

Frymaster®

Your Growth Is Our Goal

Електрически фритюрник Gen III LOV™ от серия BIELA14-T



Ръководство за монтаж, експлоатация и поддръжка

Това ръководство се актуализира с пускането на нова информация и модели. Посетете нашия уебсайт за най-новото ръководство.

Тази глава за съоръжението ще бъде включена в раздела за фритюрника в Ръководството за съоръженията.



СЪДЪРЖАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ЗАБЕЛЕЖКИ.....	стр. ii
ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ГАРАНЦИЯ.....	стр. v
ВЪВЕДЕНИЕ.....	стр. 1-1
ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ	стр. 2-1
ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ.....	стр. 3-1
ИНСТРУКЦИИ ЗА КОМПЮТЪРА M4000	стр. 4-1
РАБОТА С ВГРАДЕНАТА ФИЛТЪРНА СИСТЕМА.....	стр. 5-1
ПРОФИЛАКТИЧНА ПОДДРЪЖКА	стр. 6-1
ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ ОТ ОПЕРАТОРА.....	стр. 7-1
ИНСТРУКЦИИ ЗА RTI (НАЛИВНО ОЛИО).....	стр. A-1
ОПЦИЯ ЗА ПОДГОТОВКА С ТЪВРДА МАЗНИНА НА ТУБАТА В КУТИЯ.....	стр. B-1
ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ТОПЕНЕ НА ТЪВРДА МАЗНИНА	стр. C-1
ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЕНЗОРА ЗА КАЧЕСТВО НА ОЛИОТО (OQS).....	стр. D-1

ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ

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

⚠ ВНИМАНИЕ

ПРОЧЕТЕТЕ ИНСТРУКЦИТЕ
ВНИМАТЕЛНО, ПРЕДИ ДА
ИЗПОЛЗВАТЕ ФРИТЮРНИКА.



8 1 9 7 3 4 0 B G

Каталожен номер: FRY_IOM_8197340BG 09/2022

Превод на оригиналните инструкции Bulgarian / български



ЗАБЕЛЕЖКА

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

ЗАБЕЛЕЖКА

Този уред е предназначен само за професионална употреба и експлоатацията му трябва да се осъществява само от квалифициран персонал. Инсталирането, поддръжката и ремонта трябва да се извършва от оторизиран сервиз на Frymaster (FAS) или от друг квалифициран специалист. Инсталирането, поддръжката или ремонтите от неквалифицирани лица може да доведат до анулиране на гаранцията на производителя. Вж. Глава 1 на това ръководство за определения на квалифициран персонал.

ЗАБЕЛЕЖКА

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

ИЗВЕСТИЕ ЗА КЛИЕНТИТЕ ОТ САЩ

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

ЗАБЕЛЕЖКА

Този уред е предназначен за използване за търговски приложения, например в кухни на ресторанти, столови помещения, болници и търговски предприятия като пекарни, месарници и др., но не и за непрекъснато масово производство на храни.

ЗАБЕЛЕЖКА

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

ИЗВЕСТИЕ ЗА СОБСТВЕНИЦИТЕ НА УРЕДИ, ОБОРУДВАНИ СЪС СЕНЗОРНИ КОНТРОЛЕРИ

САЩ

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

КАНАДА

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

ОПАСНОСТ

При монтаж този уред трябва да бъде електрически заземен в съответствие с местните кодекси или, при липса на местни кодекси, с Националния електрически кодекс, ANSI/NFPA 70, Канадския електрически кодекс, CSA C22.2 или съответния национален кодекс на страната, в която е инсталиран.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Уредът трябва да се монтира и използва по такъв начин, че вода да не може да влезе в контакт с мазнината или олиото.

 ОПАСНОСТ

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

 ОПАСНОСТ

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

 ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ

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

 ОПАСНОСТ

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

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

 ОПАСНОСТ

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

 ОПАСНОСТ

Този фритюрник е снабден със захранващ шнур (трифазен) за всеки съд за пържене и отделен петжилен шнур за цялата система. Преди преместване, тестване, поддръжка и какъвто и да е ремонт на фритюрника ви от Frymaster, изключете от електрозахранващата мрежа ВСИЧКИ електрически шнулове.

 ОПАСНОСТ

Пазете отводите чисти. Запушването на задвижващите механизми може да причини щети или наранявания.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Този уред не е предназначен за употреба от деца на възраст под 16-годишна възраст или от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или липса на опит и знания, освен ако не им е предоставен надзор във връзка с използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност. Не позволявайте на деца да играят с този уред.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

За да гарантирате безопасната и ефикасната експлоатация на фритюрника и смукателя, електрическият щепсел за 120-волтовата линия, която захранва смукателя, трябва да бъде пъхнат докрай и заключен в щекера си с капачка.

ЗАБЕЛЕЖКА

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

ОПАСНОСТ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Бъдете внимателни и носете подходящо оборудване за безопасност, включително топлоустойчива престилка, щит за лице и неопрениви ръкавици, когато изпълнявате задачи, при които може да докосвате горещи повърхности или горещо олио, което може да причини сериозни изгаряния.

ОПАСНОСТ

Не пръскайте аерозоли в близост до този уред, докато той работи.

ОПАСНОСТ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не блокирайте участъка около основата или под фритюрниците.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не използвайте водни струи за почистването на това съоръжение.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Експлоатацията, инсталирането и обслужването на този продукт може да ви изложи на въздействието на химикали/продукти, включително [Бисфенол А (BPA), стъклена вата или керамични влакна и кристален силициев диоксид], за който [които] е известно на щата Калифорния, че причиняват рак, вродени дефекти или други вреди на репродуктивната система. За повече информация отидете на www.P65Warnings.ca.gov.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не оставяйте фритюрника без надзор по време на употреба.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Бъдете внимателни, когато пускате мокра храна или вода в горещото олио. Това може да причини пръскане на олиото, което да причини сериозни изгаряния

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не препълвайте съда за пържене, за да избегнете преливане на горещо олио, което може да причини сериозни изгаряния, подхлъзване и падане.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Бъдете внимателни и носете подходящи предпазни средства, когато добавяте олио към фритюрника, за да предотвратите пръскане на горещо олио, което може да причини тежки изгаряния.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Бъдете внимателни, когато пускате големи количества храна в горещото олио. Това може да причини голямо количество пяна, която да прелее и да причини изгаряния.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Отварянето на изпускателния вентил ще доведе до изтичане на горещото съдържание на фритюрника, което може да причини нараняване.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Бъдете внимателни близо до фритюрника, тъй като подът може да е хлъзгав, което може да доведе до подхлъзване и падане.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

НИКОГА не източвайте изваряващ или почистващ разтвор в съда за изхвърляне на мазнина (SDU), вграден филтриращ уред, преносим филтриращ уред или OQS (сензор за качество на олиото). Тези съоръжения не са предназначени за тази цел и разтворът ще ги повреди, което ще доведе до отмяна на гаранцията.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

OQS (сензорът за качество на олиото) може да се повреди от следното:

1. Неправилно сглобяване на филтърния съд, което позволява навлизането на магнезол или други филтърни прахове под филтърната хартия.
2. Неизползването на филтърна хартия или подложки.
3. Скъсана филтърна хартия или подложки.
4. Изпомпване на вода, изваряващ разтвор или други почистващи средства през OQS сензора.
5. Използване на високо налягане за почистване на сензора.

Неспазването на тези указания може да доведе до високи разходи за подмяна и анулиране на гаранцията.

ЗАБЕЛЕЖКА

Претегленото ниво на звуково налягане на уреда е под 70 dB.

 **ОПАСНОСТ**

Този уред трябва да бъде свързан с гъвкави връзки за екипотенциално свързване към електрическото захранване, така че фритюрникът да може да се движи в желаната посока, на разстояние не по-малко от размера на фритюрника в посоката на движение, плюс 500 mm, без гъвкавите връзки да бъдат опъвани или подложени на напрежение.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ГАРАНЦИЯ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК LOV-T™

Frymaster, L.L.C. дава следните ограничени гаранции на първоначалния купувач само за това съоръжение и взаимозаменяемите резервни части:

A. ГАРАНЦИОННИ КЛАУЗИ – ФРИТЮРНИЦИ

1. Frymaster L.L.C. гарантира всички компоненти срещу дефекти в материала и изработката за период от две години.
2. Всички части с изключение на съда за пържене, O-пръстените и предпазителите са гарантирани за две години от датата на инсталиране на фритюрника.
3. Ако която и да е част, освен предпазителите и O-пръстените на филтъра, даде дефект през първите две години след датата на инсталиране, Frymaster също ще заплати по основната часова ставка разходите за до два часа труд за подмяна на частта, както и пътни разноски до 100 мили/160 км (50 мили/80 км във всяка посока).

B. ГАРАНЦИОННИ КЛАУЗИ – СЪДОВЕ ЗА ПЪРЖЕНЕ

Съдът за пържене има доживотна гаранция за части и труд. Ако в съд за пържене се получи теч след инсталиране, Frymaster ще подмени съответния съд, като отпусне до максималното време съобразно таблицата на Frymaster за нормирано време в часове труд по основната часова ставка. Компонентите, прикрепени към съда за пържене, като горна граница, сонда, набивки, уплътнения и съответни скоби, също са обезпечени от доживотната гаранция, ако подмяната им е обусловена от подмяната на съда за пържене. Течове, дължащи се на пренебрегнати експлоатационни норми или пробив с приспособления, като сонди, сензори, горни граници, изпускателни вентили или изходящи тръбопроводи, не са включени.

B. ГАРАНЦИОННИ РАЗПОРЕДБИ – EASY TOUCH – КОНТРОЛЕР ЗА СЕНЗОРЕН ЕКРАН

Frymaster L.L.C. гарантира Easy Touch – контролери за сензорен екран срещу дефектни материали или изработка за период от три години с части и труд от първоначалната дата на инсталиране.

Г. ВРЪЩАНЕ НА ЧАСТИ

Всички дефектни части в гаранция трябва да бъдат върнати на оторизиран сервиз на Frymaster в рамките на 60 дни за признаване. След 60 дни няма да бъде разрешено признаване.

E. ИЗКЛЮЧЕНИЯ ОТ ГАРАНЦИЯТА

Тази гаранция не обезпечава съоръжения, които са били повредени вследствие на неправилна употреба, пренебрегнати експлоатационни норми, изменения или произшествия, като:

- неправилен или неоторизиран ремонт (включително всеки съд за пържене, който е заварен на място);
- неспазването на съответните инструкции за инсталиране и/или процедурите за поддръжка по график, както са предвидени във фишовете с изисквания за поддръжка. За запазването на гаранцията се изисква доказателство за поддръжка по график;
- неправилна поддръжка;
- повреда при транспортиране;
- неправилна употреба;
- премахване, изменение или заличаване на табелката с основни данни или на кода с датата на нагревателните елементи;
- използването на съда за пържене без мазнина или друга течност в него;
- нито един фритюрник няма да получи гаранция, за който не е получен подходящ формуляр за стартиране.

Тази гаранция също така не покрива:

- транспортиране или път над 100 мили/160 км (50 мили/80 км във всяка посока) или път над два часа;
- заплащане за труд в извънработно време или през почивни дни;
- произтичащи повреди (цената за ремонта или подмяната на друга собственост, която е повредена), загуба на време, приходи, възможност за използване или други случайни повреди от какъвто и да е вид.

Няма подразбиращи се гаранции за продаваемост или пригодност за каквато и да е определена употреба или цел.

Тази гаранция е приложима към датата на отпечатването си и подлежи на промяна.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК GEN III LOV™ ОТ СЕРИЯ BIELA14-T

ГЛАВА 1: ВЪВЕДЕНИЕ

ЗАБЕЛЕЖКА: Преди започването на нормална работа в ресторанта фритюрникът Frymaster BIELA14-T трябва да бъде въведен в експлоатация и да бъде проведена демонстрация и обучение за използването му.

1.1 Общи положения

Прочетете инструкциите в това ръководство внимателно преди започването на работа със съоръжението. Ръководството разглежда всички конфигурации на моделите BIELA14 LOV™ на McDonald's. Фритюрниците в това семейство модели са в голяма степен с едни и същи части и когато за тях се говори като група, те се наричат фритюрниците "LOV™".

Фритюрниците BIELA14-T LOV™ разполагат със съд за пържене с нисък обем олио, автоматично допълване на олиото, автоматичен блок за периодично филтриране и сензорен екран. Структурата с европейски дизайн включва заоблена покриваща плоча и голям кръгъл отвод, който гарантира, че картофи и други остатъци се отмиват във филтърния съд. Фритюрниците BIELA14-T LOV™ се контролират от контролер за сензорен екран M4000. Фритюрниците в тази серия са или с цяла, или с разделена на сектори вана и могат да бъдат закупени в комплекти от до пет вани.

Всеки съд за пържене е снабден с температурна сонда за точен контрол на температурата.

Фритюрниците BIELA14-T LOV™ се доставят напълно сглобени. Всички фритюрници се доставят с опаковка със стандартни аксесоари. Всеки фритюрник се регулира, тества и проверява фабрично преди опаковане за доставка. Максималното тегло на празен фритюрник с пет вани е 970 lbs. (440 kg).

1.2 Информация за безопасност

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

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

ВНИМАНИЕ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОПАСНОСТ

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

Фритюрниците BIELA14 LOV™ включват функция за засичане на високи температури, която прекъсва електрозахранването на елементите, в случай че температурните контроли излязат от строя.

Контролерът е снабден с литиева батерия. Сменяйте батерията само с литиева батерия Panasonic CR2032 3V, каталожен номер 8074674. Използването на друга батерия може да създаде риск от пожар или експлозия. Батерията може да бъде закупена от фабричен оторизиран сервиз.

 **ВНИМАНИЕ**

Батерията може да избухне при неправилно боравене. Не презареждайте, разглобявайте или изхвърляйте в огън.

1.3 Информация за контролерите M4000

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

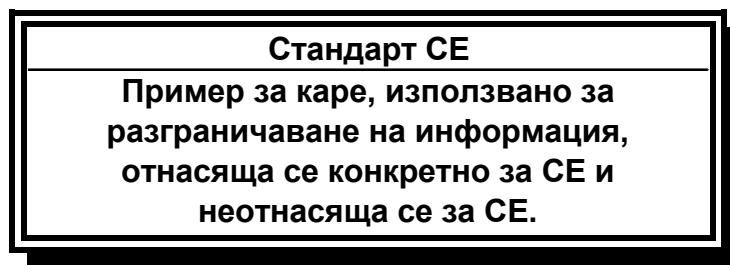
Потребителят се предупреждава, че всякакви промени и изменения, които не са изрично одобрени от страната, отговорна за спазване на изискванията, могат да доведат до анулиране на пълномощията на потребителя да работи със съоръжението.

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

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

1.4 Информация , конкретно за Европейската общност (СЕ)

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



1.5 Монтажен, обслужващ и сервизен персонал

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

1.6 Определения

КВАЛИФИЦИРАН И/ИЛИ ОТОРИЗИРАН ОБСЛУЖВАЩ ПЕРСОНАЛ

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

КВАЛИФИЦИРАН МОНТАЖЕН ПЕРСОНАЛ

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

КВАЛИФИЦИРАН СЕРВИЗЕН ПЕРСОНАЛ

Квалифицираният сервизен персонал се определя като персонал, който е запознат със съоръжението от Frymaster и който е оторизиран от Frymaster, L.L.C. да обслужва сервизно съоръжението. Всички оторизирани служители по техническото обслужване трябва да бъдат оборудвани с пълен набор ръководства за техническо обслужване и части и да съхраняват на склад минималното количество части за оборудването на Frymaster. Списък с оторизираните от Frymaster фабрични сервиси е даден на фирмения уебсайт на адрес www.frymaster.com. **Неизползването на квалифициран сервизен персонал ще анулира гаранцията от Frymaster за вашето съоръжение**

1.7 Процедура за искове за повреди при транспортиране

Какво да направите, ако съоръжението ви пристигне повредено:

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

1. **Подайте незабавно иск за повреди** – независимо от размера на повредата.
2. **Проверете за видими загуби и повреди и документирайте всички такива.** Уверете се, че тази информация е вписана в товарителницата или експресната разписка и е подписана от човека, извършващ доставката.
3. **Скрити загуби или повреди** – ако повредата остане незабелязана до разопаковането на съоръжението, уведомете **незабавно** транспортната фирма или превозвача при установяването ѝ и подайте иск за скрита повреда. Той трябва да бъде подаден в срок от 15 дни от датата на доставка. Уверете се, че сте запазили контейнера за проверка.

***Frymaster* НЕ ПОЕМА ОТГОВОРНОСТ ЗА ПОВРЕДА ИЛИ ЗАГУБА,
ПОНЕСЕНА ПРИ ТРАНСПОРТИРАНЕ.**

1.8 Сервизна информация

За нерутинна поддръжка или ремонти, както и за сервизна информация се свържете с местния оторизиран сервиз на Frymaster. За да ви окаже съдействие бързо, представителят на оторизирания сервиз на Frymaster (FAS) или на Сервизния отдел на Frymaster се нуждае от определена информация за вашето съоръжение. Повечето от тази информация е отпечатана на табелката с основни данни, която е закрепена от вътрешната страна на вратата на фритюрника. Номерата на частите се намират в ръководството за сервиз и части. Поръчките за части могат да се отправят директно към местния оторизиран сервизен център на Frymaster или дистрибутор. Списък с оторизираните от Frymaster фабрични сервизи е даден на фирмения уебсайт на адрес www.frymaster.com. Ако нямате достъп до списъка, свържете се със Сервизния отдел на Frymaster на телефон 1-800-551-8633 или 1-318-865-1711 или по имейл до fryservice@welbilt.com.

Следната информация е необходима, за да ви бъде оказано съдействие по най-ефикасния начин:

Номер на модела _____

Сериен номер _____

Напрежение _____

Същност на проблема _____

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

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК GEN III LOV™ ОТ СЕРИЯ VIELA14-T

ГЛАВА 2: ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ

2.1 Общи изисквания за инсталиране

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

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

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

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

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

ОПАСНОСТ

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

ЗАБЕЛЕЖКА

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

ОПАСНОСТ

Трябва да се вземат адекватни мерки за ограничаването на движението на този уред, без да се разчита на или да се стига до опъване на електрическите кабели. Комплект ограничители е осигурен заедно с фритюрника. Ако комплектът ограничители липсва, се свържете със своя местен оторизиран сервиз на Frymaster (FAS).

ЗАБЕЛЕЖКА

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

ЗАБЕЛЕЖКА

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

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако този уред е свързан за постоянно с фиксиран монтаж, той трябва да е свързан посредством медни жици, чиято номинална температура не по-малка от 167°F (75°C).

ЗАБЕЛЕЖКА

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

ОПАСНОСТ

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

ОПАСНОСТ

Всички електрически свързки на този уред трябва да са изпълнени съобразно диаграмата или диаграмите на електрическата монтажна схема, доставени заедно с уреда. Вижте електрическата(ите) диаграма(и), предоставена(и) с уреда, когато монтирате или обслужвате съоръжението.

ОПАСНОСТ

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

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

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

2.1.1 Луфт и вентилация

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не блокирайте участъка около основата или под фритюрниците.

ОПАСНОСТ

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

Когато монтирате какъвто и да е тип фритюрник, изрично трябва да се спазва стандарт № 96 на Националната асоциация за противопожарна защита.

Тръбопроводната система, аспираторът и филтърната група трябва да се почистват редовно и да се поддържат чисти от мазнини съгласно стандарт № 96 на NFPA.

Екземпляр от стандарта може да бъде получен от Националната асоциация за противопожарна защита, Battery March Park, Quincy, MA 02269 или на www.NFPA.org.

2.1.2 Изисквания за електрическото заземяване

Всички електрически уреди трябва да бъдат заземени в съответствие с всички приложими национални и местни закони и където това е в сила – законовите уредби на СЕ. При липса на местни кодекси, уредът трябва да бъде заземен в съответствие с Националния електрически кодекс, ANSI/NFPA 70, или Канадския електрически кодекс, CSA C22.2, както е приложимо. Всички уреди (свързани чрез шнур или за постоянно) трябва да са свързани към заземена електрозахранваща система. С фритюрника са предоставени електрически диаграми. Направете справка с табелката с основни данни от вътрешната страна на вратата на фритюрника за правилното напрежение.



Накрайникът за екипотенциално заземяване, показан на илюстрацията (вдясно), позволява цялото съоръжение едно и също място да бъде електрически свързано, за да се гарантира, че няма разлика в електрическия потенциал между модулите, която може да бъде опасна.

ОПАСНОСТ

Този уред е оборудван със специален (заземен) щепсел за защита срещу токов удар и трябва да бъде включен директно в правилно заземен контакт. Не режете, премахвайте или по друг начин заобикаляйте заземяващия щифт на този щепсел!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

За да гарантирате безопасната и ефикасната експлоатация на фритюрника и смукателя, електрическият щепсел за контролното електрозахранване, който захранва смукателя, трябва да бъде пъхнат докрай и заключен в щекера си с капачка.

2.1.3 Изисквания за Австралия

Да се инсталира съобразно AS 5601 / AG 601, законовите разпоредби на местните власти, за газта, електричеството и всички останали съответни наредби.

2.2 Изисквания за електрозахранването

Трифазният захранващ щепсел за елементите е с номинална стойност 60 amps, 250 VAC и е конфигурация L15-60P на NEMA. Контролният и филтърният щепсел е с номинална стойност 20 amps, 120/208 VAC и е конфигурация L21-20P на NEMA. Шнурът за захранване на елементите на всеки фритюрник трябва да е отделна мрежа, като това важи и за контролния шнур.

Това оборудване отговаря на EN61000-3-11. Въпреки това, когато свързва чувствително оборудване към същото трифазно захранване като фритюрника, потребителят трябва да определи след консултация с доставчика, ако е необходимо, че се използва условен импеданс от $0,122\Omega + 388\mu\text{H}$ на фаза и $0,081\Omega + 259\mu\text{H}$ неутрален.

НАПРЕЖЕНИЕ	ФАЗА	РАБОТА НА ПРОВОДНИЦИТЕ	МИН. РАЗМЕР	AWG (mm ²)	АМПЕРА НА РАМО		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако този уред е свързан за постоянно с фиксиран монтаж, той трябва да е свързан посредством медни жици, чиято номинална температура не по-малка от 167°F (75°C).

⚠ ОПАСНОСТ

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

⚠ ОПАСНОСТ

Всички електрически свързки на този уред трябва да са изпълнени съобразно диаграмата или диаграмите на електрическата монтажна схема, доставени заедно с уреда. Вижте електрическата(ите) диаграма(и), предоставена(и) с уреда, когато монтирате или обслужвате съоръжението.

2.3 След позиционирането на фритюрниците в зоната за пържене

⚠ ОПАСНОСТ

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

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

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

Предните ходови колела могат да бъдат заключени със стопорни винтове, които могат да бъдат разхлабени, за да бъде преместен фритюрникът на желаното място. След като фритюрникът бъде преместен на желаното място, стопорните винтове за ходовите колела могат да бъдат заключени с колелото, успоредно на фритюрника отпред назад, за да се улесни движението на фритюрника във и извън аспиратора за почистване и предотвратяване на удара на колелото в резервоара за олио.

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

⚠ ОПАСНОСТ

Трябва да се вземат адекватни мерки за ограничаването на движението на този уред, без да се разчита на или да се стига до опъване на електрическите кабели. Комплект ограничители е осигурен заедно с фритюрника. Ако комплектът ограничители липсва, се свържете със своя местен оторизиран сервиз на Frymaster (FAS).

⚠ ОПАСНОСТ

Горещото олио може да причини сериозни изгаряния. Избягвайте контакт. При всички обстоятелства олиото трябва да се изпразни от фритюрника, преди той да се премести, за да се избегнат разливания, падания и сериозни изгаряния. Фритюрниците могат да се преобърнат и да причинят сериозни телесни наранявания, ако не са подsigурени в стационарна позиция.

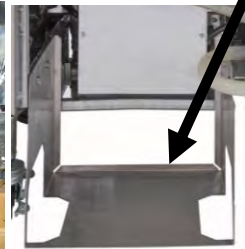
2. Почистете и напълнете с олио за готвене съда или съответно съдовете за пържене до долната линия за нивото на олиото с олио за готвене. (Вижте **Настройка на съоръжението и процедури за спиране** в глава 3.)

2.4 Инсталиране на рамата на тубата в кутия

Отворете вратата на фритюрника (обикновено крайната дясна врата или третата врата) и извадете напречната връзка, използвана за опора при транспортиране, като развиете четирите винта (вж. фигура 1). Поставете доставената рама на тубата в кутия (може да се различава на външен вид от показаната) в пакета с аксесоари с винтовете, които бяха отстранени в стъпката за отстраняване на напречната скоба (вижте Фигура 2). Ако използвате опцията за твърда мазнина, вижте Приложение Б и В в края на това ръководство за инструкции за инсталиране.



Фигура 1

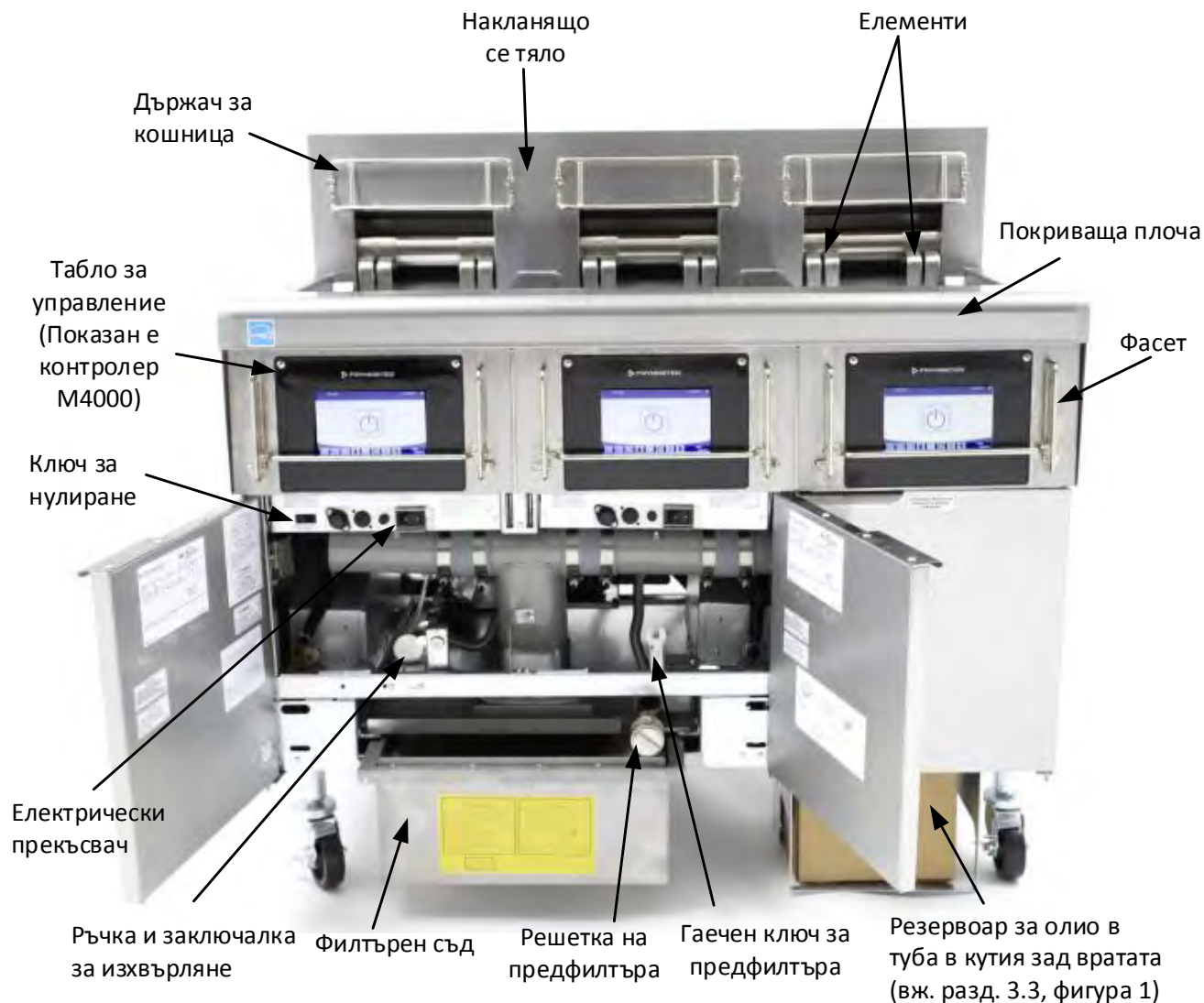


Фигура 2

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ GEN III LOV™ ОТ СЕРИЯ VIELA14-T

ГЛАВА 3: ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

ОРИЕНТИРАНЕ В ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ ФРИТЮРНИК LOV™ СЕРИЯ VIELA14



ТИПИЧНА КОНФИГУРАЦИЯ (ПОКАЗАН Е VIELA314-T)

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

3.1 Настройка на съоръжението и процедури за спиране

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ВНИМАНИЕ

Преди да включите фритюрника, се уверете, че вентилите за източване на съда за пържене са затворени. Отстранете опорната(ите) стойка(и) на скобата, ако има такава, и напълнете съда за пържене до долната линия OIL-LEVEL (Ниво на олиото). Ако се използва твърда мазнина, се уверете, че е уплътнена по дъното на съда за пържене.

3.1.1 Настройка

ОПАСНОСТ

Никога не използвайте уреда с празен съд за пържене. Съдът трябва да е пълен до долната линия OIL-LEVEL (Ниво на олиото) с вода или олио преди включването в електрическата мрежа. Неспазването на това изискване ще доведе до непоправими повреди в елементите и може да причини пожар.

ОПАСНОСТ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

BIELA14 не е предназначен за използване с твърди мазнини без монтиран комплект за твърди мазнини. Използването на твърда мазнина без комплект за твърди мазнини ще запуши линиите за доливане на олио. Капацитетът за олио на електрическия фритюрник BIELA14-T LOV™ е 32 lbs. (3,8 галона/14,5 литра) при 70°F (21°C) за пълна вана и 18 lbs. (2,2 галона/8,33 литра) при 70°F (21°C) за всяка от две-вани.

1. Напълнете съда за пържене с олио за готвене до долната линия за нивото на олиото, която се намира в задната част на съда. Това ще позволи на олиото да се разшири с увеличаването на температурата. Не наливайте студено олио над долната линия. Това може да доведе до преливане, когато олиото се разшири от топлината. За системи с наливно олио вж. раздел 5.3.9 относно инструкции за пълнене на ваната от наливна система. Ако се използва твърда мазнина, се уверете, че е уплътнена по дъното на съда за пържене.
2. Уверете се, че електрозахранващият шнур или шнурове са включени и заключени (ако е приложимо) в съответните щепселни кутии. Проверете дали щепселът е плътно поставен в контакта, като щифтетата му не се виждат изобщо.
3. Уверете се, че електрозахранването е включено. Главният прекъсвач е разположен зад лявата врата на фритюрника пред лявата контакторна кутия.
4. Уверете се, че контролерът е включен, като натиснете и задържите прекъсвача за включване и изключване за 3 секунди. Фритюрникът автоматично ще навлезе в режим на цикъл на топене, ако температурата на съда за пържене е 180°F (82°C) и ще покаже **MELT CYCLE IN PROGRESS**. (Извършва се цикъл на топене). (**ЗАБЕЛЕЖКА:** По време на цикъла на топене към елементите ще се подава електричество за няколко секунди, след което ще спре за по-дълъг период. Твърдата мазнина трябва да се разбърква от време на време в процеса на нагриване, за да е сигурно, че цялата твърда мазнина във ваната ще се втечни. Когато температурата на съда за пържене достигне 180°F (82°C), уредът автоматично ще превключи на режим на нагриване и ще се покаже **PREHEAT** (Предварително нагриване), до достигане на 15°F (9°C) от контролната точка. Елементите ще останат под напрежение, докато температурата на съда за пържене достигне програмираната температура на готвене. Щом фритюрникът достигне контролната точка, дисплеят на контролера се променя на **START** (Старт) и фритюрникът е готов за употреба.
5. Уверете се, че нивото на олиото е на горната линия OIL LEVEL (Ниво на маслото), когато олиото е с температурата си на готвене.
6. Максималното партидно натоварване за пържени картофи в олио или мазнина трябва да бъде не повече от 1½ фунта или 0,7 килограма.

Спиране

1. Натиснете прекъсвача за включване/изключване в изключено положение, за да изключите фритюрника.
2. Филтрирайте олиото и почистете фритюрниците (вж. Глави 5 и 6).
3. Почистете филтърния съд и сменете филтърната хартия или подложка.
Не оставяйте твърда мазнина във филтърния съд през нощта.
4. Покрийте съдовете за пържене с капачите им.

3.2 Експлоатация

Този фритюрник е снабден с контролери M4000 (илюстрирани вдясно). Направете справка с *Инструкции за работа с контролера M4000* в глава 4 за процедурите за програмиране и експлоатация на контролера.

Направете справка в Глава 5 на това ръководство за инструкции за експлоатация на вградената филтърна система.



КОНТРОЛЕР M4000

3.3 Автоматично доливане при нисък обем на олиото

Когато системата за нисък обем на олиото (Low Oil Volume – LOV™) работи във фритюрника, нивото на олиото в съда за пържене се проверява постоянно и се долива според нуждите от резервоар в шкафа. Резервоарът съдържа почти 16-килограмова (35 фунта) кутия с олио. При типична работа това е достатъчно за приблизително два дни.

Компонентите на системата са посочени отдясно (вж. фигура 1).

ЗАБЕЛЕЖКА: Системата е предназначена да допълва съдовете за пържене, а не да ги пълни. Съдовете за пържене изискват ръчно пълнене при стартиране и след дълбоко почистване (изваряване), освен ако се използва система за наливно прясно олио.

3.3.1 Подготовка на системата за употреба

След като фритюрникът е поставен под аспиратора, поставете кошницата на JIB (туба в кутия), доставена в пакета с аксесоари (вж. фигура 2). Ако използвате вариант с твърда мазнина, вижте Приложения Б и В.



Ключ за нулиране на JIB (Туба в кутия): Нулира жълтия светодиод след смяна на олиото.

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

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



Фигура 2

3.3.2 Смяна на резервоара за олио

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

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

Системата е готова за експлоатация.

3.3.3 Рутинна смяна на олиото

Когато нивото в резервоара за олио е ниско, се активира жълт индикатор (вж. фигура 3) и се показва TOP OFF OIL EMPTY (Долейте, олиото е изпразнено). Натиснете бутона с отметка, за да изчистите екрана. След като резервоарът е допълнен и/или сменен, натиснете и задръжте оранжевия бутон за нулиране до резервоара за олио, докато жълтият индикатор вече не свети. Ако използвате вариант с твърда мазнина, вижте Приложения Б и В за инструкции.

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

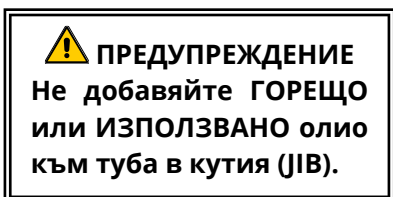


Фигура 4

3. С тубата за замяна в изправено положение махнете капачката и металното фолио (вж. фигура 6).



Фигура 6



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



Фигура 5

4. Поставете тубата в новия пълен контейнер (вж. фигура 7).



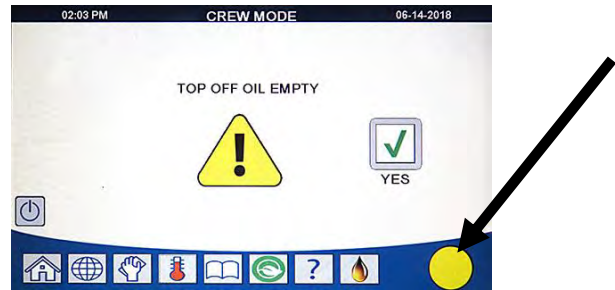
Фигура 7

5. Плъзнете тубата в кутия на рафта вътре в шкафа на фритюрника (показан на фигура 4).

6. Натиснете прекъсвача за нулиране на тубата в кутия, за да изключите жълтият индикатор на тубата на кутията на контролера M4000 (вж. фигура 8).



Фигура 8



Фигура 3

Жълт индикатор, че резервоарът за олио е празен.

3.3.4 Наливни системи или системи с предно изхвърляне на олиото

Инструкциите за инсталиране и използване на наливни системи за олио се намират в Приложение А в края на това ръководство.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ GEN III LOV™ ОТ СЕРИЯ VIELA14-T

ГЛАВА 4: ИНСТРУКЦИИ ЗА КОНТРОЛЕРА M4000

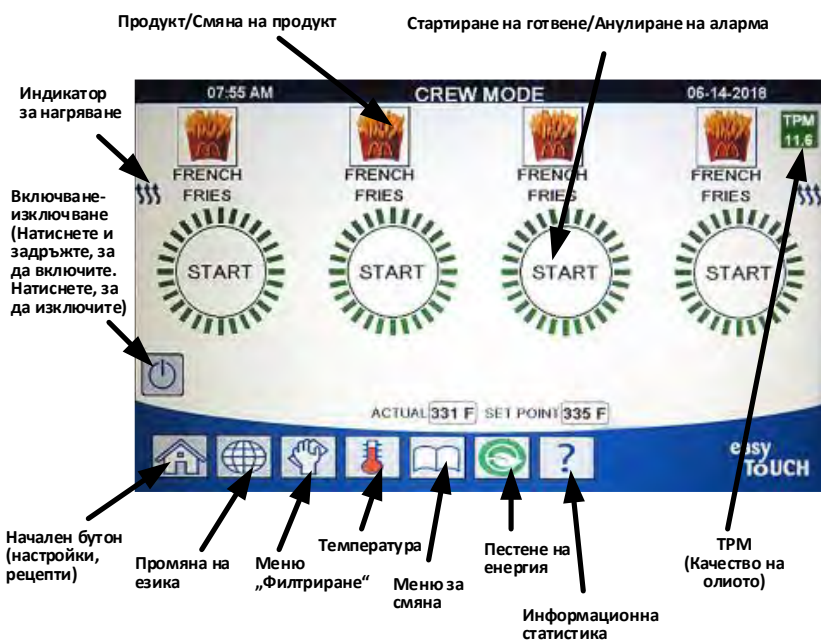
4.1 Обща информация за M4000

Добре дошли в M4000, лесен за използване контролер за сензорен екран с възможност за меню с 40 продукта. Натискането на един бутон стартира цикъл на готвене за избран продукт. Трябва само да изберете елемент от менюто върху бутон за продукти и да натиснете бутон START (Старт) под дисплея, показващ желания елемент. Контролерът може да направи плавен преход от МакНагетс към Crispy Chicken и към всеки добавен елемент от менюто.

M4000 работи с електрически и газови фритюрници както с цяла, така и с разделена на сектори вана.

4.2 Описание и функции на бутоните на M4000

4.2.1 Бутони за навигация



4.2.1.1 Лента с бутони за главното меню

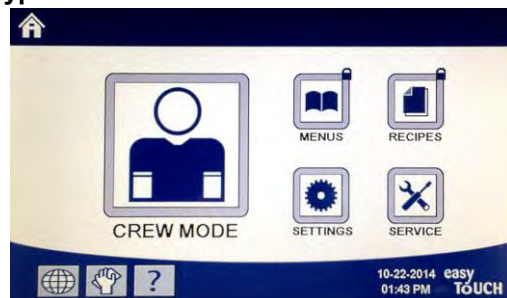
Лентата с бутони за главното меню в долната част на екрана се използва за навигиране в различните менюта на M4000 (вж. фигура 1).



Фигура 1

4.2.1.2 Начален бутон

Началният бутон се използва за превключване към началния екран (вж. фигура 2). Началният екран има бутони за режим на екип, менюта, рецепти, настройки и обслужване.



Фигура 2

4.2.1.3 Бутон за режим на екип

Бутонът за режим на екип превключва от началния екран на режима за готвене (вж. фигура 3).

4.2.1.4 Бутон за менюта

Бутонът за менюта се използва за настройка на различни менюта със специфични продукти като закуска, обяд и преходни менюта (вж. фигура 4).

4.2.1.5 Бутон за рецепти

Бутонът за рецепти позволява редактиране или добавяне на продукти (вж. фигура 5).

4.2.1.6 Бутон за настройки

Бутонът за настройки позволява достъп за редактиране на настройките на фритюрника (вж. фигура 6).

4.2.1.7 Бутон за обслужване

Бутонът за обслужване позволява достъп до функции за обслужване във фритюрника (вж. фигура 7).

По време на програмиране и други функции, ако не настъпи дейност в рамките на една минута, контролерът се връща към предишния режим на работа.

4.2.1.8 Бутон за включване/изключване

Натискането и задържането на бутона за включване/изключване за три (3) секунди включва потребителския интерфейс и фритюрника. Натискането на бутона за включване/изключване, когато фритюрникът е включен, изключва фритюрника (вж. фигура 8).

4.2.1.9 Бутон за език

Натискането на бутона за език превключва между основен и второстепенен език, ако функцията е конфигурирана в настройките на управителя (вж. фигура 9).



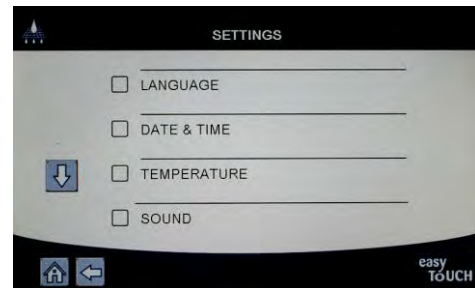
Фигура 3



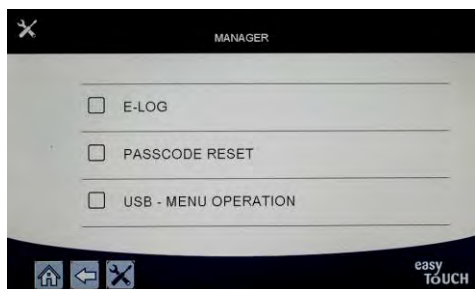
Фигура 4



Фигура 5



Фигура 6



Фигура 7



Фигура 8



Фигура 9

10.2.1.4 Бутон на менюто за филтриране

Натискането на бутона на менюто за филтриране предоставя достъп до функциите, свързани с филтриране, изхвърляне, източване, пълнене, както и дълбоко почистване на ваните (вж. фигура 10). Ако бъде пропуснато автоматично филтриране, бутонът става жълт, докато функцията завърши.



Фигура 10

4.2.1.11 Бутон за температура

Натискането на бутона за температура показва действителната температура на ваната и температурата на контролната точка (вж. фигура 11).



Фигура 11

12.2.1.4 Бутон за меню

Натискането на бутона за меню позволява превключване между различни менюта, ако са конфигурирани (вж. фигура 12).



Фигура 12

4.2.1.13 Бутон за пестене на енергия

Натискането на бутона за пестене на енергия превключва фритюрника от стандартна контролна точка към контролна точка с по-ниска температура, когато фритюрникът е в режим на готовност, за да се спестят разходи за енергия (вж. фигура 13).



Фигура 13

4.2.1.14 Бутон за информационна статистика

Натискането на бутона за информационна статистика предоставя статистическа информация за филтъра, за олиото, за експлоатационния живот, за употребата, за времето за възстановяване, за последното зареждане и за софтуерните версии (вж. фигура 14).



Фигура 14

4.2.1.15 Елементи на менюто за изход

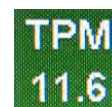
За да излезете или да се върнете назад от MENUS (Менюта) и SUB-MENUS (Подменюта), натиснете началния бутон или бутона със стрелка назад (вж. фигура 15).



Фигура 15

4.2.1.16 Бутон на OQS (сензор за качество на олиото) на TPM (Общо полярен материал)

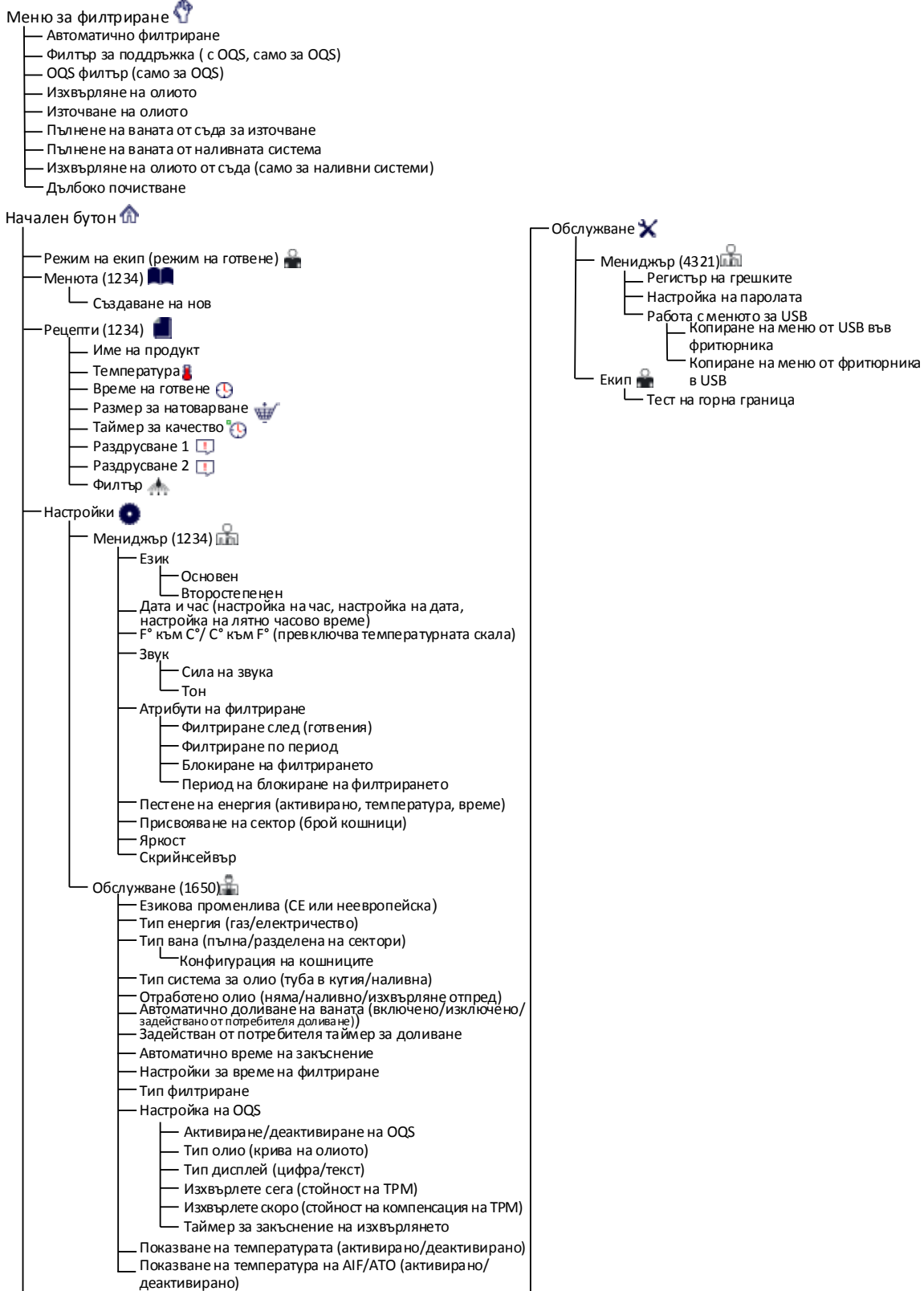
Натискането на бутона TPM, когато свети постоянно, показва последните 30 дни с показатели за TPM/OQS (вж. фигура 16). Натискането на бутона TPM, когато примигва, показва, че са изминали повече от 24 часа от последния OQS филтър и системата ще подкани за OQS филтър.



Фигура 16

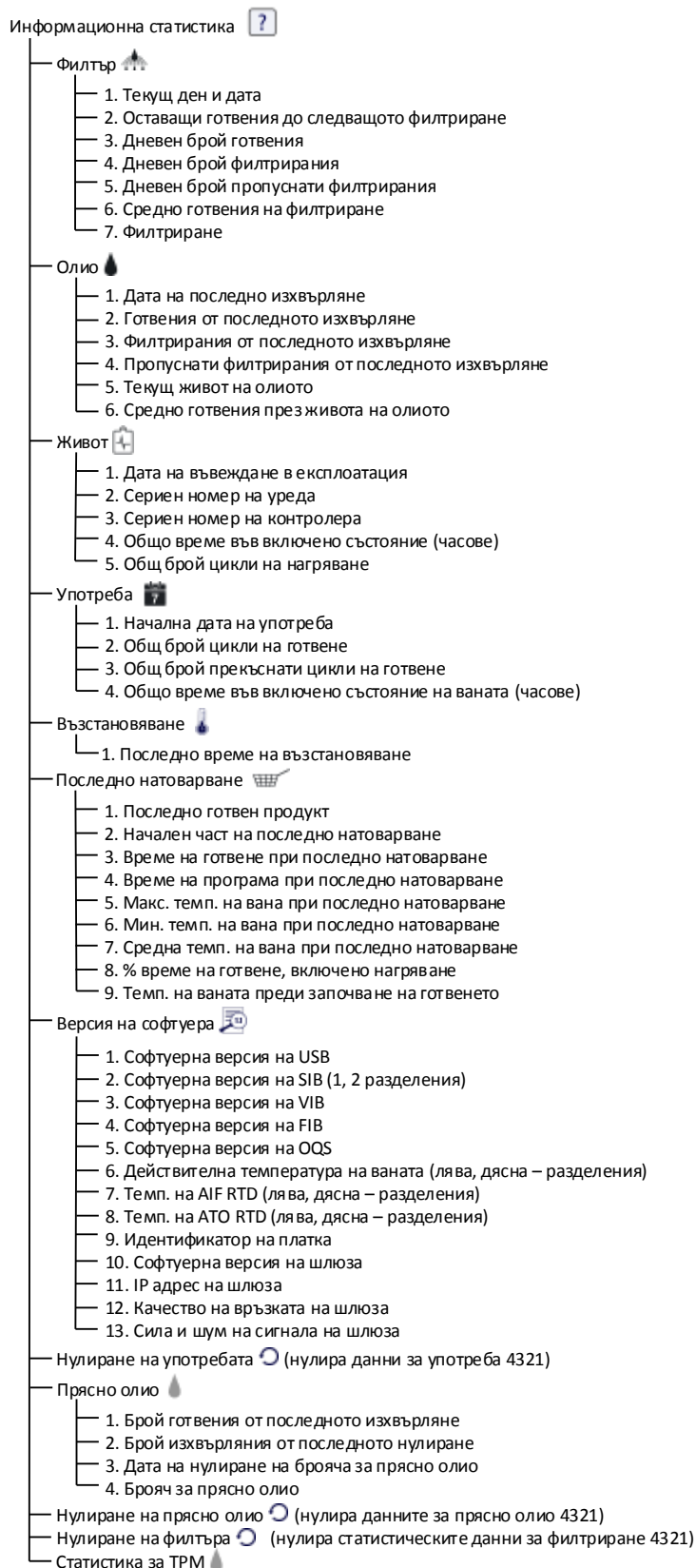
4.3 Дървовидно обобщение на менюто на M4000

По-долу са отразени основните раздели за програмиране в M4000 и реда, в който заглавията на подменютата ще бъдат намерени под разделите в Ръководството за инсталиране и експлоатация.



4.4 Дървовидно обобщение на информацията за M4000

По-долу е отразена информационната статистика в M4000 и редът, в който заглавията на подменютата ще бъдат намерени в контролера.



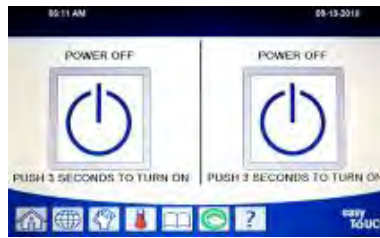
4.5 Основна експлоатация

M4000 Основна експлоатация



Включване или изключване на фритюрника

Натиснете и задръжте бутона, за да включите. Натиснете бутона, за да изключите. Изберете бутон от желаната страна на разделена на сектори вана.



Смяна на продукт

Натиснете и задръжте ИКОНАТА на продукта, свързана със сектора, за смяна на продукта. След това натиснете иконата на новия продукт.



Стартиране на цикъл на готвене

Натиснете бутона START (Стартиране) под желания продукт.



Анулиране на цикъл на готвене

Натиснете ЧЕРВЕНИЯ бутон „X“ до желания продукт в рамките на първите 30 секунди от готвенето.



Анулиране на аларма за задължение или раздрусване

Натиснете бутона под активния дисплей.



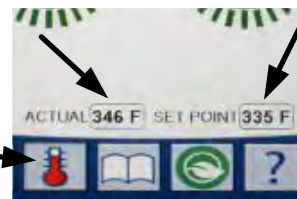
Анулиране на аларма за край на готвене (REMOVE – Отстраняване)

Натиснете бутона под активния дисплей.



Проверка на температурата и контролната точка

Натиснете бутона за температура. Показва действителната температура и контролна точка.



Начален бутон (настройки, рецепти)

Промяна на езика Меню „Филтриране“ Температура Меню Пестене на енергия Информация на статистика



4.6 Готвене

Готвене с M4000

- 1** На дисплея се показва продукт. За да изберете различен продукт, натиснете иконата на продукта и изберете друг продукт.



- 2** Натиснете бутон START (Стартиране) под продукта, за да стартирате цикъла на готвене.

- 3** Покажете промените в COOKING (Готвене) с оставащото време на готвене.



- 4** На дисплея SHAKE (Раздрусване) се сменя с кошница, когато е време за раздрусване на кошницата за пържене.



- 5** Натиснете бутоната SHAKE/BASKET (Раздрусване/Кошница) за да отмените алармата SHAKE (Раздрусване).



- 6** На дисплея REMOVE (Отстраняване) се редува с CHECKMARK (Отметка), когато времето за готвене завърши.



- 7** Натиснете бутоната REMOVE/CHECKMARK (Отстраняване/Отметка) за анулиране на алармата.



- 8** QUALITY TIMER (Таймер за качество) се показва под бутон START (Стартиране) по време на обратно отброяване от таймера за качество.



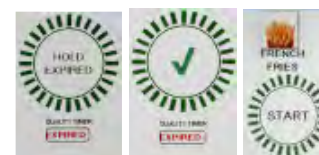
- 9** Натискането на бутоната START (Стартиране) сега ще стартира цикъл на готвене и ще прекрати отброяването от таймера за качество.



- 10** На дисплея HOLD EXPIRED (Задържане на изтекъл) се редува с CHECKMARK (Отметка), когато таймерът за качество е преминал или изтекъл.















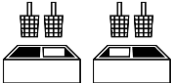



- 11** Натискането на бутоната HOLD EXPIRED/CHECKMARK (Задържане на изтекъл/Отметка) възстановява дисплея до текущо избрания продукт и уредът е готов за готвене.



















4,7 Програмиране на настройката на фритюрника (обслужване)

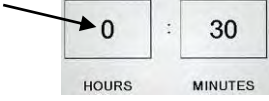

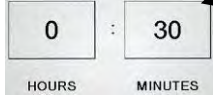







Необходимо е при първоначално включване или при смяна на контролер да се конфигурират параметрите на фритюрника. Настройката включва настройки за езикова променлива, тип енергия, тип вана, тип прясно олио, тип отпадно олио и автоматично доливане. Тези настройки трябва да се променят **САМО** от техническо лице.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Когато контролерът е в положение изключен/в готовност, натиснете началния бутон.
	2. Натиснете бутона Settings (Настройки).
	3. Натиснете бутона Service (Обслужване).
1 6 5 0	4. Въведете 1650
	5. Натиснете бутона ✓ (отметка).
<input type="checkbox"/> LOCALE (Езикова променлива)	6. Натиснете бутона за езикова променлива.
CE NON-CE JAPAN	7. Изберете CE, NON-CE или JAPAN . CE (Европейски стандарти за съответствие) и UKCA (Оценено съответствие за Обединеното кралство), Non-CE (неевропейски стандарти)
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (Настройката е завършена, нулирайте системата)	8. Няма действие.
	9. Натиснете бутона ✓ (отметка).
<input type="checkbox"/> ENERGY TYPE (Тип енергия)	10. Натиснете бутона за тип енергия.
GAS (Газ) ELECTRIC (Електричество)	11. Изберете GAS (Газ) или ELECTRIC (Електричество)
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (Настройката е завършена, нулирайте системата)	12. Няма действие.
	13. Натиснете бутона ✓ (отметка).
<input type="checkbox"/> VAT TYPE (Тип вана)	14. Натиснете бутона за тип вана.
FULL VAT (Пълна вана) SPLIT VAT (Разделена вана)	15. Изберете FULL VAT (Пълна вана) и SPLIT VAT .
4	16. Изберете Basket Configuration (Конфигурация на кошницата). Стойността по подразбиране е 4 .
	17. Натиснете иконата за продукт и изберете желания продукт. Повторете за другите линии.
	18. Натиснете бутона Save (Запазване), когато приключите.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (Настройката е завършена, нулирайте системата)	19. Няма действие.
	20. Натиснете бутона ✓ (отметка).

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	21. Натиснете бутона със стрелка надолу.
<input type="checkbox"/> OIL SYSTEM TYPE (Тип система за олиото)	22. Натиснете бутона за тип система на олиото.
JIB (Туба в кутия) BULK (Наливна)	23. Изберете JIB (Туба в кутия) или BULK (Наливна). ЗАБЕЛЕЖКА: JIB (Туба в кутия) или BIB (Торба в кутия) е тип контейнер за олио за еднократна употреба. Наливната система разполага с висококапацитетни цистерни за олио, които се свързват с фритюрника, който пълни резервоар в апарата.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (Настройката е завършена, нулирайте системата)	24. Няма действие.
	25. Натиснете бутона ✓ (отметка).
<input type="checkbox"/> WASTE OIL (Отпадно олио)	26. Натиснете бутона за отпадно олио.
NONE (Няма) BULK (Наливно) FRONT DISPOSE (С предно изхвърляне)	27. Изберете NONE (Няма), BULK (Наливна) или FRONT DISPOSE (С предно изхвърляне) . ЗАБЕЛЕЖКА: Изберете NONE (Няма), ако изхвърляте олиото в MSDU или друг МЕТАЛЕН контейнер. Изберете BULK (Наливно), ако изхвърляте олиото в наливна система за олио, която има висококапацитетни цистерни за олио, свързани с фритюрника. Изберете FRONT DISPOSE (С предно изхвърляне), ако изхвърляте в съд за изхвърляне от преден тип.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (Настройката е завършена, нулирайте системата)	28. Няма действие.
	29. Натиснете бутона ✓ (отметка).
<input type="checkbox"/> AUTO TOP OFF VAT (Автоматично допълване на ваната)	30. Натиснете бутона за автоматично допълване на ваната.
	31. Изберете LEFT VAT (Лява вана) или RIGHT VAT (Дясна вана) за разделени на сектори вани.
ON (Вкл.) OFF (Изкл.)	32. Изберете ON (Вкл.) за автоматично доливане. Изберете OFF (Изкл.) за деактивиране на автоматичното доливане. Стойността по подразбиране е ON (Вкл.).
	33. Натиснете бутона със стрелка надолу.
<input type="checkbox"/> ATO DELAY TIME (Автоматично време на закъснение)	34. Натиснете бутона за автоматично време на закъснение.
30 MINUTES (30 минути) 	35. Натиснете времето, за да промените времето на закъснение след промяна на резервоара за доливане на олио, преди системата да започне доливане. Натиснете бутона ✓ (отметка). Въведете стойност, по-голяма от 0, за твърда мазнина. Стойността по подразбиране е 30 минути, за да позволите на твърдата мазнина да започне да се топи, преди да започне доливането. Задайте стойността като 0 за течна мазнина.
SETUP COMPLETE (Настройката е завършена)	36. Няма действие.
	37. Натиснете по-малкия бутон ✓ (отметка) в полето SETUP COMPLETE (Настройката е завършена).









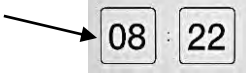




ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
<input type="checkbox"/> FILTRATION TIME SETTINGS (Настройки на времето за филтриране)	38. Натиснете бутона за настройки на времето за филтриране.
<input type="checkbox"/> POLISH TIME (Време за полиране) <input type="checkbox"/> DEEP CLEAN TIME (Време за дълбоко почистване) <input type="checkbox"/> AUTO FILTER WASH TIME (Време за измиване на автоматичния филтър) <input type="checkbox"/> MAINTENANCE FILTER WASH TIME (Време за измиване на филтъра за поддръжка) 	39. Тези настройки трябва да се променят само по фабричен инструктаж. Настройките по подразбиране са: <input type="checkbox"/> ВРЕМЕ ЗА ПОЛИРАНЕ - 300 <input type="checkbox"/> ВРЕМЕ ЗА ДЪЛБОКО ПОЧИСТВАНЕ - 3600 <input type="checkbox"/> ВРЕМЕ ЗА ИЗМИВАНЕ НА АВТОМАТИЧНИЯ ФИЛТЪР- 5 <input type="checkbox"/> ВРЕМЕ ЗА ИЗМИВАНЕ НА ФИЛТЪРА ЗА ПОДДРЪЖКА - 30 Когато приключите, натиснете бутона за връщане.
	40. Натиснете бутона със стрелка надолу.
<input type="checkbox"/> FILTRATION TYPE (Тип филтриране)	41. Натиснете бутона за тип филтриране. (Достъпно само за газ.)
SOLID (Твърда) LIQUID (Течна) 	42. Изберете SOLID (Твърда), ако използвате твърда мазнина. Изберете LIQUID (Течна), ако използвате течна мазнина. Когато приключите, натиснете бутона за връщане.
<input type="checkbox"/> OQS SETUP (Настройка на OQS)	43. Натиснете бутона за настройка на OQS, ако е монтиран OQS сензор.
<input type="checkbox"/> OQS ENABLE/DISABLE (Активиране/деактивиране на OQS)	44. Натиснете бутона OQS ENABLE/DISABLE (Активиране/деактивиране на OQS), за да активирате/деактивирате OQS сензора.
ENABLE DISABLE (Активиране/деактивиране)	45. Изберете ENABLE (Активиране), за да активирате OQS сензора, или DISABLE (Деактивиране), за да деактивирате OQS сензора.
SETUP COMPLETE (Настройката е завършена) 	46. Натиснете бутона ✓ (отметка) в полето SETUP COMPLETE (Настройката е завършена).
<input type="checkbox"/> OIL TYPE (Тип олио)	47. Натиснете бутона за тип олио.
OC01v01, OC02v02 и т.н. 	48. Изберете правилната крива за тип олио. Натиснете бутона със стрелка надолу, за да превъртите до допълнителни криви за тип олио. OC01v01=F212, OC02v02=MCSOL, OC12v02=F600 Уверете се, че типът олио съответства на това, което използва вашият магазин.
SETUP COMPLETE (Настройката е завършена) 	49. Натиснете бутона ✓ (отметка) в полето SETUP COMPLETE (Настройката е завършена).
<input type="checkbox"/> DISPLAY TYPE (Тип дисплей)	50. Натиснете бутона за тип дисплей.
NUMBER (Цифра) TEXT (Текст)	51. Изберете NUMBER (Цифра) или TEXT (Текст). ЗАБЕЛЕЖКА: Ако е зададено като цифра, общите полярни материали се показват като цифра. Ако е зададено като текст, се показва само DISCARD SOON/CONFIRM (Изхвърлете скоро/потвърдете), OIL IS GOOD (Олиото е добро) или DISCARD NOW (Изхвърлете сега).














ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
<p>SETUP COMPLETE (Настройката е завършена)</p> 	<p>52. Натиснете бутона ✓ (отметка) в полето SETUP COMPLETE (Настройката е завършена).</p>
<p><input type="checkbox"/> DISCARD NOW (Изхвърлете сега)</p>	<p>53. Натиснете бутона за изхвърляне сега.</p>
<p>TPM VALUE (Стойност на TPM)</p>	<p>54. Натиснете цифрата над стойността на TPM. След достигане на стойността TPM (Общо полярни материали) на олиото фритюрникът ще подкани за изхвърляне на олиото.</p>
	<p>55. Използвайте клавиатурата, за да въведете стойността на TPM за изхвърляне сега.</p>
	<p>56. Натиснете бутона ✓ (отметка) след въвеждане на стойността.</p>
	<p>57. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да запазите стойността.</p>
<p>SETUP COMPLETE (Настройката е завършена)</p> 	<p>58. Натиснете бутона ✓ (отметка) в полето SETUP COMPLETE (Настройката е завършена).</p>
	<p>59. Натиснете бутона със стрелка надолу.</p>
<p><input type="checkbox"/> DISCARD SOON (Изхвърлете скоро)</p>	<p>60. Натиснете бутона за изхвърляне скоро.</p>
<p>TPM VALUE (Стойност на TPM)</p>	<p>61. Натиснете цифрата над TPM стойността за изхвърляне скоро. Тази стойност обикновено се избира като цифра под TPM стойността за изхвърляне сега. Тази стойност ще покаже съобщение за изхвърляне скоро, когато бъде достигната TPM стойността за изхвърляне скоро. Това служи като известие за персонала, че олиото трябва да се изхвърли скоро.</p>
	<p>62. Използвайте клавиатурата, за да въведете стойност на TPM за изхвърляне скоро.</p>
	<p>63. Натиснете бутона ✓ (отметка) след въвеждане на стойността.</p>
	<p>64. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да запазите стойността.</p>
<p>SETUP COMPLETE (Настройката е завършена)</p> 	<p>65. Натиснете бутона ✓ (отметка) в полето SETUP COMPLETE (Настройката е завършена).</p>





ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
<p>□ DISPOSE DELAY TIMER (Таймер за закъснение на изхвърлянето)</p>	<p>66. Натиснете бутона за таймер за закъснение на изхвърлянето. Това е количеството време след показване на подканата DISCARD NOW (Изхвърляне сега) и се отлага, преди съобщението DISCARD NOW (Изхвърляне сега) да се върне. (Настройката по подразбиране е 30 минути. Минималната стойност е :00 = DISABLED (Деактивирано), максималната стойност е 4:00 часа.)</p>
	<p>67. Натиснете полето за часове и въведете времето на закъснение в часове.</p>
	<p>68. С помощта на клавиатурата въведете времето в часове.</p>
	<p>69. Натиснете полето за минути и въведете времето на закъснение в минути.</p>
	<p>70. С помощта на клавиатурата въведете времето в минути.</p>
	<p>71. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да запазите стойността.</p>
<p>SETUP COMPLETE (Настройката е завършена)</p> 	<p>72. Натиснете бутона ✓ (отметка) в полето SETUP COMPLETE (Настройката е завършена).</p>
	<p>73. Натиснете началния бутон.</p>
 CREW MODE (Режим на екип)	<p>74. Натиснете бутона за режим на екип.</p>
	<p>75. Натиснете и задръжте ключа за нулиране в лявата врата за тридесет (30) секунди.</p>
	<p>76. Системата се рестартира след приблизително 45 секунди и се връща в режим изключена/в готовност.</p>








4.8 Програмиране на настройките на фритюрника (управител)












Необходимо е при първоначално включване или при смяна на контролер да конфигурирате тези локални настройки на управителя за фритюрника. Настройката включва език, дата и час, температурна скала, настройки на звука, настройки на филтъра, пестене на енергия, приписване на сектори и яркост на екрана. Тези настройки могат да бъдат променени САМО от управител или техник.










ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Когато контролерът е в положение изключен/в готовност, натиснете началния бутон.
	2. Натиснете бутона Settings (Настройки).
	3. Натиснете бутона Manager (Управител).
1 2 3 4	4. Въведете 1234
	5. Натиснете бутона ✓ (отметка).
<input type="checkbox"/> LANGUAGE (Език)	6. Натиснете бутона Language (Език).
	7. Натиснете бутона Primary Language (Основен език).
<input type="checkbox"/> ENGLISH (английски)	8. Изберете желанния основен език.
	9. Изберете бутона Secondary Language (Второстепенен език).
<input type="checkbox"/> SPANISH (испански)	10. Изберете желанния второстепенен език.
	11. Натиснете бутона за връщане.
<input type="checkbox"/> DATE & TIME (Дата и час)	12. Натиснете бутона за дата и час.
	13. Натиснете бутона Set Time (Задаване на час)
	14. Натиснете полето за час.
	15. С помощта на клавиатурата въведете времето в часове.
	16. Натиснете полето за минути.
	17. С помощта на клавиатурата въведете времето в минути.
<input type="button" value="AM"/> <input checked="" type="button" value="PM"/> <input type="button" value="24hr"/>	18. Изберете бутона AM (сутрин), PM (следобед) или 24HR (24 часа).
	19. Натиснете бутона ✓ (отметка).

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
SETUP COMPLETE (Настройката е завършена)	20. Няма действие.
	21. Натиснете по-малкия бутон ✓ (отметка) в полето SETUP COMPLETE (Настройката е завършена).
	22. Натиснете бутона Set Date (Задаване на дата)
	23. Натиснете полето Date Format (Формат на датата), за да превключите между MM-DD-YY (MM-ДД-ГГ) или DD-MM-YY (ДД-ММ-ГГ).
	24. В горната част на екрана е показана годината. Изберете стрелката наляво или надясно, за да изберете годината.
	25. Под годината е месецът. Натиснете стрелката наляво или надясно, за да изберете месеца.
	26. Изберете датата с цифровите клавиши и натиснете бутона ✓ (отметка).
SETUP COMPLETE (Настройката е завършена)	27. Няма действие.
	28. Натиснете по-малкия бутон ✓ (отметка) в полето SETUP COMPLETE (Настройката е завършена).
	29. Натиснете бутона DST (DAYLIGHT SAVINGS TIME) SETUP (Настройка на лятно часово време).
<input type="checkbox"/> DST ON/OFF (Лятно часово време вкл./изкл.)	30. Натиснете бутона DST ON/OFF (Лятно часово време вкл./изкл.).
	31. Изберете ON (Вкл.), за да активирате лятно часово време, или OFF (Изкл.), за да го деактивирате.
SETUP COMPLETE (Настройката е завършена)	32. Няма действие.
	33. Натиснете по-малкия бутон ✓ (отметка) в полето SETUP COMPLETE (Настройката е завършена).
<input type="checkbox"/> DST SETTINGS (Настройки на лятно часово време)	34. Натиснете бутона за настройки на лятно часово време.
<input type="checkbox"/> DST START MONTH (Начален месец на лятното часово време) <input type="checkbox"/> DST START SUNDAY (Начална неделя на лятното часово време) <input type="checkbox"/> DST END MONTH (Краен месец на лятното часово време) <input type="checkbox"/> DST END SUNDAY (Крайна неделя на лятното часово време)	35. Изберете всяко от тези и използвайте клавиатурата, за да промените. Настройките по подразбиране за САЩ са: Начален месец на лятното часово време -3 Начална неделя на лятното часово време -2 Краен месец на лятното часово време -11 Крайна неделя на лятното часово време -1
	36. Натиснете бутона ✓ (отметка), когато приключите.
SETUP COMPLETE (Настройката е завършена)	37. Няма действие.
	38. Натиснете по-малкия бутон ✓ (отметка) в полето SETUP COMPLETE (Настройката е завършена).
	39. Натиснете бутона за връщане три (3) пъти.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
<input type="checkbox"/> F° TO C° (Фаренхайт в Целзий)	40. Натиснете бутона F° TO C° (F° в C°) или F° TO C° (C° в F°). ЗАБЕЛЕЖКА: F се използва за Fahrenheit (Фаренхайт), C се използва за Celsius (Целзий)
<p style="text-align: center;">CONFIRM (Потвърдете)</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">YES (ДА)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">NO (НЕ)</div> </div>	41. Изберете YES (Да), за да превключите температурната скала.
<p style="text-align: center;">COMPLETED SUCCESSFULLY (Завършено успешно)</p> <div style="text-align: center;">  </div>	42. Натиснете бутона ✓ (отметка), когато приключите.
<input type="checkbox"/> SOUND (Звук)	43. Натиснете бутона за звука.
<div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">▲</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">▼</div> </div>	44. Използвайте стрелките за нагоре и надолу, за да промените нивото и тона на звука. Силата на звука има девет нива, като 1 е най-слабата, а 9 е най-силната. Тонът има три честоти от 1 до 3. Използвайте различни честоти, за да различавате зоните за протеини и пържени картофи.
<div style="text-align: center;">  </div>	45. Натиснете бутона ✓ (отметка), когато приключите.
<p style="text-align: center;">SETUP COMPLETE (Настройката е завършена)</p>	46. Няма действие.
<div style="text-align: center;">  </div>	47. Натиснете по-малкия бутон ✓ (отметка) в полето SETUP COMPLETE (Настройката е завършена).
<div style="text-align: center;">  </div>	48. Натиснете бутона Down (Надолу).
<p style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> FILTER ATTRIBUTES (Атрибути на филтриране)</p>	49. Натиснете бутона за атрибути на филтриране. Режимът за автоматично филтриране използва две мерни единици, преди да изведе подкана за филтриране. Едната проверява за цикли на готвене, което се регулира в настройката FILTER AFTER (Филтриране след), а другата проверява за времето, което се регулира в настройката FILTER TIME (Филтриране по период) в следващия раздел. Подканата за филтриране се подава от тази настройка, условието за която се изпълни първо: или броят на циклите е достигнат, или периодът от време е изтекъл.
<input type="checkbox"/> FILTER AFTER (Филтриране след)	50. Натиснете бутона за филтриране след. Опцията FILTER AFTER (Филтриране след) се използва за задаване на броя цикли на готвене, който трябва да се изпълни преди показването на подкана за филтриране.
<div style="text-align: center;">  </div>	51. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите, или натиснете бутона с цифра и въведете броя на готвенията, и натиснете бутона ✓ (отметка). (По подразбиране пълната вана е настроена на 12 готвения, а разделената нас сектори вана е настроена за 6 готвения.)
<div style="text-align: center;">  </div>	52. Натиснете бутона ✓ (отметка).
<p style="text-align: center;">SETUP COMPLETE (Настройката е завършена)</p>	53. Няма действие.
<div style="text-align: center;">  </div>	54. Натиснете по-малкия бутон ✓ (отметка) в полето SETUP COMPLETE (Настройката е завършена).




ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
<p>□ FILTER TIME (Филтриране по период)</p>	<p>55. Натиснете бутона за филтриране по период. Опцията Filter time (Филтриране по период) се използва за задаване на периода, който трябва да измине преди извеждане на подкана за филтриране. Тази опция е удобна за нискооборотни заведения, където филтрирането се иска да се извършва по-често, отколкото броят на циклите на готвене би позволил.</p>
	<p>56. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите, или натиснете бутона с цифра и въведете броя на часовете между подканите за филтриране. (напр. след всеки два часа, въведете като 2) и натиснете бутона ✓ (отметка). (По подразбиране периодът е зададен на 0 часа.)</p>
	<p>57. Натиснете бутона ✓ (отметка).</p>
<p>SETUP COMPLETE (Настройката е завършена)</p>	<p>58. Няма действие.</p>
	<p>59. Натиснете по-малкия бутон ✓ (отметка) в полето SETUP COMPLETE (Настройката е завършена).</p>
<p>□ FILTER LOCKOUT (Блокиране на филтрирането)</p>	<p>60. Натиснете бутона за блокиране на филтрирането. Опцията за блокиране на филтрирането се използва за задаване на периодите, през които подканата за филтриране е деактивирана (напр. пикови часове).</p>
	<p>61. Изберете ON (Вкл.), за да активирате FILTER LOCKOUT (Блокиране на филтрирането). Изберете OFF (Изкл.), за да деактивирате FILTER LOCKOUT (Блокиране на филтрирането).</p>
<p>□ FILTRATION LOCKOUT TIME (Период на блокиране на филтрирането)</p>	<p>62. Натиснете бутона за периода на блокиране на филтрирането. Опцията за период на блокиране на филтрирането се използва за задаване на периоди, през които подканата за филтриране ще бъде деактивирана (напр. пиков час следобед). ЗАБЕЛЕЖКА: Ако FILTER LOCKOUT (Блокиране на филтрирането) е деактивирано (OFF), тази опция е посивена и не е достъпна.</p>
	<p>63. Използвайте стрелките надолу и нагоре, за да превъртите между M-F 1 (Понеделник-петък 1) до SUN 4 (Неделя 4). Има общо 12 периода, които могат да бъдат програмирани за блокиране на подканата за филтриране. Изберете полето, за да редактирате часовете за започване и спиране, в рамките на които подканата за филтриране ще бъде временно преустановена. Изберете AM/PM (сутрин/следобед). След като изберете времето, натиснете бутона с отметка, за да запазите настройката. (Примерът вляво показва, че от понеделник до петък не е желателно да се извършва филтриране по време на натовареното обедно време от 11:00 преди обяд до 1:00 следобед.)</p>
	<p>64. След избор на периодите натиснете бутона ✓ (отметка).</p>
<p>SETUP COMPLETE (Настройката е завършена)</p>	<p>65. Няма действие.</p>
	<p>66. Натиснете по-малкия бутон ✓ (отметка) в полето SETUP COMPLETE (Настройката е завършена).</p>












ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
<p>SETUP COMPLETE (Настройката е завършена)</p> 	<p>67. Натиснете бутона ✓ (отметка) в полето SETUP COMPLETE (Настройката е завършена).</p>
	<p>68. Натиснете бутона за връщане.</p>
<p>□ ENERGY SAVINGS (Пестене на енергия)</p>	<p>69. Натиснете бутона за пестене на енергия. Опцията за пестене на енергия се използва по време на ненатоварени периоди, за да се намали температурата на съда за пържене и да се спести енергия.</p>
	<p>70. Натиснете бутона за пестене на енергия, за да включите или изключите опцията.</p>
	<p>71. Натиснете бутона Set Back Temp (Контролна точка на температурата), за да промените контролната точка на опцията за пестене на енергия. Използвайте цифровата клавиатура, за да въведете контролната температура за пестене на енергия, и натиснете бутона ✓ (отметка).</p>
	<p>72. Натиснете бутона Idle Time (Неактивно време), за да промените количеството време в минути, през които ваната е неактивна, преди автоматично да навлезе в режим на пестене на енергия. Използвайте цифровата клавиатура, за да въведете контролната температура за пестене на енергия, и натиснете бутона ✓ (отметка).</p>
	<p>73. Натиснете бутона ✓ (отметка).</p>
<p>SETUP COMPLETE (Настройката е завършена)</p>	<p>74. Няма действие.</p>
	<p>75. Натиснете по-малкия бутон ✓ (отметка) в полето SETUP COMPLETE (Настройката е завършена).</p>
<p>□ LANE ASSIGNMENTS (Присвояване на сектори)</p>	<p>76. Натиснете бутона за присвояване на сектори. Това се използва за задаване на броя на секторите или кошниците, които всяка вана използва. (Стойността по подразбиране е 4.)</p>
	<p>77. Натиснете бутона с номер 4.</p>
	<p>78. Натиснете иконата под всеки сектор и изберете свързания продукт, който да се готви във всеки сектор.</p>
	<p>79. Натиснете бутона за запазване.</p>
<p>SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (Настройката е завършена, нулирайте системата)</p>	<p>80. Няма действие.</p>
	<p>81. Натиснете по-малкия бутон ✓ (отметка) в полето SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (Настройката е завършена, нулирайте системата).</p>
<p>□ BRIGHTNESS (Яркост)</p>	<p>82. Натиснете бутона за яркост. Това се използва за задаване на яркостта на екрана. Използвайте стрелките за нагоре и надолу, за да настроите. (Стойността по подразбиране е 100.)</p>
	<p>83. Натиснете бутона ✓ (отметка).</p>












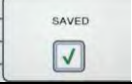

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
SETUP COMPLETE (Настройката е завършена)	84. Няма действие.
	85. Натиснете по-малкия бутон ✓ (отметка) в полето SETUP COMPLETE (Настройката е завършена).
<input type="checkbox"/> SCREEN SAVER (Скринсейвър)	86. Натиснете бутона за скрийнсейвър. Това се използва за задаване на количеството време, след което контролерът се изключва, преди да навлезе в режим на скрийнсейвър. Използвайте стрелките за нагоре и надолу, за да настроите времето. (Настройката по подразбиране е 15 минути.)
	87. Използвайте стрелките за нагоре и надолу, за да промените яркостта на екрана. Яркостта има девет нива, като 100 е най-яркото, а 10 е най-тъмното ниво.
	88. Натиснете бутона ✓ (отметка), когато приключите.
SETUP COMPLETE (Настройката е завършена)	89. Няма действие.
	90. Натиснете по-малкия бутон ✓ (отметка) в полето SETUP COMPLETE (Настройката е завършена).
	91. Натиснете бутона за връщане.
	92. Натиснете началния бутон.
 CREW MODE (Режим на екип)	93. Натиснете бутона за режим на екип.
	94. Натиснете и задръжте ключа за нулиране в лявата врата за тридесет (30) секунди.
	95. Системата се рестартира след приблизително 45 секунди и се връща в режим изключена/в готовност.



4.9 Добавяне или редактиране на съществуващи продукти

Тази функция се използва за добавяне на допълнителни продукти или редактиране на съществуващи продукти.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Натиснете началния бутон.
	2. Натиснете бутона Recipes (Рецепти).
1 2 3 4	3. Въведете 1234
	4. Натиснете бутона ✓ (отметка).
	5. Изберете иконата на продукта, който да редактирате, или натиснете +, за да добавите нов продукт.
	6. Натиснете иконата с молив в долната част на екрана, за да редактирате съществуващ продукт.
	7. Въведете или променете името на продукта с помощта на клавиатурата.
	8. Натиснете бутона ✓ (отметка).
	9. Този екран показва текущата контролна точка, времето за готвене, компенсацията или чувствителността на натоварване, таймер за качество, таймери за разклащане и настройки за филтриране. За да редактирате параметър, натиснете елемента, който искате да редактирате.
	10. За да редактирате температурата, натиснете бутона за температура.
	11. Използвайте клавиатурата, за да въведете или редактирате температурата на готвене за продукта.
	12. Натиснете бутона ✓ (отметка).
	13. Натиснете бутона за време за готвене.











ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	<p>14. Използвайте клавиатурата, за да въведете или редактирате времето за готвене в минути и секунди.</p>
	<p>15. Натиснете бутона ✓ (отметка).</p>
	<p>16. Натиснете бутона за компенсация или чувствителност на натоварването.</p>
	<p>17. Използвайте стрелките за нагоре и надолу, за да промените настройката за компенсация или чувствителност на натоварването, препоръчана за този продукт.</p> <p>Тази настройка позволява промяна на компенсацията (чувствителността) на продукта. Някои елементи от менюто може да се нуждаят от коригиране в зависимост от характеристиките на готвене. ЗАБЕЛЕЖКА: Настоятелно се препоръчва да НЕ променят тази настройка, тъй като това може да има неблагоприятен ефект върху циклите на готвене на продукта.</p> <p>Настройката по подразбиране за компенсация на продуктите е зададена на четири.</p>
	<p>18. Натиснете бутона ✓ (отметка).</p>
	<p>19. Натиснете бутона Quality Timer (Таймер за качество).</p>
	<p>20. Въведете времето в минути и секунди за времето на задържане на продукта.</p>
	<p>21. Натиснете бутона ✓ (отметка).</p>
	<p>22. Натиснете бутона Shake Timer 1 (Таймер за разклащане 1).</p>
	<p>23. Въведете времето в минути и секунди за извършване на първото разклащане.</p>
	<p>24. Натиснете бутона ✓ (отметка).</p>

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	<p>25. Натиснете стрелката надолу, за да превъртите до повече настройки.</p>
	<p>26. Натиснете бутона Shake Timer 2 (Таймер за разклащане 2), ако е необходимо допълнително разклащане, в противен случай преминете към стъпка 30.</p>
	<p>27. Въведете времето в минути и секунди за извършване на второто разклащане.</p>
	<p>28. Натиснете бутона ✓ (отметка).</p>
	<p>29. Натиснете бутона Filter (Филтриране).</p>
	<p>30. Уверете се, че бутонът за филтриране е ON (Вкл.), за да активирате автоматично филтриране за този продукт. Тя се използва за предотвратяване на смесването на конкретните за различните продукти типове олио. За продукти като FISH (Риба), изберете NO (Не), за да предотвратите автоматично филтриране.</p>
	<p>31. Натиснете бутона ✓ (отметка).</p>
	<p>32. Изберете иконата, която да свържете с рецептата за продукта, който се въвежда или редактира.</p>
	<p>33. Натиснете бутона ✓ (отметка).</p>
	<p>34. Изберете менюто(ата), които да свържете с рецептата за продукта, който се въвежда или редактира.</p>
	<p>35. Натиснете бутона ✓ (отметка).</p>
	<p>36. Контролерът показва SAVED (Запазено).</p>
	<p>37. Натиснете бутона ✓ (отметка).</p>

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	38. Изберете друг продукт за редактиране или натиснете клавиша +, за да добавите допълнителни продукти. Ако сте приключили, натиснете началния бутон.
 CREW MODE (Режим на екип)	39. Натиснете бутона за режим на екип, за да се върнете към главния екран.


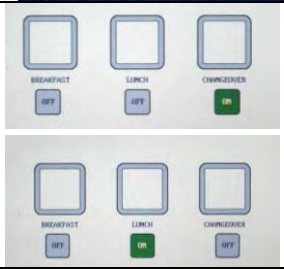
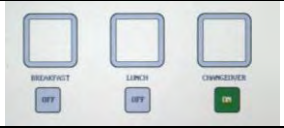


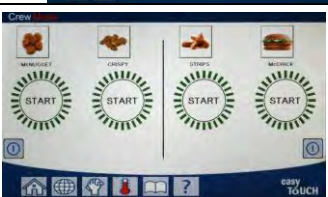
4.10 Добавяне или редактиране на менюта

Тази функция се използва за добавяне или редактиране на менюта. Менютата позволяват на оператора да групира определени продукти заедно. Например, задаването на меню за закуска позволява групиране на продукти само за закуска. Това е полезно, когато превключвате между продукти с намаляване на броя на продуктите, от които да изберете.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Натиснете началния бутон.
	2. Натиснете бутона Menus (Менюта).
1 2 3 4	3. Въведете 1234
	4. Натиснете бутона ✓ (отметка).
	5. Изберете меню, като натиснете бутона над бутона ON/OFF (Вкл./изкл), за да редактирате продукти (осветени в зелено), или натиснете бутона +, за да добавите ново меню. Ако добавяте ново меню, въведете името на менюто на следващия екран и натиснете бутона ✓ (отметка). Ако изтривате меню, осветете менюто и натиснете кошчето за отпадъци в долната част на екрана.
	6. Натиснете иконата с молив в долната част на екрана, за да редактирате съществуващо меню.
	7. Изберете желаните продукти, като натиснете техните икони, които да бъдат добавени към избраното меню. Избраните продукти ще бъдат осветени в зелено. За да премахнете избора на продукт, натиснете иконата и осветяването ще се промени от зелено на сиво.
	8. Натиснете бутона ✓ (отметка), когато приключите, за да запазите избраните продукти в менюто.
	9. Натиснете бутона за връщане, за да редактирате допълнителни менюта, като започнете със стъпка 5, в противен случай преминете към следващата стъпка
	10. Натиснете началния бутон.
 CREW MODE (Режим на екип)	11. Натиснете бутона за режим на екип.


4.11 Промяна от меню за закуска към преходно или обедно меню

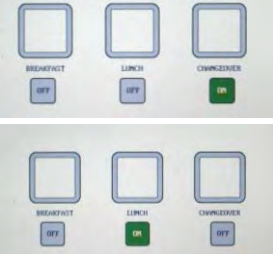
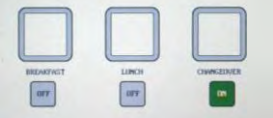



Ако се създават отделни менюта за закуска, преход или обяд, натискането на бутона MENU (Меню) на главния екран ще изведе опциите за промяна на менюто. Натискането на желаното меню превключва менютата.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	<p>1. Натиснете бутона Menu (Меню).</p>
	<p>2. Натиснете бутона ON/OFF (Вкл./изкл.) под Changeover (Преход) или Lunch (Обяд), за да превключите менютата.</p> <p>ЗАБЕЛЕЖКА: Само едно меню може да бъде избрано в даден момент.</p>
	<p>3. След избор на желаното меню под менюто се осветява „ON“ (Вкл.).</p>
	<p>4. Натиснете бутона със стрелка назад, за да се върнете на главния екран.</p>
	<p>5. Натиснете иконата на продукта, за да превключите между продуктите.</p>
	<p>6. Дисплеят се връща към главния екран.</p>

4.12 Промяна от обедно меню към преходно меню или меню за закуска

Ако се създават отделни менюта за закуска, преход или обяд, натискането на бутона MENU (Меню) на главния екран ще изведе опциите за промяна на менюто. Натискането на желаното меню превключва менютата.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	<p>1. Натиснете бутона Menu (Меню).</p>

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	<p>2. Натиснете бутона ON/OFF (Вкл./изкл.) под Breakfast (Закуска) или Changeover (Преход), за да превключите менютата.</p> <p>ЗАБЕЛЕЖКА: Само едно меню може да бъде избрано в даден момент.</p>
	<p>3. След избор на желаното меню под менюто се осветява „ON“ (Вкл.).</p>
	<p>4. Натиснете бутона със стрелка назад, за да се върнете на главния екран.</p>
	<p>5. Натиснете иконата на продукта, за да превключите между продуктите.</p>
	<p>6. Дисплеят се връща към главния екран.</p>




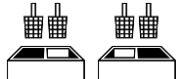

4.13 Дейности по обслужване

В този раздел са обхванати дейности по обслужване от екипа и управителя, използвани в магазини, като тест за горна граница, електронен журнал, настройка на парола и функции за копиране на менюта към и от фритюрника от USB чрез свързване на менюта.

4.13.1 Тестване на горната граница

Режимът за тестване на горната граница се използва за тестване на схемата на горната граница. Тестването на горната граница ще повреди олиото. Той трябва да се изпълнява само със старо олио. Изключете фритюрника и се обадете за сервиз веднага, ако при тестването температурата достигне 460°F (238°C), без втората горна граница да се изключи, и контролерът показва HIGH LIMIT FAILURE (Повреда в горната граница), което се редува с HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (Повреда на горната граница, изключете електрическото захранване) с предупредителен сигнал по време на тестване.

Тестът се отменя по всяко време чрез изключване на фритюрника. Когато фритюрникът се включи отново, той се връща в режим на работа и показва продукта.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Когато контролерът е в положение изключен/в готовност, натиснете началния бутон.
	2. Натиснете бутона Service (Обслужване).
	3. Натиснете бутона Crew (Екип).
	4. Изберете LEFT VAT (Лява вана) или RIGHT VAT (Дясна вана) за разделени на сектори вани.
PRESS AND HOLD (Натиснете и задръжете)	5. Натиснете и задръжете бутона за натискане и задръжане, за да стартирате тестването на горната граница.
RELEASE (Освободете)	6. Докато натискате и задръжате бутона, ваната започва да се нагрива. Контролерът показва действителната температура на ваната по време на теста. Когато температурата достигне 410°F ± 10° F (210°C ± 12°C)*, контролерът показва HOT HI-1 (напр. 410F) и продължава да нагрива. *ЗАБЕЛЕЖКА: В контролери, използвани в Европейския съюз (тези с маркировка CE) или в Обединеното кралство (тези с маркировка UKCA), температурата е 395°F (202°C), когато контролерът показва HOT HI-1.
HOT HI 1 (Горещо над горна граница 1)	7. Докато продължавате да натискате и задръжате бутона, фритюрникът продължава да нагрива, докато се отвори горната граница. Обикновено това се случва, след като температурата достигне 423°F до 447°F (217°C до 231°C) за не-CE горни граници и 405°F до 426°F (207°C до 219°C) за CE/UKCA горни граници.
HELP HI-2 (Помощ над горна граница 2)	8. Освободете бутона. Ваната спира да се нагрива и контролерът показва текущата настройка на температурата, докато температурата се охлади под 400°F (204°C). Натиснете бутона за включване/изключване, за да спрете алармата.
HIGH LIMIT FAILURE – Повреда в горна граница DISCONNECT POWER (Изключете електрическото захранване)	9. Ако контролерът показва това съобщение, изключете захранването към фритюрника и незабавно се обадете за обслужване.
	10. След тестване на горната граница, след като ваната се охлади под 400°F (204°C), изхвърлете олиото.

4.13.2 Функции на управителя

4.13.2.1 Електронен журнал





Режимът на електронен журнал се използва за преглед на десетте (10) най-скорошни кодове за грешки, възникнали във фритюрника. Тези кодове се показват, като най-новите грешки се показват първи. Показват се кодът, часът и датата на грешките.

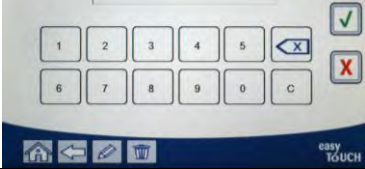





Ако няма грешки, контролерът е празен в тази функция. Грешките се показват със страната на грешката, ако е разделена на сектори вана, код на грешка, час и дата. Код на грешка, показващ „L“ (Отляво) означава, че грешката е възникнала в лявата страна на разделена на сектори вана, а „R“ (Отдясно) показва дясната, където е възникнала грешката (R E19 06:34AM 04/22/2014). Код за грешка, показващ „G“, означава, че това е глобална грешка, която не е конкретно свързана с определена вана. Кодовете за грешки са посочени в раздел 7.6 на това ръководство.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Натиснете началния бутон.
	2. Натиснете бутона Service (Обслужване).
	3. Натиснете бутона Manager (Управител).
4 3 2 1	4. Въведете 4321
	5. Натиснете бутона ✓ (отметка).
□ E-LOG (Електронен журнал)	6. Натиснете бутона за електронен журнал. Показват се трите най-нови грешки.
	7. Натиснете бутона Down (Надолу). Показват се следващите три грешки. Продължавайте да натискате бутона надолу, за да видите допълнителни грешки.
	8. Натиснете бутона за връщане, за да се върнете към менюто, или натиснете началния бутон, за да излезете.
 CREW MODE (Режим на екип)	9. Натиснете бутона за режим на екип.

4.13.2.2 Настройка на парола

Режимът за пароли позволява на управителя на ресторанта да променя паролите за различни режими.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Натиснете началния бутон.
	2. Натиснете бутона Service (Обслужване).
	3. Натиснете бутона Manager (Управител).
4 3 2 1	4. Въведете 4321
	5. Натиснете бутона ✓ (отметка).
□ PASSCODE SETUP (Настройка на паролата)	6. Натиснете бутона PASSCODE SETUP (Настройка на паролата).
<ul style="list-style-type: none"> □ MENUS (Менюта) □ RECIPES (Рецепти) □ SETTINGS MANAGER (Настройки, управител) □ DIAGNOSTICS MANAGER (Диагностика, управител) 	7. Изберете желаната парола, която да промените. Използвайте стрелката надолу, за да превъртите до допълнителни настройки. Стойностите по подразбиране са: MENUS (Менюта) 1234 RECIPES (Рецепти) 1234 SETTINGS MANAGER (Настройки, управител) 1234 DIAGNOSTICS MANAGER (Диагностика, управител) 4321

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	8. Използвайте клавиатурата, за да въведете нова парола за избрания елемент.
	9. Натиснете бутона ✓ (отметка).
RETYPE PASSWORD (Въведете паролата отново)	10. Използвайте клавиатурата, за да въведете новата парола отново, за да я потвърдите.
	11. Натиснете бутона ✓ (отметка).
PASSCODE SETUP SUCCESSFUL (Паролата е зададена успешно)	12. Натиснете бутона ✓ (отметка).
	
<input type="checkbox"/> MENUS (Менюта) <input type="checkbox"/> RECIPES (Рецепти) <input type="checkbox"/> SETTINGS MANAGER (Настройки, управител) <input type="checkbox"/> DIAGNOSTICS MANAGER (Диагностика, управител)	13. Натиснете бутона за връщане, за да се върнете към менюто, или натиснете началния бутон, за да излезете.
	
 CREW MODE (Режим на екип)	14. Натиснете бутона за режим на екип.

4.13.2.3 Работа с менюто за USB – копиране на меню от USB във фритюрника





Тази опция позволява качването на менюта в контролера. Това позволява създаване на продукти в MenuSynch, които да бъдат запазени в USB памет и качени във фритюрника.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Натиснете началния бутон.
	2. Натиснете бутона Service (Обслужване).
	3. Натиснете бутона Manager (Управител).
4 3 2 1	4. Въведете 4321
	5. Натиснете бутона ✓ (отметка).
<input type="checkbox"/> USB – MENU OPERATION (Работа с менюто за USB)	6. Натиснете бутона USB – MENU OPERATION (Работа с менюто за USB).
<input type="checkbox"/> COPY MENU FROM USB TO FRYER (Копиране на меню от USB във фритюрника)	7. Натиснете бутона COPY MENU FROM USB TO FRYER (Копиране на меню от USB във фритюрника).
INSERT USB... (Поставете USB...)	8. Поставете USB паметта в конектора зад крайната лява врата на фритюрника.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
IS USB INSERTED? (Поставен ли е USB?) YES/NO (Да/Не)	9. Натиснете YES (Да), след като поставите USB паметта.
READING FILE FROM USB (Четене на файл от USB) PLEASE DO NOT REMOVE USB WHILE READING (Моля, не изваждайте USB по време на четене)	10. Не е необходимо действие.
UI-UI MENU DATA TRANSFER IN PROGRESS (Извършва се прехвърляне на данни от менюто ПИ-ПИ)	11. Не е необходимо действие, докато файлът се зарежда.
MENU UPGRADE IN PROGRESS (Извършва се надграждане на менюто)	12. Не е необходимо действие, докато се извършва надграждане.
UPGRADE COMPLETE? YES (Надграждането е завършено? Да)	13. Натиснете YES (Да).
MENU UPGRADE COMPLETED, REMOVE THE USB AND RESTART THE SYSTEM. (Надграждането на менюто е завършено, извадете USB и рестартирайте системата.)	14. Извадете USB паметта и рестартирайте цялата батерия на фритюрника с ключа за нулиране зад най-лявата врата на фритюрника под USB конектора. ЗАБЕЛЕЖКА: Необходимо е да натиснете и задържите ключа за поне 30 секунди.

4.13.2.4 Работа с менюто за USB – копиране на меню от фритюрника в USB









Тази опция позволява изтегляне на менюта **САМО от най-левия контролер в USB**. Това позволява качване на менюта в други контролери във фритюрника или в други фритюрници.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Натиснете началния бутон.
	2. Натиснете бутона Service (Обслужване).
	3. Натиснете бутона Manager (Управител).
4 3 2 1	4. Въведете 4321
	5. Натиснете бутона ✓ (отметка).
<input type="checkbox"/> USB - MENU OPERATION (Работа с менюто за USB)	6. Натиснете бутона USB – MENU OPERATION (Работа с менюто за USB).
<input type="checkbox"/> COPY MENU FROM FRYER TO USB (Копиране на меню от фритюрника в USB)	7. Натиснете бутона COPY MENU FROM FRYER TO USB (Копиране на меню от фритюрника в USB).
INSERT USB... (Поставете USB...)	8. Поставете USB паметта в конектора зад крайната лява врата на фритюрника.
IS USB INSERTED? (Поставен ли е USB?) YES/NO (Да/Не)	9. Натиснете YES (Да), след като поставите USB паметта.
WRITING FILE FROM USB (Записване на файл от USB) PLEASE DO NOT REMOVE USB WHILE WRITING (Моля, не изваждайте USB по време на запис)	10. Не е необходимо действие.
UPLOAD COMPLETE? YES (Качването е завършено? Да)	11. Натиснете YES (Да).
MENU UPLOAD COMPLETED, REMOVE THE USB AND RESTART THE ENTIRE BATTERY. (Качването на менюто е завършено, извадете USB и рестартирайте цялата батерия.)	12. Извадете USB паметта и рестартирайте цялата батерия на фритюрника с ключа за нулиране зад най-лявата врата на фритюрника под USB конектора. ЗАБЕЛЕЖКА: Необходимо е да натиснете и задържите ключа за поне 30 секунди.

4.14 Информационна статистика







4.14.1 Статистика за филтриране

Функцията за статистика на филтриране се използва за преглед на броя на готвенията, оставащи до следващото филтриране, броя на готвенията на вана, броя на филтрите на вана, броя на пропуснатите или прескочени филтрирания на вана и средния брой цикли на готвене на филтър на ден.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Натиснете бутона Information (Информация).
	2. Натиснете бутона Filter (Филтриране).
<input type="checkbox"/> DAY 1 (Ден 1) <input type="checkbox"/> DAY 2 (Ден 2) <input type="checkbox"/> DAY 3 (Ден 3) <input type="checkbox"/> DAY 4 (Ден 4) 	3. Изберете и натиснете желанния ден. Натиснете стрелката надолу, за да превъртите назад допълнителни дни.
<p>1. DAY AND DATE (Ден и дата) (Ден и дата на показаната статистика за филтриране)</p> <p>2. COOKS REMAINING UNTIL NEXT FILTER (Готвения, оставащи до следващото филтриране) (Брой готвения, които остават до следващата подкана за филтриране.)</p> <p>3. DAILY NUMBER OF COOKS (Дневен брой готвения) (Броят на готвенията този ден)</p> <p>4. DAILY NUMBER OF FILTERS (Дневен брой филтрирания) (Броят на случаите, в които ваната е филтрирана за определен ден)</p> 	4. Натиснете стрелката надолу, за да превъртите до повече статистика.
<p>5. DAILY NUMBER OF SKIPPED FILTERS (Дневен брой пропуснати филтрирания) (Броят на случаите, в които филтрирането е било прескочено този ден.)</p> <p>6. AVERAGE COOKS PER FILTER (Средно готвения на филтър) – (Средният брой цикли на готвене на филтър този ден)</p> <p>7. FILTRATION (Филтриране) – (Показва дали филтрирането е активирано или деактивирано. Диагностичен инструмент за определяне на състоянието на FIB платката.)</p>  	5. Натиснете стрелката нагоре, за да превъртите нагоре, или бутона за връщане, за да се върнете и да изберете друг ден.
 	6. Натиснете бутона за връщане, за да се върнете към менюто, или началния бутон, за да излезете.





4.14.2 Статистика за олиото

Функцията за статистика на олиото се използва за преглед на датата на последно изхвърляне, броя на готвенията от последното изхвърляне, филтриранията от последното изхвърляне, пропуснатите филтрирания от последното изхвърляне, текущия живот на олиото и средния брой готвения през живота на олиото.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Натиснете бутона Information (Информация).
	2. Натиснете бутона Oil (Олио).
1. LAST DISPOSE DATE (Дата на последно изхвърляне) 2. COOKS SINCE LAST DISPOSE (ГОТВЕНИЯ ОТ ПОСЛЕДНОТО ИЗХВЪРЛЯНЕ) 3. FILTERS SINCE LAST DISPOSE (Филтрирания от последното изхвърляне) 4. SKIPPED FILTERS SINCE LAST DISPOSE (Пропуснати филтрирания от последното изхвърляне) <div style="text-align: center;"></div>	3. Натиснете стрелката надолу, за да превъртите до повече статистика.
5. CURRENT OIL LIFE (Текущ живот на олиото) 6. AVERAGE COOKS OVER OIL LIFE (Средно готвения през живота на олиото) <div style="text-align: center;">  </div>	4. Натиснете стрелката нагоре, за да превъртите нагоре; бутона за връщане, за да се върнете към менюто, или началния бутон, за да излезете.





4.14.3 Статистика за експлоатация

Функцията за статистика на живота се използва за преглед на датата на пускане в експлоатация на фритюрника, която се настройва автоматично, след като фритюрникът е изпълнил 25 готвения, серийния номер на контролера, общото време, през което фритюрникът е работил в часове, и общия брой топлинни цикли на фритюрника (колко пъти контролерът е включвал/изключвал топлината).

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Натиснете бутона Information (Информация).
	2. Натиснете бутона Life Stats (Статистика за експлоатация).
1. COMMISSION DATE (Дата на въвеждане в експлоатация) 2. UNIT SERIAL NUMBER (Сериен номер на уреда) 3. CONTROLLER SERIAL NUMBER (Сериен номер на контролера) 4. TOTAL ON TIME (HOURS) (Общо време във включено положение (часове)) 5. TOTAL HEAT CYCLE COUNT (Общ брой цикли на нагриване) <div style="text-align: center;"> </div>	3. Натиснете бутона за връщане, за да се върнете към менюто, или началния бутон, за да излезете.





4.14.4 Статистика за използване

Статистиката за използване показва общия брой цикли на готвене на вана, брой цикли на готвене на вана, брой цикли на готвене, прекратени преди завършване, брой часове, през които ваната(ите) е/са била(и) включена(и) и датата на последното нулиране на употребата.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Натиснете бутона Information (Информация).
	2. Натиснете бутона Usage Stats (Статистика за използване).
1. USAGE START DATE (Начална дата на използване) 2. TOTAL NUMBER OF COOK CYCLES (Общ брой цикли на готвене) 3. TOTAL NUMBER OF QUIT COOK CYCLES (Общ брой прекратени цикли на готвене) 4. TOTAL VAT ON TIME (HOURS) (Общо време на вана във включено положение (часове)) <div style="text-align: right;">   </div>	3. Натиснете бутона за връщане, за да се върнете към менюто, или началния бутон, за да излезете.




4.14.5 Време за възстановяване





Възстановяването се използва за определяне дали фритюрникът работи правилно. Възстановяване е времето, необходимо за фритюрника да повиши температурата на олиото с 50°F (28°C) между 250°F (121°C) и 300°F (149°C). Максималното време на възстановяване не трябва да надхвърля 1:40 за електрически и 3:15 за газови фритюрници.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Натиснете бутона Information (Информация).
	2. Натиснете бутона Recovery (Възстановяване). Времето се показва в минути и секунди.
1. LAST RECOVERY TIME (Време на последно възстановяване) <div style="text-align: right;">   </div>	3. Натиснете бутона за връщане, за да се върнете към менюто, или началния бутон, за да излезете.

4.14.6 Статистика за последното зареждане









Статистиката за последното зареждане показва данни за последния цикъл на готвене.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Натиснете бутона Information (Информация).
	2. Натиснете бутона Last Load (Последно зареждане).
1. LAST COOKED PRODUCT (Последно готвен продукт) 2. LAST LOAD START TIME (Начален час на последното зареждане) 3. LAST LOAD COOK TIME (Време на готвене на последното зареждане) 4. LAST LOAD PROGRAM TIME (Време на програмиране на последното зареждане) <div style="text-align: right;">  </div>	3. Натиснете стрелката надолу, за да превъртите до повече статистика.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
5. LAST LOAD MAX VAT TEMP (Макс. темп. на вана при последното зареждане) 6. LAST LOAD MIN VAT TEMP (Мин. темп. на вана при последното зареждане) 7. LAST LOAD AVG VAT TEMP (Средна темп. на вана при последното зареждане) 8. % OF COOK TIME, HEAT IS ON (% време на готвене, включено нагряване) 	4. Натиснете стрелката надолу, за да превъртите до повече статистика.
9. VAT TEMP BEFORE COOK STARTS (Темп. на ваната преди започване на готвене)   	5. Натиснете стрелката нагоре, за да превъртите нагоре; бутона за връщане, за да се върнете към менюто, или началния бутон, за да излезете.








4.14.7 Версия на софтуера

Функцията за версия на софтуера предоставя версиите на софтуера на контролера и платките в системата на фритюрника; стойностите на температурната сонда, сондата AIF RTD и сондата ATO RTD.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Натиснете бутона Information (Информация).
	2. Натиснете бутона със стрелка надолу.
	3. Натиснете бутона Software Version (Версия на софтуера).
1. UIB SOFTWARE VERSION (Софтуерна версия на UIB) 2. SIB SOFTWARE VERSION (Софтуерна версия на SIB) 3. VIB SOFTWARE VERSION (Софтуерна версия на VIB) 4. FIB SOFTWARE VERSION (Софтуерна версия на FIB) 	4. Натиснете стрелката надолу, за да превъртите до допълнителни версии на софтуера, температури на сондата и информация. ЗАБЕЛЕЖКА: Разделените на сектори вани ще имат температура на SIB2 и AIF и ATO на лява и дясна вана.
5. OQS SOFTWARE VERSION (Софтуерна версия на OQS) 6. ACTUAL VAT TEMP (Действителна температура на ваната) 7. AIF RTD TEMP (Темп. на AIF RTD) 8. ATO RTD TEMP (Темп. на ATO RTD) 9. BOARD ID (Идентификатор на платка) 	5. Натиснете стрелката надолу, за да превъртите до допълнителни софтуерни версии и информация.
10. GATEWAY SOFTWARE VERSION (Софтуерна версия на шлюз) 11. GATEWAY IP ADDRESS (IP адрес на шлюз) 12. GATEWAY LINK QUALITY (Качество на връзка на шлюз) 13. GATEWAY SIGNAL STRENGTH AND NOISE (Сила на сигнала и шум на шлюз)   	6. Натиснете стрелката нагоре, за да превъртите нагоре; бутона за връщане, за да се върнете към менюто, или началния бутон, за да излезете.






4.14.8 Нулиране на статистиката за използване

Функцията за нулиране нулира всички данни за използване в статистиката за използване.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Натиснете бутона Information (Информация).
	2. Натиснете бутона със стрелка надолу.
	3. Натиснете бутона Reset Usage (Нулиране на използването).
4 3 2 1	4. Въведете 4321
	5. Натиснете бутона ✓ (отметка).
ALL USAGE DATA HAS BEEN RESET (Всички данни за използване са нулирани)	6. Натиснете бутона ✓ (отметка).
  	7. Натиснете стрелката нагоре, за да превъртите нагоре; бутона за връщане, за да се върнете към менюто, или началния бутон, за да излезете.

4.14.9 Статистика за прясно олио

Функцията за статистика за прясно олио се използва за преглед на информация за текущото прясно олио.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Натиснете бутона Information (Информация).
	2. Натиснете бутона със стрелка надолу.
	3. Натиснете бутона Fresh Oil (Прясно олио).
1. NUMBER OF COOKS SINCE LAST DISPOSE (Брой готвения от последното изхвърляне) 2. DISPOSE COUNT COOKS SINCE LAST RESET (Брой готвения след изхвърляне от последното нулиране) 3. FRESH OIL COUNTER RESET DATE (Дата на нулиране на брояча за прясно олио) 4. FRESH OIL COUNTER (Брояч за прясно олио)	4. Натиснете бутона за връщане, за да се върнете към менюто, или началния бутон, за да излезете.
 	

4.14.10 Fresh Oil Reset Usage Statistics (Статистика за използване на нулиране на прясното олио)

Функцията за нулиране нулира всички данни за прясното олио в статистиката за прясно олио.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Натиснете бутона Information (Информация).
	2. Натиснете бутона със стрелка надолу.
	3. Натиснете бутона Fresh Oil Reset (Нулиране на прясното олио).
4 3 2 1	4. Въведете 4321 .
	5. Натиснете бутона ✓ (отметка).
FRESH OIL DATA HAS BEEN RESET (Данните за прясно олио са нулирани) 	6. Натиснете бутона ✓ (отметка).
	7. Натиснете бутона за връщане, за да се върнете към менюто, или началния бутон, за да излезете.





4.14.11 Статистика за нулиране на филтрирането

Функцията за нулиране нулира цялата статистика за филтрирането.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Натиснете бутона Information (Информация).
	2. Натиснете бутона със стрелка надолу.
	3. Натиснете бутона Filter Reset (Нулиране на филтрирането).
4 3 2 1	4. Въведете 4321 .
	5. Натиснете бутона ✓ (отметка).
FILTER RESET HAS BEEN DONE (Извършено е нулиране на филтрирането) 	6. Натиснете бутона ✓ (отметка).
	7. Натиснете бутона за връщане, за да се върнете към менюто, или началния бутон, за да излезете.

4.14.12 Статистика за TPM (Общо полярни материали)

Статистиката за TPM предоставя данни от OQS (Сензор за качество на олиото). Можете да получите достъп до същите данни, като натиснете бутона TPM в предната част на контролера, когато бутонът TPM свети постоянно.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Натиснете бутона Information (Информация).
	2. Натиснете бутона със стрелка надолу.
	3. Натиснете бутона TPM Statistics (Статистика за TPM). Показват се стойностите на TPM за предишните валидни тридесет (30) дни.
	4. Натиснете стрелката нагоре, за да превъртите нагоре; бутона за връщане, за да се върнете към менюто, или началния бутон, за да излезете.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ GEN III LOV™ ОТ СЕРИЯ VIELA14-T

ГЛАВА 5: ИНСТРУКЦИИ ЗА МЕНЮТО ЗА ФИЛТРИРАНЕ

5.1 Въведение

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

Раздел 5.2 разглежда подготовката за употреба на филтърната система. Експлоатацията на системата е разгледана в Раздел 5.3.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

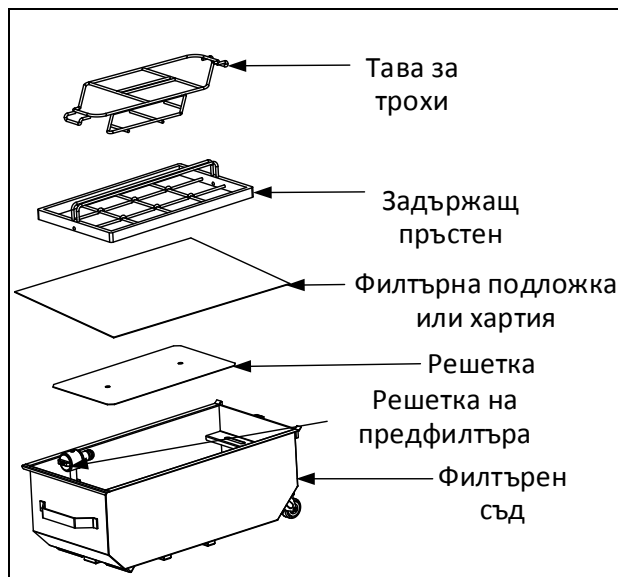
Отговорното лице на обекта трябва да се увери, че операторите са били запознати с опасностите, присъщи на работата с филтърна система за горещо олио, особено що се отнася до процедурите за филтриране и изпразване на олиото и за съответното почистване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Филтърната подложка или хартия ТРЯБВА да се сменя ежедневно.

5.2. Подготовка на филтъра за употреба

1. Издърпайте леко филтърния съд от шкафа и изчакайте, докато капенето спре, преди да извадите напълно съда (показано по-долу). Отстранете тавата за трохи, задържащия пръстен, филтърната подложка (или хартия) и филтърната решетка (вж. фигура 1). Почистете всички метални части с разтвор от универсален концентриран препарат и гореща вода, след което ги подсушете старателно.



Фигура 1

2. Инспектирайте съединението на филтърния съд, за да се уверите, че и двата О-пръстена са в добро състояние (вж. фигура 2). Уверете се, че предфилтърната мрежа е поставена, чиста и обтегната.



Фигура 2

3. След това в обратен ред поставете металната филтърна решетка в центъра на дъното на съда, след това поставете филтърната подложка върху решетката, като се уверите, че **грапавата** страна на подложката е отгоре. Уверете се, че подложката е между релефните ръбове на филтърния съд. След това поставете

задържащия пръстен върху подложката. Ако използвате филтърна хартия, поставете лист филтърна хартия върху съда така, че краищата ѝ да излизат извън него от всички страни. Поставете задържащия пръстен върху филтърната хартия и го сложете в съда, при което хартията ще се нагъне около пръстена при избутването му до дъното на съда. След това наръсете 1 пакет (8 унции) от филтърен прах върху филтърната хартия.

4. Поставете обратно тавата за трохи отпред на съда. (Вж. фигура 1)

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ФИЛТЪРЕН ПРАХ С ПОДЛОЖКАТА!

5. Поставете обратно филтърния съд във фритюрника, като го позиционирате под него. Уверете се, че „P“ не се показва в горния десен ъгъл на никой контролер. Филтърната система е готова за експлоатация.

ОПАСНОСТ

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

ОПАСНОСТ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

5.3 Меню за филтриране

Изборът на опции от менюто за филтриране се използва за филтриране, източване, изхвърляне и почистване на ваните.

Менюто за филтриране е разгледано по-долу:

- Автоматично филтриране стр. 5-2
- Автоматично почистване при поискване стр. 5-3
- Филтър за поддръжка стр. 5-5
- Филтър за поддръжка с OQS (само за OQS) стр. D-1
- OQS филтър (само за OQS) стр. D-4
- Изхвърляне на олиото (неналивни системи) стр. 5-6
- Изхвърляне на олиото (наливни системи) стр. 5-8
- Източване на олиото стр. 5-9
- Пълнене на ваната от съда за източване стр. 5-10
- Пълнене на ваната от наливна система (само за налични системи) стр. 5-11
- Съд за олио към отпадък (само за наливни системи) стр. 5-11
- Дълбоко почистване (неналивни системи) стр. 5-12
- Дълбоко почистване (наливни системи) стр. 5-15

5.3.1 Автоматично филтриране

Автоматичното филтриране е функция, която, след предварително зададен брой цикли на готвене или време, автоматично ще подкани съдовете за пържене да бъдат филтрирани. Тази функция може да се извърши и при поискване, което е описано в следващия раздел. **Забележка:** Не се извършва едновременно филтриране на няколко вани. Ако е показано CLOSE DISPOSE VALVE (Затворете вентила за изхвърляне), затворете вентила за изхвърляне.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
FILTRATION REQUIRED - FILTER NOW? (Необходимо е филтриране – филтриране сега?)	1. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да започнете филтриране. Ако бъде избран бутонът X, филтрирането се отменя и фритюрникът възобновява нормалната си работа. Бутонът за филтриране ще стане жълт, докато фритюрникът се филтрира. Контролерът ще подкани отново скоро олиото да се филтрира. Тази последователност се повтаря, докато филтрирането завърши.
OIL LEVEL TOO LOW (Нивото на олиото е твърде ниско)	2. Показва се, ако нивото на олиото в съда за пържене е твърде ниско. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да потвърдите проблема и да се върнете към режим на готовност за готвене. Проверете дали олиото в тубата в кутия (JIB) е намаляло. Ако олиото в тубата в кутия (JIB) не е намаляло и това продължава да се случва, свържете се с местния си оторизиран сервиз на Frymaster.
SKIM DEBRIS FROM VAT (Отделете остатъците от ваната) – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (Натиснете потвърждение, когато приключите)	3. Отделете трохите от олиото с движение отпред назад, отстранявайки възможно най-много трохи от всяка вана. Това е от особено значение за оптимизиране на полезния живот на олиото и качеството на олиото. Натиснете бутона ✓ (отметка), когато приключите.
INSERT PAN (Поставете съда)	4. Бутнете филтърния съд докрай на мястото му. Показва се, ако филтърният съд не е добре захванат.
DRAINING IN PROGRESS (Извършва се източване)	5. Не е необходимо действие.
WASHING IN PROGRESS (Извършва се измиване)	6. Не е необходимо действие.
FILLING IN PROGRESS (Извършва се пълнене)	7. Не е необходимо действие.
PREHEAT (Предварително нагряване)	8. Не е необходимо действие. Показва се, докато фритюрникът достигне контролната точка.
START (Старт)	9. Фритюрникът е готов за използване. Показва се, след като фритюрникът достигне контролната точка.

Пълният процес на филтриране отнема приблизително четири минути.

Ако по време на филтриране олиото не се върне напълно, системата ще премине към функция за непълно филтриране. Вж. раздел 7.3.1.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако по време на филтриране филтърният съд бъде изваден, процесът на филтриране спира и се възобновява щом съдът бъде поставен отново на мястото си.



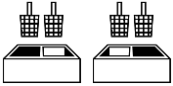


ОПАСНОСТ

Пазете отводите чисти. Запушването на задвижващите механизми може да причини щети или наранявания.

5.3.2 Автоматично филтриране при поискване

Автоматично филтриране при поискване се използва за ръчно стартиране на автоматично филтриране.
Забележка: Не се извършва едновременно филтриране на няколко вани. Ако е показано CLOSE DISPOSE VALVE (Затворете вентила за изхвърляне), затворете вентила за изхвърляне.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
 	<p>1. Фритюрникът ТРЯБВА да е достигнал температурата на контролната си точка. Натиснете бутона на менюто за филтриране.</p>
	<p>2. Изберете LEFT VAT (Лява вана) или RIGHT VAT (Дясна вана) за разделени на сектори вани.</p>
	<p>3. Изберете AUTO FILTRATION (Автоматично филтриране).</p>
<p>AUTO FILTRATION? (Автоматично филтриране?)</p>	<p>4. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да започнете филтриране. Ако бъде избран бутонът X, филтрирането се отменя и фритюрникът възобновява нормалната си работа.</p>
<p>OIL LEVEL TOO LOW (Нивото на олиото е твърде ниско)</p>	<p>5. Показва се, ако нивото на олиото в съда за пържене е твърде ниско. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да потвърдите проблема и да се върнете към режим на готовност за готвене. Проверете дали олиото в тубата в кутия (JIB) е намаляло. Ако олиото в тубата в кутия (JIB) не е намаляло и това продължава да се случва, свържете се с местния си оторизиран сервиз на Frymaster.</p>
<p>SKIM DEBRIS FROM VAT (Отделете остатъците от ваната) – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (Натиснете потвърждение, когато приключите)</p>	<p>6. Отделете трохите от олиото с движение отпред назад, отстранявайки възможно най-много трочи от всяка вана. Това е от особено значение за оптимизиране на полезния живот на олиото и качеството на олиото. Натиснете бутона ✓ (отметка), когато приключите.</p>
<p>INSERT PAN (Поставете съда)</p>	<p>7. Бутнете филтърния съд докрай на мястото му. Показва се, ако филтърният съд не е добре захванат.</p>
<p>DRAINING IN PROGRESS (Извършва се източване)</p>	<p>8. Не е необходимо действие, докато олиото се източва във филтърния съд.</p>
<p>WASHING IN PROGRESS (Извършва се измиване)</p>	<p>9. Не е необходимо действие, докато остатъците се изхвърлят от ваната.</p>
<p>FILLING IN PROGRESS (Извършва се пълнене)</p>	<p>10. Не е необходимо действие, докато ваната се пълни отново.</p>
<p>PREHEAT (Предварително нагряване)</p>	<p>11. Не е необходимо действие, докато фритюрникът се нагрява до контролната точка.</p>
<p>START (Старт)</p>	<p>12. Фритюрникът е готов за използване. Показва се, след като фритюрникът достигне контролната точка.</p>

Пълният процес на филтриране отнема приблизително четири минути.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако по време на филтриране филтърният съд бъде изваден, процесът на филтриране спира и се възобновява щом съдът бъде поставен отново на мястото си.

⚠ ОПАСНОСТ

Пазете отводите чисти. Запушването на задвижващите механизми може да причини щети или наранявания.

Ако процедурата по автоматично филтриране е неуспешна, се генерира съобщение за грешка. Следвайте инструкциите на контролера, за да изчистите грешката.

Когато се покаже FILTER BUSY (Филтърът е зает), платката на FIB изчаква филтрирането на друга вана или справянето с друг проблем. Натиснете бутона ✓ (отметка) и изчакайте 15 минути, за да видите дали проблемът е коригиран. Ако не, се свържете със своя местен оторизиран сервиз на Frymaster.

⚠ ОПАСНОСТ

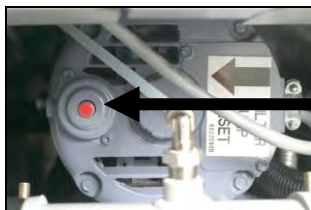
Не изпразвайте повече от един съд за пържене едновременно във вградения модул за филтриране, за да избегнете преливането му и разливането на горещо олио, което може да доведе до сериозни изгаряния, подхлъзвания и падания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Филтърният двигател е снабден с ръчен ключ за нулиране, в случай че двигателят на филтъра прегрее или възникне електрическа повреда. Ако този ключ се изключи, спрете електрозахранването към филтърната система и позволете на двигателя на помпата да се охлади в рамките на 20 минути, преди да направите опит за нулиране на ключа (вж. снимката на следващата страница).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



Ключ за нулиране на филтърния двигател

5.3.3 Филтър за поддръжка или край на деня

Уверете се, че филтърната подложка или хартия се сменя ежедневно, за да поддържате правилната работа на системата. За правилна работа в големи обеми или 24-часови магазини филтърната подложка или хартия трябва да се сменя два пъти на ден.


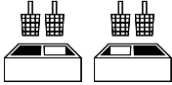

Ако е показано CLOSE DISPOSE VALVE (Затворете вентила за изхвърляне), затворете вентила за изхвърляне. Натиснете бутона X за изход.

ЗАБЕЛЕЖКА

Филтърната подложка или хартия трябва да се сменя ежедневно.


⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	<p>1. Фритюрникът ТРЯБВА да е достигнал температурата на контролната си точка. Натиснете бутона на менюто за филтриране.</p>
	<p>2. Изберете LEFT VAT (Лява вана) или RIGHT VAT (Дясна вана) за разделени на сектори вани.</p>
	<p>3. Изберете MAINTENANCE FILTER (Филтър за поддръжка).</p>
<p>MAINTENANCE FILTRATION? (Филтриране за поддръжка?)</p>	<p>4. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да започнете филтриране. Ако бъде избран бутонът X, филтрирането се отменя и фритюрникът възобновява нормалната си работа.</p>
<p>WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (Носете защитно облекло – натиснете потвърждение, когато сте готови)</p>	<p>5. Натиснете бутона ✓ (отметка) веднъж, след като всички лични предпазни средства, включително топлоустойчиви ръкавици, са поставени.</p>
<p>ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (Уверете се, че тиганът и капакът са на мястото)</p>	<p>6. Натиснете бутона ✓ (отметка), ако тиганът за олио и капакът са на мястото си.</p>
<p>DRAINING IN PROGRESS (Извършва се източване)</p>	<p>7. Не е необходимо действие, докато олиото се източва във филтърния съд.</p>
<p>SCRUB INSIDE VAT AND BETWEEN HEATERS – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (Почистете вътрешността на ваната и между нагревателите – Натиснете потвърждение, когато приключите)</p>	<p>8. Почистете ваната. Ако е електрическа, почистете между елементите. Натиснете бутона ✓ (отметка), когато приключите.</p>

⚠ ОПАСНОСТ

Пазете отводите чисти. Запушването на задвижващите механизми може да причини щети или наранявания.



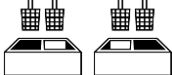


ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
CLEAN SENSORS (Почистване на сензорите) – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (Натиснете потвърждение, когато приключите)	9. (Само за газ) Почистете сензора за ниво на олиото с неабразивна гъба (вж. раздел 6.6.2 на стр. 6-4). (Всички фритюрници) Почистете около AIF и ATO сензорите с отвертка или подобен предмет, за да отстраните всякакви утайки около сензорите (вж. раздел 6.2.4 на стр. 6-1) и натиснете бутона ✓ (отметка), когато приключите.
WASH VAT? (Измиване на ваната?)	10. Натиснете бутона ✓ (отметка).
WASHING IN PROGRESS (Извършва се измиване)	11. Не е необходимо действие, докато възвратният клапан се отваря и ваната се промива с олио от филтърния съд.
WASH AGAIN? (Измиване отново?)	12. Филтърната помпа се изключва. Ако във ваната няма остатъци, натиснете бутона X, за да продължите. Ако все още има трохи, натиснете бутона ✓ (отметка) и филтърната помпа ще заработи отново. Цикълът се повтаря до натискане на бутон X.
RINSING IN PROGRESS (Извършва се изплакване)	13. Не е необходимо действие, докато изпускателният клапан се затваря и филтърната помпа напълва отново ваната. Изпускателният клапан се отваря и изплаква ваната.
RINSE AGAIN? (Изплакване отново?)	14. Ако във ваната няма остатъци, натиснете бутона X, за да продължите. Ако желаете допълнително изплакване, натиснете бутона ✓ (отметка) и изплакването се повтаря до натискане на бутон X.
POLISH? (ПОЛИРАНЕ?)	15. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите.
POLISH IN PROGRESS (Извършва се полиране)	16. Не е необходимо действие, докато изпускателният и възвратният клапан са отворени и олиото се изпомпва през съда за пържене в продължение на пет минути.
FILL VAT? (ПЪЛНЕНЕ НА ВАНАТА?)	17. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите.
FILLING IN PROGRESS (Извършва се пълнене)	18. Не е необходимо действие, докато ваната се пълни отново.
IS VAT FULL? (Пълна ли е ваната?)	19. Натиснете бутона X, за да пуснете помпата отново, ако нивото на олиото е под горната линия за ниво на олиото. * Натиснете бутона ✓ (отметка), след като нивото на олиото достигне горната линия за ниво на олиото. Ако нивото на олиото във ваната не е съвсем достигнато, проверете филтърния съд, за да видите дали повечето от олиото се е върнало. В съда може да има малко количество олио. Натиснете бутона ✓ (отметка), след като във филтърния съд не остане олио.
	20. Контролерът се изключва.

***ЗАБЕЛЕЖКА:** След филтриране за поддръжка е нормално малко олио да остане в съда и нивото на олиото може да не се възстанови до нивото преди стартиране на филтрирането за поддръжка. Отговарянето с YES (Да) след два опита за повторно напълване на съда позволява на системата за автоматично допълване да компенсира загубата на олио по време на филтрирането.

5.3.4 Изхвърляне за неналивни системи за олио

Тази опция се използва за изпразване на старо олио или в PMSDU, или в **МЕТАЛЕН** съд.

Когато олиото за готвене е изчерпано, изхвърлете го в подходящ контейнер за транспортиране до контейнера за отработено олио. Frymaster препоръчва съд за изхвърляне на мазнини на McDonald's (McDonald's Shortening Disposal Unit – PMSDU). Разгледайте документацията, предоставена с вашия уред за изхвърляне за конкретни инструкции за експлоатация. **ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако използвате MSDU, изграден преди януари 2004 г., съдът няма да може да се помести под отточния извод. Ако не разполагате със съд за изхвърляне на твърди мазнини, оставете олиото да изстине до 100°F (38°C), след което го изсипете в **МЕТАЛЕН** контейнер с капацитет ЧЕТИРИ галона (15 литра) или по-голям, за да предотвратите разливане.



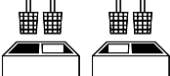


ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Фритюрникът ТРЯБВА да е изключен.
	2. Натиснете бутона на менюто за филтриране
	3. Изберете LEFT VAT (Лява вана) или RIGHT VAT (Дясна вана) за разделени на сектори вани.
	4. Изберете DISPOSE OIL (Изхвърляне на олиото).
DISPOSE OIL? (Изхвърляне на олиото?)	5. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите. Ако бъде избран бутонът X, потребителят се връща към менюто за филтриране. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">⚠ ОПАСНОСТ Оставете олиото да изстине до 100°F (38°C), преди да го изсипете в подходящ МЕТАЛЕН контейнер за изхвърляне.</div>
„INSERT DISPOSAL UNIT“ (ВМЪКВАНЕ НА СЪД ЗА ИЗХВЪРЛЯНЕ)	6. Отстранете филтърния съд и поставете съда за изхвърляне. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">⚠ ОПАСНОСТ Когато изливате олио в съд за изхвърляне, не препълвайте съда над максималната му, означена линия за пълнене.</div>
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (Съдът за изхвърляне на място ли е?)	7. Уверете се, че PMSDU или подходящ МЕТАЛЕН съд е на място и че капацитетът на съда е поне ЧЕТИРИ галона (15 литра). Натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">⚠ ОПАСНОСТ Когато изсипвате олио в подходящ МЕТАЛЕН контейнер, уверете се, че той побира поне ПЕТНАДЕСЕТ литра или повече, иначе горещата течност може да прелее и да доведе до наранявания.</div>
DISPOSING (Изхвърляне)	8. Не е необходимо действие, докато ваната изхвърля олиото.
IS VAT EMPTY? (Ваната празна ли е?)	9. След като ваната се изпразни, натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите.
CLEAN VAT COMPLETE? (Почистването на ваната завършено ли е?)	10. Почистете ваната с четка за изтъркване и когато сте готови, натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите.
MANUALLY FILL VAT (Ръчно пълнене на ваната)	11. Внимателно сипете олио във ваната, докато достигне долната линия за пълнене на фритюрника. Натиснете бутона ✓ (отметка), след като ваната се напълни.
	12. Контролерът се изключва.


5.3.5 Изхвърляне за неналивни системи за олио

Тази опция се използва за изхвърляне на старо олио в система за отработено наливно олио като RTI. Наливните системи за олио използват помпа, за да изведат отработеното олио от фритюрника в събирателен резервоар. Използват се допълнителни тръби за свързването на наливните системи за олио с фритюрниците.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



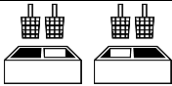
Уверете се, че е поставена филтърна подложка преди изпразването или изхвърлянето на олио. Непоставянето на филтърна подложка може да доведе до задръстване на линиите и/или помпата.



ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Фритюрникът ТРЯБВА да е изключен.
	2. Натиснете бутона на менюто за филтриране
	3. Изберете LEFT VAT (Лява вана) или RIGHT VAT (Дясна вана) за разделени на сектори вани.
	4. Изберете DISPOSE OIL (Изхвърляне на олиото).
DISPOSE OIL? (Изхвърляне на олиото?)	5. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите. Ако бъде избран бутонът X, потребителят се връща към менюто за филтриране.
BULK TANK FULL? (Наливният резервоар е пълен?)	6. Това съобщение се появява само ако наливният резервоар е пълен. Натиснете бутона ✓ (проверка), за да потвърдите, и се обадете на доставчика за изхвърляне на наливно олио. Дисплеят отново показва OFF (Изключено).
DRAINING IN PROGRESS (Извършва се източване)	7. Не е необходимо действие, докато олиото се източва във филтърния съд.
„VAT EMPTY?“ (Празна ли е ваната?)	8. След като ваната се изпразни, натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите.
CLEAN VAT COMPLETE? (Почистването на ваната завършено ли е?)	9. Почистете ваната с четка за изтъркване и когато сте готови, натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите.
„OPEN DISPOSE VALVE“ (ОТВАРЯНЕ НА ИЗПУСКАТЕЛНИЯ ВЕНТИЛ) 	10. Отворете лявата врата на корпуса и отключете вентила, ако е необходимо. Издърпайте вентила за изхвърляне към себе си напълно за стартиране на изхвърлянето.
DISPOSING (Изхвърляне)	11. Не е необходимо действие, докато помпата прехвърля отработеното олио от съда към резервоарите за отработено наливно олио за четири (4) минути.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
REMOVE PAN (Махнете съда)	12. Внимателно извадете филтърния съд от фритюрника. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ ОПАСНОСТ</p> <p>Отворете филтърния съд бавно, за да избегнете разплискването на горещо олио, което може да причини сериозни изгаряния, подхлъзване и падане.</p> </div>
„IS PAN EMPTY?“ (ПРАЗЕН ЛИ Е СЪДЪТ?)	13. Ако филтърният съд е празен, натиснете бутона ✓ (отметка). Ако съдът не е празен, натиснете бутона X и се върнете на стъпка 11, след като поставите филтърния съд.
INSERT PAN (Поставете съда)	14. Поставете филтърния съд.
„CLOSE DISPOSE VALVE“ (ЗАТВАРЯНЕ НА ИЗПУСКАТЕЛНИЯ ВЕНТИЛ) 	15. Затворете вентила за изхвърляне, като натиснете ръчката на вентила в посока задната част на фритюрника до пълно спиране. Заклучете вентила отново, ако това се изисква от управителя.
„FILL VAT FROM BULK?“ (ДА СЕ НАПЪЛНИ ЛИ ВАНАТА ОТ НАЛИВНАТА СИСТЕМА?)	16. Ваната е готова да бъде отново напълнена с олио. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите, или натиснете бутона X, за да излезете и да се върнете на стъпка 20.
START FILLING? (Започване на пълненето?) PRESS AND HOLD (Натиснете и задръжте)	17. Натиснете и задръжте бутона, за да напълните ваната. Помпата за повторно пълнене с наливно олио използва мигновен прекъсвач. Тя помпа само при натискане на прекъсвача.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (Освободете бутона, когато се напълни)	18. Освободете бутона, когато ваната се напълни до долната линия за пълнене.
CONTINUE FILLING? (Продължаване на пълненето?)	19. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да се върнете на стъпка 17 и да продължите да пълните. В противен случай натиснете бутон X, след като ваната се напълни, за да излезете и да преминете към изключено положение.
	20. Контролерът се изключва.

5.3.6 Източване на олиото в съд



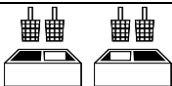




Функцията за източване на олиото в съд източва олиото от ваната във филтърния съд.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Фритюрникът ТРЕБВА да е изключен.
	2. Натиснете бутона на менюто за филтриране
	3. Изберете LEFT VAT (Лява вана) или RIGHT VAT (Дясна вана) за разделени на сектори вани.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	<p>4. Изберете DRAIN OIL (Източване на олиото).</p>
<p>DRAIN OIL TO PAN? (Източване на олиото в съда?)</p>	<p>5. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите. Ако бъде избран бутонът X, контролерът се изключва. Ако не бъде открит съд, контролерът показва ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (Уверете се, че съдът и капакът са на място), докато съдът бъде открит.</p>
<p>DRAINING IN PROGRESS (Извършва се източване)</p>	<p>6. Не е необходимо действие, докато ваната източва олиото във филтърния съд.</p>
<p>IS VAT EMPTY? (Ваната празна ли е?)</p>	<p>7. След като ваната се изпразни, натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите.</p>
<p>FILL VAT FROM DRAIN PAN? (Пълнене на ваната от съда за източване?)</p>	<p>8. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да напълните отново ваната, или преминете към стъпка 10.</p>
<p>FILLING (Пълни се)</p>	<p>9. Не е необходимо действие, докато ваната се пълни.</p>
<p>IS VAT FULL? (Пълна ли е ваната?)</p>	<p>10. Натиснете бутона X, за да пуснете помпата отново, ако нивото на олиото е под горната линия за ниво на олиото. Натиснете бутона ✓ (отметка), след като ваната се напълни, и преминете към стъпка 15, за да се върнете в изключено положение.</p>
<p>REMOVE PAN (Махнете съда)</p>	<p>11. Внимателно извадете филтърния съд от фритюрника.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ ОПАСНОСТ Отворете филтърния съд бавно, за да избегнете разплискването на горещо олио, което може да причини сериозни изгаряния, подхлъзване и падане.</p> </div>
<p>„IS PAN EMPTY?“ (ПРАЗЕН ЛИ Е СЪДЪТ?)</p>	<p>12. ЗАБЕЛЕЖКА: Малко количество олио може да остане в съда след повторното пълнене. Ако филтърният съд е празен, натиснете бутона ✓ (отметка) и преминете към стъпка 12. Ако съдът не е празен, натиснете бутона X и се върнете към FILL VAT FROM DRAIN PAN? (Пълнене на ваната от съда за източване?) в стъпка 7. Ако съдът не е празен и фритюрникът използва система за наливно олиото, натиснете бутон X и продължете със стъпка 13.</p>
<p>INSERT PAN (Поставете съда)</p>	<p>13. Поставете филтърния съд и преминете към стъпка 14, за да се върнете в изключено положение.</p>
<p>PAN TO WASTE? (Съд към отпадъци?)</p>	<p>14. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да изхвърлите олиото в резервоарите за отработено наливно олио. Преминете към раздел 5.3.10 OIL PAN TO WASTE (Съд за олио към отпадъци) стъпка 6.</p>
	<p>15. Контролерът се изключва.</p>



5.3.7 Пълнене на ваната от (филтърния) съд за изпразване

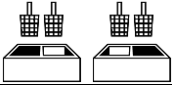

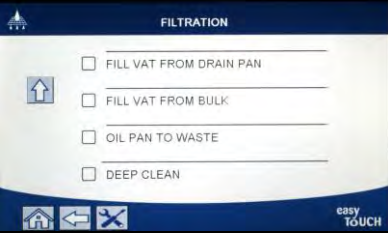

Функцията за източване на олиото в съд източва олиото от ваната във филтърния съд.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Фритюрникът ТРЯБВА да е изключен.
	2. Натиснете бутона на менюто за филтриране
	3. Изберете LEFT VAT (Лява вана) или RIGHT VAT (Дясна вана) за разделени на сектори вани.
 	4. Натиснете бутона със стрелка надолу.
	5. Изберете FILL VAT FROM DRAIN PAN (Пълнене на ваната от съда за източване).
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (Пълнене на ваната от съда за източване?)	6. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите. Ако бъде избран бутонът X, контролерът се изключва. Ако съдът не бъде намерен, контролерът показва INSERT PAN (Поставете съда), докато наличието на съда бъде установено.
FILLING (Пълни се)	7. Не е необходимо действие, докато ваната се пълни.
IS VAT FULL? (Пълна ли е ваната?)	8. Натиснете бутона X, за да пуснете помпата отново, ако нивото на олиото е под горната линия за ниво на олиото. Натиснете бутона ✓ (отметка), след като ваната се напълни, за да се върнете в изключено положение.
	9. Контролерът се изключва.

5.3.8 Пълнене на ваната от наливна система



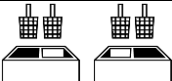
Функцията за източване на олиото в съд източва олиото от ваната във филтърния съд.


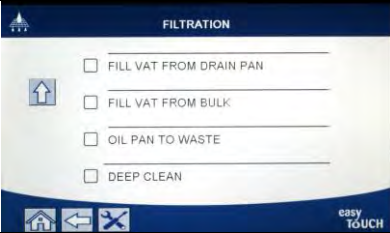

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Фритюрникът ТРЯБВА да е изключен.
	2. Натиснете бутона на менюто за филтриране



ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	3. Изберете LEFT VAT (Лява вана) или RIGHT VAT (Дясна вана) за разделени на сектори вани.
	4. Натиснете бутона със стрелка надолу.
	5. Изберете FILL VAT FROM BULK (Пълнене на ваната от наливна система).
„FILL VAT FROM BULK?“ (ДА СЕ НАПЪЛНИ ЛИ ВАНАТА ОТ НАЛИВНАТА СИСТЕМА?)	6. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите. Ако бъде избран бутонът X, контролерът се изключва.
START FILLING? (Започване на пълненето?) PRESS AND HOLD (Натиснете и задръжте)	7. Натиснете и задръжте бутона, за да напълните ваната. Помпата за повторно пълнене с наливно олио използва мигновен прекъсвач. Тя помпа само при натискане на прекъсвача.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (Освободете бутона, когато се напълни)	8. Освободете бутона, когато ваната се напълни до долната линия за пълнене.
CONTINUE FILLING? (Продължаване на пълненето?)	9. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите пълненето. В противен случай натиснете бутон X, след като ваната се напълни, за да излезете и да преминете към изключено положение.
	10. Контролерът се изключва.

5.3.9 Съд за олио към отпадъци

Опцията за изхвърляне на съдържанието на съда позволява наливни системи за олио да изпомпят излишното олио от съда в резервоарите за отработено наливно олио без изпразване на съществуващото олио от ваната.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Фритюрникът ТРЯБВА да е изключен.
	2. Натиснете бутона на менюто за филтриране
	3. Изберете LEFT VAT (Лява вана) или RIGHT VAT (Дясна вана) за разделени на сектори вани.



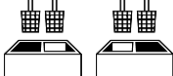


ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	<p>4. Натиснете бутона със стрелка надолу.</p>
	<p>5. Изберете OIL PAN TO WASTE (Съд за олио към отпадъци).</p>
<p>OIL PAN TO WASTE? (Съд за олио към отпадъци?)</p>	<p>6. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите. Ако бъде избран бутонът X, потребителят се връща към менюто за филтриране. Ако съдът не бъде намерен, контролерът показва INSERT PAN (Поставете съда), докато наличието на съда бъде установено.</p>
<p>BULK TANK FULL? (Наливният резервоар е пълен?)</p>	<p>7. Натиснете бутона ✓ (проверка), за да потвърдите, и се обадете на доставчика за изхвърляне на наливно олио. Дисплеят отново показва OFF (Изключено).</p>
<p>„OPEN DISPOSE VALVE“ (ОТВАРЯНЕ НА ИЗПУСКАТЕЛНИЯ ВЕНТИЛ)</p> 	<p>8. Отворете лявата врата на корпуса и отключете вентила, ако е необходимо. Издърпайте вентила за изхвърляне към себе си напълно за стартиране на изхвърлянето.</p>
<p>DISPOSING (Изхвърляне)</p>	<p>9. Не е необходимо действие, докато помпата прехвърля отработеното олио от съда към резервоарите за отработено наливно олио за четири (4) минути.</p>
<p>REMOVE PAN (Махнете съда)</p>	<p>10. Внимателно извадете филтърния съд от фритюрника.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ ОПАСНОСТ</p> <p>Отворете филтърния съд бавно, за да избегнете разплискването на горещо олио, което може да причини сериозни изгаряния, подхлъзване и падане.</p> </div>
<p>„IS PAN EMPTY?“ (ПРАЗЕН ЛИ Е СЪДЪТ?)</p>	<p>11. Ако филтърният съд е празен, натиснете бутона ✓ (отметка). Ако съдът не е празен, натиснете бутона X и се върнете на стъпка 9.</p>
<p>INSERT PAN (Поставете съда)</p>	<p>12. Поставете филтърния съд.</p>
<p>„CLOSE DISPOSE VALVE“ (ЗАТВАРЯНЕ НА ИЗПУСКАТЕЛНИЯ ВЕНТИЛ)</p>	<p>13. Затворете вентила за изхвърляне, като натиснете ръчката на вентила в посока задната част на фритюрника до пълно спиране. Заклучете вентила отново, ако това се изисква от управителя.</p>

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	
	14. Контролерът се изключва.


5.3.10 Дълбоко почистване (изваряване) за неналивни системи за олио

Режимът за дълбоко почистване се използва за премахване на нагара от олио от съда за пържене.

ЗАБЕЛЕЖКА: Направете справка с инструкциите на Kay Chemical за „Процедура за дълбоко почистване на фритюрник“, за да почистите фритюрника LOV™.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Фритюрникът ТРЯБВА да е изключен.
	2. Натиснете бутона на менюто за филтриране
	3. Изберете LEFT VAT (Лява вана) или RIGHT VAT (Дясна вана) за разделени на сектори вани.
	4. Натиснете бутона със стрелка надолу.
	5. Изберете DEEP CLEAN (Дълбоко почистване).
DEEP CLEAN? (Дълбоко почистване?)	6. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите. Ако бъде избран бутонът X, потребителят се връща към менюто за филтриране. Ако съдът не бъде намерен, контролерът показва INSERT PAN (Поставете съда), докато наличието на съда бъде установено.
IS VAT OIL REMOVED? (Отстранено ли е олиото от ваната?)	7. Натиснете бутона X, ако има олио във ваната. Натиснете бутона ✓ (отметка), ако ваната е празна, и преминете към стъпка 12.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
„INSERT DISPOSAL UNIT“ (ВМЪКВАНЕ НА СЪД ЗА ИЗХВЪРЛЯНЕ)	<p>8. Отстранете филтърния съд и поставете съда за изхвърляне.</p> <div data-bbox="721 214 1495 386" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠ ОПАСНОСТ</p> <p>Уверете се, че PMSDU (съд за изхвърляне на мазнина на McDonald's) или подходящ метален контейнер е поставен под канализацията с капацитет ЧЕТИРИ (4) галона (15 литра) или повече.</p> </div>
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (Съдът за изхвърляне на място ли е?)	<p>9. Уверете се, че PMSDU или подходящ МЕТАЛЕН съд е на място и че капацитетът на съда е поне ЧЕТИРИ галона (15 литра). Натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите.</p> <div data-bbox="721 495 1495 611" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠ ОПАСНОСТ</p> <p>Оставете олиото да изстине до 100°F (38°C), преди да го изсипете в подходящ МЕТАЛЕН контейнер за изхвърляне.</p> </div> <div data-bbox="721 617 1495 753" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠ ОПАСНОСТ</p> <p>Когато изливате олио в съд за изхвърляне, не препълвайте съда над максималната му, означена линия за пълнене.</p> </div> <div data-bbox="721 760 1495 938" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠ ОПАСНОСТ</p> <p>Когато изсипвате олио в подходящ MSDU или МЕТАЛЕН контейнер, уверете се, че капацитетът им е поне ЧЕТИРИ галона (15 литра). В противен случай олиото може да прелее и да доведе до наранявания.</p> </div>
DRAINING IN PROGRESS (Извършва се източване)	<p>10. Не е необходимо действие, докато ваната източва олиото в контейнера за изхвърляне.</p>
IS VAT EMPTY? (Ваната празна ли е?)	<p>11. След като ваната се изпразни, натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите.</p>
SOLUTION ADDED? (Добавен ли е разтвор?)	<p>12. Напълнете съда, който ще се почиства, с разтвор от вода и почистващ препарат. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да започнете процедурата по почистване. Направете справка с картата с изисквания за поддръжка и осигурените от Kay Chemical инструкции за „Процедура за дълбоко почистване на фритюрник“ за процедурата за дълбоко почистване (изваряване) на McDonald's.</p>
DEEP CLEAN (Дълбоко почистване)	<p>13. Изстържете ваната и оставете разтвора да се накуксне, докато ваната се нагрее до 195° F (91° C) за един час.</p>
CLEAN DONE (Почистването е завършено)	<p>14. След един час нагревателят се изключва. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да заглушите алармата.</p>
„IS SOLUTION REMOVED?“ (ПРЕМАХНАТ ЛИ Е РАЗТВОРЪТ?)	<p>15. Махнете филтърния съд и извадете кошницата за трохи, задържащия пръстен, филтърната подложка и решетка. Поставете обратно празния филтърен съд във фритюрника. Направете справка с осигурените от Kay Chemical инструкции за „Процедура за дълбоко почистване на фритюрник“ за указания как да премахнете почистващия разтвор.</p> <p>Натиснете бутона ✓ (отметка), след като почистващият разтвор бъде отстранен.</p> <div data-bbox="721 1766 1495 1938" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠ ОПАСНОСТ</p> <p>Оставете разтвора за дълбоко почистване (изваряване) да се охлади до 100°F (38°C), преди да го изхвърлите. В противен случай горещата течност може да доведе до наранявания.</p> </div>

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
SCRUB VAT COMPLETE? (Завършено ли е почистването на ваната?)	16. Натиснете бутона ✓ (отметка), след като ваната бъде почистена.
DRAINING IN PROGRESS (Извършва се източване)	17. Не е необходимо действие, докато ваната източва малкото количество останал разтвор във ваната.
RINSE COMPLETE? (Завършено изплакване?)	18. Изплакнете ваната за отстраняване на останалия разтвор. Натиснете бутона ✓ (отметка), когато ваната е напълно изплакната.
REMOVE PAN (Махнете съда)	19. Махнете филтърния съд и изхвърлете съдържанието му. Изплакнете съда от останалия разтвор.
VAT AND PAN DRY? (Ваната и съдът сухи ли са?)	20. Уверете се, че ваната и съдът са напълно сухи. <div data-bbox="769 590 1541 795" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ ОПАСНОСТ</p> <p>Уверете се, че съдът за пържене и филтърният съд са напълно сухи и в тях няма вода, преди да напълните с олио. Неспазването на това изискване ще доведе до пръски гореща течност, когато олиото се нагорещи до температурата на готвене.</p> </div>
INSERT PAN (Поставете съда)	21. Поставете отново решетката, филтърната подложка, задържащия пръстен и кошницата за трохи, отстранени в стъпка 15. Поставете филтърния съд.
MANUALLY FILL VAT (Ръчно пълнене на ваната)	22. Внимателно сипете олио във ваната, докато достигне долната линия за пълнене на фритюрника. Натиснете бутона ✓ (отметка), след като ваната се напълни.
	23. Контролерът се изключва.



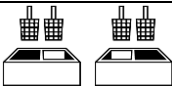

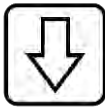

5.3.11 Дълбоко почистване (изваряване) за наливни системи за олио



Режимът за дълбоко почистване се използва за премахване на нагара от олио от съда за пържене.


ЗАБЕЛЕЖКА: Направете справка с инструкциите на Kay Chemical за „Процедура за дълбоко почистване на фритюрник“, за да почистите фритюрника LOV™.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Уверете се, че е поставена филтърна подложка преди изпразването или изхвърлянето на олио. Непоставянето на филтърна подложка може да доведе до задръстване на тръбите и/или помпите.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	1. Фритюрникът ТРЯБВА да е изключен.
	2. Натиснете бутона на менюто за филтриране
	3. Изберете LEFT VAT (Лява вана) или RIGHT VAT (Дясна вана) за разделени на сектори вани.
 	4. Натиснете бутона със стрелка надолу.
	5. Изберете DEEP CLEAN (Дълбоко почистване).
DEEP CLEAN? (Дълбоко почистване?)	6. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите. Ако бъде избран бутонът X, потребителят се връща към менюто за филтриране. Ако съдът не бъде намерен, контролерът показва INSERT PAN (Поставете съда), докато наличието на съда бъде установено.
BULK TANK FULL? (Наливният резервоар е пълен?)	7. Това съобщение се появява само ако наливният резервоар е пълен. Натиснете бутона ✓ (проверка), за да потвърдите, и се обадете на доставчика за изхвърляне на наливно олио. Дисплеят отново показва OFF (Изключено).
IS VAT OIL REMOVED? (Отстранено ли е олиото от ваната?)	8. Натиснете бутона X, ако има олио във ваната. Натиснете бутона ✓ (отметка), ако ваната е празна, и преминете към стъпка 17.
DRAINING IN PROGRESS (Извършва се източване)	9. Не е необходимо действие, докато олиото се източва във филтърния съд.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
„VAT EMPTY?“ (Празна ли е ваната?)	10. След като ваната се изпразни, натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите.
<p>„OPEN DISPOSE VALVE“ (ОТВАРЯНЕ НА ИЗПУСКАТЕЛНИЯ ВЕНТИЛ)</p> 	11. Отворете лявата врата на корпуса и отключете вентила, ако е необходимо. Издърпайте вентила за изхвърляне към себе си напълно за стартиране на изхвърлянето.
DISPOSING (Изхвърляне)	12. Не е необходимо действие, докато помпата прехвърля отработеното олио от съда към резервоарите за отработено наливно олио за четири (4) минути.
REMOVE PAN (Махнете съда)	13. Внимателно извадете филтърния съд от фритюрника. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ ОПАСНОСТ</p> <p>Отворете филтърния съд бавно, за да избегнете разплискването на горещо олио, което може да причини сериозни изгаряния, подхлъзване и падане.</p> </div>
„IS PAN EMPTY?“ (ПРАЗЕН ЛИ Е СЪДЪТ?)	14. Ако филтърният съд е празен, натиснете бутона ✓ (отметка). Ако съдът не е празен, натиснете бутона X и се върнете на стъпка 9.
INSERT PAN (Поставете съда)	15. Поставете филтърния съд.
<p>„CLOSE DISPOSE VALVE“ (ЗАТВАРЯНЕ НА ИЗПУСКАТЕЛНИЯ ВЕНТИЛ)</p> 	16. Затворете вентила за изхвърляне, като натиснете ръчката на вентила в посока задната част на фритюрника до пълно спиране. Заклучете вентила отново, ако това се изисква от управителя.
SOLUTION ADDED? (Добавен ли е разтвор?)	17. Напълнете съда, който ще се почиства, с разтвор от вода и почистващ препарат. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да започнете процедурата по почистване. Направете справка с картата с изисквания за поддръжка и осигурените от Kay Chemical инструкции за „Процедура за дълбоко почистване на фритюрник“ за процедурата за дълбоко почистване (изваряване) на McDonald's.
DEEP CLEAN (Дълбоко почистване)	18. Изстържете ваната и оставете разтвора да се накисне, докато ваната се нагрява до 195° F (91° C) за един час.
CLEAN DONE (Почистването е завършено)	19. След един час нагревателят се изключва. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да заглушите алармата.
„IS SOLUTION REMOVED?“ (ПРЕМАХНАТ ЛИ Е РАЗТВОРЪТ?)	20. Махнете филтърния съд и извадете кошницата за трохи, задържащия пръстен, филтърната подложка и решетка. Поставете обратно празния филтърен съд във фритюрника. Направете справка с осигурените от Kay Chemical инструкции за

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	<p>„Процедура за дълбоко почистване на фритюрник“ за указания как да премахнете почистващия разтвор.</p> <p>Натиснете бутона ✓ (отметка), след като почистващият разтвор бъде отстранен.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ ОПАСНОСТ</p> <p>Оставете разтвора за дълбоко почистване (изваряване) да се охлади до 100°F (38°C), преди да го изхвърлите. В противен случай горещата течност може да доведе до наранявания.</p> </div>
SCRUB VAT COMPLETE? (Завършено ли е почистването на ваната?)	21. Натиснете бутона ✓ (отметка), след като ваната бъде почистена.
DRAINING IN PROGRESS (Извършва се източване)	22. Не е необходимо действие, докато ваната източва малкото количество останал разтвор във ваната.
RINSE COMPLETE? (Завършено изплакване?)	23. Изплакнете ваната за отстраняване на останалия разтвор. Натиснете бутона ✓ (отметка), когато ваната е напълно изплакната.
REMOVE PAN (Махнете съда)	24. Махнете филтърния съд и изхвърлете съдържанието му. Изплакнете съда от останалия разтвор.
VAT AND PAN DRY? (Ваната и съдът сухи ли са?)	<p>25. Уверете се, че ваната и съдът са напълно сухи.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ ОПАСНОСТ</p> <p>Уверете се, че съдът за пържене и филтърният съд са напълно сухи и в тях няма вода, преди да напълните с олио. Неспазването на това изискване ще доведе до пръски гореща течност, когато олиото се нагорещи до температурата на готвене.</p> </div>
INSERT PAN (Поставете съда)	26. Поставете обратно решетката, филтърната подложка, задържащия пръстен и кошницата за трохи, извадени в стъпка 15. Поставете филтърния съд.
„FILL VAT FROM BULK?“ (ДА СЕ НАПЪЛНИ ЛИ ВАНАТА ОТ НАЛИВНАТА СИСТЕМА?)	27. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите. Ако бъде избран бутонът X, потребителят се връща към менюто за филтриране.
START FILLING? (Започване на пълненето?) PRESS AND HOLD (Натиснете и задръжте)	28. Натиснете и задръжте бутона, за да напълните ваната. Помпата за повторно пълнене с наливно олио използва мигновен прекъсвач. Тя помпа само при натискане на прекъсвача.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (Освободете бутона, когато се напълни)	29. Освободете бутона, когато ваната се напълни до долната линия за пълнене.
CONTINUE FILLING? (Продължаване на пълненето?)	30. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите пълненето. В противен случай натиснете бутон X, след като ваната се напълни, за да излезете и да преминете към изключено положение.
	31. Контролерът се изключва.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК GEN III LOV™ ОТ СЕРИЯ VIELA14-T

ГЛАВА 6: ПРОФИЛАКТИЧНА ПОДДРЪЖКА

6.1 Проверки и обслужване по профилактична поддръжка на фритюрника

ОПАСНОСТ

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

ОПАСНОСТ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Използвайте универсалния концентриран препарат на McDonald's. Прочетете инструкциите за употреба и предупредителните съобщения преди употреба. Особено внимание трябва да се обърне на концентрацията на почистващия препарат и на това, колко време почистващият препарат остава върху повърхностите, с които храната влиза в контакт.

6.2 ЕЖЕДНЕВНИ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖВАНЕ

6.2.1 Инспектиране на фритюрника и принадлежностите за повреди

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

6.2.2 Почистване на шкафа на фритюрника отвътре и отвън – ежедневно

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

Почистете външната страна на шкафа на фритюрника с чиста, влажна кърпа, напоена с универсалния концентриран препарат на McDonald's. Избършете с чиста, влажна кърпа.

6.2.3 Почистване на вградената филтърна система – ежедневно

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никога не използвайте филтърната система без олио в нея.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Няма периодични профилактични проверки за поддръжка и сервиз, които да се изискват за филтърната система FootPrint Pro освен ежедневното почистване на филтърния съд с разтвор от гореща вода и универсалния концентриран препарат на McDonald's.

Ако забележите, че системата изпомпва бавно или изобщо не изпомпва, проверете дали решетката на филтърният съд е поставена на дъното му, като хартията е върху нея. Проверете дали двата О-пръстена на глобката от дясната предна страна на филтърният съд са налице и в добро състояние.

6.2.4 Почистване около AIF и АТО сензорите

1. Почиствайте утайката около AIF и АТО сензорите по време на филтриране за поддръжка, когато олиото се източва от съда за пържене.
2. Използвайте отвертка или друг подобен предмет, който позволява достъп до местата около сондата (вж. снимката вдясно). Бъдете внимателни, за да избегнете повреда на сондата.
3. Върнете олиото след завършване на филтрирането за поддръжка.



6.3 ЕЖЕСЕДМИЧНИ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖВАНЕ

6.3.1 Почистване зад фритюрниците

Почиствайте зад фритюрниците в съответствие с процедурата, описана в картата с изисквания за поддръжка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

За да гарантирате безопасната и ефикасната експлоатация на фритюрника и смукателя, електрическият щепсел за 120-волтовата линия, която захранва смукателя, трябва да бъде пъхнат докрай и заключен в щекера си с капачка.



6.3.2 Почистване на съда, демонтиращи се части и принадлежности

Избършете всички демонтиращи се части и принадлежности с чиста, суха кърпа. Използвайте чиста кърпа, напоена с разтвор на универсалния концентриран препарат на McDonald's, за да премахнете натрупалия се черен нагар от олиото по демонтиращите се части и принадлежности. Изплакнете частите и принадлежностите старателно с чиста вода и ги подсушете, преди да ги инсталирате обратно. НЕ използвайте стоманена вълна или абразивни гъби за почистване на тези части. Драскотините в резултат на такова изстъргване правят последващото почистване по-трудно.

6.4 ДВУСЕДМИЧНИ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖВАНЕ

6.4.1 Проверка на точността на контролната точка на контролера M4000

1. Поставете еталонен термометър или пирометър в олиото, като краят му докосва температурната сензорна сонда на фритюрника.
2. Когато контролерът покаже „START“ (което показва, че съдържанието на съда за пържене в рамките на

 обхвата за готвене), натиснете  бутона веднъж, за да покажете температурата и контролната точка на олиото, отчетени от температурната сонда.

3 Обърнете внимание на температурата на термометъра или пирометъра. Действителните показания на термометъра и пирометъра трябва да са в рамките на $\pm 5^{\circ}\text{F}$ (3°C) между двата уреда, което позволява на топлината да се включва и изключва три (3) пъти. Ако температурата е все още извън толеранс, се свържете с оторизиран фабричен сервиз за съдействие.

6.5 ТРИМЕСЕЧНИ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖВАНЕ

6.5.1 Почистване на съда за пържене и нагревателите

ОПАСНОСТ

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

6.5.2 Подмяна на O-пръстените

Направете справка във фишовете на McDonald's с изисквания за поддръжка за конкретни подробности относно подмяната на O-пръстените на филтърното съединение.

6.5.3 Дълбоко почистване (изваряване) на съда за пържене

След като фритюрникът е бил в употреба за известен период, твърд слой от карамелизирано олио за готвене ще се образува от вътрешната страна на съда за пържене. Този слой трябва да се премахва периодично, като се спазва процедурата за дълбоко почистване (изваряване), съдържаща се в инструкциите „Процедура за дълбоко почистване на фритюрника“ на Kay Chemical. *Направете справка на стр. 5-15 до 5-20 за конкретни подробности относно настройването на контролера за извършване на дълбоко почистване (изваряване).*

ОПАСНОСТ

Оставете олиото да се охлади до 100°F (38°C) или по-малко, преди да източите в подходящ контейнер за изхвърляне.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никога не оставяйте фритюрника без надзор по време на този процес. Ако разтворът прелее, натиснете незабавно прекъсвача за включване/изключване в позиция OFF (Изкл.).

ОПАСНОСТ

Уверете се, че в съда за готвене няма вода, преди да го напълните с олио. Когато олиото се нагрее до температура на готвене, водата в съда за пържене може да образува пръски.

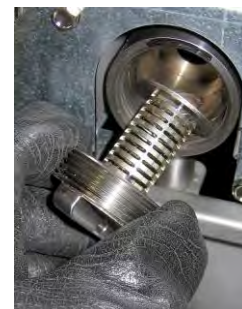
6.5.4 Поддръжка на предфилтъра

Предфилтърът изисква редовна поддръжка. На всеки 90 дни или по-често, ако потокът на олиото се забави, свалете капачката и почистете прикрепената решетка.

1. Като носите защитни ръкавици, използвайте предоставения гаечен ключ, за да свалите капачката от предфилтъра (**фигура 1**).
2. Използвайте малка четка за почистване на остатъци от прикрепената решетка (**фигура 2**).
3. Почистете под течаща вода и подсушете щателно.
4. Върнете капачката на корпуса на предфилтъра и затегнете.



Фигура 1



Фигура 2

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

НЕ сваляйте капачката на предфилтъра, когато се извършва цикъл на филтриране. **НЕ** задействайте филтърната система със свалена капачка. Носете защитни ръкавици, когато работите с капачката.

6.6 Годишна/периодична инспекция на системата

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

Frymaster **препоръчва** уредът да се инспектира от оторизиран от производителя сервизен техник поне веднъж годишно, както следва:

6.6.1 Фритюрник

- Инспектирайте шкафа отвътре и отвън, отпред и отзад за излишно олио.
- Уверете се, че проводниците на нагревателите са в добро състояние и че електропроводите нямат видими следи от износване, както и че по тях няма олио.
- Уверете се, че нагревателите са в добро състояние и че по тях няма образуван нагар или слой карамелизирано олио. Инспектирайте елементите за следи от прекомерна работа на празен ход.
- Уверете се, че механизмът за накланяне работи правилно при повдигането и снижаването на елементи, както и че проводниците на елементите не се заклещват и/или търкат.
- Уверете се, че консумацията на ток на нагревателите е в допустимия обхват, както е посочен на табелката с основни данни на уреда.
- Уверете се, че сондите за температурата и горна граница са правилно свързани, затегнати и функционират изрядно, както и че стойките, опорите и предпазителите на сондите са налице и са инсталирани съобразно.
- Проверете дали кутията с компоненти и компонентите на контакторната кутия (т.е. компютър/контролер, релета, интерфейсни платки, трансформатори, контактори и т.н.) са в добро състояние и без олио и други остатъци.
- Уверете се, че електрическите съединения на кутията с компоненти и кутията с контактори са стегнати и че проводниците са в добро състояние.
- Проверете дали всички функции за безопасност (напр. екрани на контактора, превключватели за нулиране и т.н.) са налице и функционират правилно.
- Уверете се, че съдът за пържене е в добро състояние и не тече, както и че изолацията на съда за пържене е в здраво състояние.
- Уверете се, че всички снопове проводници и съединения са стегнати и в добро състояние.

6.6.2 Вградена филтърна система

- Инспектирайте за течове всички тръби за връщане и изпразване на олиото и се уверете, че всички съединения са стегнати.
- Инспектирайте чистотата на филтърния съд и го проверете за течове. Ако в кошницата за трохи се е натрупало голямо количество трохи, посъветвайте собственика/оператора, че кошницата за трохи трябва да се изпразва в огнеупорен съд и да се почиства ежедневно.
- Уверете се, че всички O-пръстени и уплътнения са налице и в добро състояние. Подменете O-пръстените и уплътненията, ако са износени или повредени.
- Проверете целостта на филтърната система, както следва:
 - Уверете се, че капакът на филтърния съд е налице и инсталиран правилно.
 - Когато филтърният съд е празен, поставете всяка вана в резервоара за пълнене от избрания дренажен съд (вж. раздел 5.3.8 на страница 5-12), една по една. Проверете правилното функциониране на всеки вентил за връщане на масло, като активирате филтърната помпа с помощта на резервоара за пълнене от избрания дренажен съд. Уверете се, че помпата стартира и че в олиото за готвене на съответния съд за пържене се появяват мехурчета.
 - Уверете се, че филтърният съд е правилно подготвен за извършване на филтрирането, след което изпразнете съда за пържене с олио, загрято до 350°F (177°C) във филтърния съд, като използвате режима за изпразване в съда (вж. раздел 5.3.7 на стр. 5-11). След това използвайте режима за пълнене на ваната от съда за изпразване (вж. раздел 5.3.8 на стр. 5-12) и оставете цялото количество олио да се върне в съда за пържене (за което свидетелстват мехурчетата в олиото за готвене). Натиснете бутона с отметка, когато цялото количество олио се върне обратно. Съдът за пържене трябва да се е напълнил отново за приблизително 2 минути и 30 секунди.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ GEN III LOV™ ОТ СЕРИЯ VIELA14-T

ГЛАВА 7: ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ ОТ ОПЕРАТОРА

7.1 Въведение

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

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

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

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

ОПАСНОСТ

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

ОПАСНОСТ

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

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

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

7.2 Отстраняване на неизправности

7.2.1 Проблеми с контролера и загряването

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
Контролерът не показва нищо.	<p>A. Няма електрозахранване към фритюрника.</p> <p>B. Неизправен контролер или друг компонент</p>	<p>A. Уверете се, че шнурът на контролера е включен в електрическата мрежа и че автоматичният прекъсвач не се е задействал.</p> <p>B. Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.</p>
M4000 показва IS VAT FULL? (Пълна ли е ваната?) YES NO (Да/Не) след филтриране.	Възникнала е грешка във филтъра поради замърсена или запушена филтърна подложка или хартия, запушен предфилтър, неправилно поставени компоненти на филтърния съд, износен или липсващ O-пръстен, студено олио или термично задействане на филтърния двигател, повреден възвратен клапан или задвижващ механизъм, повреден изпускателен клапан или задвижващ механизъм или запушена филтърна помпа.	Следвайте инструкциите на екрана, за да изчистите грешката. Вижте раздел 5.2 за инструкции относно смяна на филтъра; раздел 6.5.4 за изчистване на предфилтъра или 5.3.2 за намиране на претоварването на филтърния двигател. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.
M4000 показва CHANGE FILTER PAD? (Смяна на филтърната подложка?)	Възникнала е грешка във филтъра, филтърната подложка/хартия е запушена, възникнала е подкана за смяна на филтърната подложка/хартия за 25 часа или предишна подкана за смяна на филтърната подложка/хартия е била пренебрегната.	Сменете филтърната подложка и се уверете, че филтърният съд е бил изваден от фритюрника за най-малко 30 секунди. НЕ пренебрегвайте подканите CHANGE FILTER PAD/PAPER (Смяна на филтърната подложка/хартия).
Фритюрникът не се загрява.	A. Главният захранващ шнур не е включен в мрежата.	A. Уверете се, че както главният захранващ шнур, така и 120V са плътно поставени в щепселната си кутия, заключени са и прекъсвачът не е изключен
	B. Контролерът или други компоненти са повредени.	B. Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.
Фритюрникът се загрява до изключване на горната граница с включен топлинен индикатор.	Температурната сонда или контролерът са повредени.	Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.
Фритюрникът се загрява до изключване на горната граница без включен топлинен индикатор.	Контактор или контролерът са повредени	Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.
M4000 показва MISCONFIGURED ENERGY TYPE (Неправилно конфигуриран тип енергия)	Типът енергия в настройката на фритюрника е неправилен.	Уверете се, че фритюрникът е конфигуриран правилно за правилния тип енергия.

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
M4000 показва VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (Конекторът за идентификация на ваната не е свързан)	Локаторът на контролера липсва или не е свързан.	Уверете се, че 6-цифровият локатор е свързан към задната част на контролера и е правилно заземен в контролната кутия.
Контролерът се заключва.	Грешка в контролера.	Прекъснете и включете отново електрозахранването на контролера. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.

7.2.2 Съобщения за грешки и проблеми с дисплея

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
M4000 показва E19 HEATING FAILURE (НЕИЗПРАВНО НАГРЯВАНЕ НА E19).	Повреден контролер, повреден трансформатор, повредена SIB платка, отворен термостат за горна граница.	Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.
ДИСПЛЕЯТ НА M4000 е в погрешна температурна скала (Фаренхайт или Целзий).	Програмирана е неправилна опция за дисплея.	Превключете между F° и C°, като влезете в настройки на управителя, температура и превключете температурната скала. Включете контролера, за да проверите температурата. Повторете, ако желаната скала не е показана.
M4000 показва HOT-HI-1.	Температурата на съда за пържене е над 410°F (210°C) или в държавите от Европейския съюз – 395°F (202°C).	Веднага изключете фритюрника и се обадете на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.
M4000 показва HELP HI-2 (Помощ в горна граница) или HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (Повреда в горната граница, изключете захранването).	Има повреда в горната граница	Веднага изключете фритюрника и се обадете на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.
Дисплеят на M4000 показва TEMP PROBE FAILURE (Повреда в температурната сонда).	Проблем в температурно-измервателната схема, включително сондата, или повреден конектор или сноп проводници на контролера.	Изключете фритюрника и се обадете на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.
Топлинният индикатор е включен, но фритюрникът не се загрява.	Трифазният захранващ шнур е изключен или е задействан аварийен прекъсвач.	Уверете се, че както главният захранващ шнур, така и 120V са плътно поставени в щепселната си кутия, че са застопорени на място и че аварийният прекъсвач не се е задействал. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
Дисплеят на M4000 показва RECOVERY FAULT (Грешка при възстановяване) и се включва аларма.	Времето на възстановяване е надхвърлило максималното ограничение за време.	Изчистете грешката и спрете алармата, като натиснете бутона √. Максималното време за възстановяване за електрически функции е 1:40. Ако грешката не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.
M4000 показва NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (Не е налична група в менюто за избор)	Всички групи в менюто са изтрети.	Създайте нова група MENU (Меню). След като създадете ново меню, добавете рецепти към групата (вж. раздел 4.10).
M4000 показва SERVICE REQUIRED (Изисква се сервиз), последвано от съобщение за грешка.	Възникнала е грешка, за която се изисква намесата на сервизен технически специалист.	Натиснете * (2 Ne), за да продължите да готвите и се обадете на оторизирания фабричен сервиз за съдействие. В някои случаи е възможно готвенето да не може да продължи.

7.3 Отстраняване на неизправности в автоматичното филтриране






Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
Фритюрникът се филтрира след всеки цикъл на готвене.	Настройката Filter after (Филтриране след) е неправилна.	Променете или заместете филтрирането след настройката, като въведете отново стойността на филтрирането след стойността в настройките на управителя, атрибути на филтриране в раздел 4.8.
MAINTENANCE FILTER (Филтърът за поддръжка) не стартира.	Температурата е твърде ниска.	Уверете се, че фритюрникът е в контролната точка, преди да стартирате MAINTENANCE FILTER (Филтъра за поддръжка).
Дисплеят на M4000 показва FILTER BUSY (Филтърът е зает).	<p>A. Извършва се друг цикъл на филтриране или смяна на филтърна подложка.</p> <p>B. Интерфейсната платка на филтъра не е изчистила системата за проверка.</p>	<p>A. Изчакайте предишния цикъл на филтриране да завърши, преди да стартирате друг. Сменете филтърната подложка, ако получите подкана.</p> <p>B. Изчакайте 15 минути и опитайте отново.</p>
Филтърната помпа не стартира или помпата спира по време на филтрирането.	<p>A. Захранващият шнур не е включен или прекъсвачът е изключен.</p> <p>B. Двигателят на помпата е прегрял, което е довело до изключване на прекъсвача за топлинно претоварване.</p> <p>C. Филтърната помпа е блокирала.</p>	<p>A. Уверете се, че захранващият шнур е напълно включен в мрежата и че прекъсвачът не е изключен.</p> <p>B. Ако двигателят е твърде горещ за допир повече от няколко секунди, най-вероятно прекъсвачът за топлинно претоварване е изключил. Оставете двигателя да се охлади поне 45 минути, след което натиснете ключа за нулиране на помпата (вж. стр. 5-5).</p> <p>C. Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.</p>


Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
Изпускателният вентил или връщащият вентил остават отворени.	<p>A. VIB платката е повредена.</p> <p>Б. Задвижващият механизъм е повреден.</p>	Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.
Дисплеят на M4000 показва INSERT pan (Поставете съда).	<p>A. Филтърният съд не е напълно поставен във фритюрника.</p> <p>В. Липсващ магнит на филтърния съд.</p> <p>С. Дефектен превключвател на филтърния съд.</p>	<p>A. Извадете филтърния съд навън и го поставете отново докрай във фритюрника. Уверете се, че контролерът не показва P.</p> <p>В. Уверете се, че магнитът на филтърния съд е на място, и го подменете, ако липсва.</p> <p>С. Ако магнитът на филтърния съд е напълно срещу превключвателя и контролерът продължава да показва INSERT PAN (Поставете съда), превключвателят вероятно е дефектен.</p>
Автоматичното филтриране не стартира.	<p>A. Нивото на олиото е твърде ниско.</p> <p>В. Температурата на олиото е твърде ниска.</p> <p>С. Филтърният съд е изваден.</p> <p>D. Филтрирането в настройките на рецептата е зададено като OFF (Изкл.).</p> <p>E. Релето на филтъра е повредено.</p>	<p>A. Уверете се, че нивото на олиото е в горната линия за пълнене на олиото (в сензора за горно ниво на олиото).</p> <p>В. Уверете се, че температурата на олиото е в контролната точка.</p> <p>С. Уверете се, че контролерът не показва P. Уверете се, че филтърният съд е напълно прилегнал във фритюрника. Изключете и отново включете фритюрника.</p> <p>D. Задайте филтрирането в рецептите като ON (Вкл.).</p> <p>E. Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.</p>
Филтърната помпа работи, но олиото се връща много бавно.	<p>A. Неправилно инсталирани или подготвени компоненти на филтърния съд.</p> <p>В. Решетката на предфилтъра може да е запушена.</p>	<p>A. Отстранете олиото от филтърния съд и сменете филтърната хартия, като се уверите, че филтърната решетка е на мястото си под хартията. Потвърдете, ако използвате подложка, че грубата страна е обърната нагоре. Уверете се, че O-пръстените са налице и в добро състояние в съединението на филтърния съд.</p> <p>В. Почистете предфилтъра (вж. раздел 6.5.4).</p>

Проблем	Вероятни причини	Поправителни действия
<p>Дисплеят на M4000 показва CLOSE DISPOSE VALVE (Затворете вентила за изхвърляне)</p>	<p>Вентилът за изхвърляне е отворен</p>	<p>Затворете вентила за изхвърляне, като се уверите, че дръжката на вентила е напълно натисната към задната част на фритюрника, доколкото е възможно. Ако проблемът продължава, след като сте се уверили, че дръжката за изхвърляне е напълно натисната, обадете се на вашия оторизиран фабричен сервиз за помощ.</p>

7.3.1 Непълно филтриране

Ако процедурата по автоматично филтриране е неуспешна, се генерира съобщение за грешка. Следвайте инструкциите на екрана, за да върнете олиото и да изчистите грешката.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
IS VAT FULL? (Пълна ли е ваната?)	1. Натиснете бутона ✓ (отметка), ако ваната е пълна, за да продължите. Контролерът се връща към режим на готовност за готвене или  . Натиснете X, ако ваната не е напълнена изцяло.
FILLING IN PROGRESS (Извършва се пълнене)	2. Не е необходимо действие, докато помпата работи.
IS VAT FULL? (Пълна ли е ваната?)	3. Натиснете бутона ✓ (отметка), ако ваната е пълна, за да продължите. Контролерът се връща към режим на готовност за готвене или  . Натиснете X, ако ваната не е напълнена изцяло.
FILLING IN PROGRESS (Извършва се пълнене)	4. Не е необходимо действие, докато помпата работи.
IS VAT FULL? (Пълна ли е ваната?)	5. Натиснете бутона ✓ (отметка), ако ваната е пълна, за да продължите. Контролерът се връща към режим на готовност за готвене или  . Натиснете X, ако ваната не е напълнена изцяло. Ако това е шестата последователна поредица от непълно филтриране, преминете към стъпка 10.
CHANGE FILTER PAD? (Смяна на филтърната подложка?)	6. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да продължите. С натискането на X преминавате към  .
REMOVE PAN (Махнете съда)	7. Махнете филтърния съд.
CHANGE FILTER PAD (Смяна на филтърната подложка)	8. Сменете филтърната подложка и се уверете, че филтърният съд е бил изтеглен извън шкафа за най-малко 30 секунди. След като съдът е бил навън за 30 секунди, контролерът се връща в режим на готовност. Уверете се, че съдът е сух и сглобен правилно. Пъхнете филтърния съд обратно във фритюрника. Уверете се, че на контролера не се показва „P“.
IS VAT FULL? (Пълна ли е ваната?)	9. Натиснете бутона ✓ (отметка), ако ваната е пълна, за да продължите. Контролерът се връща към режим на готовност за готвене. Натиснете X, ако ваната не е пълна и контролерът преминава към  .
SERVICE REQUIRED (Необходимо е обслужване)	10. Ако възникне грешка във филтрирането шест поредни пъти, възвратният вентил се затваря. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да заглушите алармата и да продължите.

ERROR PUMP NOT FILLING – Грешка помпата не пълни	11. Системата открива, че олиото не се връща във ваната и е необходимо обслужване. Обадете се на оторизиран от фабриката сервизен център (FAS).
SYSTEM ERROR FIXED? (Поправена ли е системната грешка?)	12. Натиснете бутона X, за да продължите готвенето, ако е възможно. Обадете се на местния си оторизиран фабричен сервиз за ремонт и нулиране на фритюрника. Грешката ще бъде показвана отново на всеки 15 минути, докато проблемът не бъде отстранен. Автоматичното филтриране и автоматичното допълване са деактивирани до нулирането на фритюрника.
ENTER CODE (Въведете код)	13. Техникът от оторизирания фабричен сервиз влиза в технически режим, за да нулира фритюрника.
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (Пълнене на ваната от съда за източване?)	14. Натиснете бутона √ (отметка), за да напълните ваната от филтърния съд, за да продължите. Следвайте подканите след запълване на ваната. Натиснете X, за да пропуснете запълването от съда за източване.
REMOVE PAN (Махнете съда)	15. Махнете филтърния съд.
„IS PAN EMPTY?“ (ПРАЗЕН ЛИ Е СЪДЪТ?)	16. Натиснете бутона √ (отметка), ако филтърният съд е празен, и продължете със следващата стъпка. Натиснете X, за да продължите с пълненето на ваната. Следвайте подканите след запълване на ваната.
	17. Контролерът се изключва.

7.3.2 Филтърът е зает

Когато се покаже **FILTER BUSY** (Филтърът е зает), платката на FIB изчаква филтрирането на друга вана или справянето с друг проблем. Изчакайте 15 минути, за да видите дали проблемът ще се коригира. Ако не, се свържете със своя местен оторизиран фабричен сервиз.

7.4 Отстраняване на неизправности с автоматичното доливане

ПРОБЛЕМ	ВЕРОЯТНИ ПРИЧИНИ	ПОПРАВИТЕЛНИ ДЕЙСТВИЯ
Съдът за пържене се долива със студено олио.	Неправилна контролна точка.	Уверете се, че контролната точка е правилна.
Едната вана не се допълва.	A. Съществува грешка във филтъра. B. Съществува грешка, налагаща сервиз C. Има проблем със соленоид, помпа, щифт, RTD или АТО.	A. Изчистете филтърната грешка, както трябва. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие. B. Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие. C. Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.

ПРОБЛЕМ	ВЕРОЯТНИ ПРИЧИНИ	ПОПРАВИТЕЛНИ ДЕЙСТВИЯ
Съдовете за пържене не се допълват.	<p>A. Температурата на фритюрника е твърде ниска.</p> <p>B. Олиото е твърде студено.</p> <p>C. Жълтият индикатор за доливане свети</p> <p>D. Съществува грешка, налагаща сервис</p> <p>E. Превключвателят на уреда за топене е изключен (само при уреди за твърда мазнина)</p> <p>F. Изгорял предпазител.</p>	<p>A. Температурата на фритюрника трябва да е на контролната точка.</p> <p>B. Уверете се, че олиото в резервоара за доливане е над 70°F (21°C).</p> <p>C. Уверете се, че олиото в резервоара за доливане не е изчерпано. Сменете резервоара за доливане или напълнете от наливната система и нулирайте системата за доливане.</p> <p>Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервис за съдействие.</p> <p>D. Обадете се на оторизирания фабричен сервис за съдействие.</p> <p>E. Уверете се, че превключвателят на уреда за топене е във включено положение.</p> <p>F. Проверете предпазителя вляво на АТО кутията. Ако използвате модул за топене на твърда мазнина, проверете предпазителя под превключвателя на уреда за топене.</p>

7.5 Отстраняване на проблеми с наливни системи за олио

ПРОБЛЕМ	ВЕРОЯТНИ ПРИЧИНИ	ПОПРАВИТЕЛНИ ДЕЙСТВИЯ
Резервоарът за доливане не се пълни.	<p>A. Неправилно изпълнена процедура за настройка.</p> <p>B. Изпълнява се друга функция.</p> <p>C. Вентилът за изхвърляне не е затворен напълно.</p> <p>D. Резервоарът за наливно олио е празен.</p> <p>E. Проблем със соленоид, помпа или ключ.</p>	<p>A. Рестартирайте фритюрника, като изключите и свържете отново 5-цифтовия захранващ кабел за управление на наливното олио от задната страна на фритюрника.</p> <p>B. Ако филтрирането или някаква друга функция на менюто за филтриране е в процес или FILTER NOW? (Филтриране сега?) Ако е показано YES/NO (Да/Не), CONFIRM YES/NO (Потвърдете Да/Не) или SKIM VAT (Изчистете ваната), изчакайте, докато процесът завърши и опитайте отново.</p> <p>C. Уверете се, че ръчката на вентила за изхвърляне е натисната навътре до пълно затваряне.</p> <p>D. Обадете се на доставчика си на наливно олио.</p> <p>E. Обадете се на оторизирания фабричен сервис за съдействие.</p>
Резервоарът за доливане или ваната се пълнят бавно.	<p>A. Проблеми с помпата или по линията, които са извън обхвата на действие на оператора.</p>	<p>A. Обадете се на доставчика си на наливно олио.</p>

ПРОБЛЕМ	ВЕРОЯТНИ ПРИЧИНИ	ПОПРАВИТЕЛНИ ДЕЙСТВИЯ
Съдът за пържене не се пълни.	<p>A. Неправилно изпълнена процедура за настройка.</p> <p>B. Вентилът за изхвърляне не е затворен напълно.</p> <p>C. Резервоарът за наливно олио е празен.</p> <p>D. Проблем с RTI помпата.</p>	<p>A. Рестартирайте фритюрника, като изключите и свържете отново 5-щифтовия захранващ кабел за управление на наливното олио от задната страна на фритюрника.</p> <p>B. Уверете се, че ръчката на вентила за изхвърляне е натисната навътре до пълно затваряне.</p> <p>C. Обадете се на доставчика си на наливно олио.</p> <p>D. Обадете се на оторизирания фабричен сервиз за съдействие.</p>

7.6 Кодове от регистъра за грешки

Вижте раздел 4.13.2.1 за инструкции за достъп до регистъра на грешките.

Код	СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГРЕШКА	ОБЯСНЕНИЕ
E13	TEMP PROBE FAILURE (Повреда в температурната сонда)	Показанията на температурна сонда са извън обхвата
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (Надвишена горна граница 1)	Температурата на горната граница надвишава 210°C (410°F) или в държавите от ЕС – 202°C (395°F)
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (Надвишена горна граница 2)	Прекъсвачът за горна граница е отворен.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM (Проблем в горната граница) DISCONNECT POWER (Изключете електрическото захранване)	Температурата на ваната надвишава 460°F (238°C) и горната граница не се е отворила. Спрете незабавно електрозахранването към фритюрника и се обадете за обслужване.
E19	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C (Повреда в нагряването – XXX F или ННН C)	Веригата на ключалката за управление на нагряването е неизправна. Нагревателният контактор не се е заключил.
E25	HEATING FAILURE – BLOWER (Повреда в нагряването – вентилатор)	Превключвателят(ите) за налягане на въздуха не се е/са се затворил(и).
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL SERVICE (Повреда в нагряването – Превключвател за налягането – Обадете се за обслужване)	Превключвателят за въздушно налягане не е успял да се затвори.
E28	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C (Повреда в нагряването – XXX F или ННН C)	Фритюрникът не се е запалил и е блокирал модула за запалване.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE (Повреда на сондата за доливане – Обадете се за обслужване)	Показанията на ATO RTD са извън обхвата
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Изпускателният вентил не е отворен – Деактивирано филтриране и доливане – Обадете се за обслужване)	Изпускателният вентил е опитал да се отвори и липсва потвърждение
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Изпускателният не е затворен – Деактивирано филтриране и доливане – Обадете се за обслужване)	Изпускателният вентил е опитал да се затвори и липсва потвърждение
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Връщащият вентил не е отворен – Деактивирано филтриране и доливане – Обадете се за обслужване)	Връщащият вентил е опитал да се отвори и липсва потвърждение
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Връщащият вентил не е затворен – Деактивирано филтриране и доливане – Обадете се за обслужване)	Връщащият вентил е опитал да се затвори и липсва потвърждение

Код	СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГРЕШКА	ОБЯСНЕНИЕ
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Повреда на интерфейлната платка на вентила – Деактивирано филтриране и доливане – Обадете се за обслужване)	Изгубени връзки с интерфейлната платка на вентила или повреда на платката.
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (Повреда на сондата за автоматично периодично филтриране – Деактивирано филтриране – Обадете се за обслужване)	Показанията на AIF RTD са извън обхвата.
E39	CHANGE FILTER PAD (Смяна на филтърната подложка)	Изтекъл е зададеният период от 25 часа или се е активирала логическата схема за замърсен филтър.
E41	OIL IN PAN ERROR – Грешка олио в съда	Системата открива, че във филтърния съд може да няма олио.
E42	CLOGGED DRAIN (Задръстен отвод)	Ваната не се е изпразнила при филтриране
E43	OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (Повреда на сензора за олио – Обадете се за обслужване)	Сензорът за ниво на олиото може да се е повредил.
E44	RECOVERY FAULT – Грешка при възстановяване	Времето на възстановяване е надхвърлило максималното ограничение за време.
E45	RECOVERY FAULT CALL SERVICE (Грешка при възстановяване – Обадете се за обслужване)	Времето на възстановяване е надхвърлило максималното ограничение за време за два или повече цикъла.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL SERVICE (Липсва системна интерфейсна платка 1 – Обадете се за обслужване)	Изгубена връзка на SIM платка 1 или повреда на платката.
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (Дублиращ се идентификатор на платка – Обадете се за обслужване)	Два или повече контролера може да имат един и същ идентификатор на местоположение.
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL SERVICE (Грешка в контролера на потребителския интерфейс – Обадете се за обслужване)	В контролера има неизвестна грешка.
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (Грешка в CAN шината – Обадете се за обслужване)	Изгубена е комуникацията между платките.
E54	USB ERROR (Грешка в USB)	Изгубена връзка с USB по време на актуализация.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL SERVICE (Липсва системна интерфейсна платка 2 – Обадете се за обслужване)	Изгубена връзка на SIM платка 2 или повреда на платката.
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE – Неправилно конфигуриран тип енергия	Фритюрникът е конфигуриран за неправилен тип енергия.
E62	VAT NOT HEATING – CHECK ENERGY SOURCE – XXXF OR XXXC (Ваната не се нагрява – Проверете източника на енергия – XXX F или XXX C)	Ваната не се нагрява правилно.
E63	RATE OF RISE (Степен на покачване)	Възникнала е грешка в степента на покачване по време на тест за възстановяване.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Повреда на интерфейлната платка за филтриране – Деактивирано филтриране и доливане – Обадете се за обслужване)	Изгубени връзки с интерфейлната платка за филтриране или повреда на платката.
E65	CLEAN OIB SENSOR – XXX F OR XXX C - CALL SERVICE or OIL LEVEL NOT DETECTED. (Почистете OIB сензора	Газ – задният сензор за олио не открива олио. Уверете се, че ваната е пълна с олио и нивото е

Код	СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГРЕШКА	ОБЯСНЕНИЕ
	- XXX F или XXX C - Обадете се за обслужване или Не е открито ниво на олиото).	над сензора и натиснете X (Не). Натиснете √ (Да), за да изчистите сензора за олио (вж. раздел 6.6.2).
E66	DRAIN VALVE OPEN - XXXF OR XXXC (Отворен изпускателен вентил - XXX F или XXX C)	Изпускателният клапан е отворен по време на готвене.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL SERVICE (Системната интерфейсна платка не е конфигурирана - Обадете се за обслужване)	Контролерът е включен, когато SIB платката не е конфигурирана.
E68	OIB FUSE TRIPPED - CALL SERVICE (Задействан OIB предпазител - Обадете се за обслужване)	OIB предпазителят на VIB платката се е задействал и не се е нулирал.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE - CALL SERVICE (Не са налични рецепти - Обадете се за обслужване)	Контролерът не е бил програмиран с рецепти за продукти. Заменете контролера с фабрично програмиран контролер.
E70	OQS TEMP HIGH (Темп. на OQS е висока)	Температурата на олиото е твърде висока за валидно OQS отчитане. Филтрирайте при температура между 300°F (149°C) и 375°F (191°C).
E71	OQS TEMP LOW (Темп. на OQS е ниска)	Температурата на олиото е твърде ниска за валидно OQS отчитане. Филтрирайте при температура между 300°F (149°C) и 375°F (191°C).
E72	TPM RANGE LOW (Нисък обхват на TPM)	TPM е твърде нисък за валидно OQS отчитане. Това може да се види с прясно ново олио. Може да е избран погрешен тип олио в менюто за настройка. Може сензорът да не е калибриран за типа олио. Вижте таблицата за олиото в документа с инструкции 8197316. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервиз.
E73	TPM RANGE HIGH (Висок обхват на TPM)	Показанието на TPM е твърде високо за валидно OQS отчитане. Изхвърлете олиото.
E74	OQS ERROR (Грешка в OQS)	В OQS има вътрешна грешка. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервиз.
E75	OQS AIR ERROR (Грешка поради въздух в OQS)	OQS е открил въздух в олиото. Проверете О-пръстените и проверете/затегнете решетката на предфилтъра, за да сте сигурни, че не навлиза въздух в OQS сензора. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервиз.
E76	OQS ERROR (Грешка в OQS)	В OQS сензора има комуникационна грешка. Проверете връзките с OQS сензора. Изключете и включете цялата батерия на фритюрника. Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервиз.
E84	OIL LEVEL CAN NOT BE DETECTED (Не може да се установи ниво на олиото)	Газ - задният сензор за олио не открива олио. Почистете сензора за олио (вж. раздел 6.6.2). Ако проблемът не се отстрани, обадете се на оторизирания фабричен сервиз.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ GEN III LOV™ ОТ СЕРИЯ VIELA14-T

ПРИЛОЖЕНИЕ: ИНСТРУКЦИИ ЗА RTI (НАЛИВНО ОЛИО)

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

В.1.1 Системи за наливно олио

Системите за наливно олио разполагат с големи резервоари за съхранение на олиото, които обикновено се намират в задната част на ресторанта и са свързани с колектор отзад на фритюрника. Отработеното олио се изпомпва от фритюрника през приспособление, намиращо се на дъното, към резервоарите за изхвърляне, а прясното олио се изпомпва от резервоарите през приспособлението, намиращо се в горната част, към фритюрника (вж. фигура 1). Свалете пластината, за да откриете съединението на RTI и да свържете RTI с фритюрника (вижте фигура 2).

Необходимо е системата на фритюрника да бъде изключена и включена отново след смяна на типа маслена система от туба в кутия към наливна.

Фритюрниците LOV™, снабдени със системи за наливно олио, имат туба за прясно олио в уреда, предоставена от RTI. Махнете капачката и поставете стандартното приспособление в тубата, като металната капачка е опряна на ръба на тубата. Олиото се изпомпва от и към тубата чрез едно и също приспособление (вж. фигура 3).



Фигура 3



Фигура 1

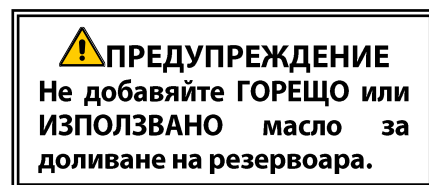
Съединение за прясно олио

Съединение за отработено олио

Кабелно съединение за RTI (зад етикета за изхвърляне).



Фигура 2



Моментният прекъсвач, използван за нулиране на индикатора за доливане при ниско ниво на резервоара, също се използва за пълнене на тубата в RTI система. След натискане на бутона за нулиране на системата за доливане, натискането и задържането на моментния прекъсвач, разположен над резервоара за доливане, позволява на оператора да напълни тубата от резервоара за съхранение на наливно масло (вижте Фигура 4).

За да напълните тубата, натиснете и задръжте горния бутон за нулиране, докато тубата се напълни, след което отпуснете.*

ЗАБЕЛЕЖКА: НЕ препълвайте тубата.

За инструкции относно пълненето на ваната с наливно масло вижте раздел 5.3.9.



Фигура 4

* **ЗАБЕЛЕЖКА:** Необходими са приблизително дванадесет секунди от момента на натискане на бутона за нулиране на доливането за стартиране на помпата на RTI. Може да отнеме до 20 секунди, преди нивото в резервоара за доливане да започне да се повишава. Обикновено напълването на резервоара отнема три минути. Напълването на разделена на сектори вана отнема приблизително една минута, а напълването на цяла вана – две минути.

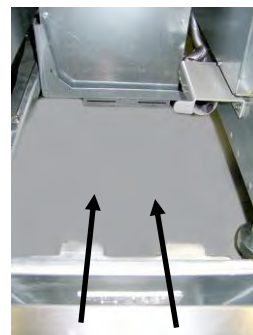
ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ GEN III LOV™ ОТ СЕРИЯ VIELA14-T

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

1. Отворете втората или третата врата отляво на фритюрника и отстранете скобата в шкафа на тубата в кутия.
2. Прикрепете скобата за подравняване към дъното на скобата на кутията АТО с предоставените гайки. Вижте фигура 1.
3. Поставете уреда за топен пред шкафа.
4. След това плъзнете ушите на уреда за топене в направляващите слотове за подравняване. Вижте фигура 2.
5. С уреда за топен, поставен в направляващата скоба за подравняване, поставете вътрешния съд на резервоара за масло в тавата. Вижте фигура 3.
6. Поставете капака на уреда за топене върху урреда и плъзнете нипела на тръбата за поемане на масло в женския смукателен съд. Вижте фигура 4.
7. Използвайте предоставените винтове, за да захванете уреда за топене към долната част на вътрешните релси от двете страни, като използвате съществуващите отвори. Вижте фигура 5.
8. От задната страна на топителя прикрепете белите двуцифтови конектори и включете черния конектор към изходната кутия, показана на фигура 6.
9. Уверете се, че превключвателят на уреда за топене е във включено положение. Вижте фигура 7.



Фигура 1: Прикрепете скобата за подравняване към долната част на скобата на кутията АТО.



Фигура 2: Поставете топителя в шкафа и вкарайте ушите в направляващите слотове за подравняване.



Фигура 3: Поставете вътрешния съд на резервоара за масло в уреда за топене.



Фигура 4: Поставете капака върху тигана и плъзнете тръбата за поемане на масло в женския смукателен съд.



Фигура 5: Прикрепете уреда за топене към релсите от двете

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



Фигура 6: Прикрепете двуцифтовите бели конектори и включете черния конектор в помощната кутия, както е показано. * Имайте предвид, че позицията на черната връзка може да се различава от снимката.



Прекъсвач за включване и изключване на уреда за топене.

Фигура 7: Сглобеният уред за топене е показан на място.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ GEN III LOV™ ОТ СЕРИЯ BIELA14-T

ПРИЛОЖЕНИЕ В: Използване на уреда за топене с твърда мазнина

Нулиране на системата

- Уверете се, че топителят за твърда мазнина е включен.
- Напълнете уреда за топене с твърда мазнина.
- Изчакайте 2–3 часа за разтапяне на твърдата мазнина. **НЕ** натискайте оранжевия бутон за нулиране, докато твърдата мазнина не е имала време да се разтопи. На дисплея ще се изведе показание за ниско ниво на олиото, ако фритюрникът се нуждае от олио, преди мазнината в уреда за топене да се е втечнила.
- Щом мазнината се стопи напълно, натиснете и задръжте оранжевия бутон за нулиране, за да нулирате дисплея и системата за доливане.
- **НЕ ДОБАВЯЙТЕ** горещо олио към топителя на мазнина. Температурата на резервоара за олио не трябва да надхвърля 140°F (60°C). Добавяйте малки количества твърда мазнина към резервоара, за да се уверите, че в него има достатъчно олио за осигуряване на работата на системата за доливане.
- За най-добри резултати **НЕ ИЗКЛЮЧВАЙТЕ** уреда за топене на мазнина през нощта.
- Прекъсвачът за включване и изключване на топителя се използва също и като ключ за нулиране, ако температурата на горната граница на системата бъде достигната.



Прекъсвач за включване и изключване на уреда за топене



Повдигнете внимателно, за да добавите мазнина.

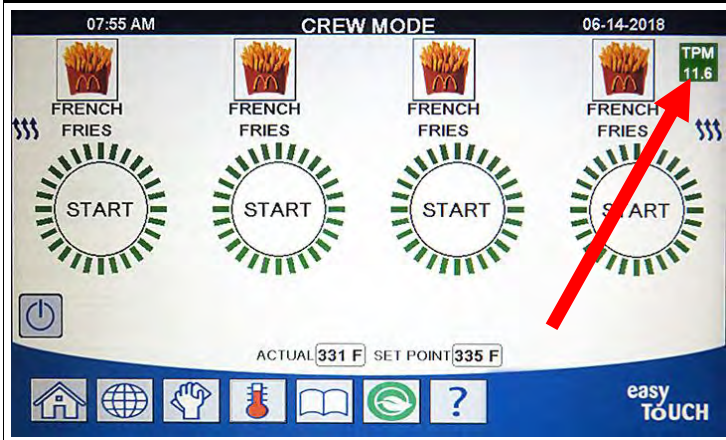
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ GEN III LOV™ ОТ СЕРИЯ BIELA14-T

ПРИЛОЖЕНИЕ Г: Използване на сензора за качество на олиото (OQS)

Г.1 Проверка на стойността на TPM

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	<p>Бутонът TPM в горния десен ъгъл показва последното измерване на TPM. При натискане на бутона TPM се показват измерванията на TPM през последните 30 дни. Натиснете бутона със стрелка назад, за да се върнете на главния екран.</p>


Г.2 Филтър за поддръжка с OQS или филтър за края на деня

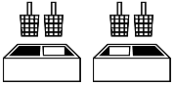
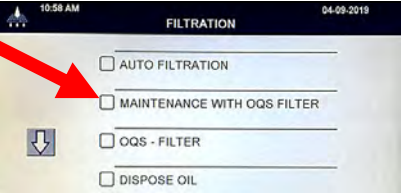
Уверете се, че филтърната подложка или хартия се сменя ежедневно, за да поддържате правилната работа на системата. За правилна работа в големи обеми или 24-часови магазини филтърната подложка или хартия трябва да се сменя два пъти на ден.




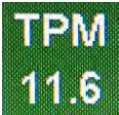


Ако е показано CLOSE DISPOSE VALVE (Затворете вентила за изхвърляне), затворете вентила за изхвърляне. Натиснете бутона X за изход.

ЗАБЕЛЕЖКА
Филтърната подложка или хартия трябва да се сменя ежедневно.

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

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Фритюрникът ТРЯБВА да е достигнал температурата на контролната си точка. Натиснете бутона на менюто за филтриране.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	<p>2. Изберете LEFT VAT (Лява вана) или RIGHT VAT (Дясна вана) за разделени на сектори вани.</p>
	<p>3. Изберете MAINTENANCE WITH OQS FILTER (Поддръжка с OQS филтър).</p>
<p>MAINTENANCE FILTRATION? (Филтриране за поддръжка?)</p>	<p>4. Натиснете бутона ✓ (отметка), за да започнете филтриране. Ако бъде избран бутонът X, филтрирането се отменя и фритюрникът възобновява нормалната си работа.</p>
<p>WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (Носете защитно облекло – натиснете потвърждение, когато сте готови)</p>	<p>5. Натиснете бутона ✓ (отметка) веднъж, след като всички лични предпазни средства, включително топлоустойчиви ръкавици, са поставени.</p>
<p>ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (Уверете се, че тиганът и капакът са на място)</p>	<p>6. Натиснете бутона ✓ (отметка), ако тиганът за олио и капакът са на мястото си.</p>
<p>DRAINING IN PROGRESS (Извършва се източване)</p>	<p>7. Не е необходимо действие, докато олиото се източва във филтърния съд.</p>
<p>SCRUB VAT COMPLETE? (Завършено ли е почистването на ваната?)</p>	<p>8. Почистете ваната. Ако е електрическа, почистете между елементите. Натиснете бутона ✓ (отметка), когато приключите.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ ОПАСНОСТ Пазете отводите чисти. Запушването на задвижващите механизми може да причини щети или наранявания.</p> </div>
<p>CLEAN SENSORS? (Почистване на сензорите?)</p>	<p>9. (Само за газ) Почистете сензора за ниво на маслото с неабразивна гъба (вижте раздел 6.6.2 в ръководството). (Всички фритюрници) Почистете около AIF и ATO сензорите с отвертка или подобен предмет, за да отстраните всякакви утайки около сензорите (вижте раздел 6.2.4 в ръководството) и натиснете бутона ✓ (отметка), когато приключите.</p>
<p>WASH VAT? (Измиване на ваната?)</p>	<p>10. Натиснете бутона ✓ (отметка).</p>
<p>WASHING IN PROGRESS (Извършва се измиване)</p>	<p>11. Не е необходимо действие, докато възвратният клапан се отваря и ваната се промива с олио от филтърния съд.</p>
<p>WASH AGAIN? (Измиване отново?)</p>	<p>12. Филтърната помпа се изключва. Ако във ваната няма остатъци, натиснете бутона X, за да продължите. Ако все още има трохи, натиснете бутона ✓ (отметка) и филтърната помпа ще заработи отново. Цикълът се повтаря до натискане на бутон X.</p>
<p>RINSING IN PROGRESS (Извършва се изплакване)</p>	<p>13. Не е необходимо действие, докато изпускателният клапан се затваря и филтърната помпа напълва отново ваната. Изпускателният клапан се отваря и изплаква ваната.</p>
<p>RINSE AGAIN? (Изплакване отново?)</p>	<p>14. Ако във ваната няма остатъци, натиснете бутона X, за да продължите. Ако желаете допълнително изплакване, натиснете бутона ✓ (отметка) и изплакването се повтаря до натискане на бутон X.</p>
<p>POLISH IN PROGRESS (Извършва се полиране)</p>	<p>15. Не е необходимо действие, докато изпускателният и възвратният клапан са отворени и олиото се изпомпва през съда за пържене в продължение на три минути.</p>

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
FILLING IN PROGRESS (Извършва се пълнене)	16. Не е необходимо действие, докато OQS сензорът се пълни.
MEASURING OIL QUALITY (Измерване на качеството на олиото)	17. Не е необходимо действие, докато сензорът OQS изчислява стойността на качеството на олиото.
POLISH IN PROGRESS (Извършва се полиране)	18. Не е необходимо действие, докато изпускателният и възвратният клапан са отворени и олиото се изпомпва през съда за пържене в продължение на две минути.
FILLING IN PROGRESS (Извършва се пълнене)	19. Не е необходимо действие, докато ваната се пълни отново.
IS VAT FULL? (Пълна ли е ваната?)	20. Натиснете бутона X, за да пуснете помпата отново, ако нивото на олиото е под горната линия за ниво на олиото. * Натиснете бутона ✓ (отметка), след като нивото на олиото достигне горната линия за ниво на олиото. Ако нивото на олиото във ваната не е съвсем достигнато, проверете филтърния съд, за да видите дали повечето от олиото се е върнало. В съда може да има малко количество олио. Натиснете бутона ✓ (отметка), след като във филтърния съд не остане олио.
TPM VALUE - ##.# (Стойност на TPM)	21. Натиснете бутона ✓ (отметка - ДА), за да продължите. Ако TPM е под границите OQS SETUP-DISCARD SOON (Настройка на OQS - изхвърлете скоро) и OQS SETUP - DISCARD (Настройка на OQS - изхвърлете), продължете със стъпка 24. Ако TPM е под границите OQS SETUP-DISCARD SOON (Настройка на OQS - изхвърлете скоро) и OQS SETUP - DISCARD (Настройка на OQS - изхвърлете), продължете със стъпка 22. Ако TPM е над границите OQS SETUP - DISCARD (Настройка на OQS - изхвърлете), продължете със стъпка 23.
DISCARD SOON (Изхвърлете скоро) 	22. Натиснете бутона ✓ (отметка - ДА), за да продължите. Преминете към стъпка 24.
DISCARD NOW (Изхвърлете сега) 	23. Натиснете бутона ✓ (отметка - ДА), за да продължите. Продължете към DISPOSE (Изхвърляне) в раздел 5.34/5. Натиснете X (HE), за да забавите изхвърлянето.
	24. Контролерът се изключва.
  	25. Ако OQS = текст и ако показанието за TPM е под границите OQS SETUP - DISCARD NOW (Настройка на OQS - изхвърлете сега) и DISCARD SOON (Изхвърлете скоро), стойността на TPM се показва в зеленото поле за TPM в горния десен ъгъл. Ако OQS = текст и ако показанието за TPM е под границите OQS SETUP - DISCARD NOW (Настройка на OQS - изхвърлете сега), но над границата DISCARD SOON (Изхвърлете скоро), стойността на TPM се показва в жълтото поле за TPM в горния десен ъгъл. Ако OQS = текст и ако показанието за TPM е над границите OQS SETUP - DISCARD NOW (Настройка на OQS - изхвърлете сега), стойността на TPM се показва в оранжевото поле за TPM в горния десен ъгъл. Олиото трябва да се изхвърли.

***ЗАБЕЛЕЖКА:** След филтриране за поддръжка е нормално малко олио да остане в съда и нивото на олиото може да не се възстанови до нивото преди стартиране на филтрирането за поддръжка. Отговарянето с YES (Да) след два опита за повторно напълване на съда позволява на системата за автоматично допълване да компенсира загубата на олио по време на филтрирането.

Г.3 Филтър на OQS (сензора за качество на олиото)

Филтърът на OQS е функция, която филтрира ваната, която взема показания за олиото, за да тества TPM (Общо полярни материали) в олиото с помощта на вградения сензор на OQS. Тази функция се използва за определяне дали олиото е достигнало края на живота си и кога да бъде изхвърлено. Уверете се, че филтърната подложка или хартия се сменя ежедневно, за да поддържате правилната работа на системата. За правилна работа в големи обеми или 24-часови магазини филтърната подложка или хартия трябва да се сменя два пъти на ден.


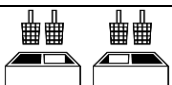
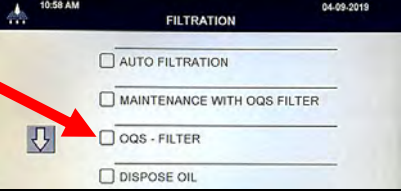
Ако е показано CLOSE DISPOSE VALVE (Затворете вентила за изхвърляне), затворете вентила за изхвърляне. Натиснете бутона X (HE) за изход





ЗАБЕЛЕЖКА

Филтърната подложка или хартия трябва да се сменя ежедневно.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Фритюрникът ТРЯБВА да е достигнал температурата на контролната си точка. Натиснете бутона на менюто за филтриране.
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Изберете LEFT VAT (Лява вана) или RIGHT VAT (Дясна вана) за разделени на сектори вани.
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Изберете OQS (Сензор за качество на олиото) - FILTER (Филтър).
<p>OQS - FILTER NOW? (Филтриране сега?)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 4. Натиснете бутона ✓ (отметка – ДА), за да започнете филтриране. Ако бъде избран бутонът X, филтрирането се отменя и фритюрникът възобновява нормалната си работа.
<p>OIL LEVEL TOO LOW (Нивото на олиото е твърде ниско)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 5. Показва се, ако нивото на олиото в съда за пържене е твърде ниско. Натиснете бутона ✓ (отметка – ДА), за да потвърдите проблема и да се върнете към режим на готовност за готвене. Уверете се, че нивото на олиото е между двете линии за ниво в задната част на съда за пържене. Проверете дали олиото в тубата в кутия (JIB) е намаляло. Ако олиото в тубата в кутия (JIB) не е намаляло и това продължава да се случва, свържете се с местния си оторизиран сервиз на Frymaster.
<p>SKIM DEBRIS FROM VAT (Отделете остатъците от ваната) PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (Натиснете потвърждение, когато приключите)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 6. Отделете трохите от олиото със скимера, като използвате движение отпред назад, отстранявайки възможно най-много трохи от всяка вана. Това е от особено значение за оптимизиране на полезния живот на олиото и качеството на олиото. Натиснете бутона ✓ (отметка – ДА), когато приключите. Натиснете бутона X, за да отмените филтъра.

ДИСПЛЕЙ	ДЕЙСТВИЕ
DRAINING IN PROGRESS (Извършва се източване)	7. Не е необходимо действие, докато олиото се източва във филтърния съд.
WASHING IN PROGRESS (Извършва се измиване)	8. Не е необходимо действие, докато възвратният клапан се отваря и ваната се промива с олио от филтърния съд. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">⚠ ОПАСНОСТ Пазете отводите чисти. Запушването на задвижващите механизми може да причини щети или наранявания.</div>
FILLING IN PROGRESS (Извършва се пълнене)	9. Не е необходимо действие, докато OQS сензорът се пълни.
MEASURING OIL QUALITY (Измерване на качеството на олиото)	10. Не е необходимо действие, докато сензорът OQS изчислява стойността на качеството на олиото.
FILLING IN PROGRESS (Извършва се пълнене)	11. Не е необходимо действие, докато ваната се пълни отново.
TPM VALUE – ##.# (Стойност на TPM)	12. Натиснете бутона ✓ (отметка – ДА), за да продължите. Ако TPM е под границите OQS SETUP-DISCARD SOON (Настройка на OQS - изхвърлете скоро) и OQS SETUP – DISCARD (Настройка на OQS - изхвърлете), продължете със стъпка 15. Ако TPM е под границите OQS SETUP-DISCARD SOON (Настройка на OQS - изхвърлете скоро) и OQS SETUP – DISCARD (Настройка на OQS - изхвърлете), продължете със стъпка 13. Ако TPM е над границите OQS SETUP – DISCARD (Настройка на OQS - изхвърлете), продължете със стъпка 14.
DISCARD SOON (Изхвърлете скоро) 	13. Натиснете бутона ✓ (отметка – ДА), за да продължите. Преминете към стъпка 15.
DISCARD NOW (Изхвърлете сега) 	14. Натиснете бутона ✓ (отметка – ДА), за да продължите. Продължете към DISPOSE (Изхвърляне) в раздел 5.34/5. Натиснете X (НЕ), за да забавите изхвърлянето.
PREHEAT (Предварително нагряване)	15. Не е необходимо действие, докато фритюрникът се нагрява до контролната точка.
	16. Фритюрникът е готов за използване. Показва се, след като фритюрникът достигне контролната точка.
	17. Ако OQS = текст и ако показанието за TPM е под границите OQS SETUP – DISCARD NOW (Настройка на OQS - изхвърлете сега) и DISCARD SOON (Изхвърлете скоро), стойността на TPM се показва в зеленото поле за TPM в горния десен ъгъл. Ако OQS = текст и ако показанието за TPM е под границите OQS SETUP – DISCARD NOW (Настройка на OQS - изхвърлете сега), но над границата DISCARD SOON (Изхвърлете скоро), стойността на TPM се показва в жълтото поле за TPM в горния десен ъгъл. Ако OQS = текст и ако показанието за TPM е над границите OQS SETUP – DISCARD NOW (Настройка на OQS - изхвърлете сега), стойността на TPM се показва в оранжевото поле за TPM в горния десен ъгъл. Олиото трябва да се изхвърли.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако олиото не се върне напълно по време на филтрирането, системата може да премине към функция за непълно филтриране.

Тази страница нарочно е оставена празна.



Welbilt предлага напълно интегрирани кухненски системи и нашите продукти за подкрепени от резервните части и следпродажбеното обслужване на KitchenCare[®]. Портфолиото на Welbilt от награждавани марки включва Cleveland[™], Convotherm[®], Crem[®], Delfield[®], Frymaster[®], Garland[®], Kolpak[®], Lincoln[®], Merco[®], Merrychef[®] и Multiplex[®].

Предложения за иновации • **welbilt.com**