено опорными стойками и задними жестко закрепленными роликами из комплекта поставки.
2. При позиционировании фритюрницу следует опускать на требуемое место осторожно для предотвращения нежелательных напряжений на опорных стойках и внутренних крепежных элементах. По мере возможности используйте платформу или домкрат для подъема и позиционирования фритюрницы. Кантование фритюрницы может стать причиной повреждения опорных стоек.
3. Жестко закрепленные ролики должны устанавливаться только на заднем профиле фритюрницы.

В. Установка

1. Снимите устройство с паллеты.
2. Осторожно приподнимите устройство при помощи вилочного погрузчика, платформенного домкрата или прочих устойчивых средств.
3. Установите по одной стопорной шайбе на каждый винт с шестигранной головкой.
4. Вставьте винты с шестигранной головкой и надетыми стопорными шайбами [резьба 1/4-20 длиной 3/4 дюйма (19 мм)] в болтовые отверстия крепежных пластин опорных стоек и притяните к переднему профилю. Используйте аналогичную методику для установки жестко закрепленных роликов на задних профилях. Стопорные гайки закреплены на верху опорных пластин основания на заводе с целью захвата вкручиваемых винтов с шестигранной головкой.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ**

3.2 Монтаж опорных стоек и роликов (продолжение)

5. Минимальное усилие затягивания болтов составляет 50 дюйм-фунт силы (5,65 Н-м).
6. После установки опорных стоек и жестко закрепленных роликов перейдите к шагу 3.3 «Горизонтальное выравнивание фритюрницы».



Перед модификацией с установкой роликов убедитесь в комнатной температуре устройства и отсутствии кулинарного масла в емкости фритюрницы.

3.3 Горизонтальное выравнивание фритюрницы

А. Обеспечьте горизонтальность установки в продольном направлении при помощи строительного уровня, устанавливаемого поверх фритюрницы. При отсутствии горизонтальности фритюрницы в поперечном направлении необходимо произвести регулировку поверхности установки при помощи платформы или другого метода. Возможность регулировки горизонтальности в поперечном направлении отсутствует во фритюрницах, оборудованных одновременно опорными стойками и роликами. (При оснащении фритюрницы только опорными стойками регулировка горизонтальности в поперечном направлении возможна. При оснащении фритюрницы только опорными роликами возможность регулировки горизонтальности в поперечном направлении отсутствует). Без обеспечения горизонтальности корректное функционирование устройства является невозможным - могут иметься затруднения с надлежащим сливом масла для очистки и точным совмещением с соседними фритюрницами в многосекционных системах.

- **Опорные стойки (только)**

1. Отрегулируйте высоту опорной стойки при помощи разводного или простого гаечного ключа на $1\frac{1}{16}$ -дюйм. (27 мм) поворачиванием шестигранного участка в нижней части стойки.
2. Данный шестигранный участок предназначен только для незначительной регулировки высоты стойки. Запрещается изменять высоту на более 25 мм.
3. При горизонтальном выравнивании устройства необходимо плотно удерживать корпус стойки с целью предотвращения изгиба или проворачивания при использовании шестигранного участка для изменения высоты фритюрницы.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ**

3.3 Горизонтальное выравнивание фритюрницы (продолжение)

- **Жестко закрепленные ролики (только)**

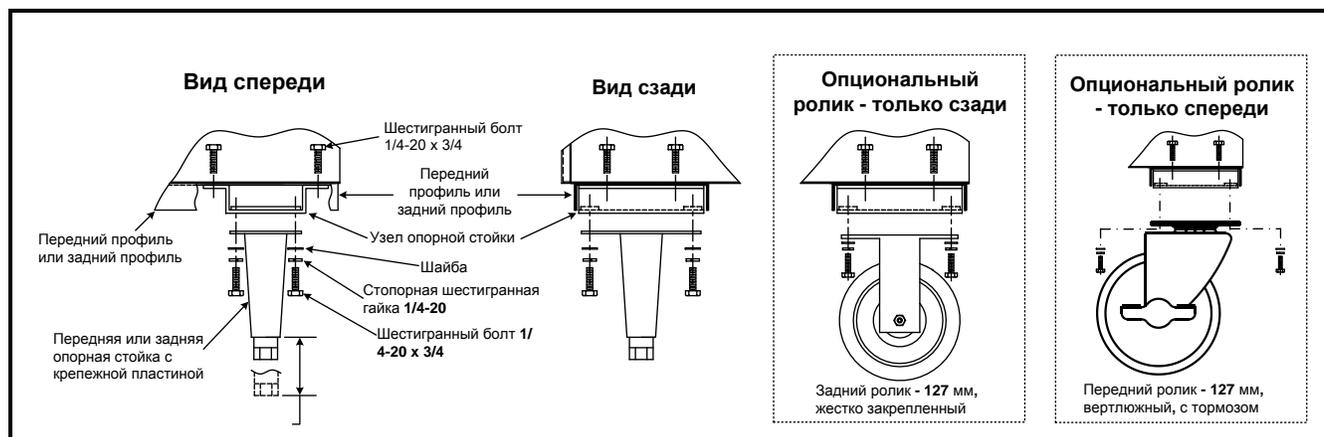
1. Жестко закрепленные ролики должны устанавливаться только на заднем профиле фритюрницы. Опорные стойки должны устанавливаться только на переднем профиле фритюрницы.
2. Возможность регулировки горизонтальности фритюрницы при помощи жестко закрепленных роликов отсутствует.

В. При наличии шероховатостей или определенного уклона пола следует разместить фритюрницу на ровной платформе.

С. После перемещения фритюрницы следует повторно отрегулировать горизонтальность согласно указаниям шагов 3.3, А-С.

Д. Установка опциональных вертлюжных роликов

1. Установите не блокируемые ролики только в задней части устройства.
2. Блокируемые ролики должны устанавливаться в передней части устройства. Блокируемые ролики предназначены для фиксирования местоположения фритюрницы в целях обеспечения безопасной эксплуатации.
3. Установку следует производить согласно приведенным выше указаниям, см. шаги 3.2, В1-В5.



Установка опорных стоек и роликов (опция)

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFH18G
ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ**

3.3 Горизонтальное выравнивание фритюрницы (продолжение)

Для предотвращения опрокидывания во время установки и разбрызгивания горячей жидкости фритюрница должна быть зафиксирована согласно указаниям действующей редакции стандарта ANSI Z83.11/11a. В качестве ограничения перемещения фритюрницы может применяться метод установки, например, соединение к многосекционной жарочной системе или размещение в углублении в стене, а также использование стяжных элементов, в частности, цепей, накладок и пр. Для указанных целей на задней панели фритюрницы имеется кронштейн.

ПРИМЕЧАНИЕ: По завершении установки должна быть проведена инспекция для проверки соблюдения данных требований. Администратор участка и (или) операторы должны быть уведомлены об использовании ограничителей перемещения при установке фритюрницы. В случае снятия ограничителей для перемещения фритюрницы (например, для очистки под и за шкафом, для монтажа на новом месте) следует убедиться в установке данных ограничителей после возврата устройства на постоянное место эксплуатации.

Дополнительную информацию об ограничителях перемещения фритюрницы см. в разделе 2.8.

3.4 Соединения систем газоснабжения

Размеры газопровода и впускного патрубка фритюрницы должны быть одинаковыми. Газовые фритюрницы YSCFH18G оснащены охватываемым впускным патрубком диаметром 22 мм. Размер газопровода должен обеспечивать возможность подсоединения всего работающего на газе оборудования. Обратитесь в местные газоснабжающие или обслуживающие компании для ознакомления с минимальными требованиями к газопроводам. Технические характеристики газопровода

Размеры газопроводов должны соответствовать указанным в таблице ниже, с учетом общего количества подключенных фритюрниц.

Тип газа	Рекомендованные размеры газопроводов		
	Количество фритюрниц		
	1	2-3	4 или более*
Природный газ	22 мм	28 мм	35 мм
Пропан	15 мм	22 мм	28 мм

* В случае превышения общей длиной газопровода значения 6 м с целью подключения конфигурации из более 4 фритюрниц необходимо использовать жесткое 1/4" (35 мм) соединение к газопроводу.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ**

3.4 Соединения систем газоснабжения (продолжение)

 ОПАСНОСТЬ!

Все трубные соединения должны быть уплотнены соответствующим герметиком согласно типу используемого газа с проверкой мыльным раствором до разжигания запальной горелки.

Категорически запрещается выполнять проверку на утечки газа при помощи спичек, свечей или других источников энергии воспламенения. При обнаружении запаха газа, немедленно перекройте главный отключающий кран и обратитесь в местную газоснабжающую или уполномоченную обслуживающую компанию для устранения проблемы.

 ОПАСНОСТЬ!

Разжигание горелок без заполнения фритюрницы маслом станет причиной нанесения ущерба обжарочной емкости и может привести к пожару. Перед разжиганием горелок фритюрницы необходимо убедиться в заполнении обжарочной емкости растопленным кулинарным жиром, маслом или водой.

 ОПАСНОСТЬ!

Тщательно продувайте от посторонних материалов все присоединяемые к данному устройству трубы. Наличие посторонних материалов в горелке и контрольных устройствах может стать причиной неисправностей и создания опасных ситуаций в ходе эксплуатации.

Жесткие соединения

Перед подключением к газопроводу проведите визуальный осмотр всех поставленных монтажником приемных патрубков и удалите любые металлические частицы и прочие посторонние материалы с витков резьбы. Установка загрязненных приемных патрубков приведет к засорению форсунок после подачи газа под давлением. Герметик на газопроводы следует наносить только в небольшом объеме и только на резьбу охватываемых компонентов. Необходимо использовать трубный герметик, не вступающий в химические реакции с газами низкого давления. ЗАПРЕЩАЕТСЯ наносить трубный герметик на первые два витка резьбы во избежание засорения форсунок горелок и регулирующего клапана.

Ручной отключающий кран

Данный вентиль, поставляемый газоснабжающей компанией, должен располагаться на газопроводе до фритюрниц и в легко доступном для аварийного закрывания месте.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ**

3.4 Соединения систем газоснабжения (продолжение)

Регулирование давления газа

Фритюрница с отдельным отключающим краном должна быть отсоединена от газопровода на время любых проверок герметичности системы, особенно при испытательных давлениях более 3,45 кПа (35 мбар).

Внешние регуляторы давления газа обычно не используются с данной фритюрницей. Предохранительный клапан защищает фритюрницу от колебаний давления. При давлении на входе выше 3,45 кПа (35 мбар) **требуется использование понижающего регулятора.**

 **ОПАСНОСТЬ!**

Если во время проверки давления входящего источника газа входное давление будет больше или равно 3,45 кПа (35,6 см. вод. столба), отключите фритюрницу от источника газа во избежание повреждения газовой трубной системы и вентилей фритюрницы.

- А. Давление клапанной коробки:** Давление газа на клапанной коробке должно проверяться при помощи манометра специалистом местной газовой обслуживающей компании.
1. Значения давления газа клапанной коробки см. на паспортной табличке устройства. В устройствах на природном газе нормальное давление составляет 10,2 см. вод. столба. В устройствах на пропане нормальное давление составляет 27,9 см. вод. столба.
 2. Стрелка, выштампованная на дне корпуса регулятора давления, должна указывать направление потока газа в сторону фритюрниц. Не выкручивайте крышку сбросного отверстия из регулятора давления газа.
 3. При установке сбросной трубки от регулятора давления газа необходимо соблюдать требования местных нормативов или, в случае отсутствия таковых, положения действующей редакции Национальных правил безопасности при работе с газообразным топливом США, ANSI Z223.1.

 **ВНИМАНИЕ!**

При выполнении новых соединений выполняйте проверки на наличие опасных утечек газа при помощи мыльного раствора.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ**

3.4 Соединения систем газоснабжения (продолжение)

- А. Регуляторы давления газа** Регуляторы давления газа могут настраиваться на месте установки, однако, необходимость в настройке возникает только при разрегулировании прибора или обнаружения серьезных колебаний давления газа.
- В.** Настройка регуляторов давления газа должна производиться только квалифицированными специалистами по сервисному обслуживанию.
- С. Форсунки** При заказе фритюрниц можно выбрать любой тип используемого газа. На заводе будут установлены компоненты с корректными характеристиками: газовый вентиль, форсунки и запальные горелки. Несмотря на возможность настройки клапанов на месте установки, таковые работы должны производиться только квалифицированными специалистами по сервисному обслуживанию с применением надлежащего испытательного оборудования.

 **ОПАСНОСТЬ!**

При обнаружении запаха газа, немедленно перекройте главный отключающий газовый кран. Для устранения проблемы немедленно обратитесь в местную газоснабжающую или уполномоченную обслуживающую компанию.

Д. Гибкие муфты, соединители и опорные ролики

1. Используемые в установке фритюрницы гибкие муфты и (или) быстроразъемные фитинги должны иметь высокопрочную конструкцию коммерческого назначения, сертифицированную Американской газовой ассоциацией (AGA), с минимальной резьбой $\frac{3}{4}$ " NPT (с соответствующими компенсаторами напряжений), согласно требованиям действующих редакций стандарта ANSI Z21.69 «Соединители газовые для передвижных устройств» и дополнения Z21.69а. Быстроразъемные соединения должны отвечать требованиям действующей редакции стандарта ANSI Z21.41 «Быстроразъемные устройства для использования с газовым топливом».
2. Для фритюрницы с опорными роликами установка производится с использованием соединителя, отвечающего требованиям стандартов «Соединители для передвижных устройств» - ANSI Z21.69 или CAN/CGA-6.16. Необходимо использовать быстроразъемное соединение, отвечающее требованиям стандартов «Быстроразъемные устройства для использования с газовым топливом» - ANSI Z21.41 или CANI-6.9. Категорически запрещается использовать соединитель и быстроразъемное устройство или присоединенную трубную систему в целях ограничения перемещения фритюрницы.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFH18G
ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ**

3.4 Соединения систем газоснабжения (продолжение)

3. Ограничение перемещения фритюрницы должно выполняться средствами, независимыми от гибкой муфты или соединителями. Для крепления ограничителей на задней панели фритюрницы имеются скобы.
4. В случае снятия ограничителей для различных целей следует установить данные ограничители обратно после возврата устройства на постоянное место эксплуатации.

 **ВНИМАНИЕ!**

Запрещается устанавливать вспомогательные приспособления на фритюрницу, не защищенную от опрокидывания специальными креплениями. Фритюрница может опрокинуться и привести к травмам персонала.

- Е. После подключения газопровода необходимо стравить воздух из трубной системы с целью гарантирования быстрого и равномерного зажигания запальной горелки.

 **ВНИМАНИЕ!**

Доработку, модификацию или переключение на другой газ, при необходимости, ДОЛЖНЫ выполнять только квалифицированные специалисты по сервисному обслуживанию. Невыполнение требования о привлечении квалифицированных специалистов по сервисному обслуживанию аннулирует гарантию Frymaster на оборудование.

3.5 Настройка или доработка устройства для использования других газов

- А. Для обеспечения надлежащего функционирования устройств оператор должен провести тщательную инспекцию указанных ниже аспектов.
 1. Входные патрубки и давления газа.
 2. Напряжения и полярности источников электропитания.
- В. Тип и давление газа газовых фритюрниц Frymaster указано на паспортных табличках. В случае переключения на использование другого газового топлива **доработка системы должна производиться только квалифицированными специалистами.** Невыполнение требования о привлечении квалифицированных специалистов по сервисному обслуживанию аннулирует гарантию Frymaster на оборудование.

Номинальное значение подводимой теплоты Q_n для высокопроизводительных газовых фритюрниц YSCFH18G серии Cool Zone составляет 25 кВт.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ**

3.6 Смена типа используемого газа: Методика

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Данное устройство было сконфигурировано заводом-производителем для использования определенного типа газа. Для переключения устройства на использование другого газа требуется установка специальных компонентов.

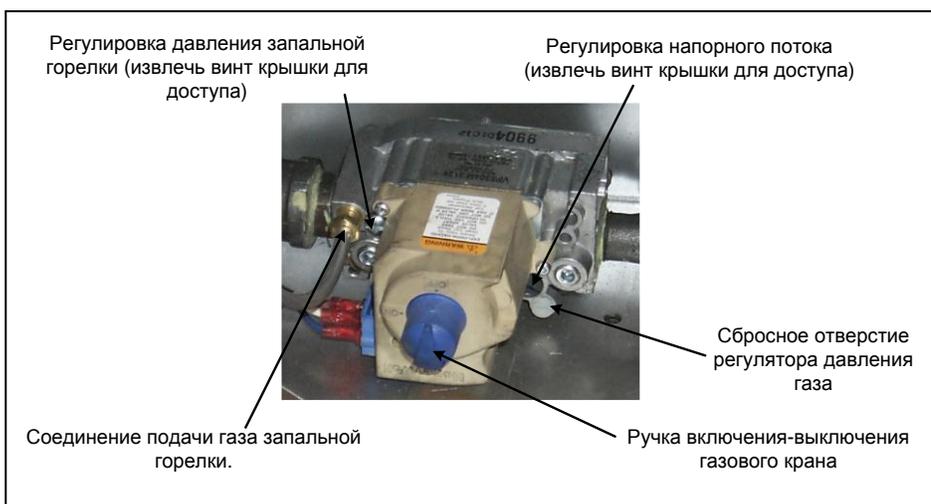
Переход на другой тип газа без установки надлежащих компонентов может стать причиной возгорания или взрыва. КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПЕРЕКЛЮЧАТЬ НЕ ПОДГОТОВЛЕННОЕ УКАЗАННЫМ ВЫШЕ ОБРАЗОМ УСТРОЙСТВО НА ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДРУГОГО ГАЗА!

Доработка данного оборудования для использования другого вида газа должна осуществляться исключительно квалифицированными, лицензированными и (или) уполномоченными специалистами по монтажу или сервисному обслуживанию, см. раздел 1.6 настоящего руководства.

При выполнении работ см. приведенное ниже изображение газового клапана.

Переход на использование другого типа газа (например, с природного газа на пропан) требует установки специальных деталей и компонентов. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр для получения информации о требованиях и артикулах.

Переключение устройства на использование другого газового топлива должна производиться только квалифицированными специалистами уполномоченного сервисного центра.



Газовые клапаны без маркировки CE

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ**

3.7 Электрические соединения

⚠ 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!

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Электропитание необходимо для эксплуатации данного устройства. При продолжительном прекращении подачи электроэнергии установите переключатель газового клапана в положение OFF («Выкл.»). Запрещается пытаться эксплуатировать данное устройство во время периодов отсутствия подачи электроэнергии.

Паспортная табличка и принципиальная электрическая схема находятся на внутренней стороне передней дверцы фритюрницы. Устанавливаемые в США, Канаде и Мексике газовые фритюрницы Frymaster должны подключаться к системе электропитания на 120 В переменного тока, 60 Гц. Все использующие электроэнергию устройства должны быть электрически заземлены в соответствии с местными нормативами или, в отсутствие таковых, согласно действующим Правилам устройства электроустановок США (ANSI/NFPA 70) или Правилам устройства электроустановок Канады (CSA C22.2). Запрещается срезать или удалять контакт заземления из штепселя кабеля электропитания! Запрещается пытаться эксплуатировать данное устройство во время периодов отсутствия подачи электроэнергии.

3.8 Защитные выключатели

А. Фритюрницы с контроллером K3000 или F3000

ПРИМЕЧАНИЕ: Указания по использованию фритюрниц, **оборудованных контроллерами FAST**, см. в соответствующем руководстве FAST.

Данная фритюрница или система фильтрации имеют защитный выключатель сливного вентиля и поплавковый выключатель на каждом из устройств двухпозиционной жарочной системы. Защитные выключатели сливного вентиля прекращают подачу электропитания к контуру управления во время процесса фильтрации, гарантируя дополнительный уровень безопасности. Обязательно оставляйте контроллер включенным (ON) во время фильтрации.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ**

3.8 Защитные выключатели (продолжение)

Контроллеры K3000 и F3000 отслеживают параметры процесса готовки. В контроллер записывается некоторый порядок циклов готовки, запускаемых при достижении заданных условий. Для разрешения контроллером K3000 или F3000 цикла готовки сливной вентиль должен быть открыт с целью очистки масла, впоследствии вентиль закрывается. Перед запуском цикла необходимо дождаться заполнения обжарочной емкости маслом после фильтрации и нагрева до заданной температуры.

Дополнительную информацию см. в прилагаемом руководстве по использованию контроллера K3000 или F3000.

В. Прочие выключатели фритюрницы и системы фильтрации

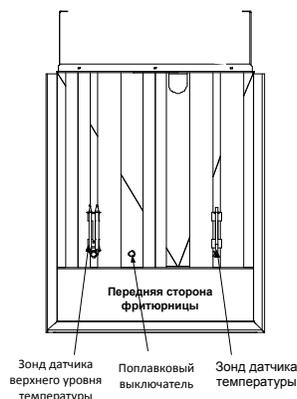
1. **Микровыключатель сливного вентиля:**

При нахождении сливного вентиля в открытом состоянии на контроллере будет показываться сообщение DRAIN OPEN. Контроллер заблокирует любые действия готовки до нажатия кнопки EXIT/COOL FILTER («Выход/остывание фильтра»).



Микровыключатель расположен на красной ручке у сливного вентиля.

2. **Поплавковый выключатель:** Находится на обжарочной емкости. Являясь защитным выключателем, перекрывает газовый кран с целью предотвращения разжигания горелки до заполнения емкости маслом выше нагревательных трубок.



3. **Кнопка возврата к исходным параметрам:** Находится на каждом шкафу фритюрницы под контроллером. Данный выключатель используется для возврата датчика верхнего предельного уровня температуры к исходным параметрам после срабатывания из-за перегрева кулинарного масла. Зонд датчика избыточной температуры расположен внутри обжарочной емкости между двумя трубками горелки с левой стороны.



На шкафу фритюрницы под контроллером имеется кнопка возврата к исходным параметрам после отключения устройства из-за превышения верхнего предельного уровня температуры.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ**

3.8 Защитные выключатели (продолжение)

С. Фильтрация. Ручки сливного и маслотоворного вентилялей

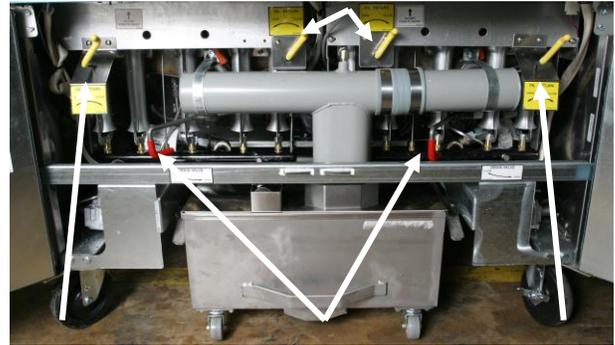
1. Ручка сливного вентиля: **КРАСНЫЙ ЦВЕТ.**

Надавите красную ручку (расположена в шкафу фритюрницы) вправо для открывания сливного вентиля во время фильтрации. После слива всего масла из обжарочной емкости и (или) завершения тонкой очистки, нажмите красную ручку влево для закрывания сливного вентиля.

2. Ручки маслотоворных вентилялей: **ЖЕЛТЫЙ ЦВЕТ.**

Ручки маслотоворных вентилялей в левой и правой сторонах шкафа фритюрницы предназначены для запуска и прекращения процесса промывки обжарочной емкости от загрязнений посредством подачи масла к задней стенке жаровни. Ручки маслотоворных вентилялей в центральной части шкафа предназначены для возврата масла при помощи системы заполнения обжарочной емкости через верх. Убедитесь в расположении раструба над пустой обжарочной емкостью перед подачей масла в систему заполнения через верх жаровни. **Дополнительную информацию о процессе фильтрации см. в главе 5.**
Указания по поиску и устранению неисправностей см. в главе 7.

Ручки вентиля
системы возврата



Ручка
крана

Ручки сливных вентилялей
(красные).

Ручка
крана

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Перед подачей масла обязательно убедитесь в расположении раструба системы возврата масла через верх обжарочной емкости непосредственно над жаровней или соответствующим контейнером. В противном случае, имеется вероятность разлива масла с получением ожогов персоналом.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Перед сливом в подходящий металлический контейнер для утилизации, дождитесь снижения температуры масла до 38°C.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

При сливе масла в контейнер для утилизации или в переносное фильтровальное устройство не превышайте отметку максимального уровня заполнения контейнера.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFH18G
ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ**

3.9 Первоначальная очистка перед запуском

Новые устройства протерты насухо растворителями на заводе с целью удаления любых видимых следов загрязнений, масел и смазочных веществ, оставшихся от процесса изготовления. Впоследствии, на устройства нанесен тонкий слой масла. Перед началом готовки промойте устройство горячим мыльным раствором с целью удаления любых остатков масляной пленки, а также пыли или загрязнений. Впоследствии, ополосните и протрите насухо. В дополнение, вымойте все вспомогательные приспособления из комплекта поставки устройства. Полностью закройте сливной кран и извлеките сетку для крошек. Убедитесь в плотности затягивания винтов, крепящих зонд датчика температуры к кронштейну между нагревательными трубками.

 **ВНИМАНИЕ!**

Перед заполнением кулинарным маслом необходимо удалить все остатки воды из обжарочной емкости. Невыполнение данного требования станет причиной расплескивания масла с получением ожогов оператором.

3.10 Заключительная подготовка

1. Вместимость обжарочной емкости фритюрниц YSCFH18G составляет около 40,5 кг.
2. Убедитесь в установке выключателей электропитания в положение OFF («Выкл.»).
3. **Кулинарное масло:** Заполните обжарочную емкость маслом до отметки нижнего **УРОВНЯ МАСЛА** на задней стенке. Установите сетчатый фильтр опоры корзины.

 **ВНИМАНИЕ!**

Категорически запрещается эксплуатировать фритюрницу без заполнения достаточным количеством масла, жира или воды с целью покрытия нагревательных трубок.

 **ВНИМАНИЕ!**

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

4. **Твердый кулинарный жир:** Предварительно растопите при помощи другого устройства или нарежьте твердый кулинарный жир на небольшие кусочки с последующей укладкой в холодную зону в нижней части обжарочной емкости. Избегайте смещения зонда датчика температуры или термостата системы контроля верхнего предельного уровня. В случае набивки твердого кулинарного жира в обжарочную емкость убедитесь в установке поплавкового выключателя в положение *UP* («Верх»).
5. **Контроллер FAST:** Указания по использованию фритюрниц, оборудованных контроллерами FAST, см. в соответствующем руководстве FAST.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ**

3.1 Заключительная подготовка (продолжение)

ПРИМЕЧАНИЕ. Нагрев фритюрницы невозможен при блокировке поплавкового выключателя твердым кулинарным жиром в положении *down* («Низ»). При укладке твердого кулинарного жира в обжарочную емкость обязательно убедитесь в установке поплавкового выключателя в положение *UP* («Вверх»).

6. **Контроллер готовки K3000.** Включите контроллер (данное действие также включит фритюрницу, при условии оснащения электронной системой розжига). Контроллер будет производить циклическое включение и выключение горелок (цикла растапливания). Данный процесс обозначается значками, расположенными с любой из сторон кнопок продуктов контроллера K3000, которые будут циклически включаться и выключаться вместе с фритюрницей. Сообщение Low TEMP («Низкая температура») на дисплее контроллера будет оставаться до достижения температурой значения 38°C.



После повышения температуры до 38°C фритюрница переходит в режим непрерывного нагрева. До достижения заданного значения на дисплее контроллера будет показываться действительная температура масла. После нагрева фритюрницы до уставки на контроллере появится сообщение *drp* («Опустить продукт»).

ПРИМЕЧАНИЕ: Указания по использованию фритюрниц, оборудованных контроллерами FAST, см. в соответствующем руководстве FAST.

7. После достижения кулинарным маслом заданной температуры и минимум четырех циклов включения-выключения горелок следует разместить термометр или пирометр в пределах 25,4 мм от зонда датчика температуры на глубину около 75 мм. После четвертого цикла включения-выключения горелок показание термометра должно находиться в пределах $\pm 2^\circ\text{C}$ от уставки температуры контроллера.
8. После заполнения обжарочной емкости и расплавления кулинарного жира следует разместить опорный сетчатый фильтр корзины поверх нагревательных трубок.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Запрещается стучать корзинами для жарки или другой кухонной утварью по сборной полосе фритюрницы. Эта 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.

Указания по розжиганию запальной горелки см. в главе 4.
Указания по выполнению очистки масла см. в главе 5.

ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G

ГЛАВА 4. ЕЖЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

4.1 Основное применение

1. При открытии предприятия общественного питания необходимо обязательно убедиться в отключенном состоянии выключателя электропитания и контроллера.
2. Для обеспечения однородного качества продукта и долгосрочного снижения затрат необходимо использовать высококачественный жидкий кулинарный жир.
3. При использовании твердого кулинарного жира категорически запрещается размещать целый блок жира в обжарочную емкость фритюрницы для растапливания. Нарежьте твердый кулинарный жир на небольшие кусочки с последующей укладкой вокруг компонентов обжарочной емкости.
4. Для большей части этапов готовки рекомендуется температура 177°C; однако, следует нагревать фритюрницу до минимально возможного уровня, гарантирующего получение высококачественного конечного продукта и максимального продления срока службы масла.

4.2 Методики запуска

1. Залейте достаточное количество масла в пустую обжарочную емкость до нижней отметки **УРОВНЯ МАСЛА** на задней стенке жаровни. При использовании твердого кулинарного жира следует растопить жир согласно указаниям раздела 3.10 «*Заключительная подготовка*».

А. Методика разжигания запальной горелки – электронная система зажигания

- a. Включите подачу газа.
- b. Включите электропитание при помощи соответствующего тумблера или контроллера (управляющего компьютера).
- c. Модуль зажигания запитает управляющее устройство подачи газа запальной горелки и воспламенитель. Искра воспламенителя зажжет газ запальной горелки. Наличие пламени запальной горелки подтверждается соответствующим детектором с отправкой сигнала управляющему устройству на открывание вентиля газопровода. Впоследствии, управление фритюрницей переходит к эксплуатационному термостату или контроллеру.

ВНИМАНИЕ!

При продолжительном прекращении подачи электроэнергии модуль зажигания выключит и заблокирует систему. После возобновления подачи электропитания следует выключить и включить устройство.

- d. В случае затухания пламени запальной горелки модуль зажигания выключит и заблокирует систему. Для перезапуска устройства следует выключить устройство на приблизительно 5 минут для перезагрузки и снова включить. Повторите шаги a-c.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHС18G
ГЛАВА 4. ЕЖЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

2. Контроллер готовки K3000. Включите контроллер и убедитесь во включении, по крайней мере, одного светодиодного индикатора над кнопкой продукта (1-9). Выберите программу готовки, см. руководство по эксплуатации контроллера K3000.



Кнопки включения-выключения

ПРИМЕЧАНИЕ: Указания по использованию фритюрниц, **оборудованных контроллерами FAST**, см. в соответствующем руководстве FAST.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 4. ЕЖЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

4.3 Фильтрация

 ОПАСНОСТЬ!

В ходе очистки масла категорически запрещается оставлять устройство фильтрации без присмотра. Температура фильтруемого масла близка к 177°C. Перед использованием любых переключателей или вентилей убедитесь в корректности соединения всех шлангов и правильности положения ручек сливных кранов.

 ОПАСНОСТЬ!

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

 ВНИМАНИЕ!

Сливайте по одной обжарочной ванне за раз. Фильтровальный поддон способен вместить содержимое только одной обжарочной емкости.

1. Для обеспечения надлежащего хода работ при выполнении фильтрации контроллер K3000 или F3000 должен оставаться включенным (ON).

ПРИМЕЧАНИЕ: Указания по использованию фритюрниц, оборудованных контроллерами FAST, см. в соответствующем руководстве FAST.

2. Производите очистку кулинарного жира, **по крайней мере, один раз в день** или чаще - при более интенсивной загрузке жарочной системы. Данное условие обеспечит наибольший срок службы кулинарного жира, наилучший вкус готовящегося продукта и минимизирует передачу запахов от загрузки к загрузке.
3. При использовании твердого кулинарного жира необходимо прочищать возвратные трубопроводы перед выключением двигателя посредством оставления фильтровального насоса работающим на дополнительные 15-30 секунд после появления пузырьков воздуха из масловозвратной линии. Невыполнение данного требования станет причиной закупоривания маслопроводов затвердевшим кулинарным жиром.

ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании системы возврата масла через верх обжарочной емкости поток брызг из раструба должен вытекать в течение 15-30 секунд.

Подробные методики фильтрации см. в главе 5.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 4. ЕЖЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

4.4 Завершение дня

1. При закрытии предприятия на ночь следует произвести очистку кулинарного жира во всех фритюрницах и слить содержимое маслопроводов. Накройте открытые емкости хранения масла крышками. Выключите контроллер.
2. При выключении устройств на периоды более одной ночи, следует слить кулинарный жир и тщательно очистить обжарочные емкости. По завершении очистки необходимо утилизировать или отфильтровать кулинарный жир с последующим возвратом в обжарочную емкость. Накройте обжарочную емкость соответствующей крышкой. Установите выключатель электропитания и контроллер в положение OFF («Выкл.»).

ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G

ГЛАВА 5. ФИЛЬТРАЦИЯ (ОЧИСТКА МАСЛА)

5.1 Общие сведения

ВНИМАНИЕ!

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

При выполнении очистки масла установленные во фритюрнице контроллеры K3000 или F3000 **ОБЯЗАТЕЛЬНО** должны быть включенными (**ON**). Для разрешения любых действий фритюрницы контроллер должен получать сигналы от датчиков открывания и закрывания сливных вентилей.

Для обеспечения однородного качества продукта и долгосрочного снижения затрат необходимо использовать высококачественный жидкий кулинарный жир.

При использовании твердого кулинарного жира необходимо прочищать возвратные трубопроводы перед выключением двигателя фильтровального насоса. Согните все гибкие шланги надлежащим образом для слива масла. Затвердевший кулинарный жир станет причиной закупоривания маслопроводов.

5.2 Подготовка фильтра

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

- **Тefлоновый ершик Г-образной формы:** Используется для очистки боковых поверхностей обжарочной емкости, нагревательных трубок и разрыхления отложений в ходе очистки или замены масла.
- **Стержень для очистки:** Используется для разбивания крупных отложений в сливной трубке (при необходимости).
- **Фильтровальный порошок.**
- **Фильтровальная бумага.**



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

- **Мерная кружка.** Используется для отмеривания фильтровального порошка.
- **Нержавеющий черпак.** Используется для удаления крупных частиц из масла перед фильтрацией.

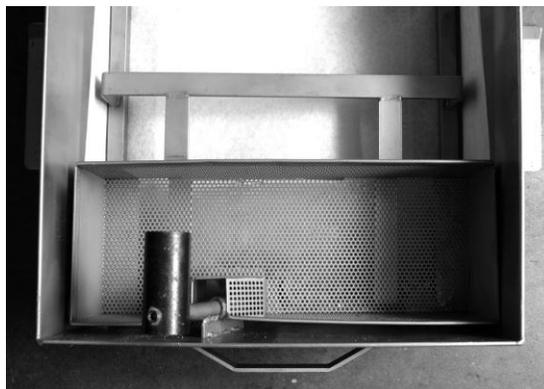
ПРИМЕЧАНИЕ: При работе с горячим маслом обязательно надевайте маслостойкие, термозащищенные защитные перчатки и (или) соответствующие средства индивидуальной защиты.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 5. ФИЛЬТРАЦИЯ (ОЧИСТКА МАСЛА)**

5.2 Подготовка фильтра (продолжение)

1. Наденьте средства индивидуальной защиты (перчатки). Вытяните фильтровальный поддон из шкафа фритюрницы. Снимите крышку.

2. Извлеките сетчатый фильтр для крошек. При наличии крошек сетчатый фильтр необходимо опустошить в жаростойкий контейнер. Тщательно промойте сетчатый фильтр горячей мыльной водой, ополосните и просушите.



3. Снимите прижимное кольцо.



4. Извлеките и утилизируйте старый бумажный элемент из фильтровального поддона.

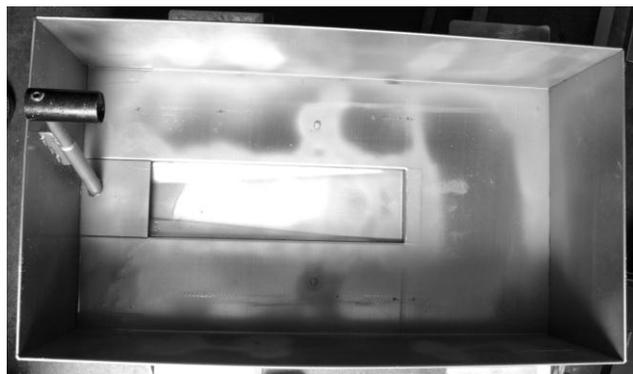


**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 5. ФИЛЬТРАЦИЯ (ОЧИСТКА МАСЛА)**

5. Извлеките сетчатый фильтр со дна поддона.

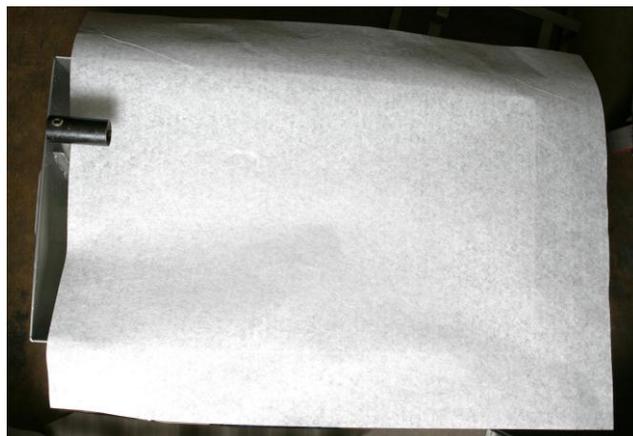


6. Производите тщательную очистку поддона и всех компонентов, см. указания для сетчатого фильтра для крошек (шаг 2).



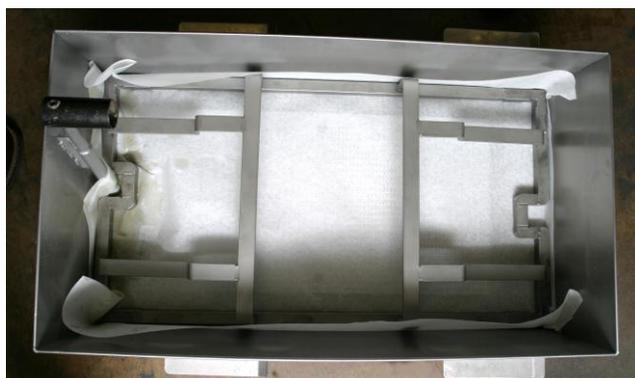
7. Осмотрите маслоотборный патрубок с целью проверки открытого состояния сбросного отверстия и отсутствия кулинарного жира и загрязнений.

8. Установите сетчатый фильтр и уложите один лист фильтровальной бумаги в поддон. Для обеспечения корректного функционирования системы фильтрации сетчатый фильтр должен быть установлен до размещения бумажного элемента.



ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHС18G ГЛАВА 5. ФИЛЬТРАЦИЯ (ОЧИСТКА МАСЛА)

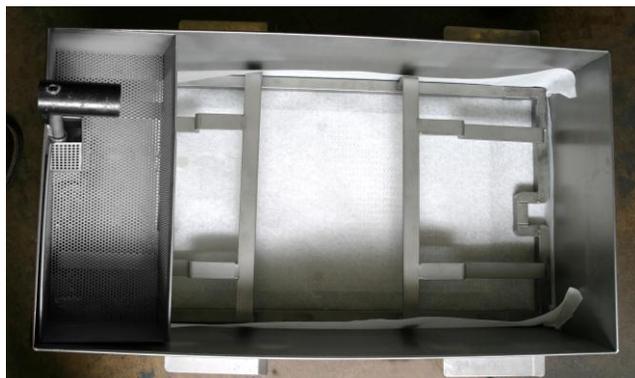
9. Установите прижимное кольцо. Убедитесь в надлежащем выравнивании бумажного элемента под прижимным кольцом. Вдавите бумажный элемент на место при помощи прижимного кольца, убедившись в нахлестывании бумаги по всем боковым сторонам поддона.



10. Рассыпьте 1 чашку (227 г) фильтровального порошка равномерно по бумаге. Для равномерного рассыпания фильтровального порошка по бумаге используйте мерную кружку или черпак.



11. Установите сетчатый фильтр для крошек. Обеспечьте очистку сетки для крошек в течение всего рабочего дня.
12. Накройте фильтровальный поддон крышкой.
13. Установите фильтровальный поддон в шкаф фритюрицы, убедившись в расположении двух выступающих элементов сливных трубок непосредственно над проемом крышки поддона.



5.3 Использование фильтра

ПРИМЕЧАНИЕ: Направления «слева» и «справа» в данном разделе указаны относительно оператора.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 5. ФИЛЬТРАЦИЯ (ОЧИСТКА МАСЛА)**

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Будьте осторожны при сливе и фильтрации кулинарного масла — небрежность может привести к тяжелым ожогам. Температура фильтруемого масла близка к 177°C. Перед использованием любых переключателей или вентилей убедитесь в корректности соединения всех шлангов и правильности положения ручек сливных кранов. При сливе и фильтрации масла надевайте все необходимые средства индивидуальной защиты.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Перед подачей масла обязательно убедитесь в расположении раструба системы возврата масла через верх обжарочной емкости непосредственно над жаровней или соответствующим контейнером. В противном случае, имеется вероятность разлива масла с получением ожогов персоналом.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Перед сливом в контейнер для утилизации дождитесь снижения температуры масла до 38°C.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Сливайте во встроенный фильтр за один раз содержимое только одной обжарочной емкости во избежание переполнения и разлива горячего масла.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

При сливе масла в контейнер для утилизации или в переносное фильтровальное устройство не превышайте отметку максимального уровня заполнения контейнера.

1. Уберите крупные частицы загрязнений, плавающие на поверхности масла в обжарочной емкости.

ПРИМЕЧАНИЕ: Убедитесь в нагреве масла до рабочей температуры перед началом фильтрации.



Соберите любые крупные загрязнения с поверхности масла перед началом очистки.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 5. ФИЛЬТРАЦИЯ (ОЧИСТКА МАСЛА)**

5.3 Использование фильтра (продолжение)

2. Извлеките опорную решетку из обжарочной емкости при помощи стержня для очистки. Перемешайте масло тефлоновым ершиком Г-образной формы для поднимания осадка перед очисткой.



Извлеките опорную решетку из обжарочной емкости перед сливом масла.

3. Полностью откройте сливной вентиль фритюрницы перемещением красной ручки (под фильтруемой обжарочной емкостью) вправо. Продолжайте перемешивать масло.



Переместите красную ручку вправо для открывания сливного вентиля. Масло начнет сливаться в фильтровальный поддон.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 5. ФИЛЬТРАЦИЯ (ОЧИСТКА МАСЛА)**

5.3 Использование фильтра (продолжение)

4. Используйте тефлоновый ершик Г-образной формы для отмывки обжарочной емкости и содействия в удалении отложений. Удалите загрязнения ершиком со стенок фритюрницы и между нагревательными трубками. Используйте стержень для очистки для пробивания засорений в сливных трубках, при необходимости.
5. Откройте сливной клапан перемещением ручки одного из маслотовратных клапанов влево. Ручки маслотовратных клапанов на дальних сторонах шкафа предназначены для возврата масла в обжарочную емкость через задние патрубки с целью смывания загрязнений со дна жаровни. Две ручки в центральной части шкафа предназначены для возврата масла через верхний патрубок. Убедитесь в расположении патрубка над пустой обжарочной емкостью перед началом возврата масла.



Используйте тефлоновый ершик Г-образной формы для разрыхления загрязнений в ходе слива масла из обжарочной емкости.



Рычаги в правой и левой частях шкафа предназначены для возврата масла через задние патрубки обжарочной емкости. Рычаги в центральной части шкафа предназначены для возврата масла через верхний патрубок. В любом случае, желтый рычаг используется для возврата масла в расположенную непосредственно сверху обжарочную емкость.

⚠ ОПАСНОСТЬ! ОПАСНОСТЬ!

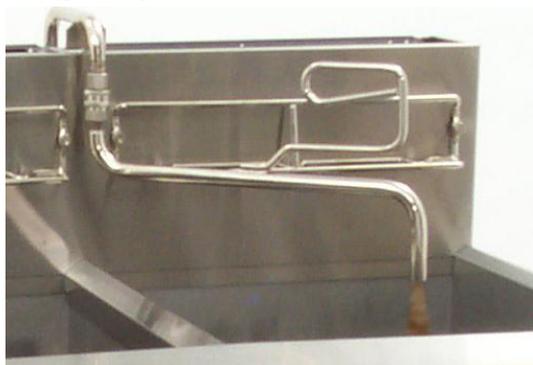
Перед подачей масла обязательно убедитесь в расположении патрубка системы возврата масла через верх обжарочной емкости непосредственно над жаровней или соответствующим контейнером. В противном случае, имеется вероятность разлива масла с получением ожогов персоналом.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 5. ФИЛЬТРАЦИЯ (ОЧИСТКА МАСЛА)**

5.3 Использование фильтра (продолжение)

6. Закройте красный сливной вентиль перемещением ручки вправо до упора. Функционирование фритюрницы разрешается контроллером только после получения сигнала замкнутого контура микропереключателя сливного вентиля. Оставьте масловозвратный вентиль (желтый) открытым с целью обеспечения функционирования насоса и заполнения обжарочной емкости очищенным маслом.
7. Выполните указанные ниже действия по завершении фильтрации.

- **Задний масловозвратный раструб для промывки дна обжарочной емкости:** После заполнения обжарочной емкости насос должен продолжать функционировать в течение 15-30 секунд после появления пузырьков с целью удаления всего масла из возвратных трубопроводов.



- **Возврат масла через верх жаровни:** Для опустошения масловозвратных трубок поток брызг из раструба системы возврата масла через верх обжарочной емкости должен вытекать в течение 15-30 секунд.



8. Выключите фильтр перемещением ручки масловозвратного вентиля влево в положение CLOSED («Закрты»). Данное действие приведет к закрытию масловозвратного вентиля под фритюрницей, в которой производилась очистка масла, и останову двигателя насоса фильтра.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 5. ФИЛЬТРАЦИЯ (ОЧИСТКА МАСЛА)**

⚠ ОПАСНОСТЬ!

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



Утилизируйте содержимое сетки для крошек в жаростойкий контейнер сразу по завершении фильтрации.

9. Повторите шаги 1 и 2 раздела 5.2. Извлеките сетку для крошек и высыпьте загрязнения в жаростойкий контейнер. По мере возможности следует промыть все компоненты поддона горячей мыльной водой. Ополосните и тщательно просушите (раздел 5.2, шаг 7). Иначе, необходимо тщательно очищать фильтровальный поддон в конце каждой рабочей смены в соответствии с указаниями выше.

Указания по поиску и устранению неисправностей системы фильтрации см. в главе 7.

5.4 Использование опционального заднего стока для утилизации масла

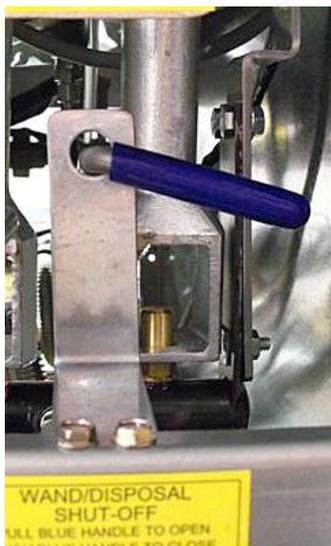
Выполните приведенные ниже указания для утилизации масла через опциональный задний сток

1. Убедитесь в чистоте и готовности фильтровального поддона к выполнению очистки масла. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** сливать масло через грязный или не полностью собранный фильтр.
2. Убедитесь в нагреве масла до рабочей температуры.
3. Выключите фритюрницу. Наденьте защитную спецодежду и соблюдайте осторожность. Горячее масло может стать причиной тяжелых ожогов.
4. Подготовьте фильтровальный поддон с бумажным элементом.
5. Откройте красный сливной вентиль фритюрницы, из которой необходимо слить масло. Сливайте по одной обжарочной емкости за раз.
6. Закройте красный вентиль после слива масла из обжарочной емкости в фильтровальный поддон. Убедитесь в закрытом состоянии всех прочих сливных и масловозвратных вентилях.
7. Убедитесь в наличии свободного места в сборном контейнере и соединении фритюрницы к системе утилизации масла.
8. Потяните синюю ручку выпускного вентиля с целью утилизации масла. Насос фильтра включится и откачает масло из фильтровального поддона. После опустошения фильтровального поддона следует выключить насос, установив

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 5. ФИЛЬТРАЦИЯ (ОЧИСТКА МАСЛА)**

ручку сливного вентиля в положение OFF («Выкл.»). Повторите шаги 1-8 при необходимости слива масла из других обжарочных емкостей. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** сливать воду и другие жидкости через фильтровальную систему!

9. Заполните фритюрницу свежим маслом.



ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G

ГЛАВА 6. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Обслуживаемое надлежащим образом оборудование характеризуется повышенной производительностью и увеличенным сроком службы. Поддерживайте чистоту фритюрницы в ходе рабочего дня с выполнением тщательной очистки по завершению смены.

ОПАСНОСТЬ!

Категорически запрещается проводить очистку фритюрницы во время готовки или после заполнения обжарочной емкости горячим маслом. Разбрызгивание нагретого до рабочей температуры масла при контакте с водой может стать причиной тяжелых ожогов находящихся поблизости работников.

6.1 Ежедневно

Вымойте все съемные детали. Произведите очистку всех наружных поверхностей. Запрещается использовать металлические мочалки, наждачную ткань, очистители или порошки для очистки деталей из нержавеющей стали. Произведите фильтрацию или замените масло, при необходимости. Чаще фильтруйте более интенсивно используемое масло (например, для жарки сильнопанированных продуктов).

ВНИМАНИЕ!

Используйте коммерческое чистящее средство, состав которого специально подобран для эффективной очистки и дезинфекции поверхностей, соприкасающихся с пищей. Перед использованием прочитайте инструкции и указания по мерам предосторожности. Обратите особое внимание на допустимую концентрацию чистящего средства и время, в течение которого оно может оставаться на поверхностях, соприкасающихся с пищей.

ВНИМАНИЕ! ВНИМАНИЕ!

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

6.2 Еженедельно

Полностью слейте масло из обжарочной емкости в систему фильтрации или металлический контейнер для утилизации. Запрещается использовать пластмассовое ведро или стеклянную емкость.

- Произведите очистку обжарочной емкости при помощи высококачественного моющего средства или горячей воды с химически активным чистящим веществом.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 6. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ**

- Закройте сливной вентиль и заполните обжарочную емкость моющим средством или водой с чистящим веществом.
- Потрите стенки обжарочной емкости и нагревательные трубки ершиком. Слейте содержимое и ополосните обжарочную емкость чистой водой.
- По завершении очистки необходимо слить, ополоснуть и тщательно просушить обжарочную емкость.
- Заполните обжарочную емкость кулинарным жиром согласно указаниям раздел 3.10 настоящего руководства.

6.3 Регулярно и (или) ежегодно

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

Компанией Frymaster Dean рекомендуется выполнение осмотра специалистами уполномоченного сервисного центра минимум один раз в год описанным ниже образом.

- Проведите осмотр шкафа фритюрницы **изнутри и снаружи, а также сзади и спереди** на наличие избыточных скоплений масла.
- Убедитесь в отсутствии засорения вытяжной трубы фритюрницы загрязнениями или отложениями застывшего масла или жира.
- Убедитесь в хорошем состоянии и надлежащем функционировании нагревателей и присоединенных компонентов (газовых вентилях, запальных горелок, воспламенителей). Осмотрите газовые соединения на наличие утечек и убедитесь надлежащем затягивании всех компонентов трубной системы.
- Убедитесь в соответствии давления клапанной коробке горелки и информации паспортной таблички фритюрницы.
- 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 блока (т.е. компьютере или контроллере, трансформаторах, реле, интерфейсных платах). Осмотрите блок компонентов и убедитесь в плотности затягивании соединений и хорошем состоянии проводки.
- Убедитесь в наличии и корректном функционировании всех средств защиты (т.е. предохранительных выключателей сливного вентиля, реле возврата в исходное состояние).

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 6. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ**

6.3 Регулярно и (или) ежегодно (продолжение)

- Убедитесь в хорошем состоянии и отсутствии протечек, а также исправности теплоизоляции обжарочной емкости. Убедитесь в наличии и хорошем состоянии диффузоров нагревательных трубок обжарочной емкости (без видимых следов ухудшения качества или повреждений).
- Убедитесь в плотном затягивании и хорошем состоянии соединений жгутов проводки.

Встроенная система фильтрации:

- Осмотрите все маслотовратные и сливные линии на отсутствие утечек и плотность затягивания соединений.
- Убедитесь в отсутствии утечек и чистоте фильтровального поддона. При обнаружении в корзине для крошек большого количества загрязнений, сообщите владельцу или оператору фритюрницы о необходимости ежедневного опустошения в жаростойкий контейнер и последующей очистки корзины.
- 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 («Открыто»). Убедитесь в возможности заедействования насоса с появлением пузырьков масла в соответствующей обжарочной емкости. При использовании системы возврата масла через верх обжарочной емкости убедитесь в возможности заедействования насоса с выходом потока брызг из раструба.
- Закройте все маслотовратные вентилях (т.е. установите все ручки клапанов линий возврата масла в положение CLOSED («Закрото»). Убедитесь в корректности функционирования каждого маслотовратного вентилях, включая насос фильтра рычажком микропереключателя на одной из ручек клапанов линий возврата масла. Ни в одной жаровне не должно быть воздушных пузырьков и потока брызг из раструба системы возврата масла через верх обжарочной емкости.
- Убедитесь в надлежащей подготовке фильтровального поддона к процессу фильтрации с последующим сливом масла, нагретого до 177°C, из обжарочной ванны в фильтровальный поддон и закрыванием сливного вентилях. Установите ручку маслотовратного вентилях в положение OPEN («Открыто»). Дождитесь возврата масла в обжарочную емкость. Максимальный период заполнения обжарочной емкости составляет 2 минуты 30 секунд. Установите ручку маслотовратного вентилях в положение CLOSED («Закрото») после слива масла из всех линий (подтверждается

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 6. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ**

пузырьками масла в обжарочной емкости или потоком брызг из раструба системы возврата масла через верх обжарочной емкости).

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.

6.4 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.

- 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.

ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G ГЛАВА 7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

7.1 Введение

В настоящем разделе содержится простое справочное руководство по устранению обычных проблем, встречающихся при эксплуатации данного оборудования. Приведенные указания должны помочь в устранении или, по крайней мере, точной идентификации проблем данного оборудования. Несмотря на наличие в данной главе информации о наиболее часто встречающихся неисправностях, в ходе эксплуатации могут возникать другие, не описанные ниже проблемы. В таких случаях, пожалуйста, обращайтесь за содействием в службу технической поддержки компании Frymaster Dean.

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 себе 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.
- Убедитесь в надлежащем соединении быстроразъемных муфт газопровода.

ОПАСНОСТЬ!

Категорически запрещается пытаться перемещать заполненную горячим маслом фритюрницу или переливать горячее масло из одного контейнера в другой.

ОПАСНОСТЬ!

Будьте предельно осторожны при выполнении проверок электрических систем. во избежание контакта с элементами, находящимися под напряжениями.

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

 ВНИМАНИЕ!

Осмотр, испытания и ремонт электрических компонентов должен выполнять только специалист уполномоченного сервисного центра. На время сервисного обслуживания обязательно отключайте устройство от источника электропитания, за исключением случаев проведения электрических испытаний.

 ОПАСНОСТЬ!

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать открытое пламя для растапливания участка закупорки системы фильтрации отвердевшим жиром. Открытое пламя повышает опасность пожара и травмирования оператора.

7.2 Поиск и устранение неисправностей фритюрницы

Указания по использованию фритюрниц, оборудованных контроллерами FAST, см. в соответствующем руководстве FAST. Приведенные ниже действия относятся только к контроллерам K3000 или F3000.

7.2.1	Контроллер не включается после нажатия кнопки выключателя (ON/OFF).	<ol style="list-style-type: none">1. Проверьте автоматические выключатели в здании. При необходимости, верните автоматические выключатели в исходное состояние.2. Проверьте соединение фритюрницы к внешнему источнику электропитания.3. Отсоедините фритюрницу от источника электропитания.4. Скачок напряжения или прекращение подачи электроэнергии могут являться причиной временной блокировки контроллера. <p>Обратитесь в уполномоченный сервисный центр при сохранении проблемы со включением фритюрницы после нажатия кнопки ON/OFF.</p>
--------------	--	--

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

**7.2 Поиск и устранение неисправностей фритюрницы
(продолжение)**

<p>7.2.2</p>	<p>Контроллер включен, но электропитание газовых вентилей отсутствует.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Убедитесь в свободном ходе поплавкового выключателя (без заедания в положении DOWN/«Вниз»). Обратитесь в уполномоченный сервисный центр при обнаружении дефектов поплавкового выключателя. 2. При показе на дисплее контроллера K3000 или F3000 сообщения LOW TEMP («Низкая температура») необходимо вернуть термостат контроля верхнего уровня температуры к исходным параметрам (расположен в шкафу фритюрницы под пультом управления). Обратитесь в уполномоченный сервисный центр в случае невозможности сброса термостата к исходным настройкам.
<p>7.2.3</p>	<p>Контроллер включен, но фритюрница не нагревается.</p>	<p>Убедитесь во включенном состоянии, по крайней мере, одного светодиодного индикатора кнопки продукта на панели контроллера. В противном случае, нажимайте кнопки продуктов до включения одного светодиодного индикатора.</p> <p>Убедитесь в корректности заданных уставок продукта.</p>

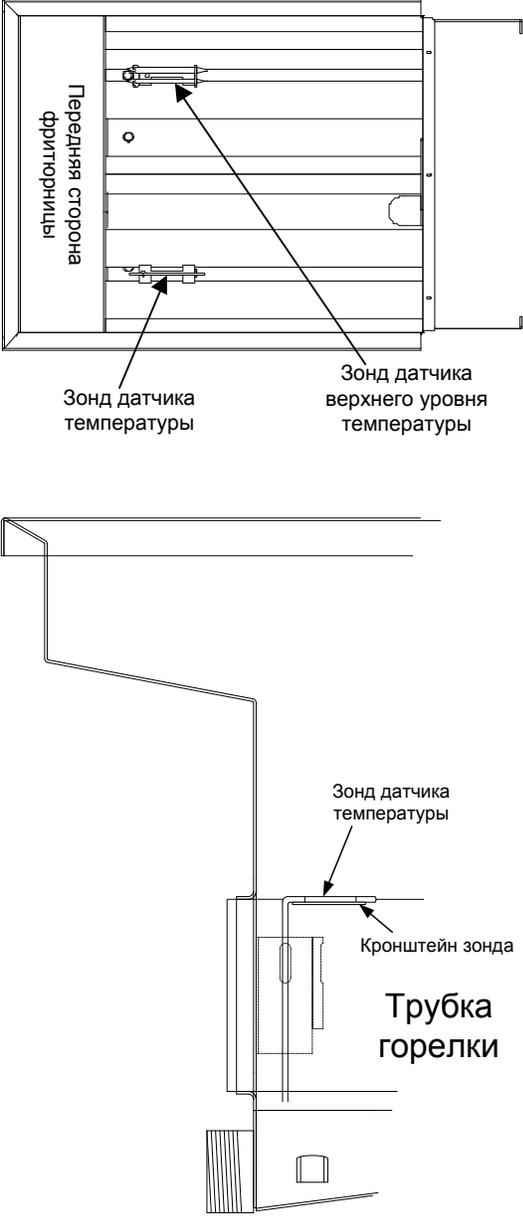
**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

**7.2 Поиск и устранение неисправностей фритюрницы
(продолжение)**

7.2.4	Температура обжарочной емкости отличается от уставки контроллера.	<ol style="list-style-type: none">1. Включите фритюрницу.2. Выберите номер продукта и запустите нагрев фритюрницы на приблизительно 30 минут с целью стабилизации температуры кулинарного жира у заданного значения.3. Разместите термометр в пределах 25,4 мм от зонда датчика температуры на глубину около 75 мм. (См. рис. на стр. 7-3).4. Нажмите кнопку температуры контроллера K3000 или F3000 с целью проверки температуры обжарочной емкости. Нажмите кнопку температуры контроллера с целью просмотра уставки для выбранного номера продукта. Уставка температуры показывается слева, с точкой после цифрового значения.5. Температура термометра должна быть в пределах $\pm 5^{\circ}\text{C}$ от показываемого на дисплее контроллера K3000 или F3000 значения. <p>В случае положительного ответа: Система поддерживает температуру надлежащим образом.</p>
--------------	--	---

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

**7.2 Поиск и устранение неисправностей фритюрницы
(продолжение)**

 <p>The top diagram shows the front panel of the fryer with two temperature sensors. The left sensor is labeled 'Зонд датчика температуры' (Temperature sensor probe) and the right one is 'Зонд датчика верхнего уровня температуры' (High temperature level sensor probe). The front panel is labeled 'Передняя сторона фритюрницы' (Front side of the fryer). The bottom diagram shows a close-up of the burner tube assembly. It includes a 'Зонд датчика температуры' (Temperature sensor probe) mounted on a 'Кронштейн зонда' (Sensor bracket), which is positioned near the 'Трубка горелки' (Burner tube).</p>	<p>В случае отрицательного ответа Убедитесь выступании наконечника зонда на 3,2 мм (1/8") от верха трубок горелки (см. рис.). В случае корректности настройки зонда, может быть неисправна цепь датчика контроллера. В случае некорректной настройки зонда - требуется провести регулировку.</p> <p>6. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр в случае возникновения указанных ниже ситуаций во время данной проверки.</p> <ul style="list-style-type: none">a. Имеются сомнения в целостности цепи датчика контроллера.b. Требуется регулировка зонда датчика температуры.c. Неспособность контроллера K3000 или F3000 отправить команду на нагрев в ходе теста калибровки.
---	--

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

7.2 Поиск и устранение неисправностей фритюрницы (продолжение)

7.2.5	<p>На экране дисплея остаются сообщения <i>CLoSE drA in vAlvE</i> («Закрывать сливной вентиль») и <i>CONF Irn</i> («Подтверждение») после закрывания сливного вентиля.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроллер K3000 или F3000 отключился во время слива масла из обжарочной емкости. 2. Закройте сливной вентиль. Выключите и включите контроллер K3000 или F3000. 3. Откройте сливной вентиль. На экране дисплея контроллера K3000 или F3000 показываются сообщения <i>CLoSE drA in VALVE</i> («Закрывать сливной вентиль») и <i>CONF Irn</i> («Подтверждение»). 4. Закройте сливной вентиль и нажмите любую кнопку под сообщением <i>CONF Irn</i> («Подтверждение»). 5. На экране дисплея показывается сообщение <i>FILL vAt FroM drA in PAn?</i> («Залить масло из сливного поддона?»), сменяющееся на <i>YES</i> («Да») и <i>no</i> («Нет»). 6. Нажмите кнопку <i>YES</i> («Да») для заливки масла из фильтровального поддона (<i>FILLER PAn</i>) и следуйте указаниям на дисплее. Нажмите кнопку <i>no</i> («Нет») для заливки свежего масла (<i>FRESH oIL</i>). 7. На экране дисплея показывается сообщение <i>REPOvE PAn</i> («Извлечь поддон»), сменяющееся на <i>IS PAn EmPTy?</i> («Поддон пуст?») и <i>YES</i> («Да») / <i>no</i> («Нет»). Выберите корректный ответ. 8. На дисплее контроллера показываются сообщения <i>INSErt PAn</i> («Вставить поддон») и <i>CONF Irn</i> («Подтвердить»). 9. Заполните устройство кулинарным жиром. 10. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр в случае сохранения на экране дисплея контроллера K3000 или F3000 сообщений <i>CLoSE drA in vAlvE</i> («Закрывать сливной вентиль») и <i>CONF Irn</i> («Подтверждение») после выполнения шагов 1-4. Ниже приводится описание возможных неисправностей. <ol style="list-style-type: none"> a. Отказ микровыключателя сливного вентиля. b. Нарушение целостности цепи сливного вентиля. c. Поломка контроллера K3000 или F3000.
--------------	--	---

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

7.2.6	Насос фильтрационной системы не запускается или останавливается во время фильтрации.	<ol style="list-style-type: none">1. Срабатывание устройства защиты от тепловой перегрузки двигателя. В данном случае необходимо подождать около 45 минут. Нажмите кнопку на торце двигателя насоса фильтра.2. При сохранении данной проблемы, прекратите производить сброс двигателя к исходным настройкам после перегрузки и обратитесь в уполномоченный сервисный центр. <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Данная проблема обычно вызвана проникновением крупных частиц в насос в ходе фильтрации. Убедитесь в надлежащем размещении бумажного элемента и сетки для крошек.</p>
--------------	---	---

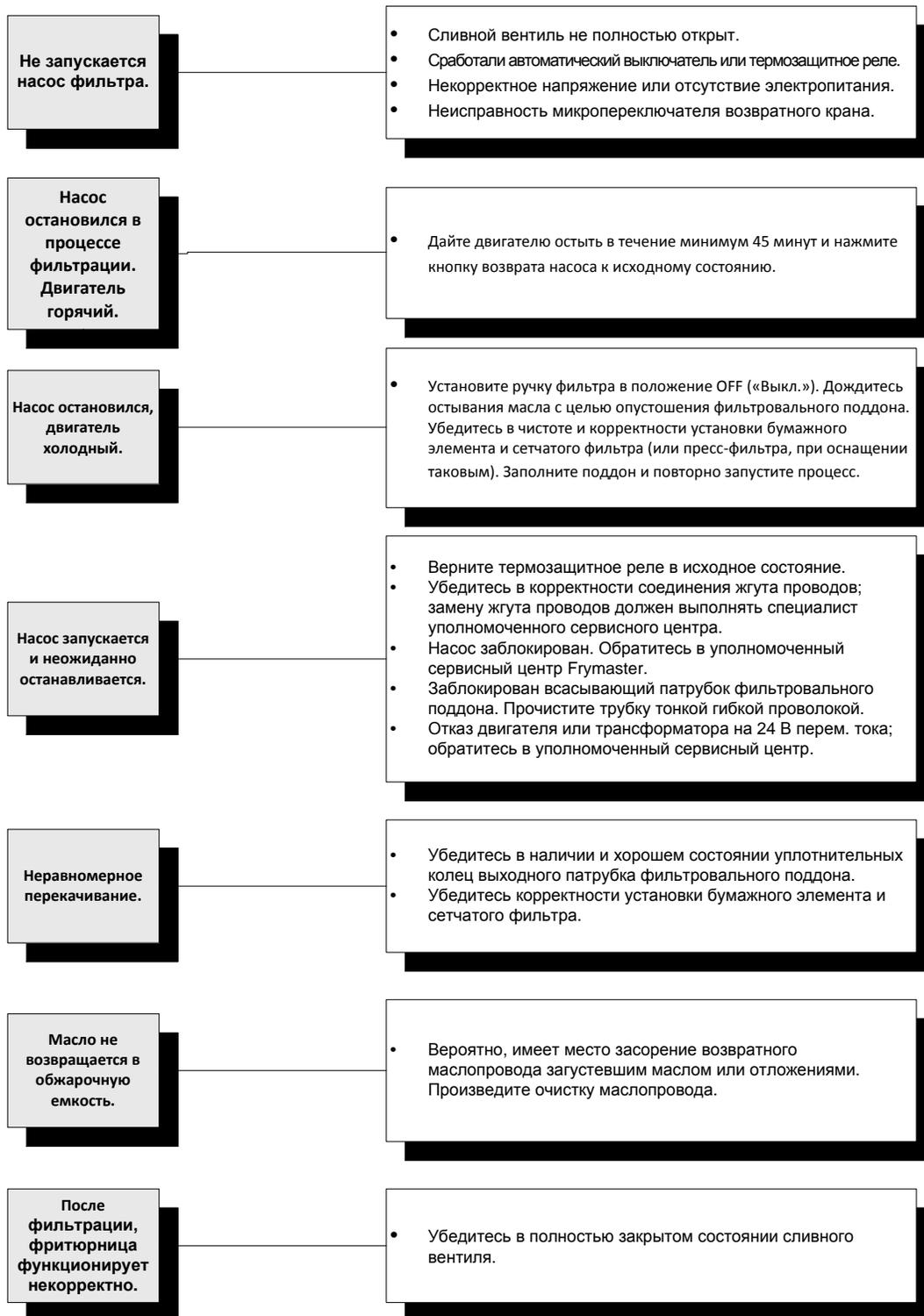
**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

Поиск и устранение неисправностей фритюрницы (продолжение)

<p style="text-align: center;">7.2.7</p>	<p style="text-align: center;">Неисправности основной горелки.</p>	<p>A. Основная горелка на зажигается; в основной горелке отсутствует газ.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Убедитесь в свободном ходе поплавкового выключателя (без заедания в положении DOWN («Вниз»)).2. Проверьте и верните выключатель верхнего уровня температуры в исходное положение.3. Имеется вероятность дефекта газового вентиля и (или) электронной системы розжига; обратитесь в уполномоченный сервисный центр. <p>B. Небольшие и слабые языки пламени основной горелки; кулинарный жир не разогревается до требуемой температуры быстро. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр .</p> <p>C. Невозможность достижения заданной температуры и (или) прерывистое функционирование фритюрницы.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Некорректное расположение или настройка зонда датчика температуры. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр .2. Дефект датчика температуры. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр за содействием. <p>D. Невозможность контроля температуры кулинарного жира; фритюрница функционирует у верхнего предельного уровня температуры. Ниже описаны возможные причины данной неисправности.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Дефект эксплуатационного термостата. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр .2. Дефект зонда датчика температуры. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр .
---	---	--

**ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G
ГЛАВА 7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

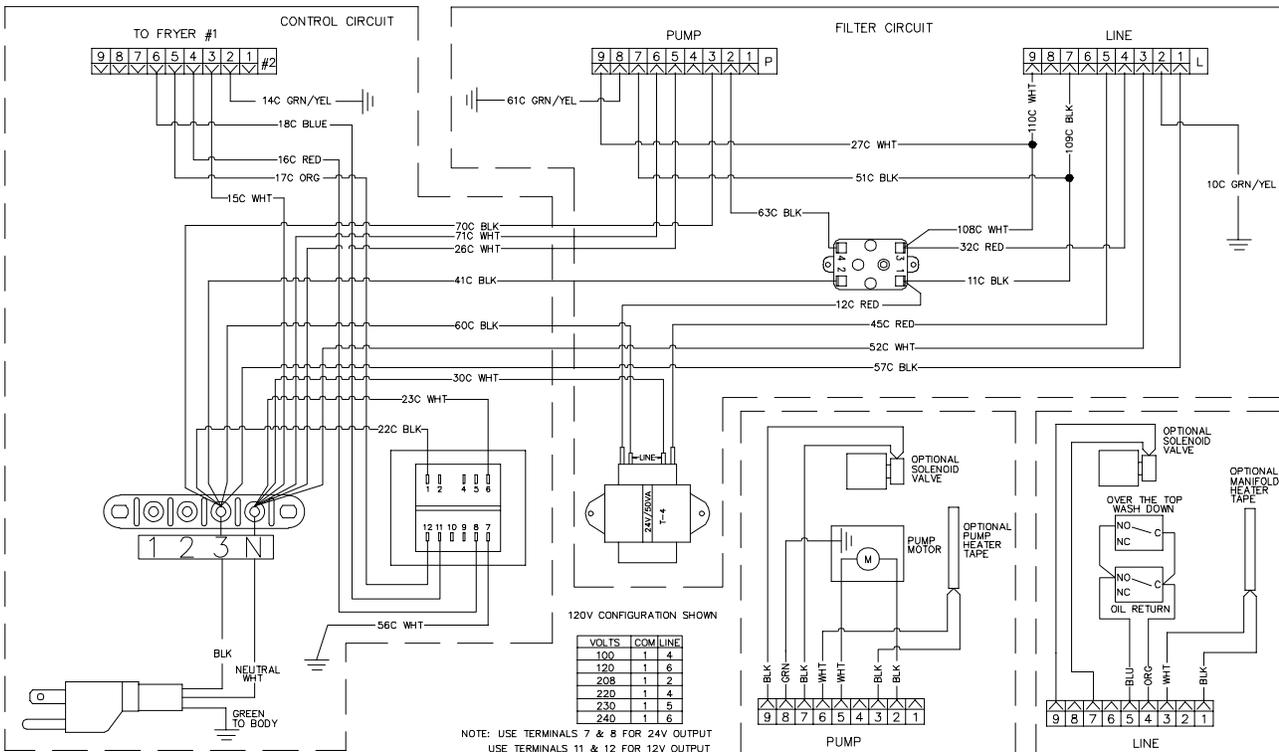
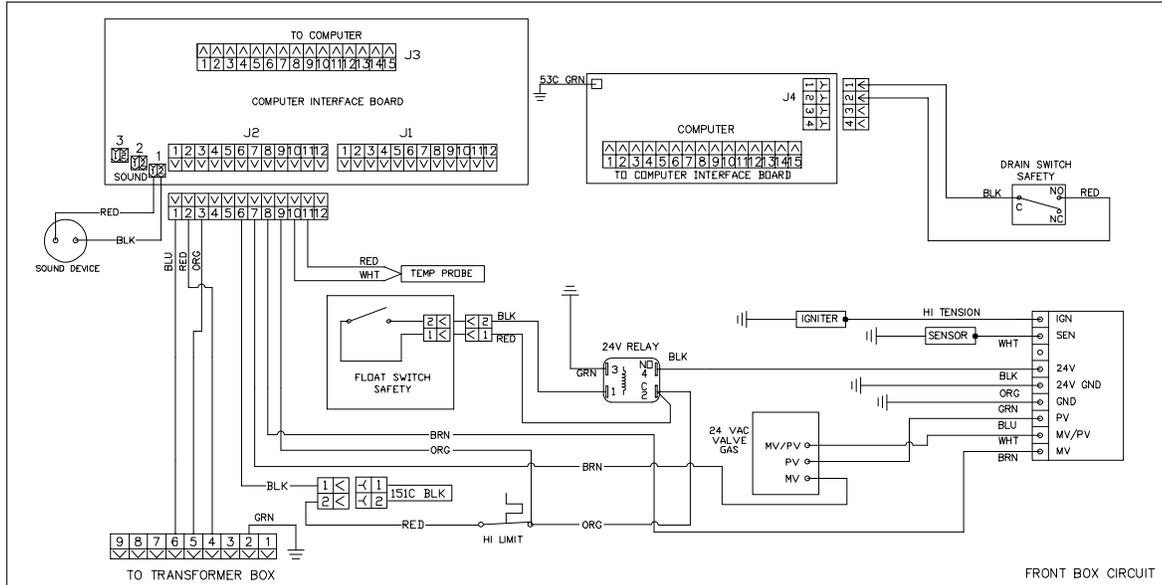
7.3 Поиск и устранение неисправностей встроенной системы фильтрации



ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G ГЛАВА 7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

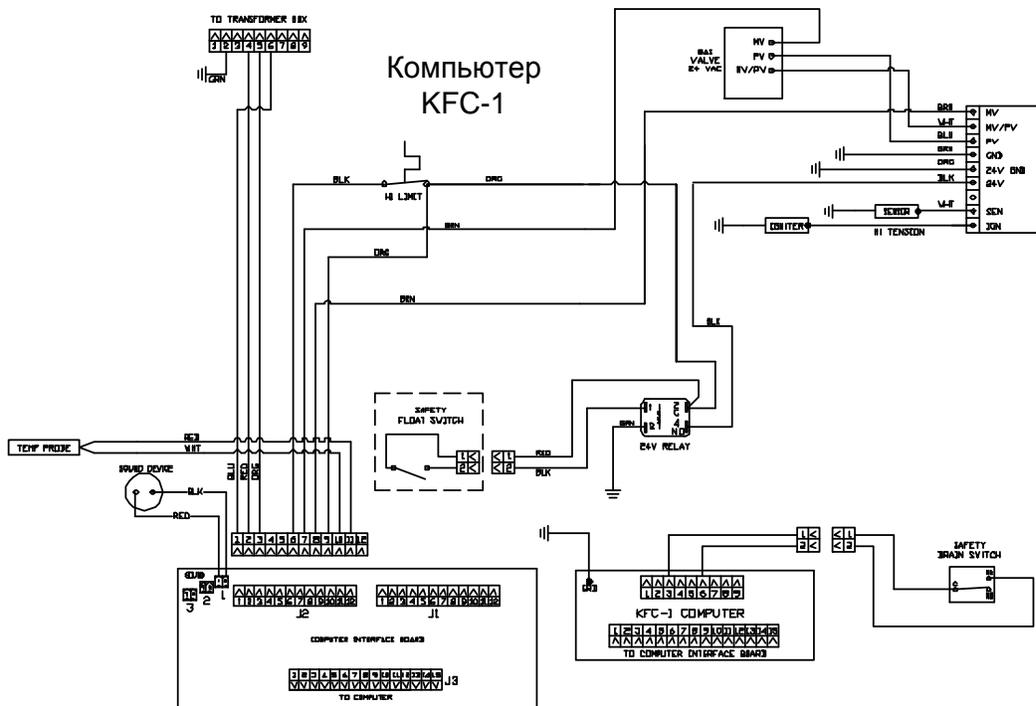
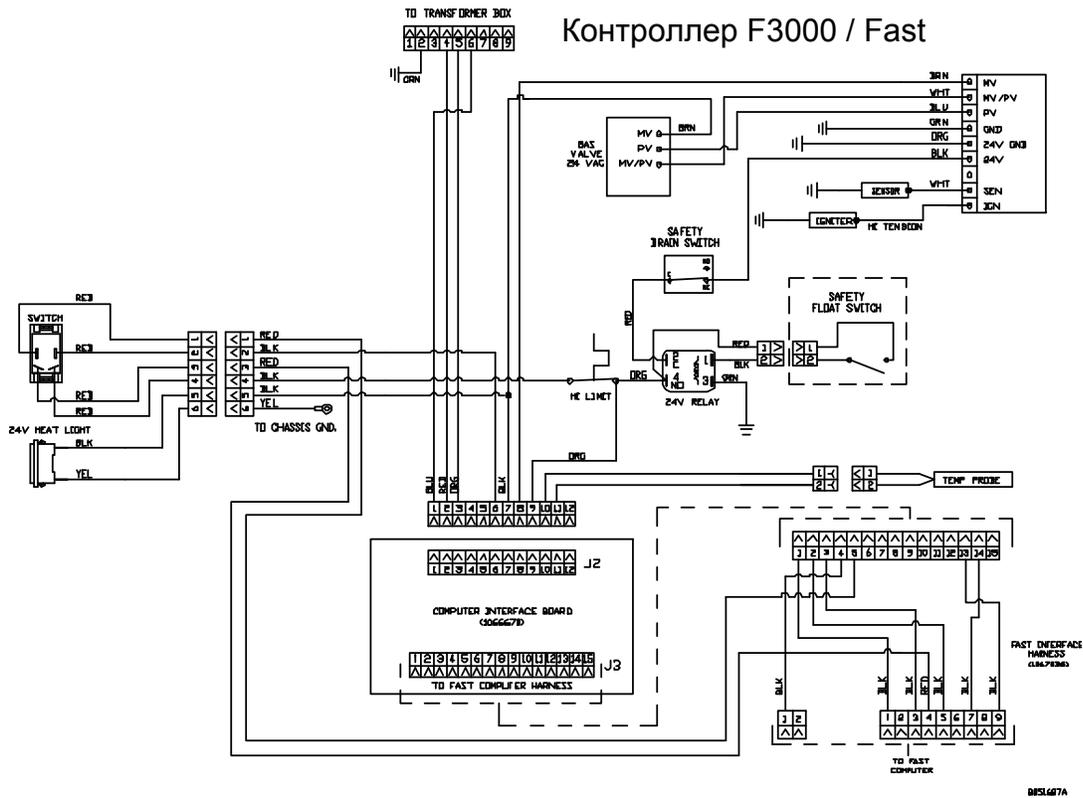
7.4 Принципиальные электрические схемы

Схема систем фильтрации и управления фритюрниц,
оснащенных контроллером K3000



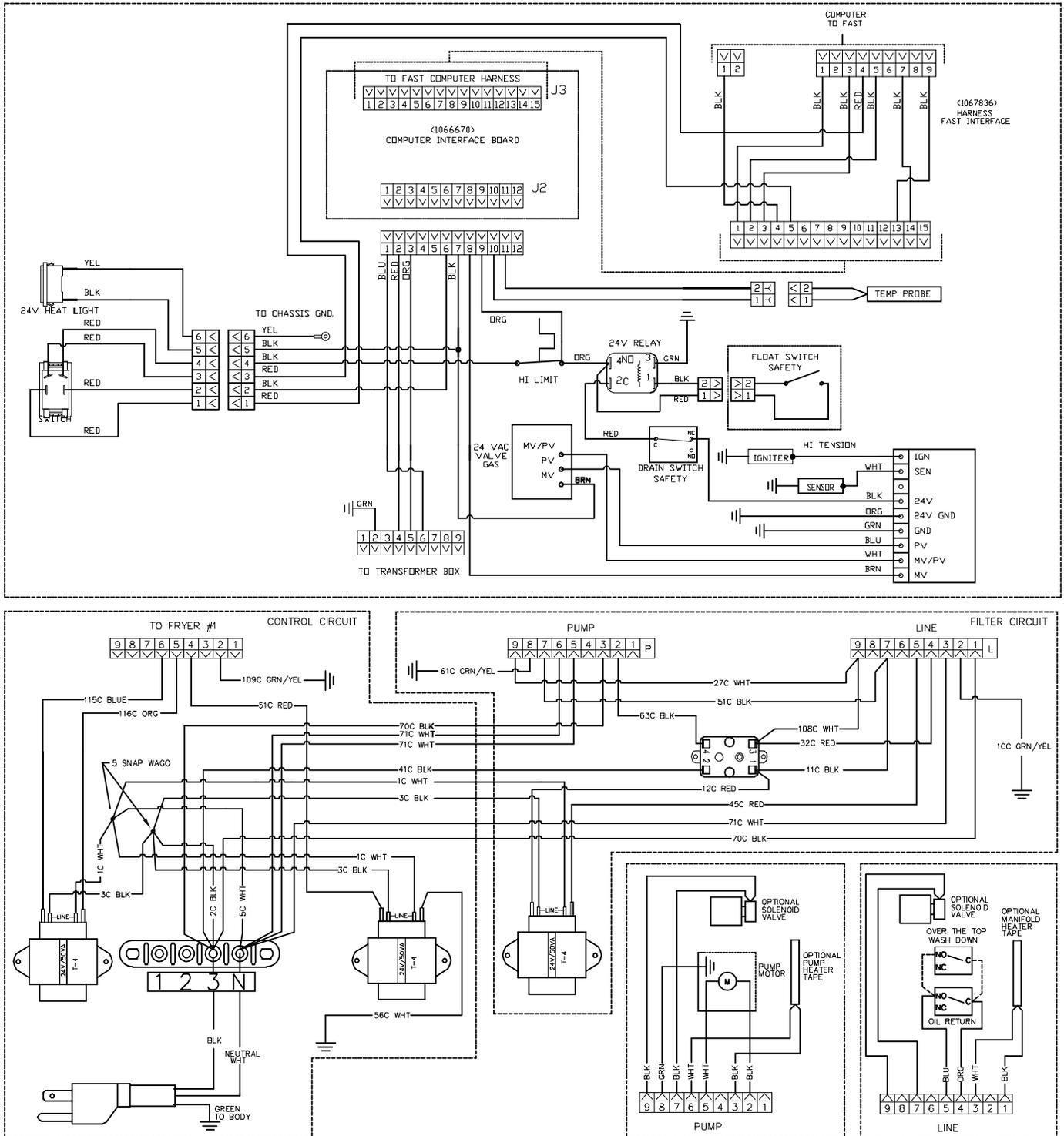
8051909A

ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G ГЛАВА 7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



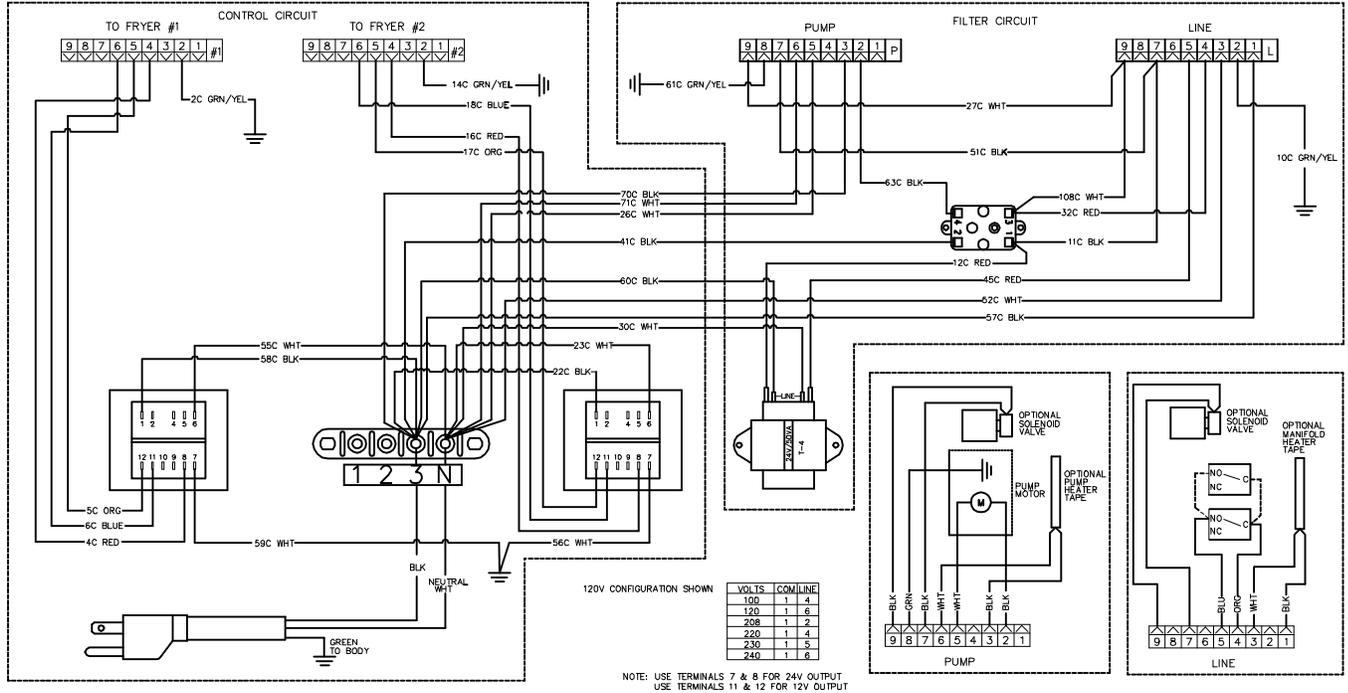
ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G ГЛАВА 7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Схема систем фильтрации и управления фритюрниц,
оснащенных контроллерами F3000 / Fast



ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ COOL ZONE YSCFHC18G ГЛАВА 7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Схема систем фильтрации и управления фритюрниц,
оснащенных контроллером KFC-1





Frymaster, L.L.C.,
8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana, 71106, США.

ТЕЛ. 1-318-865-1711

ФАКС (детали) 1-318-688-2200

ФАКС (техподдержка) 1-318-219-7135

ОТПЕЧАТАНО В США

ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ
1-800-551-8633

Russian
МАРТ(MAR) 2012 Г.
8197257