

Серия BIELA14-T

Электрическая фритюрница III поколения LOV™



Руководство по монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию

Данное руководство обновляется при появлении дополнительной информации и выпуске новых моделей. Обновленную редакцию настоящего руководства можно загрузить с веб-сайта изготовителя оборудования. Данная глава должна быть вставлена в раздел «Фритюрницы» руководства по эксплуатации оборудования.



СОДЕРЖАНИЕ

Предупреждения и уведомления	Стр. ii
Заявление о гарантии	Стр. v
Введение	Стр. 1-1
Указания по монтажу	Стр. 2-1
Указания по эксплуатации	Стр. 3-1
Указания по использованию компьютера M4000	Стр. 4-1
Эксплуатация встроенной системы фильтрации	Стр. 5-1
Профилактическое техническое обслуживание	Стр. 6-1
Поиск и устранение неисправностей оператором	Стр. 7-1
Указания по использованию наливной системы масла (RTI)	Стр. A-1
Подготовка коробочного контейнера с опцией использования твердого кулинарного жира	Стр. B-1
Указания по использованию устройства растапливания твердого кулинарного жира	Стр. c-1
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДАТЧИКА КАЧЕСТВА НЕФТИ (OQS)	Стр. D-1

Замечание по технике безопасности

Запрещается хранить и использовать бензин или другие горючие газообразные и жидкие вещества рядом с данным или любым другим кухонным устройством.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Внимательно ознакомьтесь с указаниями настоящего руководства перед использованием фритюрницы



8 1 9 7 7 0 5

Артикул: FRY_IOM_8197705 10/2022

Оригинальные инструкции по переводу

Russian / Русский язык



Уведомление

Настоящая гарантия теряет силу, если в течение гарантийного периода пользователем данного оборудования FRYMASTER DEAN будут использованы любые комплектующие, за исключением приобретенных непосредственно у компании FRYMASTER DEAN или уполномоченных сервисных центров новых не модифицированных или восстановленных деталей, и (или) в случае изменения оригинальной конфигурации используемых частей. В дополнение, компания FRYMASTER DEAN и все аффилированные предприятия не принимают претензий и не несут ответственности за какой бы то ни было ущерб или расходы, понесенные покупателем и связанные, прямо или косвенно, целиком или частично, с установкой любой модифицированной детали и (или) детали, полученной не от уполномоченного сервисного центра.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Данное кухонное устройство предназначено только для профессионального использования и должно эксплуатироваться только квалифицированным персоналом. Монтаж, техническое обслуживание и ремонт должны производиться только специалистами сервисного центра Frymaster (FAS) или других уполномоченных компаний. Монтаж, техническое обслуживание или ремонт, произведенные неквалифицированным персоналом, могут сделать гарантию изготовителя недействительной. Определение квалифицированного персонала см. в главе 1 настоящего руководства.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Монтаж данного оборудования должен производиться в соответствии с действующими государственными и местными нормами страны и (или) региона установки. Подробности см. в разделе «Требования государственных нормативов» главы 2 настоящего руководства.

УВЕДОМЛЕНИЕ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ В США

Монтаж данного оборудования должен производиться в соответствии с основными требованиями санитарно-технических правил Инспекции зданий и администрации надзора за соблюдением нормативов (BOCA) и Управления по санитарно-техническим нормам пищевой промышленности Администрации США по контролю за продуктами питания и лекарствами.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Данное устройство предназначено для использования на предприятиях общественного питания, например, кухнях ресторанов или больниц, а также в коммерческих заведениях - пекарнях, мясных магазинах и пр., но не в непрерывном массовом производстве пищевых продуктов.

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

УВЕДОМЛЕНИЕ ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ УСТРОЙСТВ, ОБОРУДОВАННЫХ КОНТРОЛЛЕРАМИ С СЕНСОРНЫМИ ЭКРАНАМИ

США

Данное устройство соответствует требованиям части 15 Правил Федеральной комиссии по связи США (FCC). Эксплуатация должна производиться с соблюдением указанных ниже двух условий. 1. Данное устройство не должно создавать опасных помех. 2. Данное устройство должно быть способным выдерживать любые помехи, включая и те, которые могут привести к нежелательным явлениям в работе устройства. Данное устройство достоверно относится к классу A, но соответствует требованиям для устройств класса B.

КАНАДА

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

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.



ОПАСНОСТИ!

Все смонтированные устройства должны быть электрически заземлены в соответствии с местными нормативами или, в отсутствие таковых, требованиями действующих Правил устройства электроустановок США (ANSI/NFPA 70), Правил устройства электроустановок Канады (CSA C22.2).

 ВНИМАНИЕ!

Монтаж и эксплуатация данного устройства должны исключать возможность контакта воды с кулинарным жиром или маслом.

 ОПАСНОСТЬ!

Неправильные методы монтажа, настройки, технического обслуживания или ремонта, а также несанкционированные изменения или модификации могут стать причиной материального ущерба, а также привести к травмам или летальному исходу обслуживающего или эксплуатационного персонала. Перед монтажом, эксплуатацией или техническим обслуживанием данного оборудования внимательно ознакомьтесь с указаниями настоящего руководства.

 ОПАСНОСТЬ!

Передний выступ данного прибора — не ступенька! Не становитесь на данное кухонное устройство. Поскользывание или контакт с горячим маслом могут стать причиной тяжелых травм.

 ОПАСНОСТЬ!

Запрещается хранить или использовать бензин или другие горючие жидкие или газообразные вещества рядом с данным или любым другим кухонным устройством.

 ОПАСНОСТЬ!

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

 ВНИМАНИЕ!

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

 ОПАСНОСТЬ!

Обеспечьте надлежащие меры для ограничения перемещения данного устройства без зависимости от или передачи нагрузок на электрическую систему. Фритюрница комплектуется механическими ограничителями перемещения. При отсутствии упомянутого выше комплекта обратитесь в ближайшее представительство компании-производителя.

 ОПАСНОСТЬ!

Каждая обжарочная емкость фритюрницы комплектуется электрическим кабелем (трехфазным) и может оснащаться одинарным пятипроводным кабелем для всей системы. Извлеките ВСЕ электрические кабели из розеток перед началом любых работ по перемещению, испытанию, техническому обслуживанию или ремонту фритюрницы Frymaster.

 ОПАСНОСТЬ!

Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.

 ВНИМАНИЕ!

Запрещается эксплуатация данного кухонного устройства детьми (возрастом менее 16 лет) и лицами с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также без наличия требуемого опыта и знаний. Единственным условием допущения к использованию устройства является непосредственное руководство или инструктаж таковых лиц касательно безопасных методов эксплуатации с разъяснением всех потенциальных рисков. Не разрешайте детям играть с данным устройством.

 ВНИМАНИЕ!

Безопасное и эффективное функционирование фритюрницы и вытяжного колпака обеспечивается при плотной вставке штепселя электрического кабеля (120 В) колпака в соответствующий разъем с фиксацией.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Приведенные в настоящем руководстве указания касательно заполнения или утилизации масла наливных систем относятся к системе RTI. Данные указания могут быть не применимы к прочим системам наливного масла.



ОПАСНОСТЬ!

Данное устройство должно быть подсоединено к источнику питания с параметрами, соответствующими информации паспортной таблички на внутренней стороне дверцы прибора.



ВНИМАНИЕ!

Проявляйте осторожность и используйте надлежащие средства индивидуальной защиты во избежание контакта с горячими поверхностями или жиром, которые могут стать причиной тяжелых ожогов или травм.



ОПАСНОСТЬ!

Запрещается распылять аэрозоли рядом с данным кухонным устройством в процессе эксплуатации.



ОПАСНОСТЬ!

Запрещается изменять или удалять любые детали конструкции фритюрницы с целью размещения под вытяжным колпаком. Есть вопросы? Обратитесь в круглосуточную службу технической поддержки Frymaster по тел. 1-800-551-8633.



ВНИМАНИЕ!

Не загромождайте пространство вокруг опорного основания или под фритюрницей.



ВНИМАНИЕ!

Запрещается производить очистку данного оборудования струей воды.



ВНИМАНИЕ!

В ходе монтажа, эксплуатации и технического обслуживания данного продукта имеется вероятность отрицательного воздействия на выполняющих работы специалистов некоторых химических веществ или материалов, включая дифенилолпропан А (ВРА), стекловолокно или керамические волокна, а также кристаллический диоксид кремния, которые, по данным штата Калифорния (США), вызывают раковые заболевания, врожденные дефекты, а также оказывают негативное действие на репродуктивную систему организма человека. Дополнительную информацию см. на веб-сайте: www.P65warnings.ca.gov.

ЗАЯВЛЕНИЕ О ГАРАНТИИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ФРИТЮРНИЦУ LOV-T™

Компания Frymaster L.L.C. предоставляет указанную ниже ограниченную гарантию только первоначальному покупателю данного оборудования и запасных частей.

A. Условия гарантии - фритюрницы

1. Компания Frymaster L.L.C. предоставляет двухлетнюю гарантию на отсутствие дефектов материалов и качество изготовления всех компонентов.
2. На все части, за исключением обжарочной емкости, уплотнительных колец и плавких предохранителей, предоставляется гарантия сроком на два года с даты монтажа фритюрницы.
3. В случае выхода из строя любых деталей, за исключением плавких предохранителей и уплотнительных колец фильтра, в течение первых двух лет с даты монтажа фритюрницы, компания Frymaster также выполняет прямую повременную оплату труда по замене детали (да двух часов) плюс производит возмещение расходов на транспортировку на расстояние до 160 км или 100 миль (80 км или 50 миль в одну сторону).

B. Условия гарантии - обжарочные емкости

Гарантия на обжарочную емкость действует в течение всего срока эксплуатации фритюрницы. В случае образования протечки в обжарочной емкости после монтажа фритюрницы компания Frymaster произведет замену таковой емкости с оплатой максимального времени работы специалиста согласно таблицам норм прямых трудозатрат компании Frymaster. Прикрепленные к обжарочной емкости компоненты, например: термостат предельной температуры, температурный зонд, прокладки, уплотнения и сопутствующие крепежные элементы, также подпадают под действие гарантии на весь срок эксплуатации фритюрницы - при условии необходимости замены в связи с заменой обжарочной емкости. Гарантия на распространяется на протечки из-за эксплуатации с нарушением установленных режимов или происходящие из резьбовых соединений зондов, датчиков, термостатов предельной температуры, сливных кранов или масловозвратных маслопроводов.

C. Условия гарантии - контроллеры Easy Touch с сенсорным экраном

Компания Frymaster L.L.C. предоставляет трехлетнюю гарантию на отсутствие дефектов материалов и двухлетнюю гарантию на качество изготовления всех компонентов оснащенных сенсорным экраном контроллеров Easy Touch с даты монтажа устройства.

D. Возврат деталей

Все дефектные гарантийные детали должны быть возвращены для обслуживания в уполномоченный сервисный центр Frymaster в течение 60 дней. После 60 дней гарантийная замена деталей прекращается.

Е. Исключения из гарантийных обязательств

Настоящая гарантия не распространяется на оборудование, поврежденное в результате нарушения правил эксплуатации оборудования, эксплуатации с нарушением установленных режимов, внесения изменений в конструкцию или происшествий, в частности:

- ненадлежащего или несанкционированного ремонта (включая сварку обжарочной емкости на месте эксплуатации);
- невыполнения указаний по монтажу и (или) профилактическому техническому обслуживанию согласно указаниям технологической карты на регламентные работы (для сохранения гарантии требуется подтверждение проведения планового технического обслуживания);
- применения некорректных методов технического обслуживания;
- повреждения при транспортировке;
- ненормальной эксплуатации;
- снятия, изменения или стирания данных паспортной таблички или кодировки даты на нагревательных элементах;
- эксплуатации обжарочной емкости без кулинарного жира или другой жидкости;
- гарантия не распространяется на фритюрницы, по которым не был получен надлежащий акт запуска.

Кроме того, настоящая гарантия не распространяется на указанные ниже ситуации:

- транспортировка или поездка на расстояние свыше 160 км или 100 миль (80 км или 50 миль в каждую сторону) или поездка продолжительностью более двух часов;
- оплата работы во внеурочное время или выходные дни;
- косвенные убытки (расходы на ремонт или замену другого поврежденного имущества), потеря времени, прибыли, возможности использования или любой другой побочный ущерб.

Настоящая гарантия исключает любые подразумеваемые гарантии товарной пригодности или пригодности для какого-либо определенного использования или цели.

Настоящая гарантия имеет силу на момент публикации данного документа и может быть изменена.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ BIELA14-T, ПОКОЛЕНИЕ III LOV™

ГЛАВА 1. ВВЕДЕНИЕ

Примечание. Перед началом нормальной эксплуатации фритюрницы Frymaster BIELA14-T на предприятии общественного питания необходимо произвести ввод в эксплуатацию, демонстрацию функциональных возможностей оборудования и обучение персонала.

1.1 Общие сведения

Перед использованием данного оборудования внимательно ознакомьтесь с указаниями настоящего руководства. Настоящее руководство содержит информацию для всех конфигураций фритюрниц McDonald's BIELA14-T LOV™. Большинство деталей фритюрниц данного семейства моделей идентичны. Соответственно, данная группа упоминается в тексте под названием «фритюрницы LOV™».

Фритюрницы LOV™ серии BIELA14-T оборудованы малообъемными обжарочными емкостями, автоматической подпиточной системой, автоматической системой периодической очистки масла, и сенсорным экраном. Конструкция Euro-Look отличается закругленной верхней крышкой и большим круглым сливом для отвода всех остатков жарки и прочих отходов в фильтровальный лоток. Фритюрницы LOV™ серии BIELA14-T управляются контроллером M4000. Фритюрницы данной серии поставляются с полноразмерной или отдельной обжарочной емкостью и могут приобретаться в виде многосекционных групп до пяти фритюрниц в каждой.

Каждая обжарочная емкость снабжена высокоточным температурным датчиком.

Фритюрницы серии BIELA14-T LOV™ поставляются полностью собранными. Все фритюрницы поставляются с комплектом стандартных вспомогательных приспособлений. Перед упаковкой и отправкой все фритюрницы проходят регулировку, испытания и осмотр на заводе-изготовителе.

1.2 Сведения по технике безопасности

Перед началом эксплуатации данного оборудования внимательно ознакомьтесь с указаниями настоящего руководства.

В тексте руководства использованы символы в двойной рамке, подобные приведенному ниже.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



ВНИМАНИЕ!

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



ОПАСНОСТЬ!

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

Электрические фритюрницы LOV™ серии BIELA14-T оснащены датчиком высокой температуры, отключающим нагревательные элементы в случае отказа системы управления температурой.

Контроллер оснащен литий-ионной аккумуляторной батареей. В качестве замены используйте только аккумуляторную батарею Panasonic CR2032 3 В, артикул 8074674. Установка других аккумуляторных батарей может стать причиной воспламенения или взрыва. Приобрести аккумуляторную батарею можно в уполномоченном сервисном центре.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В случае некорректного обращения может произойти взрыв аккумуляторной батареи. Запрещается пытаться заряжать и разбирать аккумуляторные батареи, а также утилизировать посредством сжигания в открытом огне.

1.3 Информация касательно контроллеров M4000

Данное оборудование было испытано и найдено соответствующим предельным значениям, установленным для цифровых устройств класса А согласно условиям части 15 Правил Федеральной комиссии связи США (FCC). Данное устройство достоверно относится к классу А, но соответствует требованиям для устройств класса В. Данные требования рассчитаны на обеспечение обоснованного уровня защиты от вредных помех в случае эксплуатации оборудования в промышленных условиях. Данное оборудование генерирует, использует и может излучать высокочастотную энергию и, в случае невыполнения указаний настоящего руководства по монтажу и эксплуатации, может являться источником вредных помех для радиосвязи. Эксплуатация данного оборудования в жилых районах может стать причиной возникновения вредных помех, устранение которых должно будет производиться силами и за счет пользователя такого оборудования.

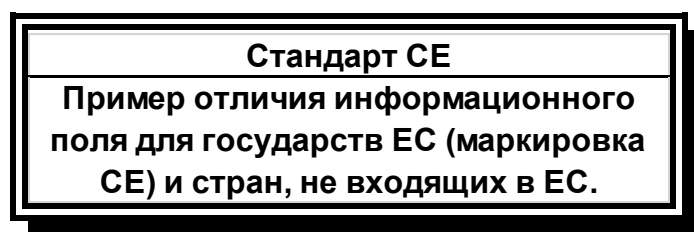
Любые модификации оборудования, не получившие явно выраженного одобрения от организации, контролирующей обеспечение соответствия требованиям нормативов, могут лишить пользователя права эксплуатировать оборудование.

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

Пользователь может воспользоваться брошюрой, выпущенной Федеральной комиссией связи США: «How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems» («Методы обнаружения и устранения проблем, связанных с радио- и телевизионными помехами»). Данную брошюру можно заказать по следующему адресу: U.S. Government Printing Office, Stock No. 004-000-00345-4, Washington, DC 20402, США.

1.4 Информация касательно маркировки по стандарту CE Европейского Сообщества

Европейское Сообщество установило для оборудования подобного типа ряд особых стандартов. В случае противоречий между стандартами ЕС и другими стандартами применяемая к данному оборудованию информация выделяется заштрихованными блоками, подобными приведенному ниже.



1.5 Специалисты по монтажу, эксплуатации и сервисному обслуживанию

Указания по эксплуатации оборудования Frymaster предназначены только для квалифицированного и (или) уполномоченного персонала, см. раздел 1.6. **Любые работы по монтажу и обслуживанию оборудования Frymaster должны производиться квалифицированными, сертифицированными, лицензированными и (или) уполномоченными специалистами-наладчиками или сервисными техниками, см. раздел 1.6.**

1.6 Определения

Квалифицированные и (или) уполномоченные специалисты по эксплуатации

Квалифицированный или уполномоченный эксплуатационный персонал — специалисты, внимательно ознакомившиеся с указаниями настоящего руководства и изучившие принципы функционирования оборудования или имеющие опыт работы с оборудованием, к которому относится информация настоящего руководства.

Квалифицированные специалисты по монтажу

Квалифицированные монтажники — специалисты, фирмы, корпорации и (или) компании которые лично или через представителей участвуют или несут ответственность за установку электротехнической аппаратуры. Квалифицированный монтажник должен обладать опытом производства работ подобного типа, быть знакомым со всеми применимыми правилами электробезопасности и соблюдать все требования действующих государственных и местных нормативов.

Квалифицированный сервисный персонал

Квалифицированные сервисные техники должны быть знакомы с основными характеристиками и принципами функционирования обслуживаемых устройств, а также быть уполномочены компанией Frymaster, L.L.C. для производства сервисных работ. Все уполномоченные сервисные техники должны иметь полный комплект технических руководств и каталогов запасных частей, а также располагать минимально необходимым запасом деталей для обслуживаемого оборудования Frymaster. Список уполномоченных сервисных центров Frymaster см. на веб-сайте: www.frymaster.com. **Невыполнение требования по привлечению квалифицированных специалистов для сервисного обслуживания оборудования аннулирует гарантийные обязательства Frymaster.**

1.7 Методика подачи иска о возмещении ущерба из-за транспортировки

Ниже приведено описание действий в случае обнаружения повреждений оборудования во время приемки от транспортной компании.

Пожалуйста, примите во внимание выполнение тщательного осмотра и упаковки данного оборудования квалифицированным персоналом перед отправкой с завода. После передачи оборудования транспортной компании полная ответственность за безопасную доставку переходит к экспедитору.

1. **Предъявляйте иск о возмещении убытков немедленно**, вне зависимости от размеров ущерба.
2. **Осмотрите оборудование и задокументируйте все видимые недостатки и повреждения**, а также убедитесь во внесении данной информации в грузовую накладную с подписанием лицом, осуществившим доставку.
3. **Скрытые потери или ущерб** - в случае отсутствия видимых признаков повреждений оборудования до момента распаковки, уведомьте транспортную компанию или транспортного агента **немедленно** по обнаружении дефекта и подайте рекламацию на возмещение скрытого ущерба. Претензия должна быть подана в течение 15 дней со дня доставки. Обязательно сохраните транспортную упаковку для осмотра.

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

1.8 Информация по сервисному обслуживанию

Пожалуйста, обращайтесь в местный уполномоченный сервисный центр Frymaster по вопросам проведения нерегламентного технического обслуживания или ремонта, а также получения дополнительной сервисной информации. Для быстрого получения содействия необходимо сообщить представителю сервисного центра или сотруднику отдела технической поддержки компании Frymaster определенную информацию об оборудовании. Большая часть требуемой информации содержится в табличке, прикрепленной к внутренней стороне дверцы фритюрницы. Артикулы указаны в сервисном руководстве и каталоге запасных частей. Заказы на поставку запасных частей могут быть размещены непосредственно в местном сервисном центре или направлены торговому представителю. Список уполномоченных сервисных центров Frymaster см. на веб-сайте: www.frymaster.com. При отсутствии списка уполномоченных сервисных центров Frymaster, пожалуйста, обратитесь в отдел технического обслуживания Frymaster по телефону 1-800-551-8633 или 1-318-865-1711, или по электронной почте fryservice@welbilt.com.

В целях повышения эффективности содействия со стороны представителей компании-изготовителя, пожалуйста, сообщите перечисленные ниже данные оборудования.

Номер модели _____
Серийный номер _____
Напряжение _____
Характер проблемы _____

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ VIELA14-T, ПОКОЛЕНИЕ III LOV™

ГЛАВА 2. УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ

2.1 Общие требования при монтаже

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

Все работы по монтажу и сервисному обслуживанию оборудования Frymaster должны выполнять квалифицированные, аттестованные и (или) уполномоченные специалисты-наладчики или техники по обслуживанию согласно указаниям раздела 1.6 настоящего руководства.

Невыполнение требования о привлечении квалифицированных, аттестованных и (или) уполномоченных специалистов-наладчиков или техников по обслуживанию (согласно указаниям раздела 1.6 настоящего руководства) для монтажа или иных работ по обслуживанию данного оборудования делает недействительной гарантию Frymaster и может привести к повреждению оборудования или травмам персонала.

В случае противоречий между указаниями и информацией настоящего руководства, с одной стороны, и местными или государственными нормами и правилами - с другой, монтаж и эксплуатация данного устройства должны производиться в соответствии с действующими нормами и правилами страны установки оборудования.

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

ОПАСНОСТЬ!

Строительные нормы и правила запрещают установку фритюрницы с открытой емкостью горячего масла рядом с источниками открытого пламени любого типа, включая жарочные шкафы и кухонные плиты.

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

ОПАСНОСТЬ!

Обеспечьте надлежащие меры для ограничения перемещения данного устройства без зависимости от или передачи нагрузок на электрическую систему. Фритюрница комплектуется механическими ограничителями перемещения. При отсутствии ограничителя перемещения в комплекте поставки фритюрницы обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр Frymaster.

УВЕДОМЛЕНИЕ

При жестком соединении данного оборудования к источнику электропитания в схеме проводки должен быть предусмотрен размыкатель цепи с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм на всех полюсах.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Расположение данного оборудования должно обеспечивать доступ к штепселю электрического кабеля при отсутствии других средств размыкания цепи (например, автоматического выключателя).

УВЕДОМЛЕНИЕ

Стационарная электрическая проводка данного кухонного устройства должна выполняться с использованием медных проводов, имеющих предельную температуру эксплуатации не менее 75°C (167°F).

УВЕДОМЛЕНИЕ

Во избежание опасности электропоражения замену поврежденного электрического кабеля должен производить техник уполномоченного сервисного центра Frymaster или специалист аналогичной квалификации.

ОПАСНОСТЬ!

Данное устройство должно быть подсоединено к источнику питания с параметрами, соответствующими информации паспортной таблички на внутренней стороне дверцы прибора.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Все электрические соединения данного кухонного устройства должны быть выполнены в соответствии с монтажными схемами из комплекта поставки. При монтаже или сервисном обслуживании данного оборудования руководствуйтесь принципиальными схемами, поставляемыми с устройством.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

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

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

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

2.1.1 Зазоры и вентиляция

Просветы сбоку и сзади от устройства до горючей конструкции должны быть не менее 15 см (6 дюйм.). Для целей обслуживания и надлежащей эксплуатации свободное пространство перед фритюрницей должно быть не менее 61 см (24 дюйм.).

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не загромождайте пространство вокруг опорного основания или под фритюрницей.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Запрещается изменять или удалять любые детали конструкции фритюрницы с целью размещения под вытяжным колпаком. Есть вопросы? Обратитесь в круглосуточную службу технической поддержки Frymaster по тел. 1-800-551-8633.

2.1.2 Требования к электрическому заземлению

Все электрические приборы должны быть заземлены в соответствии с действующими государственными и местными нормативами и, в соответствующих случаях, стандартами СЕ. В случае отсутствия применимых местных нормативов, заземление оборудования должно производиться согласно требованиям Правил устройства электроустановок США, ANSI/NFPA 70, или Правил устройства электроустановок Канады, CSA C22.2 (в зависимости от обстоятельств). Все устройства (с электрическим кабелем или жестким соединением) должны быть подключены к заземленному источнику электропитания. Принципиальные схемы входят в комплект поставки фритюрницы. Параметры напряжения см. на паспортной табличке, прикрепленной ко внутренней стороне дверцы фритюрницы.

Вывод для эквипотенциального заземления позволяет выполнить электрическое соединение всего оборудования в одном помещении с целью гарантирования отсутствия представляющей опасность разности электрических потенциалов между устройствами.



8021852A

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Данное устройство оснащено трехконтактной вилкой питания (с заземляющим контактом) для защиты от поражения электрическим током, которую необходимо включить в надлежащим образом заземленную трехконтактную розетку. Запрещается срезать, удалять или другим образом обходить контакт заземления на указанных штепселе и розетке!

⚠ ВНИМАНИЕ!

В целях обеспечения безопасной и эффективной эксплуатации фритюрницы и вытяжного колпака, электрическая вилка линии питания вытяжного колпака должна быть плотно вставлена и зафиксирована в соответствующем штепсельном разъеме.

2.1.3 Требования электротехнических стандартов Австралии

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

2.2 Требования к электропитанию

Штепсель кабеля трехфазной системы электропитания нагревательных элементов фритюрниц имеет характеристики 60 А, 250 В переменного тока и конфигурацию NEMA L15-60P. Штепсель кабеля электропитания системы управления и фильтрации фритюрниц имеет характеристики 20 А, 120/208 В переменного тока и конфигурацию NEMA L21-20P. Кабели электропитания нагревательных элементов и системы управления фритюрницы должны быть в отдельных электрических контурах.

Напряжение	Число фаз	Провод Режим	мин. размер	Калибр, АСП (мм ²)	Ампер на фазу		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

УВЕДОМЛЕНИЕ

Стационарная электрическая проводка данного кухонного устройства должна выполняться с использованием медных проводов, имеющих предельную температуру эксплуатации не менее 75°C (167°F).

ОПАСНОСТЬ!

Данное устройство должно быть подсоединено к источнику питания с параметрами, соответствующими информации паспортной таблички на внутренней стороне дверцы прибора.

ОПАСНОСТЬ!

Все электрические соединения данного кухонного устройства должны быть выполнены в соответствии с монтажными схемами из комплекта поставки. При монтаже или сервисном обслуживании данного оборудования руководствуйтесь принципиальными схемами, поставляемыми с устройством.

2.3 После установки фритюрниц на участке жарки

ОПАСНОСТЬ!

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

1. После монтажа фритюрницы на участке жарки, проверьте горизонтальность установки в поперечном и продольном направлении при помощи строительного уровня, размещенного поверх жаровни.

Для выравнивания фритюрниц производите регулировку роликовых платформ, следя за сохранением надлежащей высоты фритюрниц на участке жарки.

При необходимости следует отвернуть установочные винты, фиксирующие передний правый ролик. После установки фритюрницы на требуемое место можно затянуть установочные винты, убедившись в расположении колеса ролика параллельно продольной оси фритюрницы с целью свободного выдвигания и задвигания устройства во время уборки, а также для предотвращения контакта ролика с масляным баком.

По завершении окончательного выравнивания фритюрницы установите ограничители из комплекта поставки устройства с целью предотвращения перемещений устройства и передачи механических напряжений на электрическую систему или соединения. При установке ограничителей следуйте инструкциям из комплекта поставки. Снятые на период сервисного обслуживания или по другим причинам ограничители необходимо установить на требуемые места перед возвратом фритюрницы в эксплуатацию.

ОПАСНОСТЬ!

Обеспечьте надлежащие меры для ограничения перемещения данного устройства без зависимости от или передачи нагрузок на электрическую систему. Фритюрница комплектуется механическими ограничителями перемещения. При отсутствии ограничителя перемещения в комплекте поставки фритюрницы обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр Frymaster.



ОПАСНОСТЬ!

Горячее масло может стать причиной тяжелых ожогов. Избегайте контакта с горячим маслом! В любом случае, в целях предотвращения проливов, падений и тяжелых ожогов необходимо слить масло из обжарочных емкостей перед перемещением фритюрницы. Не заблокированная в стационарном положении фритюрница может опрокинуться и стать причиной тяжелых травм.

2. Произведите очистку и заполните обжарочные емкости маслом до нижней линии. (См. раздел **«Методики настройки и выключения оборудования»** в главе 3).

2.4 Установка рамы для контейнера в коробке

Откройте дверцу фритюрницы (обычно - самую правую или третью) и снимите транспортную опорную поперечину, отвернув четыре винта (см. рис. 1). Установите раму для контейнера в коробке (может отличаться от показанной на изображении), поставляемую в комплекте приспособлений, зафиксировав ранее снятыми винтами (см. рис. 2). В некоторых конфигурациях рама для контейнера в коробке является опциональной. Установите опциональный брызгозащитный экран для защиты дна коробочного контейнера (см. рис. 3). Указания по монтажу фритюрницы на твердом кулинарном жире см. в Приложении В или С в конце настоящего руководства.



Рис. 1

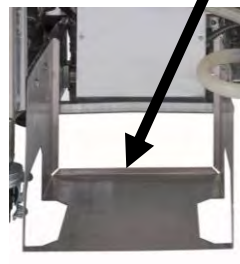


Рис. 2

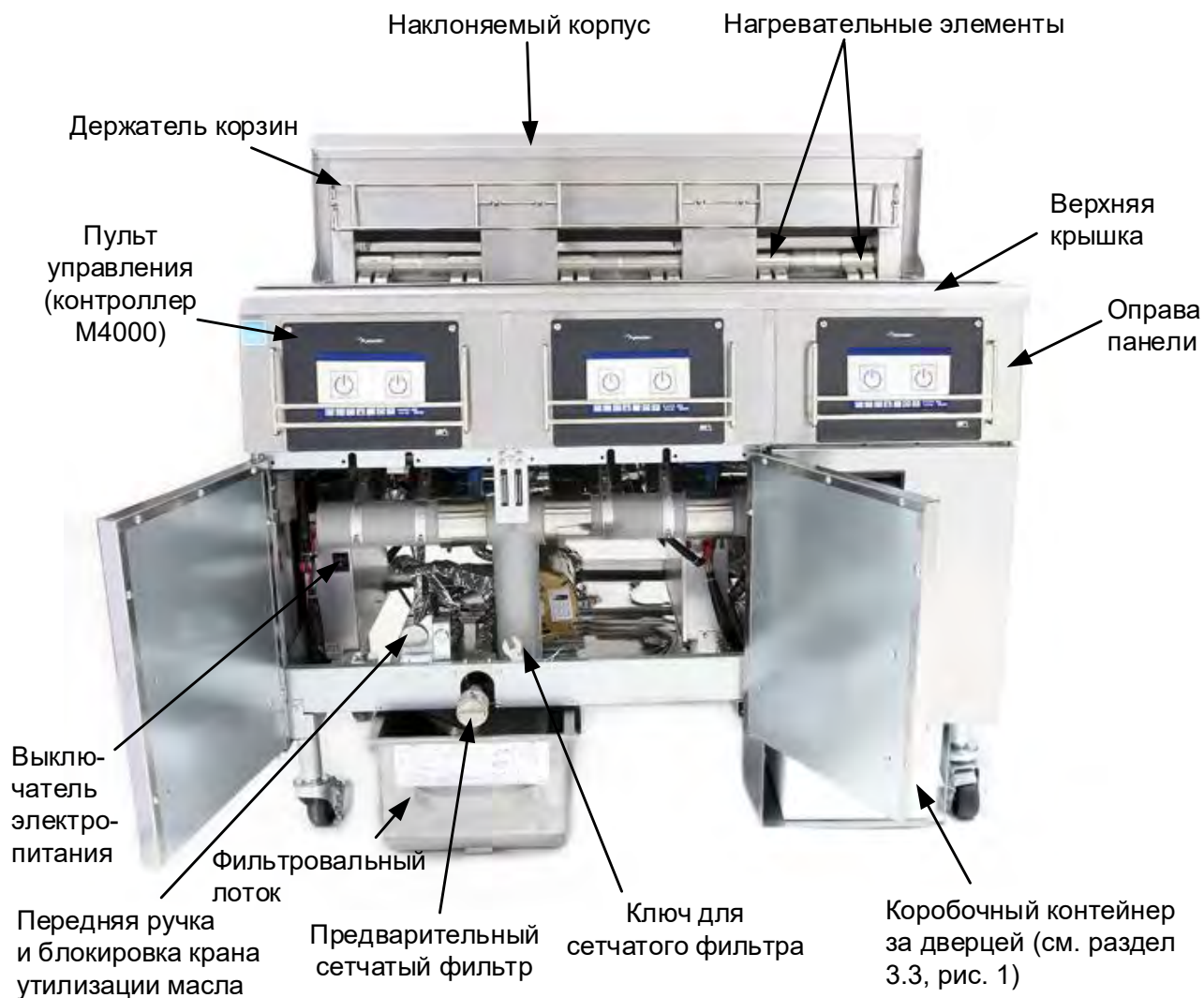


Рис. 3

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ BIELA14-T, ПОКОЛЕНИЕ III LOV™

ГЛАВА 3. УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Познакомьтесь с электрической фритюрницей LOV серии BIELA14-T



ТИПОВАЯ КОНФИГУРАЦИЯ (ПОКАЗАНА МОДЕЛЬ BIELA314-T)

Примечание. Внешний вид фритюрниц может слегка отличаться от показанной на рисунке модели в зависимости от конфигурации и даты выпуска.

3.1 Методики настройки и выключения оборудования



ВНИМАНИЕ!

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед включением фритюрницы следует убедиться в перекрытии сливных кранов обжарочных емкостей. Извлеките подставку для корзин (при наличии таковой) и наполните обжарочную емкость до нижней отметки уровня масла (OIL-LEVEL). При использовании твердого кулинарного жира убедитесь в плотной укладке жира на дне обжарочной емкости.

3.1.1 Настройка



ОПАСНОСТЬ!

Категорически запрещается производить эксплуатацию устройства с пустой обжарочной емкостью. Перед включением электропитания нагревательных элементов обжарочная емкость должна быть заполнена до указанного уровня водой или маслом. Невыполнение данного условия приведет к неустранимому повреждению нагревательных элементов и может вызвать пожар.



ОПАСНОСТЬ!

Перед заполнением маслом следует тщательно просушить все поверхности обжарочной емкости. В противном случае контакт воды с нагретым до жарочной температуры маслом приведет к выбросу горячих брызг масла.



ВНИМАНИЕ!

Фритюрницы BIELA14-T не предназначены для использования твердого кулинарного жира без установки специального блока растапливания. В противном случае произойдет закупоривание маслопроводов фритюрницы твердым кулинарным жиром. Электрическая фритюрница BIELA14-T LOV™ вмещает 14,5 л (32 фунт. или 3,8 галл.) кулинарного масла при температуре 21°C (70°F) в конфигурации с полноразмерной обжарочной емкостью, и 8,33 л (18 фунт. или 2,2 галл.) при температуре 21°C (70°F) на каждый отсек в конфигурации с отдельной обжарочной емкостью.

1. Заполните обжарочную емкость кулинарным маслом до нижней отметки уровня масла (OIL LEVEL) на задней стенке. Данное условие учитывает расширение масла при нагревании. Запрещается заполнять обжарочную емкость холодным маслом выше нижней отметки, из-за расширения при нагревании масло может перелиться через край емкости. Указания по заполнению обжарочной емкости из наливной системы см. в разделе 5.3.9. При использовании твердого кулинарного жира убедитесь в плотной укладке жира на дне обжарочной емкости.
2. Убедитесь во вставке и фиксации (в соответствующих случаях) штепселей электрических кабелей в стенные розетки с надлежащими характеристиками. Убедитесь в плотной посадке штепселей в розетках и отсутствии открытых участков контактных штырей.
3. Убедитесь во включении электропитания фритюрницы. Общий выключатель располагается за левой дверцей фритюрницы в передней части левого блока контакторов.
4. Нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 3 секунд для включения контроллера. В случае падения температуры в обжарочной емкости ниже 82°C (180°F) фритюрница автоматически войдет в режим цикла растапливания жира с показом на дисплее контроллера сообщения **PROGRESS (ВЫПОЛНЯЕТСЯ ЦИКЛ РАСТАПЛИВАНИЯ)**. (Примечание. Во время цикла растапливания нагревательные элементы будут включаться на несколько секунд с последующим выключением на более продолжительное время). Периодически помешивайте растапливаемый кулинарный жир с целью гарантирования перехода всего жира в жидкое состояние. Фритюрница автоматически входит в режим нагрева при падении температуры в обжарочной ванне до 82°C (180°F) с показом на дисплее сообщения **PREHEAT (ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ)** до достижения уровня в пределах 9°C (15°F) от уставки. Нагревательные элементы остаются включенными до достижения заданного значения температуры обжарочной емкости. По достижении маслом заданной температуры на дисплее контроллера появится сообщение **START (ПУСК)** - фритюрница готова к эксплуатации.
5. Уровень масла должен быть у верхней отметки (OIL LEVEL) *по достижении маслом температуры жарки*.
6. Максимальная масса загружаемой в масло или жир партии картофеля фри должна быть не более 0,7 кг (1,5 фунта).

Выключение

1. Установите переключатель электропитания контроллера в положение OFF («Выкл.»).
2. Отфильтруйте масло и произведите очистку фритюрниц (см. главы 5 и 6).
3. Произведите очистку фильтровального лотка и замените фильтрующую прокладку или бумажный фильтрующий элемент. Запрещается оставлять твердый кулинарный жир в фильтровальном лотке на ночь.
4. Закройте обжарочные емкости крышками.

3.2 Эксплуатация

Данная фритюрница оборудована контроллерами модели M4000 (см. рис. справа). Методики программирования и эксплуатации контроллера см. в главе «Указания по использованию контроллера модели M4000», раздел 4.

Указания по использованию встроенной системы фильтрации см. в главе 5 настоящего руководства.



Контроллер M4000

3.3 Автоматическое пополнение фритюрниц с уменьшенным потреблением масла

В конструкции фритюрницы с системой уменьшенного потребления масла LOV™ уровень масла в обжарочных емкостях непрерывно отслеживается с добавлением масла из емкости в шкафу по мере необходимости. Емкость вмещает 16-кг (35-фунт.) коробку масла. В типовых условиях эксплуатации данный объем масла обеспечит функционирование фритюрницы в течение приблизительно двух дней.

Компоненты системы перечислены в правой части страницы (см. рис. 1).



Рис. 1

Выключатель возврата системы коробочного контейнера к исходным параметрам: отключает желтый индикатор после замены масла.

Специальная крышка: имеет трубную систему для направления масла из бака в обжарочные емкости фритюрницы.

Коробочный контейнер: емкость для масла.

Примечание. Данная система предназначена для подпитки, но не заполнения обжарочных емкостей маслом. Обжарочные емкости должны заполняться вручную во время запуска и после полной очистки (выпаривания), за исключением случаев использования наливной системы свежего масла.

3.3.1 Подготовка системы к эксплуатации

После расположения фритюрницы под вытяжным колпаком следует установить корзину коробочного контейнера из комплекта вспомогательных приспособлений (см. рис. 2). Указания для систем на твердом кулинарном жире см. в Приложениях В или С в конце настоящего руководства.



Рис. 2

3.3.2 Замена бака с маслом

Снимите оригинальную крышку и фольгу с емкости. Установите крышку из комплекта поставки с соединенной аппаратурой отбора масла. Убедитесь в достижении питающей трубкой дна емкости.

Расположите бак с маслом внутри шкафа и вдвиньте в предназначенное место (см. рис. на следующей странице). Избегайте зацепления аппаратурой всасывания внутренних компонентов шкафа при установке емкости во фритюрницу.

Система готова к работе.

3.3.3 Периодическая замена масла

При низком уровне масла в баке включается индикатор желтого цвета (см. рис. 3) и на дисплее контроллера появляется сообщение TOP OFF OIL EMPTY. Нажмите кнопку с галочкой ✓ для удаления сообщения. После заполнения и (или) замены емкости хранения нажмите и удерживайте оранжевую кнопку сброса защиты рядом с баком до отключения желтого индикатора. Указания для систем на твердом кулинарном жире см. в Приложениях В или С в конце настоящего руководства.

1. Откройте шкаф и выдвиньте контейнер в коробке (см. рис. 4).



Рис. 4

3. Снимите крышку и фольгу с вертикально расположенного сменного контейнера (см. рис. 6).



Рис. 6

⚠ ВНИМАНИЕ!
Запрещается добавлять ГОРЯЧЕЕ или ИСПОЛЬЗОВАННОЕ масло в контейнер в коробке.

2. Снимите крышку и вылейте оставшееся масло из контейнера равномерно в обжарочные емкости (см. рис. 5).



Рис. 5

4. Вставьте трубку в новый полный контейнер (см. рис. 7).



Рис. 7

5. Задвиньте контейнер на полку в шкафу фритюрницы (см. рис. 4).
6. Нажмите кнопку сброса настроек системы подачи масла из коробочного контейнера с целью включения желтого индикатора на контроллере M4000 (см. рис. 8).



Рис. 8

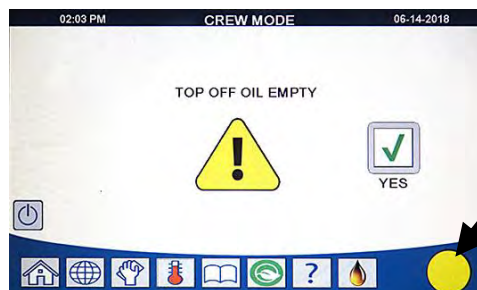


Рис. 3

Индикатор желтого цвета включается при опустошении бака масла.

3.3.4 Утилизация масла в наливную систему или передний слив

Указания по установке и использованию систем наливного масла приведены в Приложении А в конце настоящего руководства.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ VIELA14-T, ПОКОЛЕНИЕ III LOV™

ГЛАВА 4. УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КОНТРОЛЛЕРА МОДЕЛИ M4000

4.1 Общие сведения о контроллере M4000

Простой в эксплуатации контроллер M4000 с сенсорным экраном может хранить параметры меню из 40 продуктов. Одно нажатие кнопки запускает цикл готовки выбранного продукта. Просто выберите пункт меню кнопкой продукта и нажмите кнопку START («Пуск») под соответствующим дисплеем. Контроллер способен без пауз изменять функцию жарки наггетсов (McNuggets) на готовку хрустящей курицы (Crispy Chicken) или любого добавленного пункта меню.

Контроллер M4000 может использоваться в электрических и газовых фритюрницах с полноразмерными и отдельными обжарочными емкостями.

4.2 Описание и функции кнопок контроллера M4000

4.2.1 Кнопки навигации



4.2.1.1 Панель кнопок главного меню

Панель кнопок главного меню в нижней части экрана используется для перехода к различным меню контроллера M4000 (см. рис. 1).



4.2.1.2 Кнопка перехода на начальную страницу

Данная кнопка используется для возврата на начальную страницу (см. рис. 2). На начальной странице располагаются кнопки операторского режима (Crew Mode), меню (Menus), рецептов (Recipes), настроек (Settings) и сервисных функций (Service).



4.2.1.3 Кнопка операторского режима

Кнопка операторского режима производит переход с начальной страницы к режиму готовки (см. рис. 3).

4.2.1.4 Кнопка меню

Кнопка меню используется для составления нескольких меню с определенными продуктами - например, завтрак, обед и переходные периоды (см. рис. 4).

4.2.1.5 Кнопка рецептов

Кнопка рецептов используется для изменения и добавления продуктов (см. рис. 5).

4.2.1.6 Кнопка настроек

Данная кнопка используется для изменения настроек фритюрницы (см. рис. 6).

4.2.1.7 Кнопка сервисных функций

Данная кнопка используется для задействования сервисных функций фритюрницы (см. рис. 7).

В случае отсутствия действий во время программирования или использования прочих функций происходит возврат контроллера к предыдущему режиму функционирования.

4.2.1.8 Кнопка включения электропитания

Нажатие и удерживание данной кнопки производит программное включение пользовательского интерфейса и фритюрницы. Нажатие данной кнопки при включенной фритюрнице приводит к отключению устройства (см. рис. 8).

4.2.1.9 Кнопка выбора языка интерфейса

Нажатие данной кнопки производит смену языка интерфейса с основного на вспомогательный - в случае настройки таковой функции руководителем (см. рис. 9).

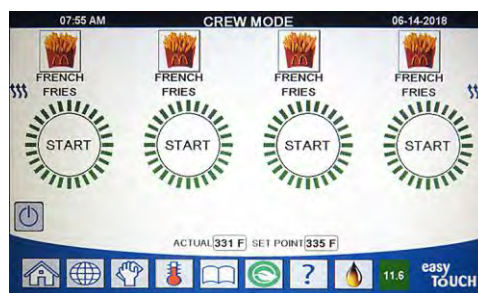


Рис. 3



Рис. 4

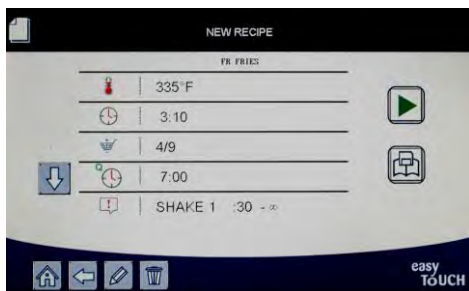


Рис. 5

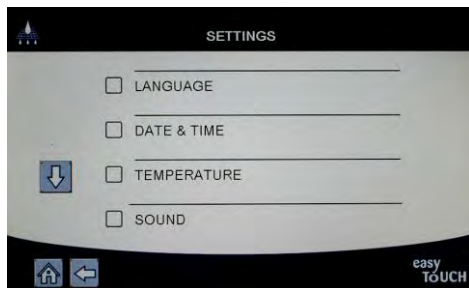


Рис. 6

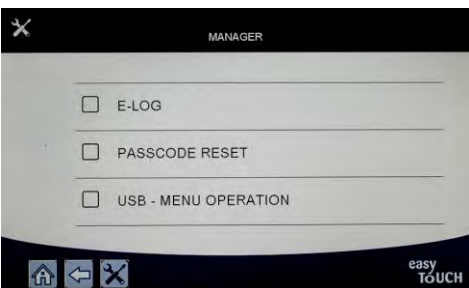


Рис. 7



Рис. 8



Рис. 9

4.2.1.10 Кнопка меню очистки масла

Нажатие кнопки меню очистки масла предоставляет доступ к функциям очистки, утилизации, слива, заполнения, и полной очистки обжарочных емкостей (см. рис. 10).



Рис. 10

4.2.1.11 Кнопка параметров температуры

Нажатие данной кнопки позволяет просматривать текущее значение и уставку температуры (см. рис. 11).



Рис. 11

4.2.1.12 Кнопка меню

Нажатие данной кнопки производит переключение между различными меню - в случае конфигурирования таковой функции (см. рис. 12).



Рис. 12

4.2.1.13 Кнопка режима экономии энергии

Нажатие данной кнопки обеспечивает переключение со стандартной на пониженную уставку температуры в течение периодов простоя фритюрницы с целью сокращения затрат на электроэнергию (см. рис. 13).



Рис. 13

4.2.1.14 Кнопка статистики

Нажатие данной кнопки позволяет просматривать статистику по циклам очистки и сроку использования масла, а также общую информацию об эксплуатации фритюрницы, статистике использования обжарочных емкостей, времени разогрева, предыдущей загрузке и версии ПО (см. рис. 14).



Рис. 14

4.2.1.15 Ручное поддержание уровня масла

Нажатие данной кнопки позволяет оператору добавлять масло вручную - в случае включения таковой функции (см. рис. 15).



Рис. 15

4.2.1.16 Выход из пунктов меню

Нажмите кнопку Home («Начальная страница») или стрелку влево (назад) для возврата из пунктов меню (см. рис. 16).



Рис. 16

4.2.1.17 Кнопка данных уровня содержания полярных соединений (TRM) и датчика контроля качества масла (OQS)

Нажатие данной кнопки при постоянно включенном индикаторе позволяет просматривать данные содержания полярных соединений и качества масла за предыдущие 30 дней (см. рис. 17). Нажатие данной кнопки при мигающем индикаторе выводит запрос на проведение очистки масла с использованием датчика качества масла (прошло более 24 часов с предыдущей очистки масла).



Рис. 17

4.3 Схема меню контроллера модели M4000

Ниже показаны основные разделы программирования контроллера M4000 и порядок размещения информации в разделах руководства пользователя.

Меню очистки масла

- Автоматическая очистка масла
- Очистка масла в ходе технического обслуживания
- Утилизация масла
- Слив масла
- Заполнение обжарочной емкости из сливного поддона
- Заполнение обжарочной емкости маслом из наливной системы (только с наливной системой)
- Слив масла из фильтровального лотка в бак отработанного масла (только с наливной системой)
- Полная очистка

Кнопка перехода на начальную страницу

- Режим оператора (готовка) 
- Меню (1234) 
 - Создать новое
- Рецепты (1234) 
 - Название продукта
 - Температура 
 - Период готовки 
 - Размер загрузки 
 - Таймер качества 
 - Встряхивание 1 
 - Встряхивание 2 
 - Фильтрация 
- Параметры 
 - Руководитель (1234) 
 - Язык
 - Основной
 - Дополнительный
 - Дата и время
 - Единицы температуры (°F - °C / °C - °F)
 - Звук
 - Громкость
 - Тональность
 - Параметры очистки масла
 - Фильтровать после X готовок
 - Время фильтрации (час.)
 - Блокировка фильтрации
 - Время блокировки фильтрации
 - Кнопка долива масла
 - Энергосбережение (вкл./выкл., температура, время)
 - Определение участков готовки (количество корзин)
 - Яркость
 - Экранная заставка
 - Сервис (1650) 
 - Региональные настройки (CE / не CE)
 - Тип энергии (газ / электричество)
 - Тип обжарочной емкости (цельная / раздельная)
 - Конфигурация корзины
 - Тип системы подачи масла (коробочный контейнер / наливная)
 - Утилизация отработанного масла (нет / наливная система / передний слив)
 - Автоматическое пополнение обжарочной емкости (вкл./выкл.)
 - Период задержки включения автоматической подпитки масла
 - Настройки времени фильтрации
 - Тип фильтрации
 - Настройка датчика качества масла
 - Датчик качества масла (вкл./откл.)
 - Тип масла (кривая)
 - Тип дисплея (числовой / текстовый)
 - Произвести утилизацию масла сейчас (содержание полярных соединений)
 - Discard Soon (TPM Offset Value)
 - Таймер задержки утилизации масла

Сервис

- Руководитель (4321) 
 - Журнал ошибок
 - Установка паролей
 - Использование меню с USB-носителя
 - Копировать меню с USB-носителя на фритюрницу
- Оператор 
 - Проверка термостата предельной температуры

4.4 Схема информации контроллера модели M4000

Ниже приведены данные статистики контроллера M4000 и порядок перехода к отображению информации в контроллере.

- Статистика 
- Фильтрация 
 - 1. Текущее время и дата
 - 2. Количество циклов готовки до следующей фильтрации
 - 3. Ежедневное количество циклов готовки
 - 4. Ежедневное количество циклов фильтрации
 - 5. Ежедневное количество пропущенных циклов фильтрации
 - 6. Среднее количество циклов готовки на один цикл фильтрации
 - 7. Очистка масла
 - Масло 
 - 1. Дата последней утилизации
 - 2. Количество циклов готовки с момента последней утилизации
 - 3. Количество циклов очистки с последней утилизации
 - 4. Количество отмененных фильтраций с последней утилизации
 - 5. Текущий срок использования масла
 - 6. Среднее количество циклов готовки в течение срока использования масла
 - Срок эксплуатации 
 - 1. Дата ввода в эксплуатацию
 - 2. Серийный номер устройства
 - 3. Серийный номер контроллера
 - 4. Общая продолжительность включенного состояния фритюрницы, час.
 - 5. Общее количество циклов нагрева
 - Использование 
 - 1. Дата начала использования
 - 2. Общее количество циклов готовки
 - 3. Общее количество незавершенных циклов готовки
 - 4. Общая продолжительность включенного состояния обжарочных емкостей, час.
 - Разогрев до рабочей температуры 
 - 1. Время последнего разогрева
 - Последняя загрузка 
 - 1. Последний приготовленный продукт
 - 2. Время начала готовки последней загрузки
 - 3. Период готовки последней загрузки
 - 4. Заданное время последней загрузки
 - 5. Максимальная температура обжарочной емкости при последней загрузке
 - 6. Минимальная температура обжарочной емкости при последней загрузке
 - 7. Средняя температура обжарочной емкости при последней загрузке
 - 8. Время включения нагрева, в % периода готовки
 - 9. Температура обжарочной емкости до начала цикла готовки
 - Версия программного обеспечения 
 - 1. Версия программного обеспечения интерфейсной платы UIB
 - 2. Версия программного обеспечения системной интерфейсной платы SIB
 - 3. Версия программного обеспечения интерфейсной платы фритюрницы VIB
 - 4. Версия программного обеспечения интерфейсной платы фритюрницы FIB
 - 5. Версия программного обеспечения датчика качества масла
 - 6. Фактическая температура обжарочной емкости (L, R - для отдельных емкостей)
 - 7. Показания резистивного датчика температуры системы автоматической периодической очистки масла (L, R - для отдельных емкостей)
 - 8. Показания резистивного датчика температуры автоматической подпиточной системы (L, R - для отдельных емкостей)
 - 9. Идентификационный номер платы
 - 10. Версия программного обеспечения шлюза
 - 11. IP-адрес шлюза
 - 12. Качество канала связи со шлюзом
 - 13. Уровень и шум сигнала шлюза
 - Возврат к исходным параметрам  (сброс данных использования 4321)
 - Свежее масло 
 - 1. Количество циклов готовки с момента последней утилизации
 - 2. Количество циклов утилизации масла с момента предыдущего сброса настроек
 - 3. Дата сброса данных счетчика свежего масла
 - 4. Счетчик свежего масла
 - Сброс данных свежего масла  (4321)
 - Статистика уровня полярных соединений 

4.5 Основные принципы использования

Основные принципы использования контроллера M4000



Включение или выключение фритюрницы

Нажмите и удерживайте кнопку для включения. Нажмите кнопку для выключения. Нажимайте кнопку на требуемой стороне раздельной обжарочной емкости.



Выбор другого продукта

Нажмите значок изменяемого продукта на участке готовки. Нажмите значок нового продукта.



Запуск цикла готовки

Нажмите кнопку START («Запуск») под требуемым продуктом.

Отмена цикла готовки

Нажмите кнопку X красного цвета рядом с требуемым продуктом в течение первых 30 секунд готовки.



Отмена сигнализации режима работы или предупреждения о встряхивании

Нажмите кнопку под активным дисплеем.

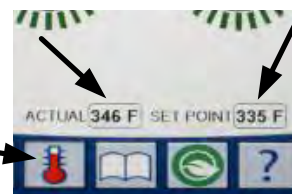
Отмена предупреждения об извлечении (REMOVE/«Извлечь») продукта в конце цикла готовки

Нажмите кнопку под активным дисплеем.



Проверка температуры и уставки

Нажмите кнопку показа температуры. На дисплее появятся значения действительной температуры и уставки.



Начальная страница (настройки, рецепты)

Язык интерфейса

Меню очистки масла

Температура

Меню

Энергосбережение

Статистика



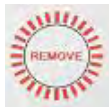
Готовка с использованием контроллера M4000

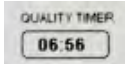
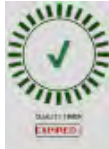
- 1 Выбранный продукт показывается на дисплее.
Для изменения нажмите значок и выберите другой продукт.
 

- 2 Для запуска цикла готовки нажмите кнопку START («Запуск») под требуемым продуктом.
 
- 3 На экране будет показываться сообщение COOKING («Готовка») с отсчетом оставшегося времени.
 
- 4 По достижении времени встряхивания обжарочной корзины на дисплее будет показываться сообщение SHAKE («Встряхнуть») попеременно с изображением корзины.
 

- 5 Для отмены предупреждения о необходимости встряхивания SHAKE/BASKET («Корзину/Встряхнуть») нажмите кнопку SHAKE («Встряхнуть»).
 

- 6 По завершении цикла готовки на дисплее будет показываться сообщения REMOVE («Извлечь») попеременно с изображением CHECKMARK («Кнопка с Галочкой») галочки.
 

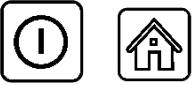
- 7 Для отмены предупреждения нажмите кнопку REMOVE/CHECKMARK («Извлечь/Кнопка с Галочкой»).
 

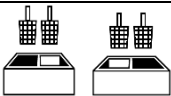
- 8 Во время обратного отсчета времени таймером качества (выдерживания продукта) на дисплее под кнопкой START («Запуск») показывается сообщение QUALITY TIMER («Таймер Качества»).
 
- 9 Нажатие кнопки START («Запуск») остановит таймер качества и запустит цикл готовки.
 
- 10 По истечении времени таймера качества на дисплее будет показываться сообщение HOLD EXPIRED («Отсчет Завершен») попеременно с изображением CHECKMARK («Кнопка с Галочкой») галочки.
 

- 11 Нажатие кнопки HOLD EXPIRED/CHECKMARK («Отсчет Завершен/Кнопка с Галочкой») вернет дисплей к текущему выбранному продукту - можно начинать готовку.
 



4.7 Программирование параметров готовки (сервисные функции)

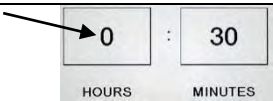
Перед первым включением электропитания или после замены контроллера необходимо произвести конфигурирование параметров фритюрницы. В ходе настройки следует задать региональные предпочтения, тип используемой энергии, обжарочных емкостей, свежего и отработанного масла, а также параметры автоматической подпиточной системы. Указанные действия могут производиться **ТОЛЬКО** уполномоченным техническим специалистом.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку Home на выключенном или находящемся в режиме ожидания контроллере.
	2. Нажмите кнопку настроек (Settings).
	3. Нажмите кнопку сервисных функций (Service).
1 6 5 0	4. Введите «1650».
	5. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
□ LOCALE («Региональные настройки»)	6. Нажмите кнопку Locale («Региональные настройки»).
CE («По стандартам ЕС») NON-CE («Не по стандартам ЕС»)	7. Выберите CE или NON-CE . CE (по стандартам ЕС) или Non-CE (не по стандартам ЕС).
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM («Настройка завершена - верните систему к исходным параметрам»)	8. Необходимость в любых действиях отсутствует.
	9. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
□ ENERGY TYPE («Тип используемой энергии»)	10. Нажмите кнопку Energy Type («Тип используемой энергии»).
GAS («Газ») ELECTRIC («Электричество»)	11. Выберите Gas («Газ») или Electric («Электричество»).
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM («Настройка завершена - верните систему к исходным параметрам»)	12. Необходимость в любых действиях отсутствует.
	13. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
□ VAT TYPE («Тип обжарочной емкости»)	14. Нажмите кнопку Vat Type («Тип обжарочной емкости»).
FULL VAT («Полноразмерная обжарочная емкость») SPLIT VAT («Раздельная обжарочная емкость»)	15. Выберите тип обжарочной емкости - FULL VAT («Полноразмерная») или SPLIT VAT («Раздельная»).
4	16. Выберите конфигурацию корзины. Значение по умолчанию = 4.
   	17. Выберите продукт, нажав соответствующий значок. Повторите указанное выше действие для прочих участков готовки.
	18. По завершении нажмите кнопку Save («Сохранить»).
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM («Настройка завершена - верните систему к исходным параметрам»)	19. Необходимость в любых действиях отсутствует.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	20. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
	21. Нажмите кнопку со стрелкой вниз.
☐ OIL SYSTEM TYPE («Тип системы подачи масла»)	22. Нажмите кнопку Oil System Type («Тип системы подачи масла»).
JIB («Коробочный контейнер») BULK («Наливная система»)	23. Выберите JIB («Коробочный контейнер») или BULK («Наливная система») . Примечание. Коробочный (JIB) или пакетный (BIB) контейнер являются одноразовыми емкостями. Наливные системы имеют крупные емкости хранения масла, соединенные к фритюрнице с целью заполнения внутреннего бака устройства.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM («Настройка завершена - верните систему к исходным параметрам»)	24. Необходимость в любых действиях отсутствует.
	25. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
☐ WASTE OIL («Отработанное масло»)	26. Нажмите кнопку Waste Oil («Отработанное масло»).
NONE («Нет») BULK («Наливная система») FRONT DISPOSE («Утилизация спереди»)	27. Выберите NONE («Нет») , BULK («Наливная система») или FRONT DISPOSE («Утилизация спереди») . Примечание. Выберите NONE («Нет») при утилизации масла в специальную тележку (MSDU) или подобный МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ бак. Выберите BULK («Наливная система») при утилизации масла в емкости наливной системы, соединенные к фритюрнице. Выберите FRONT DISPOSE («Утилизация спереди») при утилизации масла в лоток в передней части фритюрницы.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM («Настройка завершена - верните систему к исходным параметрам»)	28. Необходимость в любых действиях отсутствует.
	29. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
☐ AUTO TOP OFF VAT («Автоматическое пополнение обжарочной емкости»)	30. Нажмите кнопку Auto Top Off Vat («Автоматическое пополнение обжарочной емкости»).
	31. Выберите LEFT VAT («Левая») или RIGHT VAT («Правая») для фритюрниц с отдельными обжарочными емкостями.
ON («Вкл.») OFF («Выкл.»)	32. Выбирайте ON («Вкл.») за исключением случаев отсутствия необходимости пополнения данной обжарочной емкости маслом. Значение по умолчанию = ON («Вкл.») .
	33. Нажмите кнопку со стрелкой вниз.
☐ ATO DELAY TIME («Период задержки пополнения»)	34. Нажмите кнопку ATO Delay time («Период задержки пополнения емкости»).
30 MINUTES («30 минут») 	35. Измените значение периода после замены бака подпиточной системы, выдерживаемое до начала пополнения обжарочной емкости маслом. Нажмите кнопку с галочкой (✓). Для твердого кулинарного жира введите значение более 0. Значение по умолчанию - 30 минут - обеспечивает достаточный период

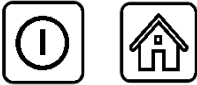
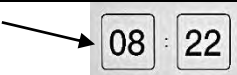
ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	для растапливания жира перед пополнением обжарочной емкости. Для жидкого кулинарного жира введите значение 0.
SETUP COMPLETE («Настройка завершена»)	36. Необходимость в любых действиях отсутствует.
	37. Нажмите небольшую кнопку с галочкой (✓) внутри поля SETUP COMPLETE («Настройка завершена»).
☐ FILTRATION TIME SETTINGS («Параметры времени очистки масла»)	38. Нажмите кнопку Filtration Time Settings («Параметры времени очистки масла»).
☐ POLISH TIME («Время тонкой очистки масла») ☐ DEEP CLEAN TIME («Время полной очистки») ☐ AUTO FILTER WASH TIME («Время автоматической промывки в ходе очистки масла») ☐ MAINTENANCE FILTER WASH TIME («Время промывки в ходе технического обслуживания системы очистки масла») 	39. Данные действия должны производиться только по указанию завода-изготовителя. Заводские настройки приведены ниже. ☐ POLISH TIME -300 («Время тонкой очистки масла - 300») ☐ DEEP CLEAN TIME -3600 («Время полной очистки - 3600») ☐ AUTO FILTER WASH TIME -5 («Время автоматической промывки в ходе очистки масла - 5») ☐ MAINTENANCE FILTER WASH TIME -30 («Время промывки в ходе технического обслуживания системы очистки масла - 30») По завершении нажмите стрелку влево (назад).
☐ FILTRATION TYPE («Тип очистки масла»)	40. Нажмите кнопку Filtration Type («Тип очистки масла»).
SOLID («Твердый кулинарный жир») LIQUID («Жидкий кулинарный жир») 	41. При использовании твердого кулинарного жира выберите параметр SOLID. При использовании жидкого кулинарного жира выберите параметр LIQUID. По завершении нажмите стрелку влево (назад).
☐ OQS SETUP («Настройка датчика качества масла»)	42. Нажмите кнопку OQS Setup при оснащении фритюрницы датчиком качества масла.
☐ OQS ENABLE/DISABLE («Включить или отключить датчик качества масла»)	43. Нажмите кнопку OQS ENABLE/DISABLE («Включить или отключить датчик качества масла») для включения или отключения датчика качества масла.
ENABLE («Включение») DISABLE («Отключение»)	44. Выберите параметр ENABLE («Включение») для включения или DISABLE («Отключение») - для выключения датчика качества масла.
SETUP COMPLETE («Настройка завершена») 	45. Нажмите кнопку с галочкой (✓) внутри поля SETUP COMPLETE («Настройка завершена»).
☐ OIL TYPE («Тип масла»)	46. Нажмите кнопку Oil Type («Тип масла»).
OC01v01, OC02v02, и пр. 	47. Выберите корректную кривую типа масла. Нажимайте кнопку со стрелкой вниз для просмотра всех кривых типов масла. OC01v01=F212, OC02v02=MCSOL, OC12v02=F600 Убедитесь в соответствии типа масла используемому на предприятии.
SETUP COMPLETE («Настройка завершена») 	48. Нажмите кнопку с галочкой (✓) внутри поля SETUP COMPLETE («Настройка завершена»).
☐ DISPLAY TYPE («Тип дисплея»)	49. Нажмите кнопку Display Type («Тип дисплея»).
NUMBER («Числовой») TEXT («Текстовый»)	50. Выберите NUMBER («Числовой») или TEXT («Текстовый»). Примечание. В случае выбора варианта NUMBER («Числовой»)

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	содержание полярных соединений будет показываться в виде числового значения. В случае выбора варианта TEXT («Текстовой») будут показываться только сообщения DISCARD SOON/CONFIRM («Произвести утилизацию в ближайшее время/Подтвердить»), OIL IS GOOD («Хорошее качество масла») или DISCARD NOW («Произвести утилизацию масла сейчас»).
SETUP COMPLETE («Настройка завершена») 	51. Нажмите кнопку с галочкой (✓) внутри поля SETUP COMPLETE («Настройка завершена»).
☐ DISCARD NOW («Произвести утилизацию масла сейчас»)	52. Нажмите кнопку Discard Now («Произвести утилизацию масла сейчас»).
TPM VALUE («Уровень содержания полярных соединений»)	53. Нажмите поле с числовым значением над параметром TPM Value («Уровень содержания полярных соединений»). По достижении заданного уровня содержания полярных соединений (TPM) на дисплее контроллера появится запрос немедленной утилизации масла.
	54. При помощи клавиатуры введите значение уровня содержания полярных соединений (TPM), при котором будет показан запрос немедленной утилизации масла.
	55. После ввода нового значения нажмите кнопку с галочкой (✓).
	56. Нажмите кнопку с галочкой ✓ для сохранения значения.
SETUP COMPLETE («Настройка завершена») 	57. Нажмите кнопку с галочкой (✓) внутри поля SETUP COMPLETE («Настройка завершена»).
	58. Нажмите кнопку со стрелкой вниз.
☐ DISCARD SOON («Произвести утилизацию масла в ближайшее время»)	59. Нажмите кнопку Discard Soon («Произвести утилизацию масла в ближайшее время»).
TPM VALUE («Уровень содержания полярных соединений»)	60. Нажмите поле с числовым значением над параметром Discard Soon TPM Value («Уровень содержания полярных соединений для утилизации масла в ближайшее время»). Обычно, данное числовое значение должно быть меньше значения TPM для немедленной утилизации масла. По достижении заданного уровня содержания полярных соединений (TPM) на дисплее контроллера появится запрос утилизации масла в ближайшее время. Данный запрос является напоминанием персоналу о необходимости утилизации масла в ближайшее время.
	61. При помощи клавиатуры введите значение уровня содержания полярных соединений (TPM), при котором будет показан запрос утилизации масла в ближайшее время.

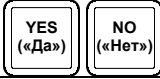
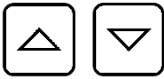
ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	62. После ввода нового значения нажмите кнопку с галочкой (✓).
	63. Нажмите кнопку с галочкой ✓ для сохранения значения.
SETUP COMPLETE («Настройка завершена») 	64. Нажмите кнопку с галочкой (✓) внутри поля SETUP COMPLETE («Настройка завершена»).
□ DISPOSE DELAY TIMER («Таймер задержки утилизации масла»)	65. Нажмите кнопку Dispose Delay Timer («Таймер задержки утилизации масла»). Данный параметр является периодом после показа и отклонения сообщения DISCARD NOW («Произвести утилизацию масла сейчас»), по истечении которого данное сообщение появится на экране снова. (Значение по умолчанию: 30 минут. Минимальное значение = :00 [DISABLED / «Отключено»], максимальное = 4:00 ч).
	66. Нажмите соответствующее поле для ввода значения периода задержки в часах.
	67. Введите новое значение при помощи клавиатуры.
	68. Нажмите соответствующее поле для ввода значения периода задержки в минутах.
	69. Введите новое значение при помощи клавиатуры.
	70. Нажмите кнопку с галочкой ✓ для сохранения значения.
SETUP COMPLETE («Настройка завершена») 	71. Нажмите кнопку с галочкой (✓) внутри поля SETUP COMPLETE («Настройка завершена»).
	72. Нажмите кнопку Home («Начальная страница»).
 CREW MODE («Режим оператора»)	73. Нажмите кнопку CREW MODE («Режим оператора»).
	74. Нажмите и удерживайте кнопку возврата настроек к исходным параметрам (на левой дверце) в течение тридцати (30) секунд.
	75. Перезагрузка займет через приблизительно 45 секунд с возвратом системы в выключенное состояние или режим ожидания.

4.8 Программирование параметров фритюрницы (режим руководителя)

Перед первым включением электропитания или после замены контроллера руководитель предприятия должен произвести конфигурирование параметров фритюрницы. В ходе настройки производится выбор языка интерфейса, установка даты и времени, единиц измерения температуры, а также определение параметров звука, фильтрации, энергосбережения, участков готовки и яркости экрана. Указанные действия могут производиться ТОЛЬКО руководителем предприятия или уполномоченным техническим специалистом.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку Home на выключенном или находящемся в режиме ожидания контроллере.
	2. Нажмите кнопку настроек (Settings).
	3. Нажмите кнопку Manager («Руководитель предприятия»).
1 2 3 4	4. Введите «1234».
	5. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
□ LANGUAGE («Язык интерфейса»)	6. Нажмите кнопку Language («Язык интерфейса»).
	7. Нажмите кнопку Primary Language («Основной язык интерфейса»).
□ ENGLISH («Английский»)	8. Выберите требуемый язык интерфейса.
	9. Нажмите кнопку Secondary Language («Дополнительный язык интерфейса»).
□ SPANISH («Испанский»)	10. Выберите дополнительный язык интерфейса.
	11. Нажмите стрелку влево (назад).
□ DATE & TIME («Дата и время»)	12. Нажмите кнопку Date & Time («Дата и время»).
	13. Нажмите кнопку Set Time («Выставить время»).
	14. Нажмите поле со значением времени в часах.
	15. Введите новое значение при помощи клавиатуры.
	16. Нажмите поле со значением времени в минутах.
	17. Введите новое значение при помощи клавиатуры.
AM PM 24hr	18. Нажмите кнопку AM («После полуночи»), PM («После полудня») или 24HR («24-часовой формат»).
	19. Нажмите кнопку с галочкой (✓).

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
SETUP COMPLETE («Настройка завершена»)	20. Необходимость в любых действиях отсутствует.
	21. Нажмите небольшую кнопку с галочкой (✓) внутри поля SETUP COMPLETE («Настройка завершена»).
	22. Нажмите кнопку Set Date («Выставить дату»).
DD:MM:YY MM:DD:YY	23. Нажимайте поле формата даты для выбора между параметрами MM-DD-YY («ММ-ДД-ГГ») и DD-MM-YY («ДД-ММ-ГГ»).
◀ 2014 ▶	24. В верхней части экрана показывается значение года. Нажимайте кнопки со стрелками для выбора требуемого значения года.
◀ MARCH («Март») ▶	25. Под значением года находится текстовое поле с указанием месяца. Нажимайте кнопки со стрелками для выбора требуемого месяца.
	26. Введите дату при помощи цифровых кнопок. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
SETUP COMPLETE («Настройка завершена»)	27. Необходимость в любых действиях отсутствует.
	28. Нажмите небольшую кнопку с галочкой (✓) внутри поля SETUP COMPLETE («Настройка завершена»).
	29. Нажмите кнопку SETUP DST - DAYLIGHT SAVINGS TIME («Настройка перехода на летнее время»).
☐ DST ON/OFF («Включить или выключить переход на летнее время»)	30. Нажмите кнопку DST ON/OFF («Включить или выключить переход на летнее время»).
ON OFF	31. Нажмите кнопку ON («ВКЛ.») для включения, нажмите кнопку OFF («ВЫКЛ.») для выключения перехода на летнее время.
SETUP COMPLETE («Настройка завершена»)	32. Необходимость в любых действиях отсутствует.
	33. Нажмите небольшую кнопку с галочкой (✓) внутри поля SETUP COMPLETE («Настройка завершена»).
☐ DST SETTINGS («Параметры перехода на летнее время»)	34. Нажмите кнопку DST SETTINGS («Параметры перехода на летнее время»).
☐ DST START MONTH («Месяц начала летнего времени»)	35. Выберите требуемый параметр и введите значение при помощи клавиатуры. Заводские настройки (для США) приведены ниже. DST START MONTH -3 («Месяц начала летнего времени - 3») DST START SUNDAY -2 («Воскресенье начала летнего времени - 2») DST END MONTH -11 («Месяц завершения летнего времени - 11») DST END SUNDAY -1 («Воскресенье завершения летнего времени - 1»)
☐ DST START SUNDAY («Воскресенье начала летнего времени»)	
☐ DST END MONTH («Месяц завершения летнего времени»)	
☐ DST END SUNDAY («Воскресенье завершения летнего времени»)	
	36. По завершении ввода параметров нажмите кнопку с галочкой (✓).
SETUP COMPLETE («Настройка завершена»)	37. Необходимость в любых действиях отсутствует.
	38. Нажмите небольшую кнопку с галочкой (✓) внутри поля SETUP COMPLETE («Настройка завершена»).

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	39. Нажмите стрелку влево (назад) три (3) раза.
☐ F° TO C° («Единицы измерения температуры - F° или C°»)	40. Нажмите кнопку F° TO C° или F° TO C° для выбора единиц измерения температуры. Примечание. F - градусы Фаренгейта, C - градусы Цельсия.
CONFIRM («Подтвердить») 	41. Нажмите кнопку YES («Да») для переключения единиц измерения температуры.
COMPLETED SUCCESSFULLY («Выполнено успешно») 	42. По завершении ввода параметров нажмите кнопку с галочкой (✓).
☐ SOUND («Звук»)	43. Нажмите кнопку Sound («Звук»).
	44. Регулировка громкости и тона звука производится кнопками со стрелками вверх и вниз. Уровень громкости может изменяться в пределах от 1 (самый тихий) до 9 (самый громкий). Тон звукового сигнала изменяется в пределах от 1 до 3. Различные частоты тонового сигнала используются для отличия станций готовки протеина от участков жарки картофеля фри.
	45. По завершении ввода параметров нажмите кнопку с галочкой (✓).
SETUP COMPLETE («Настройка завершена»)	46. Необходимость в любых действиях отсутствует.
	47. Нажмите небольшую кнопку с галочкой (✓) внутри поля SETUP COMPLETE («Настройка завершена»).
	48. Нажмите кнопку со стрелкой вниз.
☐ FILTER ATTRIBUTES («Параметры очистки масла»)	49. Нажмите кнопку Filter Attributes («Параметры очистки масла»). Для отправки запроса в режиме автоматической очистки масла отслеживаются два параметра. Один проверяет циклы готовки, заданные в параметре FILTER AFTER («Количество циклов готовки между очистками масла»). Другой проверяет время, заданное в следующем разделе FILTER TIME («Время фильтрации»). Запрос очистки масла подается по более раннему событию - количеству выполненных циклов или прошедшему времени готовки.
☐ FILTER AFTER («Количество циклов готовки между очистками масла»)	50. Нажмите кнопку Filter After («Количество циклов готовки между очистками масла»). Параметр FILTER AFTER («Количество циклов готовки между очистками масла») используется для определения количества циклов готовки до появления запроса очистки масла.
	51. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для продолжения или нажмите кнопку с числом для ввода количества циклов готовки с последующим нажатием кнопки с галочкой (✓). (Значение по умолчанию для полноразмерной жарочной емкости - 12 циклов готовки, для отдельной жарочной емкости - 6 циклов готовки).
	52. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
SETUP COMPLETE («Настройка завершена»)	53. Необходимость в любых действиях отсутствует.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	54. Нажмите небольшую кнопку с галочкой (✓) внутри поля SETUP COMPLETE («Настройка завершена»).
☐ FILTER TIME («Время очистки масла»)	55. Нажмите кнопку Filter Time («Время очистки масла»). Данный параметр определяет время готовки до показа запроса очистки масла. Параметр предназначен для предприятий общественного питания с небольшим количеством посетителей - сроки очистки масла определяются временем использования масла, но не количеством циклов готовки.
	56. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для продолжения или нажмите кнопку с числом для ввода количества часов между запросами очистки масла. Пример: введите значение 2 для показа запроса очистки масла каждые два часа. По завершении нажмите кнопку с галочкой (✓). (Значение по умолчанию - 0 часов).
	57. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
SETUP COMPLETE («Настройка завершена»)	58. Необходимость в любых действиях отсутствует.
	59. Нажмите небольшую кнопку с галочкой (✓) внутри поля SETUP COMPLETE («Настройка завершена»).
☐ FILTER LOCKOUT («Блокировка функции очистки масла»)	60. Нажмите кнопку Filter Lockout («Блокировка функции очистки масла»). Данный параметр используется для определения периодов, в течение которых запрос очистки масла отключен (например, обеденный час пик).
ON OFF	61. Нажмите кнопку ON («ВКЛ.») для включения блокировки запроса очистки масла. Нажмите кнопку OFF («ВЫКЛ.») для отключения блокировки запроса очистки масла.
☐ FILTRATION LOCKOUT TIME («Время блокировки очистки масла»)	62. Нажмите кнопку Filtration Lockout Time («Время блокировки очистки масла»). Данный параметр используется для определения периодов, в течение которых функция очистки масла отключена (например, обеденный час пик). Примечание. При отключенной OFF («ВЫКЛ.») функции очистки масла данная опция становится неактивной и показывается на экране серым цветом.
	63. Стрелками выберите значение в диапазоне M-F 1 («Понедельник-пятница 1») до SUN 4 («Воскресенье 4») включительно. Блокировка запроса очистки масла может программироваться для 12 периодов. Выберите поле для изменения значений времени начала и завершения периода отключения запроса очистки масла. Выберите AM («После полуночи») или PM («После полудня»). После ввода значений времени нажмите кнопку с галочкой (✓) для сохранения данных. (В примере слева очистка отключена с понедельника по пятницу в обеденный час пик с 11:00 AM до 1:00 PM.)
	64. После ввода значений времени нажмите кнопку с галочкой (✓).
SETUP COMPLETE («Настройка завершена»)	65. Необходимость в любых действиях отсутствует.
	66. Нажмите небольшую кнопку с галочкой (✓) внутри поля SETUP COMPLETE («Настройка завершена»).

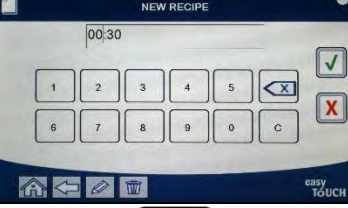
ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
SETUP COMPLETE («Настройка завершена») 	67. Нажмите кнопку с галочкой (✓) внутри поля SETUP COMPLETE («Настройка завершена»).
	68. Нажмите кнопку со стрелкой вниз.
☐ PUSH BUTTON TOP OFF («Использование кнопки системы поддержания уровня масла»)	69. Нажмите кнопку Push Button Top Off («Использование кнопки системы поддержания уровня масла»).
ENABLE («Включить») DISABLE («Отключить»)	70. Выберите ENABLE («Включить») или DISABLE («Отключить») . Во включенном состоянии допускается ручной долив масла в обжарочную емкость в дополнение к автоматическому. В данном случае оператор имеет возможность быстрого добавления масла в обжарочную емкость. В отключенном состоянии допускается только автоматический долив масла в обжарочную емкость.
	71. Нажмите стрелку влево (назад).
☐ ENERGY SAVINGS («Энергосбережение»)	72. Нажмите кнопку Energy Savings («Энергосбережение»). Данный параметр используется во время периодов простоя для снижения температуры обжарочной емкости с целью экономии энергии.
 	73. Нажимайте кнопку Enable с целью включения или отключения функции энергосбережения.
	74. Нажмите кнопку Set Back Temp («Установить пониженную температуру») с целью изменения уставки температуры для функции энергосбережения. Введите значение уставки температуры при помощи цифровой клавиатуры и нажмите кнопку с галочкой (✓).
	75. Нажмите кнопку Idle Time для изменения значения времени (в минутах) простоя обжарочной емкости до автоматического входа в режим энергосбережения. Введите значение уставки температуры при помощи цифровой клавиатуры и нажмите кнопку с галочкой (✓).
	76. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
SETUP COMPLETE («Настройка завершена»)	77. Необходимость в любых действиях отсутствует.
	78. Нажмите небольшую кнопку с галочкой (✓) внутри поля SETUP COMPLETE («Настройка завершена»).
☐ LANE ASSIGNMENTS («Определение участков готовки»)	79. Нажмите кнопку Lane Assignments («Определение участков готовки»). Данный параметр предназначен для определения количества используемых в каждой обжарочной емкости участков готовки или корзин. (Значение по умолчанию = 4).
	80. Нажмите кнопку 4.
	81. Выберите продукт для готовки, нажимая значки под каждым участком.
	82. Нажмите кнопку Save («Сохранить»).
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM («Настройка завершена - верните систему к исходным параметрам»)	83. Необходимость в любых действиях отсутствует.

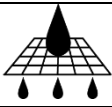
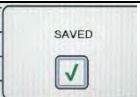
ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	84. Нажмите небольшую кнопку с галочкой (✓) внутри поля SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM («Настройка завершена, верните систему к исходным параметрам»).
□ BRIGHTNESS («Яркость»)	85. Нажмите кнопку Brightness («Яркость») Данный параметр используется для настройки яркости экрана. Установите требуемый уровень яркости при помощи стрелок. (Значение по умолчанию = 100).
	86. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
SETUP COMPLETE («Настройка завершена»)	87. Необходимость в любых действиях отсутствует.
	88. Нажмите небольшую кнопку с галочкой (✓) внутри поля SETUP COMPLETE («Настройка завершена»).
□ SCREEN SAVER («Экранная заставка»)	89. Нажмите кнопку Screen Saver («Экранная заставка») Данный параметр указывает время включения заставки после отключения контроллера. Установите требуемое значение при помощи стрелок. (Значением по умолчанию является 15 минут).
	90. Регулировка яркости производится стрелками вверх и вниз. Уровень яркости может изменяться в 9 уровнях с диапазоном от 100 (самый яркий) до 10 (самый темный).
	91. По завершении ввода параметров нажмите кнопку с галочкой (✓).
SETUP COMPLETE («Настройка завершена»)	92. Необходимость в любых действиях отсутствует.
	93. Нажмите небольшую кнопку с галочкой (✓) внутри поля SETUP COMPLETE («Настройка завершена»).
	94. Нажмите стрелку влево (назад).
	95. Нажмите кнопку Home («Начальная страница»).
 CREW MODE («Режим оператора»)	96. Нажмите кнопку CREW MODE («Режим оператора»).
	97. Нажмите и удерживайте кнопку возврата настроек к исходным параметрам (на левой дверце) в течение тридцати (30) секунд.
	98. Перезагрузка займет через приблизительно 45 секунд с возвратом системы в выключенное состояние или режим ожидания.

4.9 Добавление и правка существующих продуктов

Данная функция используется для добавления новых или редактирования существующих продуктов.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку Home («Начальная страница»).
	2. Нажмите кнопку Recipes («Рецепты»).
1 2 3 4	3. Введите «1234».
	4. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
	5. Выберите значок продукта для редактирования или нажмите кнопку + (плюс) для добавления нового продукта.
	6. Нажмите значок с изображением карандаша в нижней части экрана для редактирования существующего продукта.
	7. Введите или измените название продукта при помощи клавиатуры.
	8. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
	9. На данном экране показываются значения текущей уставки температуры, времени готовки, компенсации загрузки или чувствительности, таймера качества (выдерживания продукта), таймеров встряхивания, а также настройки очистки масла. Нажмите на требуемый параметр для начала редактирования.
	10. Нажмите кнопку температуры для редактирования значения.
	11. При помощи клавиатуры введите или измените значение температуры готовки.
	12. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
	13. Нажмите кнопку времени готовки.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	14. При помощи клавиатуры введите или измените значение времени готовки (в минутах и секундах).
	15. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
	16. Нажмите кнопку компенсации загрузки (чувствительности).
	17. Стрелками выставьте значение компенсации загрузки (чувствительности), рекомендованное для данного продукта. Данный параметр используется для изменения значения компенсации загрузки (чувствительности) для продукта. Необходимость в настройке параметров некоторых пунктов меню определяется характеристиками готовки таковых. Примечание. Изменение данного параметра настоятельно НЕ рекомендуется в связи с вероятностью неблагоприятного воздействия на циклы готовки продуктов. Значение по умолчанию для компенсации загрузки - 4.
	18. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
	19. Нажмите кнопку Quality Timer («Таймер качества»).
	20. Введите значение времени выдерживания продукта (в минутах и секундах).
	21. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
	22. Нажмите кнопку Shake Timer 1 («Таймер встряхивания 1»).
	23. Введите значение времени 1-го встряхивания продукта (в минутах и секундах).
	24. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
	25. Просмотрите другие параметры, нажимая стрелку вниз.
	26. При необходимости дополнительного встряхивания нажмите кнопку Shake Timer 2 («Таймер встряхивания 2»). Иначе, перейдите к шагу 30.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	27. Введите значение времени 2-го встряхивания продукта (в минутах и секундах).
	28. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
	29. Нажмите кнопку Filter («Очистка масла»).
	30. Убедитесь во включенном ON («ВКЛ.») положении кнопки очистки масла для задействования функции автоматической фильтрации для данного продукта. Данный параметр используется для предотвращения смешивания масел, специально предназначенных для определенных продуктов. Для некоторых продуктов, например - рыбы, выберите вариант NO («Нет») для отключения функции автоматической очистки масла.
	31. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
	32. Выберите значок для рецепта готовки продукта.
	33. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
	34. Выберите меню для рецепта готовки продукта.
	35. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
	36. На дисплее контроллера появится сообщение SAVED («Сохранено»).
	37. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
	38. Выберите другой продукт для редактирования или нажмите кнопку + (плюс) для добавления новых продуктов. По завершении нажмите кнопку Home («Начальная страница»).
 CREW MODE («Режим оператора»)	39. Нажмите кнопку Crew Mode («Режим оператора») для возврата на главный экран.

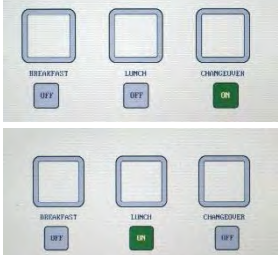
4.10 Добавление и правка меню

Данная функция используется для добавления новых или редактирования существующих меню. Меню предназначено для группирования определенных продуктов. Например, в меню завтрак собраны только подаваемые утром продукты. Данная функция упрощает процесс смены продуктов, сокращая количество наименований для выбора.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку Home («Начальная страница»).
	2. Нажмите кнопку Menus («Меню»).
1 2 3 4	3. Введите «1234».
	4. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
	5. Выберите меню нажатием кнопки над кнопкой ON/OFF («ВКЛ./ВЫКЛ.») с целью редактирования продуктов (подсвечены зеленым цветом), или нажмите кнопку + (плюс) для добавления нового меню. После добавления введите название нового меню на следующем экране и нажмите кнопку с галочкой (✓). Для удаления выделите меню и нажмите значок с изображением мусорного бака в нижней части экрана.
	6. Нажмите значок с изображением карандаша в нижней части экрана для редактирования существующего меню.
	7. Нажатием соответствующих значков выберите продукты для добавления в меню. Выбранные продукты выделяются зеленым цветом. Для отмены выбора продукта повторно нажмите значок - цвет выделения изменится с зеленого на серый.
	8. Нажмите кнопку с галочкой (✓) по завершении сохранения выбранных продуктов в меню.
	9. Нажмите стрелку влево (назад) для редактирования дополнительных меню, начиная с шага 5. Иначе, перейдите к следующему шагу.
	10. Нажмите кнопку Home («Начальная страница»).
 CREW MODE («Режим оператора»)	11. Нажмите кнопку CREW MODE («Режим оператора»).

4.11 Смена с меню завтрака к переходному или меню обеда

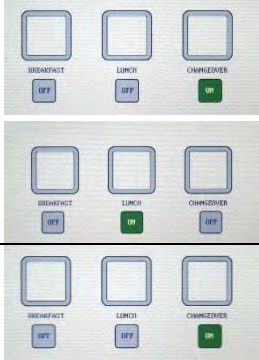
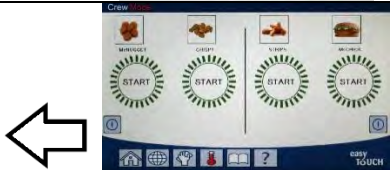
Нажатие кнопки MENU («Меню») показывает варианты смены меню - в случае наличия отдельных меню для завтрака, переходного периода или обеда. Для смены нажмите значок соответствующего меню.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку Menu («Меню»).
	2. Для смены меню нажмите кнопку ON/OFF («ВКЛ./ВЫКЛ.») под значком Changeover («Переходное меню») или Lunch («Меню обеда»).
	3. Под значком выбранного меню появляется надпись ON («ВКЛ.»).
	4. Нажмите стрелку влево (назад) для возврата на главный экран.
	5. Нажмите соответствующий значок для выбора продукта.
	6. На дисплее будет показываться главный экран.

4.12 Смена с меню обеда к переходному или меню завтрака

Нажатие кнопки MENU («Меню») показывает варианты смены меню - в случае наличия отдельных меню для завтрака, переходного периода или обеда. Для смены нажмите значок соответствующего меню.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку Menu («Меню»).

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	2. Для смены меню нажмите кнопку On/Off («Вкл./Выкл.») под значком Changeover («Переходное меню») или Breakfast («Меню завтрака»). Примечание. Только одно меню может быть выбрано в один момент времени.
	3. Под значком выбранного меню появляется надпись ON («ВКЛ.»).
	4. Нажмите стрелку влево (назад) для возврата на главный экран.
	5. Нажмите соответствующий значок для выбора продукта.
	6. На дисплее будет показываться главный экран.

4.13 Сервисные функции

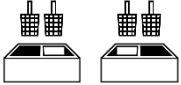
Данный раздел содержит информацию о сервисных функциях, доступных в режимах оператора и руководителя, например: испытание термостата предельной температуры, просмотр журнала ошибок (E-Log), установка паролей, а также обмен данными с USB-носителем (Menu Connect).

4.13.1 Испытание термостата предельной температуры

Режим испытания предельной температуры используется для тестирования цепи термостата. После испытания предельной температуры кулинарное масло становится непригодным для дальнейшего использования. Испытания должны проводиться только с отработанным маслом. Немедленно отключите фритюрницу и обратитесь в сервисный центр за содействием в случае повышения температуры до 238°C (460°F) без второго срабатывания термостата предельной температуры с показом на дисплее контроллера сообщения HIGH LIMIT FAILURE («Неисправность термостата предельной температуры»), сменяющегося на запрос DISCONNECT POWER («Отключите питание») и подачей звукового сигнала во время испытаний.

Испытание можно отменить в любой момент времени отключением электропитания фритюрницы. После повторного включения фритюрницы происходит возврат в нормальный режим функционирования с показом названия продукта.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку Home на выключенном или находящемся в режиме ожидания контроллере.
	2. Нажмите кнопку сервисных функций (Service).
	3. Нажмите кнопку Crew («Режим оператора»).

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	4. Выберите LEFT VAT («Левая») или RIGHT VAT («Правая») для фритюрниц с отдельными жарочными емкостями.
PRESS AND HOLD («Нажать и удерживать»)	5. Нажмите и удерживайте кнопку Press and Hold для запуска испытания термостата предельной температуры.
RELEASE («Отпустить»)	6. Нажатие и удерживание кнопки запускает нагрев жарочной емкости. Во время испытания на дисплее контроллера будет показываться действительная температура жарочной емкости. По достижении жарочной емкостью температуры $210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}$ ($410^{\circ}\text{F} \pm 10^{\circ}\text{F}$)* на дисплее контроллера появится сообщение HOT HI-1 («Предельная температура 1»), например: 210°C (410°F) с продолжением нагрева. *Примечание. В контроллерах, используемых в странах Европейского Союза (с маркировкой CE) сообщение HOT HI-1 показывается при температуре 202°C (395°F).
HOT HI-1 («Предельная температура 1»)	7. В случае продолжающегося удерживания кнопки жарочная емкость продолжает нагреваться до срабатывания термостата предельной температуры. Обычно, данное событие происходит по достижению температурой значения $217^{\circ}\text{C} - 231^{\circ}\text{C}$ ($423^{\circ}\text{F} - 447^{\circ}\text{F}$) при испытаниях фритюрниц без маркировки CE, и $207^{\circ}\text{C} - 219^{\circ}\text{C}$ ($405^{\circ}\text{F} - 426^{\circ}\text{F}$) при испытаниях фритюрниц с маркировкой CE.
HELP HI-2 («Помощь по предельной температуре 2»)	8. Отпустите кнопку. Нагрев жарочной емкости прекратится и на дисплее контроллера будет показываться текущая уставка - до падения температуры ниже 204°C (400°F). Нажмите кнопку электропитания для отмены сигнализации.
HIGH LIMIT FAILURE («Неисправность термостата предельной температуры») DISCONNECT POWER («Отключите электропитание»)	9. В случае показа данного сообщения следует отключить электропитание фритюрницы (извлечь электрический кабель из розетки) и немедленно обратиться в сервисный центр за содействием.
	10. Утилизируйте масло после остывания жарочной емкости до 204°C (400°F) по завершении испытания термостата предельной температуры.

4.13.2 Сервисные функции в режиме руководителя

4.13.2.1 Журнал ошибок

Журнал ошибок (E-LOG) содержит информацию о десяти (10) недавних кодах ошибок фритюрницы. В начале списка отображаются последние коды ошибок. Коды ошибок показываются вместе со временем и датой регистрации.

В случае отсутствия ошибок показывается пустой экран. Наряду с временем и датой регистрации, для фритюрниц с отдельными жарочными емкостями код ошибки сопровождается информацией о стороне расположения емкости. Код ошибки с отметкой L относится к левой, а с отметкой R - к правой жарочной емкости (например, R E19 06:34AM 04/22/2014). Код ошибки с отметкой G обозначает общую ошибку, не относящуюся к отдельной жарочной емкости фритюрницы. Перечень кодов ошибок см. в разделе 7.6 настоящего руководства.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку Home («Начальная страница»).
	2. Нажмите кнопку сервисных функций (Service).
	3. Нажмите кнопку Manager («Руководитель предприятия»).
4 3 2 1	4. Введите «4321».

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	5. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
□ E-LOG («Журнал ошибок»)	6. Нажмите кнопку E-LOG («Журнал ошибок»). Будут показываться три последних кода ошибок.
	7. Нажмите кнопку со стрелкой вниз. Будут показываться три следующих кода ошибок. Нажимайте стрелку вниз для просмотра других ошибок.
	8. Нажмите стрелку влево (назад) для возврата в меню или нажмите кнопку Home («Начальная страница») для выхода.
 CREW MODE («Режим оператора»)	9. Нажмите кнопку CREW MODE («Режим оператора»).

4.13.2.2 Установка паролей

Данный режим позволяет руководителю предприятия общественного питания изменять пароли для различных режимов.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку Home («Начальная страница»).
	2. Нажмите кнопку сервисных функций (Service).
	3. Нажмите кнопку Manager («Руководитель предприятия»).
4 3 2 1	4. Введите «4321».
	5. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
□ PASSCODE SETUP («Установка паролей»)	6. Нажмите кнопку Passcode Setup («Установка паролей»).
□ MENUS («Меню») □ RECIPES («Рецепты») □ SETTINGS MANAGER («Настройки в режиме руководителя») □ DIAGNOSTICS MANAGER («Диагностика в режиме руководителя»)	7. Выберите пароль для внесения изменений. Просмотрите дополнительные настройки нажатием стрелки вниз. Пароли по умолчанию указаны ниже. MENUS («Меню») 1234 RECIPES («Рецепты») 1234 SETTINGS MANAGER («Настройки в режиме руководителя») 1234 DIAGNOSTICS MANAGER («Диагностика в режиме руководителя») 4321
	8. Введите новый пароль для выбранного пункта при помощи клавиатуры.
	9. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
RETYPE PASSWORD («Введите пароль повторно»)	10. С целью проверки повторно введите новый пароль для выбранного пункта при помощи клавиатуры.
	11. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
PASSCODE SETUP SUCCESSFUL («Успешная установка пароля») 	12. Нажмите кнопку с галочкой (✓).

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
□ MENUS («Меню») □ RECIPES («Рецепты») □ SETTINGS MANAGER («Настройки в режиме руководителя») □ DIAGNOSTICS MANAGER («Диагностика в режиме руководителя»)  	13. Нажмите стрелку влево (назад) для возврата в меню или нажмите кнопку Home («Начальная страница») для выхода.
 CREW MODE («Режим оператора»)	14. Нажмите кнопку CREW MODE («Режим оператора»).

4.13.2.3 Использование USB-носителя для организации меню

Данная функция позволяет загружать меню в контроллер. Созданные в MenuSync описания продуктов могут быть сохранены на USB-носителе с последующей загрузкой в контроллер фритюрницы.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку Home («Начальная страница»).
	2. Нажмите кнопку сервисных функций (Service).
	3. Нажмите кнопку Manager («Руководитель предприятия»).
4 3 2 1	4. Введите «4321».
	5. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
□ USB – MENU OPERATION («Использование меню с USB-носителя»)	6. Нажмите кнопку USB – MENU OPERATION («Использование USB-носителя для организации меню»).
□ COPY MENU FROM USB TO FRYER («Копировать меню с USB-носителя на фритюрницу»)	7. Нажмите кнопку COPY MENU FROM USB TO FRYER («Копировать меню с USB-носителя на фритюрницу»).
INSERT USB... («Вставьте USB-носитель»)	8. Вставьте USB-носитель в разъем за самой левой дверцей фритюрницы.
IS USB INSERTED? («USB-носитель вставлен?») Yes («Да») / No («Нет»)	9. После вставки USB-носителя нажмите кнопку YES («Да»).
READING FILE FROM USB («Чтение файла с USB-носителя») PLEASE DO NOT REMOVE USB WHILE READING («Чтение файла, не извлекайте USB-носитель»)	10. Необходимость в любых действиях отсутствует.
UI-UI MENU DATA TRANSFER IN PROGRESS («Выполняется передача данных меню пользовательского интерфейса»)	11. Необходимость в любых действиях во время загрузки файла отсутствует.
MENU UPGRADE IN PROGRESS («Выполняется обновление меню»)	12. Необходимость в любых действиях во время обновления отсутствует.
UPGRADE COMPLETE? («Обновление завершено?») YES («Да»)	13. Нажмите кнопку YES («Да»).
MENU UPGRADE COMPLETED, REMOVE THE USB AND RESTART THE SYSTEM («Обновление меню завершено, извлеките USB-носитель и перезапустите систему»)	14. Извлеките USB-носитель. Выключите и включите электропитание всей группы фритюрниц кнопкой возврата настроек к исходным параметрам за дверцей самой левой фритюрницы под разъемом USB. Примечание. Нажатие и удерживание указанной кнопки должно производиться в течение минимум 30 секунд.

4.14 Статистика

4.14.1 Статистика очистки масла

Функция статистики очистки масла используется для просмотра количества циклов готовки до следующей фильтрации, количества циклов готовки и очистки масла на обжарочную емкость, количества пропущенных циклов очистки масла на обжарочную емкость, а также среднего количества циклов готовки на одну очистку масла в сутки.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку Information («Информация»).
	2. Нажмите кнопку Filter («Очистка масла»).
☐ DAY 1 («День 1») ☐ DAY 2 («День 2») ☐ DAY 3 («День 3») ☐ DAY 4 («День 4») 	3. Выберите и нажмите поле дня для просмотра данных. Просмотрите дополнительные дни нажатием стрелки вниз.
1. DAY AND DATE (День и дата показываемой статистики) 2. COOKS REMAINING UNTIL NEXT FILTER (Количество циклов готовки до следующего запроса очистки масла) 3. DAILY NUMBER OF COOKS (Количество циклов готовки в выбранный день) 4. DAILY NUMBER OF FILTERS (Количество циклов очистки масла в выбранный день) 	4. Просмотрите другие данные, нажимая стрелку вниз.
5. DAILY NUMBER OF SKIPPED FILTERS (Количество пропущенных циклов очистки масла в выбранный день) 6. AVERAGE COOKS PER FILTER (Среднее количество циклов готовки на одну очистку масла в выбранный день) 7. FILTRATION (Показывает включенное или отключенное состояние функции очистки масла. Средство диагностики состояния платы FIB).  	5. Нажмите стрелку вверх для прокрутки списка, или стрелку влево (назад) для возврата к выбору другого дня.
 	6. Нажмите стрелку влево (назад) для возврата в меню, или нажмите кнопку Home («Начальная страница») для выхода.

4.14.2 Статистика использования масла

Функция статистики использования масла предназначена для просмотра даты последней утилизации масла, количества циклов готовки и очистки с момента последней утилизации масла, количества пропущенных циклов очистки масла с момента последней утилизации масла, а также текущего срока использования масла и среднего количества циклов готовки в течение срока использования масла.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку Information («Информация»).

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	2. Нажмите кнопку Oil («Масло»).
1. LAST DISPOSE DATE («Дата последней утилизации масла») 2. COOKS SINCE LAST DISPOSE («Количество циклов готовки с момента последней утилизации масла») 3. FILTERS SINCE LAST DISPOSE («Количество циклов очистки масла с момента предыдущей утилизации») 4. SKIPPED FILTERS SINCE LAST DISPOSE («Количество отмененных циклов очистки масла с момента предыдущей утилизации») 	3. Просмотрите другие данные, нажимая стрелку вниз.
5. CURRENT OIL LIFE («Текущий срок использования масла») 6. AVERAGE COOKS OVER OIL LIFE («Среднее количество циклов готовки в течение срока использования масла»)   	4. Нажмите стрелку вверх для прокрутки списка, стрелку влево (назад) - для возврата к меню, или кнопку Home («Начальная страница») для выхода.

4.14.3 Статистика использования фритюрницы

Функция статистики в течение срока использования фритюрницы предназначена для просмотра даты ввода фритюрницы в эксплуатацию (автоматически регистрируемой после первых 25 циклов готовки), серийного номера контроллера, общего времени эксплуатации фритюрницы (в часах), и общего количества циклов нагрева (количества включений контроллером циклов нагрева).

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку Information («Информация»).
	2. Нажмите кнопку Life Stats («Статистика использования фритюрницы»).
1. COMMISSION DATE («Дата ввода в эксплуатацию») 2. UNIT SERIAL NUMBER («Серийный номер устройства») 3. CONTROLLER SERIAL NUMBER («Серийный номер контроллера») 4. TOTAL ON TIME (HOURS) («Общая продолжительность включенного состояния фритюрницы, час.») 5. TOTAL HEAT CYCLE COUNT («Общее количество циклов нагрева») 	3. Нажмите стрелку влево (назад) для возврата в меню, или нажмите кнопку Home («Начальная страница») для выхода.

4.14.4 Usage Statistics («Статистика использования обжарочных емкостей»)

Функция статистики использования обжарочных емкостей предназначена для просмотра общего количества (и по отдельности - завершенных и незавершенных) циклов готовки на обжарочную емкость, количества часов включенного состояния каждой обжарочной емкости, а также даты последнего сброса данных об использовании.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку Information («Информация»).
	2. Нажмите кнопку Usage Stats («Статистика использования обжарочных емкостей»).
1. USAGE START DATE («Дата начала использования») 2. TOTAL NUMBER OF COOK CYCLES («Общее количество циклов готовки») 3. TOTAL NUMBER OF QUIT COOK CYCLES («Общее количество незавершенных циклов готовки») 4. TOTAL ON TIME (HOURS) («Общая продолжительность включенного состояния обжарочных емкостей, час.») 	3. Нажмите стрелку влево (назад) для возврата в меню, или нажмите кнопку Home («Начальная страница») для выхода.

4.14.5 Время разогрева

Данная опция предназначена для определения корректности функционирования фритюрницы. Данная опция предназначена для определения времени разогрева масла от температуры 28°C (50°F) до диапазона 121°C - 149°C (250°F - 300°F). Время разогрева для электрической фритюрницы должно быть менее 1:40 мин., для газовой - 3:15 мин.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку Information («Информация»).
	2. Нажмите кнопку Recovery («Разогрев»). Время на экране показывается в минутах и секундах.
1. LAST RECOVERY TIME («Время последнего разогрева»)  	3. Нажмите стрелку влево (назад) для возврата в меню, или нажмите кнопку Home («Начальная страница») для выхода.

4.14.6 Статистика последней загрузки

Данная функция предназначена для просмотра данных о последнем цикле готовки.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку Information («Информация»).
	2. Нажмите кнопку Last Load («Статистика последней загрузки»).
1. LAST COOKED PRODUCT («Последний приготовленный продукт») 2. LAST LOAD START TIME («Время начала готовки последней загрузки») 3. LAST LOAD COOK TIME («Период готовки последней загрузки») 4. LAST LOAD PROGRAM TIME («Заданное время последней загрузки») 	3. Просмотрите другие данные, нажимая стрелку вниз.
5. LAST LOAD MAX VAT TEMP («Максимальная температура обжарочной емкости при последней загрузке») 6. LAST LOAD MIN VAT TEMP («Минимальная температура обжарочной емкости при последней загрузке») 7. LAST LOAD AVG VAT TEMP («Средняя температура обжарочной емкости при последней загрузке») 8. % OF COOK TIME, HEAT IS ON («Время включения нагрева, в % периода готовки») 	4. Просмотрите другие данные, нажимая стрелку вниз.
9. VAT TEMP BEFORE COOK STARTS («Температура обжарочной емкости до начала цикла готовки»)   	5. Нажмите стрелку вверх для прокрутки списка, стрелку влево (назад) - для возврата к меню, или кнопку Home («Начальная страница») для выхода.

4.14.7 Версия программного обеспечения

Данная функция предназначена для просмотра версий программного обеспечения контроллера и печатных плат в системе фритюрницы, информации температурного зонда, а также резистивных датчиков температуры системы автоматической периодической очистки масла и автоматической подпиточной системы фритюрницы.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку Information («Информация»).
	2. Нажмите кнопку со стрелкой вниз.
	3. Нажмите кнопку Software Version («Версия программного обеспечения»).
1. UIB SOFTWARE VERSION («Версия программного обеспечения интерфейсной платы UIB») 2. SIB SOFTWARE VERSION («Версия программного обеспечения системной интерфейсной платы SIB») 3. VIB SOFTWARE VERSION («Версия программного обеспечения интерфейсной платы обжарочной емкости VIB») 4. FIB SOFTWARE VERSION («Версия программного обеспечения интерфейсной платы фритюрницы FIB») 	4. Нажимайте кнопку со стрелкой вниз для просмотра дополнительной информации о версиях ПО, температуре и прочих данных зондов. Примечание. Для фритюрниц с отдельными обжарочными емкостями будет показываться информация о плате SIB2, а также температурах системы автоматической периодической очистки масла и подпиточной системы в левой и правой обжарочных емкостях.
5. OQS SOFTWARE VERSION («Версия программного обеспечения датчика качества масла») 6. ACTUAL VAT TEMP («Фактическая температура обжарочной емкости») 7. AIF RTD TEMP («Показания резистивного датчика температуры системы автоматической периодической фильтрации») 8. ATO RTD TEMP («Показания резистивного датчика температуры автоматической подпиточной системы») 9. BOARD ID («Идентификационный номер платы») 	5. Нажимайте кнопку со стрелкой вниз для просмотра дополнительной информации о версиях программного обеспечения и прочих данных.
10. GATEWAY SOFTWARE VERSION («Версия программного обеспечения шлюза») 11. GATEWAY IP ADDRESS («IP-адрес шлюза») 12. GATEWAY LINK QUALITY («Качество канала связи со шлюзом») 13. GATEWAY SIGNAL STRENGTH AND NOISE («Уровень и шум сигнала шлюза»)   	6. Нажмите стрелку вверх для прокрутки списка, стрелку влево (назад) - для возврата к меню, или кнопку Home («Начальная страница») для выхода.

4.14.8 Сброс статистики использования обжарочных емкостей

Данная функция предназначена для сброса статистических данных об использовании обжарочных емкостей.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку Information («Информация»).
	2. Нажмите кнопку со стрелкой вниз.
	3. Нажмите кнопку Reset («Сброс»).
4 3 2 1	4. Введите «4321».
	5. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
ALL USAGE DATA HAS BEEN RESET («Все данные об использовании были сброшены»)	6. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
  	7. Нажмите стрелку вверх для прокрутки списка, стрелку влево (назад) - для возврата к меню, или кнопку Home («Начальная страница») для выхода.

4.14.9 Статистика использования свежего масла

Данная функция предназначена для просмотра информации об используемом свежем масле.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
 	1. Нажмите кнопки Home («Начальная страница») и Information («Информация»).
	2. Нажмите кнопку со стрелкой вниз.
	3. Нажмите кнопку Fresh Oil («Свежее масло»).
1. NUMBER OF COOKS SINCE LAST DISPOSE («Количество циклов готовки с момента последней утилизации») 2. DISPOSE COUNT COOKS SINCE LAST RESET («Количество циклов утилизации масла с момента последнего сброса данных») 3. FRESH OIL COUNTER RESET DATE («Дата сброса данных счетчика свежего масла») 4. FRESH OIL COUNTER («Счетчик свежего масла»)	4. Нажмите стрелку влево (назад) для возврата в меню, или нажмите кнопку Home («Начальная страница») для выхода.
 	

4.14.10 Сброс статистических данных свежего масла

Данная функция предназначена для сброса всех статистических данных об использовании свежего масла.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
 	1. Нажмите кнопки Home («Начальная страница») и Information («Информация»).
	2. Нажмите кнопку со стрелкой вниз.
	3. Нажмите кнопку Fresh Oil Reset («Сброс данных использования свежего масла»).
4 3 2 1	4. Введите «4321».
	5. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
FRESH OIL DATA HAS BEEN RESET («Все данные счетчика свежего масла были сброшены») 	6. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
 	7. Нажмите стрелку влево (назад) для возврата в меню, или нажмите кнопку Home («Начальная страница») для выхода.

4.14.11 Статистика содержания полярных соединений (TPM)

Данная функция предназначена для просмотра информации с датчика качества масла (OQS). Указанные данные могут также быть просмотрены посредством нажатия кнопки TPM на передней стороне контроллера (индикатор кнопки должен светиться).

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
 	1. Нажмите кнопки Home («Начальная страница») и Information («Информация»).
	2. Нажмите стрелку вниз.
	3. Нажмите кнопку TPM Statistics («Статистика содержания полярных соединений»). На экране будут показываться значения уровня содержания полярных соединений за предыдущие тридцать (30) дней.
  	4. Нажмите стрелку вверх для прокрутки списка, стрелку влево (назад) - для возврата к меню, или кнопку Home («Начальная страница») для выхода.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ VIELA14-T, ПОКОЛЕНИЕ III LOV™

ГЛАВА 5. УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МЕНЮ ОЧИСТКИ МАСЛА

5.1 Введение

Система FootPrint Pro производит безопасную и эффективную очистку масла одной в обжарочной емкости во время использования остальных обжарочных емкостей группы фритюрниц.

Раздел 5.2 содержит описание подготовки системы очистки масла к использованию. Указания по эксплуатации системы очистки масла см. в разделе 5.3.



ВНИМАНИЕ!

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



ВНИМАНИЕ!

Фильтровальная прокладка или бумажный фильтр **ДОЛЖНЫ** заменяться ежедневно!

5.2 Подготовка фильтра к использованию

1. Откройте дверь шкафа фритюрницы и слегка вытяните фильтровальный лоток. Дождитесь прекращения капания масла и полностью извлеките лоток (см. ниже). Демонтируйте лоток для крошек, прижимную рамку, фильтрующую прокладку (или бумажный элемент), и внутренний сетчатый фильтр (см. рис. 1). Произведите очистку всех металлических деталей раствором универсального концентрата с горячей водой, тщательно просушите.



Рис. 1

2. Произведите осмотр штуцера фильтровального лотка с целью проверки состояния уплотнительных колец (см. рис. 2). Убедитесь в корректности установки, чистоте и плотном прилегании сетчатого фильтра.



Рис. 2

3. Действуя в обратной последовательности, поместите в центр нижней части лотка металлический сетчатый фильтр с последующим размещением фильтрующей прокладки, обязательно **грубой** стороной вверх. Убедитесь в размещении прокладки между выступами фильтровального лотка. Установите прижимную рамку поверх прокладки. В соответствующих случаях расположите лист фильтрующего бумажного элемента поверх лотка с нахлестом на края. Установите прижимную рамку на фильтрующий бумажный элемент и вдавите рамку в лоток до поднятия краев бумаги вверх с загибанием вокруг толкаемой к дну лотка рамки. Рассыпьте содержимое одного (1) пакета (230 г, 8 унций) фильтровального порошка по фильтрующему бумажному элементу.

4. Установите поддон для крошек в передней части лотка. (См. рис. 1).

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ФИЛЬТРОВАЛЬНЫЙ ПОРОШОК ВМЕСТЕ С ФИЛЬТРУЮЩЕЙ ПРОКЛАДКОЙ!

5. Втолкните фильтровальный лоток под фритюрницу. Убедитесь в отсутствии символа “Р” в верхней правой части дисплея контроллера. Система очистки масла готова к использованию.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Сливайте во встроенный фильтр за один раз содержимое только одной обжарочной емкости во избежание переполнения и пролива горячего масла, которые могут стать причиной серьезных ожогов, случаев поскользывания и падения.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

5.3 Меню очистки масла

Пункты меню очистки масла обеспечивают доступ к функциям очистки, утилизации, слива, и заполнения фритюрницы маслом, а также полной очистки обжарочных емкостей.

Пункты меню очистки масла перечислены ниже.

- | | |
|--|-----------|
| • Автоматическая очистка масла | стр. 5-2 |
| • Автоматическая очистка масла по требованию | стр. 5-3 |
| • Очистка масла в ходе технического обслуживания | стр. 5-5 |
| • Утилизация масла (без наливной системы) | стр. 5-6 |
| • Утилизация масла (наливная система) | стр. 5-7 |
| • Слив масла | стр. 5-9 |
| • Заполнение обжарочной емкости из сливного поддона | стр. 5-10 |
| • Заполнение обжарочной емкости маслом из наливной системы (только с наливной системой) | стр. 5-11 |
| • Слив масла из фильтровального лотка в бак отработанного масла (только с наливной системой) | стр. 5-11 |
| • Полная очистка (без наливной системы) | стр. 5-13 |
| • Полная очистка (с наливной системой) | стр. 5-15 |

5.3.1 Автоматическая очистка масла

Функция автоматической очистки масла показывает запрос на фильтрацию после заданного количества циклов готовки или времени. В дополнение функция очистки масла может запускаться по требованию, см. следующий раздел. **Примечание.** Возможность одновременной очистки масла в нескольких обжарочных емкостях отсутствует.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
FILTRATION REQUIRED - FILTER NOW? («Требуется очистка масла - начать сейчас?»)	1. Нажмите кнопку с галочкой ✓ для начала очистки масла. При нажатии кнопки X очистка масла отменяется, фритюрница возвращается к в нормальный режим функционирования. В ближайшее время на дисплее контроллера появится новый запрос очистки масла. Данная последовательность повторяется до выполнения очистки масла.
OIL LEVEL TOO LOW («Слишком низкий уровень масла»)	2. Данное сообщение показывается при слишком низком уровне масла. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для подтверждения проблемы и возврата в режим простоя в ходе готовки. Проверьте уровень масла в коробочном контейнере. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр в случае появления предупреждения при достаточном количестве масла в коробочном контейнере.
SKIM DEBRIS FROM VAT PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE («Снимите верхний слой загрязнений»)	3. Соберите крошки с масла во всех обжарочных емкостях движением вперед-назад. Данное действие является критически важным для оптимизации срока использования и качества масла. По

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
масла в обжарочной емкости, по завершении нажмите кнопку подтверждения»)	завершении ввода параметров нажмите кнопку с галочкой (✓).
INSERT PAN («Вставьте поддон»)	4. Полностью втолкните фильтровальный лоток во фритюрницу. Данное сообщение показывается на экране контроллера при неполной вставке фильтровального лотка.
DRAINING IN PROGRESS («Выполняется слив»)	5. Необходимость в любых действиях отсутствует.
WASHING IN PROGRESS («Выполняется промывка»)	6. Необходимость в любых действиях отсутствует.
FILLING IN PROGRESS («Выполняется заполнение»)	7. Необходимость в любых действиях отсутствует.
PREHEAT («Предварительный нагрев»)	8. Необходимость в любых действиях отсутствует. Данное сообщение показывается на экране контроллера в ходе разогрева фритюрницы до заданного значения температуры.
START («Пуск»)	9. Фритюрница готова к эксплуатации. Данное сообщение показывается на экране контроллера после разогрева фритюрницы до заданного значения температуры.

Весь процесс очистки масла занимает около четырех минут.

В случае проблем с полным возвратом масла запустится функция неполной очистки масла. Дополнительную информацию см. в разделе 7.3.1.

Примечание. В случае извлечения фильтровального лотка произойдет останов процесса очистки масла. Фильтрация продолжится после полного вталкивания фильтровального лотка на место.

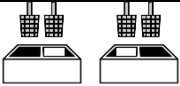
⚠ ОПАСНОСТЬ!

Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.

5.3.2 Автоматическая очистка масла по требованию

Функция фильтрации по требованию используется для ручного запуска процесса автоматической очистки масла.

Примечание. Возможность одновременной очистки масла в нескольких обжарочных емкостях отсутствует.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Температура фритюрницы ДОЛЖНА быть на заданном значении. Нажмите кнопку Filtration Menu («Меню очистки масла»).
	2. Выберите LEFT VAT («Левая») или RIGHT VAT («Правая») для фритюрниц с отдельными обжарочными емкостями.
	3. Выберите AUTO FILTRATION («Автоматическая очистка масла»).
AUTO FILTRATION? («Запустить автоматическую очистку масла?»)	4. Нажмите кнопку с галочкой ✓ для начала очистки масла. При нажатии кнопки X очистка масла отменяется, фритюрница возвращается к в нормальный режим функционирования.

OIL LEVEL TOO LOW («Слишком низкий уровень масла»)	5. Данное сообщение показывается при слишком низком уровне масла. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для подтверждения проблемы и возврата в режим простоя в ходе готовки. Проверьте уровень масла в коробочном контейнере. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр в случае появления предупреждения при достаточном количестве масла в коробочном контейнере.
SKIM DEBRIS FROM VAT PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE («Снимите верхний слой загрязнений масла в обжарочной емкости, по завершении нажмите кнопку подтверждения»)	6. Соберите крошки с масла во всех обжарочных емкостях движением вперед-назад. Данное действие является критически важным для оптимизации срока использования и качества масла. По завершении ввода параметров нажмите кнопку с галочкой (✓).
INSERT PAN («Вставьте поддон»)	7. Полностью втолкните фильтровальный лоток во фритюрницу. Данное сообщение показывается на экране контроллера при неполной вставке фильтровального лотка.
DRAINING IN PROGRESS («Выполняется слив»)	8. Необходимость в любых действиях во время стекания масла в фильтровальный лоток отсутствует.
WASHING IN PROGRESS («Выполняется промывка»)	9. Необходимость в любых действиях во время слива загрязнений из обжарочной емкости отсутствует.
FILLING IN PROGRESS («Выполняется заполнение»)	10. Необходимость в любых действиях во время заполнения обжарочной емкости отсутствует.
PREHEAT («Предварительный нагрев»)	11. Необходимость в любых действиях во время разогрева обжарочной емкости до заданной температуры отсутствует.
START («Пуск»)	12. Фритюрница готова к эксплуатации. Данное сообщение показывается на экране контроллера после разогрева фритюрницы до заданного значения температуры.

Весь процесс очистки масла занимает около четырех минут.

Примечание. В случае извлечения фильтровального лотка произойдет останов процесса очистки масла. Фильтрация продолжится после полного вталкивания фильтровального лотка на место.



ОПАСНОСТЬ!

Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.

Сообщение об ошибке показывается в случае неудачного выполнения процесса автоматической очистки масла. Следуйте указаниям на экране контроллера для устранения ошибки.

Показ сообщения FILTER BUSY («Система очистки занята») означает ожидание контроллером завершения фильтрации масла в другой обжарочной емкости или устранения иной проблемы. Нажмите кнопку с галочкой (✓) и подождите 15 минут до устранения проблемы. В противном случае, обратитесь в уполномоченный сервисный центр Frymaster.



ОПАСНОСТЬ!

Сливайте во встроенный фильтр за один раз содержимое только одной обжарочной емкости во избежание переполнения и пролива горячего масла, которые могут стать причиной серьезных ожогов, случаев поскользывания и падения.



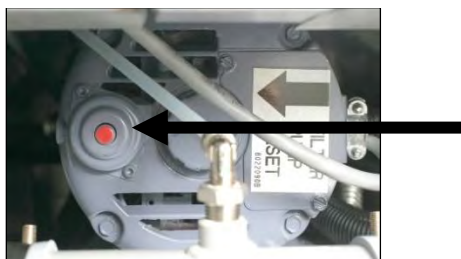
ВНИМАНИЕ!

Двигатель фильтра оборудован предохранительной кнопкой с ручным возвратом блока защиты в исходное состояние на случай перегрева двигателя или сбоя электропитания. В случае срабатывания кнопки следует выключить электропитание системы очистки масла. Подождите остывания двигателя насоса в течение приблизительно 20 минут перед попыткой нажатия кнопки сброса (см. изображение на странице ниже).



ВНИМАНИЕ!

Проявляйте осторожность и используйте надлежащие средства индивидуальной защиты при включении предохранительной кнопки двигателя системы очистки масла. Проявляйте осторожность при включении предохранительной кнопки в целях предотвращения опасности получения серьезных ожогов вследствие близкого расположения блока защиты к сливной трубе и обжарочной емкости.



Кнопка возврата блока защиты двигателя системы очистки масла к исходному состоянию

5.3.3 Очистка масла в ходе технического обслуживания или в конце дня

Для гарантирования корректного функционирования системы фильтровальная прокладка или фильтрующий бумажный элемент должны заменяться ежедневно. В круглосуточных ресторанах или на предприятиях общественного питания с большим количеством посетителей производите замену фильтрующей прокладки или фильтрующего бумажного элемента два раза в день.

Закройте утилизационный вентиль при показе на экране контроллера сообщения CLOSE DISPOSE VALVE («Заккрыть утилизационный вентиль»). Нажмите кнопку X для выхода.

УВЕДОМЛЕНИЕ
Фильтровальная прокладка или фильтрующий бумажный элемент должны заменяться ежедневно!

⚠ ВНИМАНИЕ!
Сливайте во встроенный фильтр за один раз содержимое только одной обжарочной емкости во избежание переполнения и пролива горячего масла, которые могут стать причиной серьезных ожогов, случаев поскользывания и падения.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Температура фритюрницы ДОЛЖНА быть на заданном значении. Нажмите кнопку Filtration Menu («Меню очистки масла»).
	2. Выберите LEFT VAT («Левая») или RIGHT VAT («Правая») для фритюрниц с отдельными обжарочными емкостями.
	3. Выберите пункт Maintenance Filter («Очистка масла в ходе технического обслуживания»).
MAINTENANCE FILTRATION? («Выполнить очистку масла во время технического обслуживания?»)	4. Нажмите кнопку с галочкой ✓ для начала очистки масла. При нажатии кнопки X очистка масла отменяется, фритюрница возвращается к в нормальный режим функционирования.
WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE («Наденьте защитные перчатки и подтвердите»)	5. Нажмите кнопку с галочкой (✓) после надевания всех требуемых средств индивидуальной защиты, включая термостойкие перчатки.
ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE («Убедитесь в корректной установке фильтровального лотка и крышки»)	6. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для подтверждения установки фильтровального лотка и крышки.
DRAINING IN PROGRESS («Выполняется слив»)	7. Необходимость в любых действиях во время стекания масла в фильтровальный лоток отсутствует.
SCRUB INSIDE VAT AND BETWEEN HEATERS – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE («Ототрите внутреннюю поверхность обжарочной емкости и между нагревательными элементами, и подтвердите»)	8. Произведите очистку обжарочной емкости щеткой. В электрических фритюрницах произведите очистку щеткой промежутков между нагревательными элементами. По завершении ввода параметров нажмите кнопку с галочкой (✓).

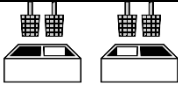
ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	⚠ ОПАСНОСТЬ! Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.
CLEAN SENSORS – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE («Произведите очистку датчиков и подтвердите»)	9. (Только для газовых фритюрниц) Произведите очистку датчика уровня масла не оставляющей царапин мочалкой (см. раздел 6.6.2 на стр. 6-4). (Все фритюрницы) Произведите очистку датчиков системы автоматической периодической фильтрации и автоматической подпиточной системы при помощи отвертки или подобного объекта с целью удаления отложений (см. раздел 6.2.4 на стр. 6-1). По завершении нажмите кнопку с галочкой (✓).
WASH VAT? («Промыть обжарочную емкость?»)	10. Нажмите кнопку с галочкой (✓).
WASHING IN PROGRESS («Выполняется промывка»)	11. Необходимость в любых действиях во время открывания возвратного крана и промывки обжарочной емкости маслом из фильтровального лотка отсутствует.
WASH AGAIN? («Повторная промывка?»)	12. Насос системы очистки масла выключится. При отсутствии загрязнений в обжарочной емкости нажмите кнопку X. При наличии крошек нажмите кнопку с галочкой (✓) для повторного запуска насоса. Данный цикл повторяется до нажатия кнопки X.
RINSING IN PROGRESS («Выполняется ополаскивание»)	13. Необходимость в любых действиях во время закрывания сливного вентиля и заполнения насосом обжарочной емкости отсутствует. Сливной кран открывается и масло промывает обжарочную емкость.
RINSE AGAIN? («Повторное ополаскивание?»)	14. При отсутствии загрязнений в обжарочной емкости нажмите кнопку X. Нажимайте кнопку с галочкой (✓) для повторения циклов ополаскивания до нажатия кнопки X.
POLISH? («Тонкая очистка масла?»)	15. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для продолжения.
POLISH IN PROGRESS («Выполняется тонкая очистка»)	16. Необходимость в любых действиях во время открывания сливного и возвратного вентиля с последующим прокачиванием масла через обжарочную емкость в течение пяти минут отсутствует.
FILL VAT? («Заполнить обжарочную емкость?»)	17. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для продолжения.
FILLING IN PROGRESS («Выполняется заполнение»)	18. Необходимость в любых действиях во время заполнения обжарочной емкости маслом отсутствует.
IS VAT FULL? («Обжарочная емкость заполнена?»)	19. Нажмите кнопку X для повторного запуска насоса в случае нахождения уровня масла ниже верхней отметки.* Нажмите кнопку с галочкой (✓) после заполнения обжарочной емкости маслом до верхней отметки. В случае неполного заполнения обжарочной емкости маслом (до верхней отметки) следует убедиться в возврате большей части масла из фильтровального лотка. В лотке может оставаться небольшое количество масла. Нажмите кнопку с галочкой (✓) после опустошения фильтровального лотка.
	20. Контроллер выключится.

***Примечание.** Наличие небольшого остаточного количества масла в лотке после очистки масла в ходе технического обслуживания является нормальным. Уровень масла может находиться ниже отметки, зарегистрированной перед началом очистки. Нажатие кнопки YES («Да») после двух попыток заполнения обжарочной емкости включает автоматическую подпиточную систему с целью компенсирования любых потерь масла во время очистки.

5.3.4 Утилизация масла (установки без наливной системы)

Данная функция предназначена для утилизации отработанного масла в специальную тележку (PMSDU) или **МЕТАЛЛИЧЕСКУЮ** емкость.

После ухудшения качества масла ниже требований действующих стандартов произведите утилизацию масла в надлежащую емкость с целью последующего перемещения в бак отработанного масла. Компания Frymaster рекомендует использовать специальную тележку для утилизации масла (PMSDU). Подробные указания см. в документации устройства для утилизации масла. **Примечание.** Размещение изготовленной до января 2004 года тележки MSDU под сливом фритюрницы является невозможным. В случае отсутствия устройства для утилизации дождитесь остывания масла до 38°C (100°F) и слейте масло в **МЕТАЛЛИЧЕСКУЮ** емкость объемом 15 л (4 галл.) или более в целях предотвращения проливания масла.

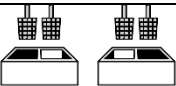
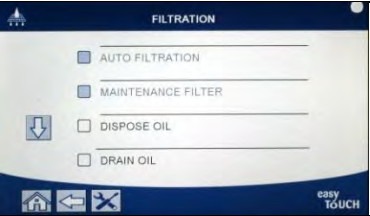
ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Фритюрница ДОЛЖНА быть выключена.
	2. Нажмите кнопку Filtration Menu («Меню очистки масла»).
	3. Выберите LEFT VAT («Левая») или RIGHT VAT («Правая») для фритюрниц с отдельными жарочными емкостями.
	4. Выберите пункт DISPOSE OIL («Произвести утилизацию масла»).
DISPOSE OIL? («Произвести утилизацию масла?»)	5. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для продолжения. После нажатия кнопки X происходит возврат в меню очистки масла. ⚠ ОПАСНОСТЬ! Перед сливом в подходящий МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер для утилизации дождитесь остывания масла до 38°C (100°F).
INSERT DISPOSAL UNIT («Установите устройство для утилизации»)	6. Извлеките фильтровальный лоток и вставьте устройство для утилизации масла. ⚠ ОПАСНОСТЬ! При сливе масла не превышайте отметку максимального уровня заполнения утилизационной емкости.
IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? («Устройство для утилизации установлено?»)	7. Убедитесь в установке тележки для утилизации масла PMSDU или МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ емкости объемом 15 л (4 галл.) или более. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для продолжения. ⚠ ОПАСНОСТЬ! При сливе масла в соответствующую МЕТАЛЛИЧЕСКУЮ емкость убедитесь в объеме таковой - 15 л (4 галл.) или более, во избежание перелива горячей жидкости с опасностью получения травм персоналом.
DISPOSING («Выполняется утилизация масла»)	8. Необходимость в любых действиях во время утилизации масла из жарочной емкости маслом отсутствует.
IS VAT EMPTY? («Обжарочная емкость пуста?»)	9. После опустошения жарочной емкости нажмите кнопку с галочкой (✓).
CLEAN VAT COMPLETE? («Очистка жарочной емкости завершена?»)	10. Нажмите кнопку с галочкой (✓) по завершении очистки жарочной емкости жесткой щеткой.
MANUALLY FILL VAT («Вручную заполнить жарочную емкость»)	11. Осторожно налейте масло в жарочную емкость до нижней отметки уровня. По заполнении жарочной емкости нажмите кнопку с галочкой (✓).
	12. Контроллер выключится.

5.3.5 Утилизация масла (установки с наливной системой)

Данная функция предназначена для утилизации отработанного масла в наливную систему (например, RTI). Насос наливных систем перекачивает отработанное масло из фритюрницы в емкость хранения. Наливная система соединена с фритюрницей дополнительными маслпроводами.

⚠ ВНИМАНИЕ!

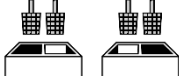
Перед началом слива или утилизации масла убедитесь в наличии фильтрующей прокладки на требуемом месте. Отсутствие фильтрующей прокладки на требуемом месте может привести к засорению маслпроводов и (или) насоса.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Фритюрница ДОЛЖНА быть выключена.
	2. Нажмите кнопку Filtration Menu («Меню очистки масла»).
	3. Выберите LEFT VAT («Левая») или RIGHT VAT («Правая») для фритюрниц с отдельными обжарочными емкостями.
	4. Выберите пункт DISPOSE OIL («Произвести утилизацию масла»).
DISPOSE OIL? («Произвести утилизацию масла?»)	5. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для продолжения. После нажатия кнопки X происходит возврат в меню очистки масла.
BULK TANK FULL? («Бак наливной системы полон?»)	6. Данное сообщение показывается только при заполненном баке наливной системы. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для подтверждения проблемы, и обратитесь в компанию по приему отработанного масла наливных систем. Дисплей контроллера выключится.
DRAINING IN PROGRESS («Выполняется слив»)	7. Необходимость в любых действиях во время стекания масла в фильтровальный лоток отсутствует.
VAT EMPTY? («Обжарочная емкость пуста?»)	8. После опустошения обжарочной емкости нажмите кнопку с галочкой (✓).
CLEAN VAT COMPLETE? («Очистка обжарочной емкости завершена?»)	9. Нажмите кнопку с галочкой (✓) по завершении очистки обжарочной емкости жесткой щеткой.
OPEN DISPOSE VALVE («Откройте кран системы утилизации масла») 	10. Откройте левую дверцу шкафа фритюрницы и разблокируйте кран (при необходимости). Для начала утилизации масла вытяните рукоятку крана полностью вперед.
DISPOSING («Выполняется утилизация масла»)	11. Необходимость в любых действиях во время перекачивания отработанного масла в емкости наливной системы в течение четырех (4) минут отсутствует.
REMOVE PAN («Извлеките лоток»)	12. Осторожно вытяните фильтровальный лоток из шкафа фритюрницы. ⚠ ОПАСНОСТЬ! Открывайте фильтровальный лоток медленно во избежание разбрызгивания горячего масла, которое может стать причиной серьезных ожогов, случаев поскальзывания и падения.
IS PAN EMPTY? («Фильтровальный лоток пуст?»)	13. Нажмите кнопку с галочкой (✓) при отсутствии масла в фильтровальном лотке. В случае наличия масла в фильтровальном лотке нажмите кнопку X и вернитесь к шагу 11 после вставки лотка в шкаф фритюрницы.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
INSERT PAN («Вставьте поддон») CLOSE DISPOSE VALVE («Закройте утилизационный вентиль») 	14. Вставьте фильтровальный лоток в шкаф фритюрницы. 15. Закройте утилизационный вентиль перемещением рукоятки до упора по направлению к задней части фритюрницы. При необходимости заблокируйте вентиль обратно.
FILL VAT FROM BULK? («Заполнить обжарочную емкость маслом из наливной системы?»)	16. Обжарочная емкость готова к заполнению маслом. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для продолжения, или нажмите кнопку X для выхода к шагу 20.
START FILLING? («Начать заполнение?») PRESS AND HOLD («Нажать и удерживать»)	17. Нажмите и удерживайте кнопку для заполнения емкости. Насос заполнения маслом из наливной системы управляется переключателем с самовозвратом. Перекачивание масла производится только при нажатой кнопке переключателя.
RELEASE BUTTON WHEN FULL («Отпустите кнопку после заполнения»)	18. Отпустите кнопку после заполнения обжарочной емкости маслом до нижней отметки.
CONTINUE FILLING? («Продолжить заполнение?»)	19. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для возврата к шагу 17 и продолжения заполнения обжарочной емкости. Иначе, нажмите кнопку X после заполнения обжарочной емкости маслом для завершения функции и выключения контроллера.
	20. Контроллер выключится.

5.3.6 Слив масла в лоток

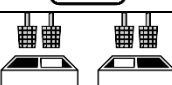
Данная функция сливает масло из обжарочной емкости в фильтровальный лоток.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Фритюрница должна быть выключена.
	2. Нажмите кнопку Filtration Menu («Меню очистки масла»).
	3. Выберите LEFT VAT («Левая») или RIGHT VAT («Правая») для фритюрниц с отдельными обжарочными емкостями.
	4. Выберите пункт меню Drain Oil («Слить масло»).
DRAIN OIL TO PAN? («Слить масло в поддон?»)	5. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для продолжения. После нажатия кнопки X контроллер выключится. В случае отсутствия лотка на экране контроллера появится сообщение ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE («Убедитесь в установке фильтровального лотка и крышки»).
DRAINING IN PROGRESS («Выполняется слив»)	6. Необходимость в любых действиях во время слива масла из обжарочной емкости в фильтровальный лоток отсутствует.
IS VAT EMPTY? («Обжарочная емкость пуста?»)	7. После опустошения обжарочной емкости нажмите кнопку с галочкой (✓).
FILL VAT FROM DRAIN PAN? («Заполнить обжарочную емкость из сливного поддона?»)	8. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для заполнения обжарочной емкости, иначе - перейдите к шагу 10.
FILLING («Заполнение»)	9. Необходимость в любых действиях во время заполнения обжарочной емкости маслом отсутствует.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
IS VAT FULL? («Обжарочная емкость заполнена?»)	10. Нажмите кнопку X для повторного запуска насоса в случае нахождения уровня масла ниже верхней отметки. Нажмите кнопку с галочкой (✓) после заполнения обжарочной емкости маслом, и перейдите к шагу 15 для выключения контроллера.
REMOVE PAN («Извлеките лоток»)	11. Осторожно вытяните фильтровальный лоток из шкафа фритюрницы. ⚠ ОПАСНОСТЬ! Открывайте фильтровальный лоток медленно во избежание разбрызгивания горячего масла, которое может стать причиной серьезных ожогов, случаев поскальзывания и падения.
IS PAN EMPTY? («Фильтровальный лоток пуст?»)	12. Примечание. В лотке может оставаться небольшое количество масла после заполнения обжарочной емкости. Нажмите кнопку с галочкой (✓) при отсутствии масла в фильтровальном лотке, и перейдите к шагу 12. В случае наличия масла в фильтровальном лотке нажмите кнопку X и вернитесь к шагу 7 с сообщением FILL VAT FROM DRAIN PAN? («Залить масло из сливного поддона?»). В случае наличия масла в фильтровальном лотке фритюрницы с наливной системой нажмите кнопку X и вернитесь к шагу 13.
INSERT PAN («Вставьте поддон»)	13. Вставьте фильтровальный лоток и перейдите к шагу 14 для выключения контроллера.
PAN TO WASTE? («Слив из фильтровального лотка в бак отработанного масла?»)	14. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для утилизации отработанного масла в баки наливной системы. Перейдите к шагу 6, раздел 5.3.10 «Слив из фильтровального лотка в бак отработанного масла».
	15. Контроллер выключится.

5.3.7 Заполнение обжарочной емкости из сливного (фильтровального) лотка

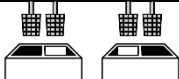
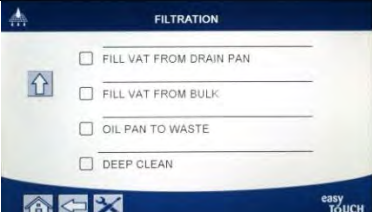
Данная функция сливает масло из обжарочной емкости в фильтровальный лоток.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Фритюрница ДОЛЖНА быть выключена.
	2. Нажмите кнопку Filtration Menu («Меню очистки масла»).
	3. Выберите LEFT VAT («Левая») или RIGHT VAT («Правая») для фритюрниц с отдельными обжарочными емкостями.
 	4. Нажмите стрелку вниз.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	5. Выберите пункт FILL VAT FROM DRAIN PAN («Заполнить обжарочную емкость из сливного поддона»).
FILL VAT FROM DRAIN PAN? («Заполнить обжарочную емкость из сливного поддона?»)	6. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для продолжения. После нажатия кнопки X контроллер выключится. В случае отсутствия лотка на экране контроллера будет показываться сообщение INSERT PAN («Вставьте лоток»).
FILLING («Заполнение»)	7. Необходимость в любых действиях во время заполнения обжарочной емкости маслом отсутствует.
IS VAT FULL? («Обжарочная емкость заполнена?»)	8. Нажмите кнопку X для повторного запуска насоса в случае нахождения уровня масла ниже верхней отметки. Нажмите кнопку с галочкой (✓) после заполнения обжарочной емкости маслом с последующим выключением контроллера.
	9. Контроллер выключится.

5.3.8 Заполнение обжарочной емкости маслом из наливной системы

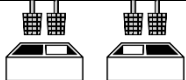
Данная функция сливает масло из обжарочной емкости в фильтровальный лоток.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Фритюрница ДОЛЖНА быть выключена.
	2. Нажмите кнопку Filtration Menu («Меню очистки масла»).
	3. Выберите LEFT VAT («Левая») или RIGHT VAT («Правая») для фритюрниц с отдельными обжарочными емкостями.
 	4. Нажмите стрелку вниз.
	5. Выберите пункт FILL VAT FROM BULK («Заполнить обжарочную емкость маслом из наливной системы»).
FILL VAT FROM BULK? («Заполнить обжарочную емкость маслом из наливной системы?»)	6. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для продолжения. После нажатия кнопки X контроллер выключится.
START FILLING? («Начать заполнение?») PRESS AND HOLD («Нажать и удерживать»)	7. Нажмите и удерживайте кнопку для заполнения емкости. Насос заполнения маслом из наливной системы управляется переключателем с самовозвратом. Перекачивание масла производится только при нажатой кнопке переключателя.
RELEASE BUTTON WHEN FULL («Отпустите кнопку после заполнения»)	8. Отпустите кнопку после заполнения обжарочной емкости маслом до нижней отметки.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
CONTINUE FILLING? («Продолжить заполнение?»)	9. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для продолжения заполнения обжарочной емкости. Иначе, нажмите кнопку X после заполнения обжарочной емкости маслом для завершения функции и выключения контроллера.
	10. Контроллер выключится.

5.3.9 Слив масла из фильтровального лотка в бак отработанного масла

Данная функция предназначена для перекачки излишков масла фильтровального лотка в баки хранения наливной системы без слива масла из обжарочной емкости.

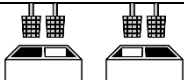
ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Фритюрница ДОЛЖНА быть выключена.
	2. Нажмите кнопку Filtration Menu («Меню очистки масла»).
	3. Выберите LEFT VAT («Левая») или RIGHT VAT («Правая») для фритюрниц с отдельными обжарочными емкостями.
 	4. Нажмите стрелку вниз.
	5. Выберите пункт OIL PAN TO WASTE («Слив из фильтровального лотка в бак отработанного масла»).
OIL PAN TO WASTE? («Слив из фильтровального лотка в бак отработанного масла?»)	6. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для продолжения. После нажатия кнопки X происходит возврат в меню очистки масла. В случае отсутствия лотка на экране контроллера будет показываться сообщение INSERT PAN («Вставьте лоток»).
BULK TANK FULL? («Бак наливной системы полон?»)	7. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для подтверждения проблемы, и обратитесь в компанию по приему отработанного масла наливных систем. Дисплей контроллера выключится.
OPEN DISPOSE VALVE («Откройте кран системы утилизации масла») 	8. Откройте левую дверцу шкафа фритюрницы и разблокируйте кран (при необходимости). Для начала утилизации масла вытяните рукоятку крана полностью вперед.
DISPOSING («Выполняется утилизация масла»)	9. Необходимость в любых действиях во время перекачивания отработанного масла в емкости наливной системы в течение четырех (4) минут отсутствует.
REMOVE PAN («Извлеките лоток»)	10. Осторожно вытяните фильтровальный лоток из шкафа фритюрницы.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	⚠ ОПАСНОСТЬ! Открывайте фильтровальный лоток медленно во избежание разбрызгивания горячего масла, которое может стать причиной серьезных ожогов, случаев поскользывания и падения.
IS PAN EMPTY? («Фильтровальный лоток пуст?»)	11. Нажмите кнопку с галочкой (✓) при отсутствии масла в фильтровальном лотке. В случае наличия масла в фильтровальном лотке нажмите кнопку X и вернитесь к шагу 9.
INSERT PAN («Вставьте поддон»)	12. Вставьте фильтровальный лоток в шкаф фритюрницы.
CLOSE DISPOSE VALVE («Закройте утилизационный вентиль») 	13. Закройте утилизационный вентиль перемещением рукоятки до упора по направлению к задней части фритюрницы. При необходимости заблокируйте вентиль обратно.
	14. Контроллер выключится.

5.3.10 Полная очистка (кипячение) для установок без наливной системы

Режим полной очистки предназначен для удаления спекшегося масла из обжарочной емкости.

Примечание. Дополнительную информацию по очистке фритюрниц LOV™ см. в методиках полной очистки фритюрниц, подготовленных компанией Kay Chemical.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Фритюрница ДОЛЖНА быть выключена.
	2. Нажмите кнопку Filtration Menu («Меню очистки масла»).
	3. Выберите LEFT VAT («Левая») или RIGHT VAT («Правая») для фритюрниц с отдельными обжарочными емкостями.
 	4. Нажмите стрелку вниз.
	5. Выберите пункт DEEP CLEAN («Полная очистка»).

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
DEEP CLEAN? («Полная очистка?»)	6. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для продолжения. После нажатия кнопки X происходит возврат в меню очистки масла. В случае отсутствия лотка на экране контроллера будет показываться сообщение INSERT PAN («Вставьте лоток»).
IS VAT OIL REMOVED? («Масло из обжарочной емкости слито?»)	7. Нажмите кнопку X при наличии масла в обжарочной емкости. Нажмите кнопку с галочкой (✓) при отсутствии масла в фильтровальном лотке, и перейдите к шагу 12.
INSERT DISPOSAL UNIT («Установите устройство для утилизации»)	8. Извлеките фильтровальный лоток и вставьте устройство для утилизации масла. ⚠ ОПАСНОСТЬ! Убедитесь в установке под сливом фритюрницы тележки для утилизации масла (PMSDU) или МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ емкости объемом 15 л (4 галл.) или более.
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? («Устройство для утилизации установлено?»)	9. Убедитесь в установке тележки для утилизации масла PMSDU или МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ емкости объемом 15 л (4 галл.) или более. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для продолжения. ⚠ ОПАСНОСТЬ! Перед сливом в подходящий МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер для утилизации дождитесь остывания масла до 38°C (100°F). ⚠ ОПАСНОСТЬ! При сливе масла не превышайте отметку максимального уровня заполнения утилизационной емкости. ⚠ ОПАСНОСТЬ! При сливе масла в соответствующую МЕТАЛЛИЧЕСКУЮ емкость объем таковой должен быть 15 л (4 галл.) или более. В противном случае имеется вероятность перелива масла с опасностью получения травм персоналом.
DRAINING IN PROGRESS («Выполняется слив»)	10. Необходимость в любых действиях во время слива масла из обжарочной емкости в бак для утилизации отсутствует.
IS VAT EMPTY? («Обжарочная емкость пуста?»)	11. После опустошения обжарочной емкости нажмите кнопку с галочкой (✓).
SOLUTION ADDED? («Раствор налит?»)	12. Заполните очищаемую обжарочную емкость чистящим раствором и водой. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для начала процесса очистки. Дополнительную информацию см. технологической карте регламентных работ и методиках полной очистки (кипячения) фритюрниц McDonald's, подготовленных компанией Kay Chemical.
DEEP CLEANING («Выполняется полная очистка»)	13. Произведите очистку жесткой щеткой и оставьте чистящий раствор в обжарочной емкости на один час нагрева фритюрницы до температуры 91°C (195°F).
CLEAN DONE («Очистка завершена»)	14. Нагрев выключится через один час. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для отключения сигнализации.
IS SOLUTION REMOVED? («Раствор слит?»)	15. Извлеките фильтровальный лоток и выньте корзину для крошек, прижимную рамку, фильтрующую прокладку и внутренний сетчатый фильтр. Вставьте пустой фильтровальный лоток во фритюрницу. Дополнительную информацию о сливе чистящего раствора см. в методиках полной очистки фритюрниц, подготовленных компанией Kay Chemical. После удаления раствора нажмите кнопку с галочкой (✓). ⚠ ОПАСНОСТЬ! Перед утилизацией дождитесь остывания чистящего раствора для кипячения до 38°C (100°F) во избежание опасности получения травм персоналом.
SCRUB VAT COMPLETE? («Отмывка обжарочной емкости завершена?»)	16. По завершении очистки обжарочной емкости жесткой щеткой нажмите кнопку с галочкой (✓).
DRAINING IN PROGRESS («Выполняется слив»)	17. Необходимость в любых действиях во время слива остатков чистящего раствора из обжарочной емкости отсутствует.

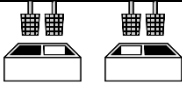
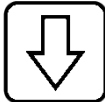
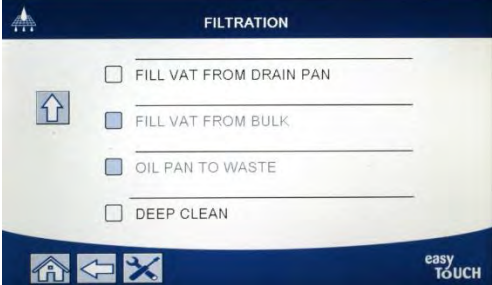
ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
RINSE COMPLETE? («Ополаскивание завершено?»)	18. Сполосните излишки раствора из обжарочной емкости. По завершении ополаскивания обжарочной емкости нажмите кнопку с галочкой (✓).
REMOVE PAN («Извлеките лоток»)	19. Извлеките фильтровальный лоток и слейте все содержимое. Сполосните излишки раствора из обжарочной емкости.
VAT AND PAN DRY? («Обжарочная емкость и поддон сухие?»)	20. Убедитесь в полном осушении обжарочной емкости и фильтровального лотка. ⚠ ОПАСНОСТЬ! Убедитесь в полном осушении обжарочной емкости и фильтровального лотка перед заливкой масла. В противном случае контакт воды с нагретым до жарочной температуры маслом приведет к выбросу горячих брызг жидкости.
INSERT PAN («Вставьте поддон»)	21. Установите сетчатый фильтр, фильтрующую прокладку, прижимную рамку и корзину для крошек, снятые на шаге 15. Вставьте фильтровальный лоток в шкаф фритюрницы.
MANUALLY FILL VAT («Вручную заполнить обжарочную емкость»)	22. Осторожно налейте масло в обжарочную емкость до нижней отметки уровня. По заполнении обжарочной емкости нажмите кнопку с галочкой (✓).
	23. Контроллер выключится.

5.3.11 Полная очистка (кипячение) для установок с наливной системой

Режим полной очистки предназначен для удаления спекшегося масла из обжарочной емкости.

Примечание. Дополнительную информацию по очистке фритюрниц LOV™ см. в методах полной очистки фритюрниц, подготовленных компанией Kay Chemical.

⚠ ВНИМАНИЕ!
Перед началом слива или утилизации масла убедитесь в наличии фильтрующей прокладки на требуемом месте. Отсутствие фильтрующей прокладки на требуемом месте в лотке может привести к засорению маслопроводов и (или) насосов.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Фритюрница ДОЛЖНА быть выключена.
	2. Нажмите кнопку Filtration Menu («Меню очистки масла»).
	3. Выберите LEFT VAT («Левая») или RIGHT VAT («Правая») для фритюрниц с отдельными обжарочными емкостями.
 	4. Нажмите стрелку вниз.
	5. Выберите пункт DEEP CLEAN («Полная очистка»).
DEEP CLEAN? («Полная очистка?»)	6. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для продолжения. После нажатия кнопки X происходит возврат в меню очистки масла. В случае отсутствия лотка на экране контроллера будет показываться сообщение INSERT PAN («Вставьте лоток»).
BULK TANK FULL? («Бак наливной системы полон?»)	7. Данное сообщение показывается только при заполненном баке наливной системы. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для подтверждения проблемы, и обратитесь в компанию по приему отработанного масла наливных систем. Дисплей контроллера выключится.
IS VAT OIL REMOVED? («Масло из обжарочной емкости слито?»)	8. Нажмите кнопку X при наличии масла в обжарочной емкости. Нажмите кнопку с галочкой (✓) при отсутствии масла в фильтровальном лотке, и перейдите к шагу 17.
DRAINING IN PROGRESS («Выполняется слив»)	9. Необходимость в любых действиях во время стекания масла в фильтровальный лоток отсутствует.
VAT EMPTY? («Обжарочная емкость пуста?»)	10. После опустошения обжарочной емкости нажмите кнопку с галочкой (✓).

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
OPEN DISPOSE VALVE («Откройте кран системы утилизации масла») 	11. Откройте левую дверцу шкафа фритюрницы и разблокируйте кран (при необходимости). Для начала утилизации масла вытяните рукоятку крана полностью вперед.
DISPOSING («Выполняется утилизация масла»)	12. Необходимость в любых действиях во время перекачивания отработанного масла в емкости наливной системы в течение четырех (4) минут отсутствует.
REMOVE PAN («Извлеките лоток»)	13. Осторожно вытяните фильтровальный лоток из шкафа фритюрницы. ⚠ ОПАСНОСТЬ! Открывайте фильтровальный лоток медленно во избежание разбрызгивания горячего масла, которое может стать причиной серьезных ожогов, случаев поскользывания и падения.
IS PAN EMPTY? («Фильтровальный лоток пуст?»)	14. Нажмите кнопку с галочкой (✓) при отсутствии масла в фильтровальном лотке. В случае наличия масла в фильтровальном лотке нажмите кнопку X и вернитесь к шагу 9.
INSERT PAN («Вставьте поддон») CLOSE DISPOSE VALVE («Закройте утилизационный вентиль») 	15. Вставьте фильтровальный лоток в шкаф фритюрницы. 16. Закройте утилизационный вентиль перемещением рукоятки до упора по направлению к задней части фритюрницы. При необходимости заблокируйте вентиль обратно.
SOLUTION ADDED? («Раствор налит?»)	17. Заполните очищаемую обжарочную емкость чистящим раствором и водой. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для начала процесса очистки. Дополнительную информацию см. технологической карте регламентных работ и методиках полной очистки (кипячения) фритюрниц McDonald's, подготовленных компанией Kay Chemical.
DEEP CLEANING («Выполняется полная очистка»)	18. Произведите очистку жесткой щеткой и оставьте чистящий раствор в обжарочной емкости на один час нагрева фритюрницы до температуры 91°C (195°F).
CLEAN DONE («Очистка завершена»)	19. Нагрев выключится через один час. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для отключения сигнализации.
IS SOLUTION REMOVED? («Раствор слит?»)	20. Извлеките фильтровальный лоток и выньте корзину для крошек, прижимную рамку, фильтрующую прокладку и внутренний сетчатый фильтр. Вставьте пустой фильтровальный лоток во фритюрницу. Дополнительную информацию о сливе чистящего раствора см. в методиках полной очистки фритюрниц, подготовленных компанией Kay Chemical. После удаления раствора нажмите кнопку с галочкой (✓). ⚠ ОПАСНОСТЬ! Перед утилизацией дождитесь остывания чистящего раствора для кипячения до 38°C (100°F) во избежание опасности получения травм персоналом.
SCRUB VAT COMPLETE? («Отмывка обжарочной емкости завершена?»)	21. По завершении очистки обжарочной емкости жесткой щеткой нажмите кнопку с галочкой (✓).
DRAINING IN PROGRESS («Выполняется слив»)	22. Необходимость в любых действиях во время слива остатков чистящего раствора из обжарочной емкости отсутствует.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
RINSE COMPLETE? («Ополаскивание завершено?»)	23. Сполосните излишки раствора из обжарочной емкости. По завершении ополаскивания обжарочной емкости нажмите кнопку с галочкой (✓).
REMOVE PAN («Извлеките лоток»)	24. Извлеките фильтровальный лоток и слейте все содержимое. Сполосните излишки раствора из обжарочной емкости.
VAT AND PAN DRY? («Обжарочная емкость и поддон сухие?»)	25. Убедитесь в полном осушении обжарочной емкости и фильтровального лотка. ⚠ ОПАСНОСТЬ! Убедитесь в полном осушении обжарочной емкости и фильтровального лотка перед заливкой масла. В противном случае контакт воды с нагретым до жарочной температуры маслом приведет к выбросу горячих брызг жидкости.
INSERT PAN («Вставьте поддон»)	26. Установите сетчатый фильтр, фильтрующую прокладку, прижимную рамку и корзину для крошек, снятые на шаге 15. Вставьте фильтровальный лоток в шкаф фритюрницы.
FILL VAT FROM BULK? («Заполнить обжарочную емкость маслом из наливной системы?»)	27. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для продолжения. После нажатия кнопки X происходит возврат в меню очистки масла.
START FILLING? («Начать заполнение?») PRESS AND HOLD («Нажать и удерживать»)	28. Нажмите и удерживайте кнопку для заполнения емкости. Насос заполнения маслом из наливной системы управляется переключателем с самовозвратом. Перекачивание масла производится только при нажатой кнопке переключателя.
RELEASE BUTTON WHEN FULL («Отпустите кнопку после заполнения»)	29. Отпустите кнопку после заполнения обжарочной емкости маслом до нижней отметки.
CONTINUE FILLING? («Продолжить заполнение?»)	30. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для продолжения заполнения обжарочной емкости. Иначе, нажмите кнопку X после заполнения обжарочной емкости маслом для завершения функции и выключения контроллера.
	31. Контроллер выключится.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ VIELA14-T, ПОКОЛЕНИЕ III LOV™

ГЛАВА 6. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

6.1 Профилактические проверки и техническое обслуживание фритюрницы

ОПАСНОСТЬ!

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

ОПАСНОСТЬ!

Категорически запрещается производить очистку фритюрницы во время жарки или в заполненном горячим маслом состоянии. Контакт воды с нагретым до жарочной температуры маслом приведет к выбросу горячих брызг масла с опасностью получения тяжелых ожогов находящимися поблизости людьми.

ВНИМАНИЕ!

Используйте универсальный концентрат McDonald's. Перед использованием внимательно ознакомьтесь с указаниями по использованию и мерами предосторожности. Обратите особое внимание на допустимые значения концентрации чистящего средства и времени контакта с поверхностями, соприкасающимися с пищевыми продуктами.

6.2 Ежедневные проверки и сервисное обслуживание

6.2.1 Осмотрите фритюрницу и вспомогательные приспособления на наличие повреждений

Тщательно осмотрите обжарочные емкости и внутренний шкаф фритюрницы на наличие плохо закрепленных проводов и проводов с поврежденной изоляцией, подтеков и посторонних материалов, а также любых других признаков неисправностей фритюрницы и приспособлений, которые могут сделать эксплуатацию невозможной или небезопасной.

6.2.2 Ежедневная очистка внутренних и наружных компонентов шкафа фритюрницы

Протрите шкаф изнутри сухой чистой тканью. Протрите все доступные металлические поверхности и детали с целью удаления скопившихся масла и пыли.

Протрите шкаф фритюрницы снаружи чистой тканью, смоченной в универсальном концентрате McDonald's. Протрите чистой влажной тряпкой.

6.2.3 Очистка встроенной фильтрационной системы – ежедневно

ВНИМАНИЕ!

Категорически запрещается запускать не заполненную кулинарным маслом фильтрационную систему.

ВНИМАНИЕ!

Категорически запрещается использовать фильтровальный лоток для перемещения отработанного масла к месту утилизации.

ВНИМАНИЕ!

Категорически запрещается сливать воду в фильтровальный лоток. Вода повредит насос фильтра.

Система фильтрации FootPrint Pro не требует никаких периодических проверок и технического обслуживания, за исключением ежедневной очистки фильтровального лотка раствором универсального концентрата McDonald's с горячей водой.

При низком или отсутствующем расходе насоса убедитесь в размещении сетчатого экрана на дне фильтровального лотка с фильтрующей прокладкой поверх сетчатого фильтра. Убедитесь в наличии и хорошем состоянии двух уплотнительных колец штуцера в правой передней части фильтровального лотка.

6.2.4 Произведите очистку участков вокруг датчиков автоматической подпиточной системы (АТО) и системы периодической фильтрации (AIF)

1. После слива масла из обжарочной емкости в ходе очистки масла во время технического обслуживания удалите отложения вокруг датчиков системы автоматической периодической фильтрации и автоматической подпиточной системы.
2. Для очистки участков вокруг датчиков используйте отвертку или подобный предмет (См. изображение справа). Проявляйте осторожность во избежание повреждения датчиков.
3. Верните масло в обжарочную емкость по завершении очистки масла во время технического обслуживания.



6.3 Еженедельные проверки и сервисное обслуживание

6.3.1 Очистка задней стороны фритюрницы и участка за фритюрницей

Произведите очистку области за фритюрницей согласно указаниям технологической карты регламентных работ.

ВНИМАНИЕ!

Безопасное и эффективное функционирование фритюрницы и вытяжного колпака обеспечивается при плотной вставке штепселя электрического кабеля (120 В) колпака в соответствующий разъем с фиксацией.

6.3.2 Очистка фильтровального лотка, съемных деталей и приспособлений

Протрите все съемные детали и приспособления чистой сухой тряпкой. Удалите спекшееся масло с деталей и принадлежностей при помощи чистой ткани, смоченной раствором универсального концентрата McDonald's. Тщательно промойте чистой водой и протрите все детали и приспособления перед установкой на место. ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать проволочные скребки и абразивные губки для очистки указанных деталей. Образующиеся при использовании упомянутых выше материалов царапины затруднят очистку компонентов фритюрницы в будущем.

6.4 Проверки и сервисное обслуживание - два раза в месяц

6.4.1 Проверьте аккуратность уставок контроллера M4000

1. Погрузите в масло качественный термометр или пирометрический датчик до касания наконечником температурного зонда фритюрницы.
2. После появления на дисплее контроллера сообщения START («Запуск»), указывающего на достижение

обжарочной емкостью температуры готовки, нажмите кнопку температуры



однократно для

просмотра заданного и действительного (измеренного зондом) значений.

3. Зарегистрируйте значения термометра или пирометрического датчика. Расхождение действительных значений термометра и пирометра должно быть в пределах $\pm 3^{\circ}\text{C}$ (5°F) после трехкратного (3) включения и выключения нагрева. В случае сохраняющегося расхождения значений температуры (за пределами допуска) обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.

6.5 Ежеквартальные проверки и сервисное обслуживание

6.5.1 Произведите очистку обжарочной емкости и нагревательных элементов

ОПАСНОСТЬ!

Категорически запрещается производить эксплуатацию устройства с пустой обжарочной емкостью. Перед включением электропитания нагревательных элементов необходимо заполнить обжарочную емкость до отметки водой или кулинарным маслом. Невыполнение данного условия приведет к неустраняемому повреждению нагревательных элементов и может вызвать пожар.

6.5.2 Замените уплотнительные кольца

Указания по замене уплотнительных колец соединения фильтрационной системы см. в технологических картах регламентных работ McDonald's.

6.5.3 Выполните полную очистку (кипячение) содержимого обжарочной ванны

После эксплуатации фритюрницы в течение некоторого времени на внутренних поверхностях обжарочной емкости образуется твердая пленка спекшегося кулинарного масла. Периодически удаляйте данную пленку в ходе процесса полной очистки (кипячения) согласно указаниям соответствующей методики, подготовленной компанией Kay Chemical. *Подробную информацию по настройке контроллера для полной очистки (кипячения) см. на стр. 5-15 - 5-20.*



ОПАСНОСТЬ!

Дождитесь остывания масла до температуры 38°C (100°F) или ниже перед сливом в подходящую емкость для утилизации.



ВНИМАНИЕ!

Категорически запрещается оставлять фритюрницу без присмотра во время данного процесса. В случае переливания раствора через край следует незамедлительно установить выключатель в положение OFF («Выкл.»).



ОПАСНОСТЬ!

Убедитесь в полном отсутствии воды в обжарочной емкости перед заливкой масла. Вода в обжарочной емкости приведет к разбрызгиванию масла после нагревания фритюрницы до температуры готовки.

6.5.4 Техническое обслуживание фильтра предварительной очистки

Фильтр предварительной очистки должен проходить профилактическое техническое обслуживание. Каждые 90 дней или чаще (при снижении расхода масла) снимайте крышку ключом из комплекта поставки и очищайте установленный сетчатый фильтр.

1. Надев защитные перчатки, снимите ключом из комплекта поставки крышку фильтра предварительной очистки (**рис. 1**).
2. Маленькой щеткой уберите загрязнения с прикрепленного сетчатого фильтра (**рис. 2**).
3. Произведите очистку и тщательно просушите участок под водопроводным краном.
4. Установите и затяните крышку на фильтре предварительной очистки.



Рис. 1

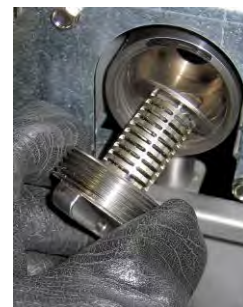


Рис. 2



ВНИМАНИЕ!

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

6.6 Ежегодные или периодические осмотры системы

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

Компанией Frymaster рекомендуется проведение осмотра данного устройства техником уполномоченного сервисного центра минимум один раз в год описанным ниже образом.

6.6.1 Фритюрница

- Проведите осмотр шкафа фритюрницы изнутри и снаружи, сзади и спереди на наличие следов утечек масла.
- Убедитесь в надлежащем состоянии проводов нагревательных элементов и отсутствии видимых признаков истирания или повреждения изоляции, а также жировых отложений.
- Убедитесь в хорошем состоянии и отсутствии отложений обуглившегося или спекшегося масла на нагревательных элементах. Осмотрите элементы на наличие следов эксплуатации без масла.

- Убедитесь в надлежащем функционировании механизма наклона в ходе подъема и опускания нагревательных элементов и отсутствии участков изгиба и (или) истирания проводки элементов.
- Убедитесь в соответствии потребляемого нагревательными элементами тока информации на паспортной табличке устройства.
- Убедитесь в корректности соединения, затягивания и функционирования термометров и датчиков верхнего уровня, а также в наличии и корректности установки крепежных элементов и защитных приспособлений датчиков.
- Убедитесь в хорошем состоянии и отсутствии отложений масла и других загрязнений на элементах компонентного и контакторного блоков (т.е. компьютере или контроллере, реле, интерфейсных платах, трансформаторах, контакторах и т.д.).
- Убедитесь в плотном затягивании и хорошем состоянии соединений проводки компонентного и контакторного блоков.
- Убедитесь в наличии и корректном функционировании всех средств защиты (т.е. экранов контакторов, предохранительных выключателей сливного вентиля, реле возврата в исходное состояние и т.д.).
- Убедитесь в хорошем состоянии и отсутствии протечек обжарочной емкости, а также в исправности теплоизоляции емкости.
- Убедитесь в плотном затягивании и хорошем состоянии соединений жгутов проводки.

6.6.2 Встроенная система фильтрации

- Осмотрите все масловозвратные и сливные линии на отсутствие утечек и плотность затягивания соединений.
- Убедитесь в отсутствии утечек и чистоте фильтровального лотка. При сильном засорении крошкуулавливающего элемента следует сообщить владельцу или оператору фритюрницы о необходимости ежедневного опустошения в жаростойкий контейнер и последующей очистки данного компонента.
- Убедитесь в наличии и надлежащем состоянии уплотнительных колец и прокладок. Замените изношенные или поврежденные уплотнительные кольца и прокладки.
- Проверьте целостность системы фильтрации указанным ниже образом.
 - Убедитесь в наличии и корректности установки крышки фильтровального лотка.
 - После опустошения фильтровального лотка задействуйте режим заполнения обжарочных емкостей по одной из сливного лотка (см. раздел 5.3.8 на стр. 5-12). Убедитесь в надлежащем функционировании всех масловозвратных кранов посредством запуска насоса фильтра в режиме заполнения обжарочных емкостей по одной из сливного лотка. Убедитесь во включении насоса и появлении пузырьков масла в соответствующей обжарочной емкости.
 - Убедитесь в надлежащей подготовке фильтровального лотка к процессу фильтрации. Слейте нагретое до 177°C (350°F) масло из обжарочной емкости в фильтровальный лоток (см. раздел 5.3.7 на стр. 5-11). При помощи функции заполнения обжарочной емкости из сливного лотка (см. раздел 5.3.8 на стр. 5-12) произведите характеризуемый появлением пузырьков возврат кулинарного масла в обжарочную емкость. По завершении перекачки масла нажмите кнопку с галочкой. Обжарочная емкость заполняется приблизительно за 2 минуты 30 секунд.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ VIELA14-T, ПОКОЛЕНИЕ III LOV™

ГЛАВА 7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОПЕРАТОРОМ

7.1 Введение

В данном разделе содержится краткое справочное руководство по устранению неисправностей, наиболее часто встречающихся в ходе эксплуатации оборудования. Приведенные указания должны помочь устранению или, по крайней мере, точному определению проблем оборудования. Несмотря на описание наиболее часто встречающихся неисправностей, в ходе эксплуатации могут возникнуть и другие проблемы, устранение которых требует консультаций с изготовителем оборудования. В таковых случаях, пожалуйста, обращайтесь за содействием в службу технической поддержки компании Frymaster.

Во время поиска и устранения неисправности всегда действуйте методом исключения, начиная с простейшего решения и продвигаясь к более сложному. Никогда не пропускайте очевидное – каждый может забыть вставить штепсель электрического кабеля в розетку или полностью закрыть вентиль. Самое главное - всегда пытайтесь составить ясное представление о причинах возникновения неисправности. Частью любой методики по устранению неисправности является принятие соответствующих мер для предотвращения повторного возникновения проблемы. В случае некорректного функционирования контроллера из-за плохого контакта следует заодно проверить и все остальные соединения. При постоянном перегорании предохранителя необходимо определить причину. Обратите внимание: отказ малого компонента часто может служить признаком возможной неисправности или неправильной работы более важных компонентов или систем.

Перед вызовом техника по сервисному обслуживанию или обращением в круглосуточную службу технической поддержки компании Frymaster (1-800-24-FRYER) выполните указанные ниже действия.

- Убедитесь во вставке всех штепселей электрических кабелей в розетки, а также в замкнутом состоянии всех автоматических выключателей.
- Обязательно сообщите технику модель и серийный номер фритюрницы.



ОПАСНОСТЬ!

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



ОПАСНОСТЬ!

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

У данного устройства может быть несколько точек подключения электропитания. Перед началом обслуживания извлеките все штепсели электрических кабелей из розеток.

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

7.2 Поиск и устранение неисправностей

7.2.1 Проблемы контроллера и нагревательных элементов

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
На дисплее контроллера отсутствует индикация.	А. Отсутствует электропитание фритюрницы. В. Неисправность контроллера или другого компонента.	А. Убедитесь во вставке штепселя электрического кабеля в розетку системы электропитания и замкнутом состоянии автоматического выключателя. В. Обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.
На дисплее контроллера M4000 показывается сообщение IS VAT FULL? («Обжарочная емкость заполнена?») YES NO («Да/Нет») после завершения очистки масла.	Ошибка может быть вызвана загрязнением или засорением фильтрующей прокладки или фильтрующего бумажного элемента, засорением предфильтра, некорректной установкой компонентов фильтровального лотка, изношенными или отсутствующими уплотнительными кольцами, холодным маслом, неисправностью возвратного или сливного крана или силовых приводов, или засорением насоса системы очистки масла.	Следуйте указаниям на экране контроллера для устранения ошибки. Указания по замене фильтра см. в разделе 5.2, по очистке предфильтра - в разделе 6.5.4, по определению перегрузки двигателя фильтра - в разделе 5.3.2. В случае сохранения проблемы обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.
На дисплее контроллера M4000 показывается сообщение CHANGE FILTER PAD? («Заменить фильтрующую прокладку?»)	Ошибка фильтрации - засорение фильтрующей прокладки или фильтрующего бумажного элемента, 25 часов эксплуатации с момента запроса на замену фильтрующей прокладки или фильтрующего бумажного элемента, или таковой запрос был отклонен при предыдущем запросе.	Замените фильтрующую прокладку или фильтрующий бумажный элемент и вытяните фильтровальный лоток из шкафа фритюрницы на минимум 30 секунд. Строго ЗАПРЕЩАЕТСЯ игнорировать запросы CHANGE FILTER PAD/PAPER («Заменить фильтрующую прокладку или бумажный фильтрующий элемент») .
Фритюрница не нагревается.	А. Не вставлен в розетку штепсель электрического кабеля.	А. Убедитесь в полной вставке и фиксации в розетках штепселей электрических кабелей (включая кабель на 120 В) и в замкнутом состоянии автоматического выключателя.
	В. Неисправность контроллера или другого компонента.	В. Обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.
Фритюрница нагревается до выключения по предельной температуре при светящемся индикаторе нагрева.	Неисправность температурного зонда или контроллера.	Обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.
Фритюрница нагревается до выключения по предельной температуре при отключенном индикаторе нагрева.	Неисправность контактора или контроллера.	Обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.
На дисплее контроллера M4000 показывается сообщение MISCONFIGURED ENERGY TYPE («Некорректная конфигурация типа энергии»).	Некорректный выбор типа используемой энергии в настройках фритюрницы.	Выберите корректный тип используемой энергии в настройках фритюрницы.
На дисплее контроллера M4000 показывается сообщение VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED («Идентификационное соединение обжарочной емкости не подключено»).	Отсутствие или отсоединение унифицированного указателя контроллера.	Убедитесь в соединении 6-контактного унифицированного указателя сзади контроллера с надлежащим заземлением в управляющем блоке.

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Контроллер заблокирован.	Ошибка контроллера.	Выключите и снова включите электропитание контроллера. В случае сохранения проблемы обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.

7.2.2 Сообщения об ошибках и проблемы дисплея

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
На дисплее контроллера M4000 показывается сообщение E19 HEATING FAILURE («E19 - Неисправность системы нагрева»).	Неисправность контроллера, трансформатора, интерфейсной платы SIB, замыкание цепи термостата предельной температуры.	Обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.
На дисплее контроллера M4000 показывается температура в некорректных единицах измерения (Фаренгейта или Цельсия).	Некорректная настройка параметров дисплея.	Войдите в меню настроек в режиме руководителя и переключите единицы измерения температуры со шкалы Фаренгейта на шкалу Цельсия или обратно. Включите контроллер для проверки температуры. Повторите действия в случае показа некорректных единиц измерения.
На дисплее контроллера M4000 показывается сообщение HOT- HI-1 («Предельная температура 1»).	Температура обжарочной емкости выше 210°C (410°F) или - в странах ЕС - выше 202°C (395°F).	Немедленно выключите фритюрницу и обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.
На дисплее контроллера M4000 показываются сообщения HELP HI-2 («Помощь по предельной температуре 2») или HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER («Неисправность термостата предельной температуры - выключите электропитание»).	Неисправность термостата предельной температуры.	Немедленно выключите фритюрницу и обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.
На дисплее контроллера M4000 показывается сообщение TEMPERATURE PROBE FAILURE («Неисправность температурного зонда»).	Имеет место проблема с цепью измерения температуры, включая зонд, жгут проводов или соединитель контроллера.	Выключите фритюрницу и обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.
Индикатор нагрева светится, но температура фритюрницы не повышается.	Отсоединен кабель трехфазного электропитания или разомкнут автоматический выключатель.	Убедитесь в полной вставке штепселя электрического кабеля и кабеля 120 В в розетки с фиксацией, и замкнутом состоянии автоматического выключателя. В случае сохранения проблемы обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.
На дисплее контроллера M4000 показывается сообщение RECOVERY FAULT («Неисправность нагрева до рабочей температуры») с подачей звукового сигнала.	Время нагрева до рабочей температуры превысило максимальное заданное значение.	Устраните ошибку и отключите сигнал тревоги нажатием кнопки с галочкой (✓). Максимальное время нагрева электрических фритюрниц до рабочей температуры составляет 1:40 мин. В случае сохранения проблемы обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
На дисплее контроллера M4000 показывается сообщение NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION («Отсутствует группа меню для выбора»).	Все группы меню были удалены.	Создайте новую группу меню. После создания нового меню, добавьте рецепты в группу (см. раздел 4.10).
На дисплее контроллера M4000 показывается сообщение SERVICE REQUIRED («Требуется техническое обслуживание») с выводом сообщения об ошибке.	Имеет место ошибка, требующая вмешательства техника сервисного центра.	Нажмите кнопку * (2 NO/«Нет») для продолжения готовки и обратитесь в уполномоченный сервисный центр за содействием. В некоторых случаях необходимо прекратить готовку.

7.3 Поиск и устранение неисправностей функции автоматической фильтрации

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Фритюрница выполняет очистку масла после каждого цикла готовки.	Некорректное значение количества циклов готовки до подачи запроса на очистку масла.	Измените значение количества циклов готовки до запроса очистки масла, войдя в меню настроек в режиме руководителя, выберите пункт Filter Attributes («Параметры очистки масла»), см. раздел 4.8.
Невозможность запуска функции MAINTENANCE FILTER («Очистка масла в ходе технического обслуживания»).	Слишком низкая температура.	Убедитесь в достижении фритюрницей заданного значения температуры перед запуском функции MAINTENANCE FILTER («Очистка масла в ходе технического обслуживания»).
На дисплее контроллера M4000 показывается сообщение FILTER BUSY («Функция очистки масла занята»).	A. Выполняется другой цикл фильтрации или замена фильтрующей прокладки. B. Интерфейсная плата FIB не освободила память системы проверки.	A. Дождитесь завершения предыдущего цикла очистки масла перед запуском следующего. Произведите замену фильтрующей прокладки при появлении соответствующего запроса. B. Подождите 15 минут и повторите попытку.
Насос системы очистки масла не запускается или останавливается во время фильтрации.	A. Электрический кабель не вставлен в розетку или автоматический выключатель разомкнут. B. Двигатель насоса перегрелся и выключен устройством защиты от тепловой перегрузки. C. Насос фильтра засорен.	A. Убедитесь в плотной вставке электрического кабеля в соответствующую розетку и замкнутом состоянии автоматического выключателя. B. В случае сохранения повышенной температуры двигателя в течение более нескольких секунд - возможно, произошло размыкание реле защиты от тепловой перегрузки. Дайте двигателю остыть в течение минимум 45 минут и нажмите кнопку возврата насоса к исходному состоянию (см. стр. 5-5). C. Обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.
Сливной или возвратный вентиль остаются открытыми.	A. Неисправность интерфейсной платы FIB. B. Неисправность силового привода.	Обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
На дисплее контроллера M4000 показывается сообщение INSERT PAN («Вставьте лоток»).	A. Фильтровальный лоток не полностью вставлен во фритюрницу. B. Отсутствие магнита фильтровального лотка. C. Неисправность выключателя фильтровального лотка.	A. Извлеките и полностью вставьте фильтровальный лоток во фритюрницу. Убедитесь в отсутствии символа «P» на дисплее контроллера. B. Убедитесь в наличии магнита фильтровального лотка на требуемом месте, в случае отсутствия - установите запасной магнит. C. В случае полного прилегания магнита фильтровального лотка к выключателю и продолжающемуся показу на дисплее контроллера сообщения INSERT PAN («Вставьте лоток») - имеется вероятность неисправности выключателя.
Не запускается функция полуавтоматической очистки масла.	A. Слишком низкий уровень масла. B. Слишком низкая температура масла. C. Фильтровальный лоток извлечен. D. Функция очистки масла в настройках рецепта выключена OFF («ВЫКЛ.»). E. Неисправность реле фильтра.	A. При необходимости следует долить масло до верхней отметки (датчика верхнего уровня). B. Убедитесь в заданной температуре масла в обжарочной емкости. C. Убедитесь в отсутствии символа «P» на дисплее контроллера. Убедитесь в полной установке фильтровального лотка во фритюрницу. Выключите и снова включите электропитание фритюрницы. D. Включите функцию очистки масла в настройках рецептов ON («ВКЛ.»). E. Обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.
Насос фильтра функционирует, но возврат масла происходит очень медленно.	A. Неправильно установлены или подготовлены компоненты фильтровального лотка. B. Засорение сетчатого предварительного фильтра.	A. Слейте масло из фильтровального лотка и замените фильтрующую прокладку или фильтрующий бумажный элемент, убедившись в расположении сетчатого фильтра под упомянутой прокладкой или бумажным элементом. Убедитесь в размещении фильтрующей прокладки грубой стороной вверх. Убедитесь в установке и хорошем состоянии уплотнительных колец на соединительном фитинге фильтровального лотка. B. Произведите очистку предварительного фильтра согласно указаниям раздела 6.5.4.

7.3.1 Неполная очистка масла

Сообщение об ошибке показывается в случае неудачного выполнения процесса автоматической очистки масла. Следуйте указаниям на экране контроллера для возврата масла и устранения ошибки.

Экран	Действие
IS VAT FULL? («Обжарочная емкость заполнена?»)	1. После заполнения обжарочной емкости нажмите кнопку с галочкой (✓). Контроллер вернется в режим простоя в ходе готовки или выключится ☐. Нажмите кнопку X в случае недостаточного заполнения обжарочной емкости.
FILLING IN PROGRESS («Выполняется заполнение»)	2. Необходимость в любых действиях во время функционирования насоса отсутствует.
IS VAT FULL? («Обжарочная емкость заполнена?»)	3. После заполнения обжарочной емкости нажмите кнопку с галочкой (✓). Контроллер вернется в режим простоя в ходе готовки или выключится ☐. Нажмите кнопку X в случае недостаточного заполнения обжарочной емкости.
FILLING IN PROGRESS («Выполняется заполнение»)	4. Необходимость в любых действиях во время функционирования насоса отсутствует.
IS VAT FULL? («Обжарочная емкость заполнена?»)	5. После заполнения обжарочной емкости нажмите кнопку с галочкой (✓). Контроллер вернется в режим простоя в ходе готовки или выключится ☐. Нажмите кнопку X в случае недостаточного заполнения обжарочной емкости. После шести последовательных незавершенных фильтраций перейдите к шагу 10.
CHANGE FILTER PAD? («Замените фильтрующую прокладку»)	6. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для продолжения. Нажатие кнопки X выключит контроллер ☐.
REMOVE PAN («Извлеките лоток»)	7. Извлеките фильтровальный лоток.
CHANGE FILTER PAD («Замените фильтрующую прокладку»)	8. Замените фильтрующую прокладку и убедитесь в вытягивании фильтровального лотка по направлению вперед из шкафа фритюрницы на минимум 30 секунд. После извлечения фильтровального лотка на 30 секунд контроллер вернется в режим простоя в ходе готовки. Убедитесь в сухости и корректной сборке фильтровального лотка. Втолкните фильтровальный лоток обратно во фритюрницу. Убедитесь в отсутствии символа «Р» на дисплее контроллера.
IS VAT FULL? («Обжарочная емкость заполнена?»)	9. После заполнения обжарочной емкости нажмите кнопку с галочкой (✓). Контроллер вернется в режим простоя в ходе готовки. Нажмите кнопку X для выключения контроллера ☐, если обжарочная емкость не заполнена маслом.
SERVICE REQUIRED («Требуется обслуживание»)	10. После шести последовательных ошибок фильтрации масло возвратный кран закроется. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для отключения звукового сигнала и продолжения эксплуатации фритюрницы.
ERROR PUMP NOT FILLING («Ошибка из-за неспособности заполнения емкости насосом»)	11. Масло не возвращается в обжарочную емкость, требуется сервисное обслуживание. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр Frymaster.
SYSTEM ERROR FIXED? («Ошибка системы устранена?»)	12. Нажмите кнопку X для продолжения готовки (по мере возможности). Обратитесь в уполномоченный сервисный центр для проведения ремонта и возврата фритюрницы к заводским настройкам. Сообщение об ошибке будет показываться каждые 15 минут до устранения проблемы. Функции автоматической фильтрации и автоматического долива масла отключены до возврата фритюрницы к заводским настройкам.
ENTER CODE («Введите пароль»)	13. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр для ввода пароля техником с целью возврата фритюрницы к заводским настройкам.
FILL VAT FROM DRAIN PAN? («Заполнить обжарочную емкость из сливного поддона?»)	14. Нажмите кнопку с галочкой (✓) для заполнения обжарочной емкости из фильтровального лотка. После заполнения обжарочной емкости следуйте указаниям на экране. Нажмите кнопку X для пропуска заполнения обжарочной емкости из сливного лотка.
REMOVE PAN («Извлеките лоток»)	15. Извлеките фильтровальный лоток.
IS PAN EMPTY? («Фильтровальный лоток пуст?»)	16. Нажмите кнопку с галочкой (✓) при отсутствии масла в фильтровальном лотке, и перейдите к следующему шагу. Нажмите кнопку X для продолжения заполнения обжарочной емкости. После заполнения обжарочной емкости следуйте указаниям на экране.
	17. Контроллер выключится.

7.3.2 Функция фильтрации масла занята

Показ сообщения **FILTER BUSY («Система очистки занята»)** означает ожидание интерфейсной платой системы очистки окончания фильтрации масла в другой обжарочной емкости или завершения другой функции. Подождите устранения проблемы в течение 15 минут. В противном случае, обратитесь в уполномоченный сервисный центр Frymaster.

7.4 Поиск и устранение неисправностей автоматической подпиточной системы

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
Холодное масло в подпиточной системе обжарочных емкостей.	Некорректная уставка температуры.	Убедитесь в корректности значения уставки температуры.
Отсутствует долив масла в одну из обжарочных емкостей.	A. Имеет место ошибка в системе очистки масла. B. Требуется сервисное обслуживание с целью устранения имеющихся ошибок. C. Проблема с электромагнитным клапаном, насосом, штифтом, резистивным датчиком температуры или платой автоматической подпиточной системы.	A. Устраните ошибку системы фильтрации надлежащим образом. В случае сохранения проблемы обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр. B. Обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр. C. Обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.
Подпитка обжарочных емкостей не производится.	A. Слишком низкая температура фритюрницы. B. Слишком холодное масло. C. Желтый индикатор подпиточной системы включен. D. Требуется сервисное обслуживание с целью устранения имеющихся ошибок. E. Устройство растапливания жира выключено (относится только к фритюрницам на твердом кулинарном жире). F. Сгоревший плавкий предохранитель.	A. Температура фритюрницы должна быть у заданного значения. B. Температура масла в баке подпиточной системы должна быть выше 21°C (70°F). C. Убедитесь в наличии масла в баке автоматической подпиточной системы. Замените или заполните бак автоматической подпиточной системы и нажмите кнопку возврата подпиточной системы к исходным параметрам. В случае сохранения проблемы обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр. D. Обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр. E. Убедитесь в установке выключателя электропитания устройства растапливания жира в положение ON («Вкл.»). F. Проверьте плавкий предохранитель слева от блока автоматической подпиточной системы. Проверьте плавкий предохранитель под выключателем блока растапливания твердого кулинарного жира (при наличии такового блока в конструкции фритюрницы).

7.5 Поиск и устранение неисправностей системы наливного масла

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
На заполняется бак подпиточной системы.	A. Некорректная настройка параметров. B. Продолжается выполнение другой функции. C. Утилизационный клапан закрыт не полностью. D. Бак наливной системы пуст. E. Проблема с электромагнитным клапаном, насосом или выключателем.	A. Выключите и снова включите электропитание фритюрницы посредством извлечения и повторной вставки 5-контактного электрического управляющего кабеля в заднюю часть фритюрницы. B. В случае продолжающегося выполнения очистки масла или любой другой функции, или показе на экране контроллера сообщений FILTER NOW? YES/NO («Выполнить очистку масла сейчас» «Да/Нет»), CONFIRM YES/NO («Подтвердить» «Да/Нет»), или SKIM VAT («Удалить верхний слой

Проблема	Возможные причины	Меры по устранению
		загрязнений из обжарочной емкости») - дождитесь завершения процесса и повторите попытку. C. Убедитесь в полном закрытии утилизационного вентиля. D. Обратитесь в местную компанию по обслуживанию наливных систем. E. Обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.
Медленное заполнение бака подпиточной системы или обжарочной емкости.	A. Определение конкретного характера проблем насоса или маслопроводов не входит в объем работ оператора по поиску и устранению неисправностей.	A. Обратитесь в местную компанию по обслуживанию наливных систем.
Не заполняется обжарочная емкость.	A. Некорректная настройка параметров. B. Утилизационный вентиль закрыт не полностью. C. Бак наливной системы пуст. D. Неисправность насоса системы наливного масла RTI.	A. Выключите и снова включите электропитание фритюрницы посредством извлечения и повторной вставки 5-контактного электрического управляющего кабеля в задней части фритюрницы. B. Убедитесь в полном закрытии утилизационного вентиля. C. Обратитесь в местную компанию по обслуживанию наливных систем. D. Обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.

7.6 Коды журнала ошибок

Указания по входу в журнал ошибок см. в разделе 4.13.2.1.

Код	Сообщение об ошибке	Объяснение
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE («Разомкнутая цепь датчика температуры»)	Показания датчика температуры вне рабочего диапазона.
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED («Превышение предельной температуры 1»)	Температура масла выше 210°C (410°F) или - в странах ЕС - выше 202°C (395°F).
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED («Превышение предельной температуры 2»)	Размыкание термостата предельной температуры.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM («Неисправность термостата предельной температуры») DISCONNECT POWER («Отключите электропитание»)	Температура обжарочной емкости выше 238°C (460°F) из-за ошибки срабатывания термостата предельной температуры. Немедленно отключите электропитание фритюрницы и обратитесь в уполномоченный сервисный центр за содействием.
E19	HEATING FAILURE - XXX F or XXX C («Неисправность системы нагрева масла XXX F или XXX C»)	Неисправность пусковой цепи управления нагревом. Ошибка запираания контактора нагрева.
E25	HEATING FAILURE - BLOWER («Неисправность системы нагрева масла - нагнетательный вентилятор»)	Ошибка замыкания реле воздушного давления.
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL SERVICE («Неисправность системы нагрева масла - реле давления - обратитесь за содействием в сервисный центр»)	Ошибка размыкания реле воздушного давления.
E28	HEATING FAILURE - XXX F or XXX C («Неисправность системы нагрева масла XXX F или XXX C»)	Отказ и блокировка модуля зажигания фритюрницы.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE («Неисправность датчика системы автоматического поддержания уровня масла - обратитесь в сервисный центр»)	Показания резистивного датчика температуры платы автоматической подпиточной системы вне диапазона.
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE («Сливной кран не открыт - функции очистки и поддержания уровня масла отключены - обратитесь в сервисный центр»)	Сливным вентилем произведена попытка открытия, подтверждение отсутствует.
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE («Сливной кран не закрыт - функции очистки и поддержания уровня масла отключены - обратитесь в сервисный центр»)	Сливным вентилем произведена попытка закрытия, подтверждение отсутствует.

Код	Сообщение об ошибке	Объяснение
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE («Возвратный кран не открыт - функции очистки и поддержания уровня масла отключены - обратитесь в сервисный центр»)	Масловозвратным вентилем произведена попытка открытия, подтверждение отсутствует.
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE («Возвратный кран не закрыт - функции очистки и поддержания уровня масла отключены - обратитесь в сервисный центр»)	Масловозвратным вентилем произведена попытка закрытия, подтверждение отсутствует.
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE («Неисправность интерфейсной платы вентили, функции очистки и поддержания уровня масла отключены - обратитесь в сервисный центр»)	Потеря связи или неисправность интерфейсной платы управления вентилем.
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE («Неисправность автоматической периодической очистки масла - отказ датчика - очистка масла отключена - обратитесь в сервисный центр»)	Показания резистивного датчика температуры платы автоматической периодической фильтрации масла вне диапазона.
E39	CHANGE FILTER PAD («Замените фильтрующую прокладку»)	Истек 25-часовой таймер или фильтр загрязнен.
E41	OIL IN PAN ERROR («Ошибка из-за масла в лотке»)	Определение возможного наличия масла в фильтровальном лотке.
E42	CLOGGED DRAIN (Gas) («Засорение сливной системы - газовая фритюрница»)	Невозможность опустошения обжарочной емкости во время фильтрации масла.
E43	OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE («Неисправность датчика уровня масла - обратитесь в сервисный центр»)	Датчик уровня масла может быть неисправен.
E44	RECOVERY FAULT («Ошибка нагрева до рабочей температуры»)	Время нагрева до рабочей температуры превысило максимальное заданное значение.
E45	RECOVERY FAULT - CALL SERVICE («Ошибка нагрева до рабочей температуры - обратитесь в сервисный центр»)	Время нагрева до рабочей температуры превысило максимальное заданное значение в двух или более циклах.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL SERVICE («Отсутствует системная интерфейсная плата 1 - обратитесь в сервисный центр»)	Потеря связи или неисправность интерфейсной платы SIB 1.
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE («Дублирование идентификатора платы - обратитесь в сервисный центр»)	Два или несколько контроллеров имеют одинаковый идентификатор.
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL SERVICE («Ошибка контроллера пользовательского интерфейса - обратитесь в сервисный центр»)	Неизвестная ошибка контроллера.
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE («Ошибка локальной шины контроллеров - обратитесь в сервисный центр»)	Потеря связи между интерфейсными платами.
E54	USB ERROR («Ошибка USB-интерфейса»)	Отказ интерфейса USB в ходе обновления.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL SERVICE («Отсутствует системная интерфейсная плата 2 - обратитесь в сервисный центр»)	Потеря связи или неисправность интерфейсной платы SIB 2.
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE («Некорректная конфигурация типа энергии»)	Выберите корректный тип используемой энергии в настройках фритюрницы.
E62	VAT NOT HEATING - CHECK ENERGY SOURCE - XXXF OR XXXC («Обжарочная емкость не нагревается, проверьте источник энергии - XXX F или XXX C»)	Нагрев обжарочной емкости функционирует некорректно.
E63	RATE OF RISE («Скорость нагрева»)	Ошибка скорости повышения температуры во время испытания разогрева.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE («Неисправность платы интерфейса - системы очистки и поддержания уровня масла отключены - обратитесь в сервисный центр»)	Потеря связи или неисправность интерфейсной платы управления системой очистки.

Код	Сообщение об ошибке	Объяснение
E65	CLEAN OIB SENSOR – XXX F OR XXX C - CALL SERVICE («Произведите очистку датчика интерфейсной платы OIB - XXX F или XXX C - обратитесь в сервисный центр»)	Газовая фритюрница: возврат масла произведен - невозможность обнаружения масла датчиком. Произведите очистку датчика масла согласно указаниям раздела 6.6.2.
E66	DRAIN VALVE OPEN – XXXF OR XXXC («Открыт сливной вентиль - XXX F или XXX C»)	Сливной вентиль открыт во время готовки.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL SERVICE («Системная интерфейсная плата не сконфигурирована - обратитесь в сервисный центр»)	Контроллер включается в случае некорректной конфигурации интерфейсной платы SIB.
E68	OIB FUSE TRIPPED – CALL SERVICE («Сгорел или сработал предохранитель интерфейсной платы OIB - обратитесь в сервисный центр»)	Сработал предохранитель OIB интерфейсной платы VIB без возврата к исходному состоянию.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE – CALL SERVICE («Рецепты отсутствуют - обратитесь в сервисный центр»)	В контроллере отсутствуют параметры рецептов продуктов. Замените контроллер на идентичный с заводскими настройками.
E70	OQS TEMP HIGH («Высокая температура датчика контроля качества масла»)	Слишком высокая температура для получения корректного значения датчиком контроля качества масла. Температура фильтра находится в диапазоне 149°C - 191°C (300°F - 375°F).
E71	OQS TEMP LOW («Низкая температура датчика контроля качества масла»)	Слишком низкая температура для получения корректного значения датчиком контроля качества масла. Температура фильтра находится в диапазоне 149°C - 191°C (300°F - 375°F).
E72	TPM RANGE LOW («Низкий уровень содержания полярных соединений»)	Слишком низкий уровень содержания полярных соединений (TPM) для получения корректного значения датчиком контроля качества масла. Данная ситуация может иметь место после заливки свежего нового масла. В меню настроек может быть выбран некорректный тип масла. Датчик может не быть откалиброван для типа масла. См. таблицу с типами масел в соответствующем руководстве, док. 8197316. В случае сохранения проблемы обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.
E73	TPM RANGE HIGH («Высокий уровень содержания полярных соединений»)	Слишком высокий уровень содержания полярных соединений (TPM) для получения корректного значения датчиком контроля качества масла. Утилизируйте масло.
E74	OQS ERROR («Ошибка датчика контроля качества масла»)	Внутренняя ошибка датчика контроля качества масла. В случае сохранения проблемы обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.
E75	OQS AIR ERROR («Ошибка датчика контроля качества масла из-за наличия воздуха»)	Датчик контроля качества масла определил наличие воздуха в масле. Проверьте уплотнительные кольца и проверьте или затяните сетчатый экран для гарантирования невозможности проникновения воздуха в датчик контроля качества масла. В случае сохранения проблемы обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.
E76	OQS ERROR («Ошибка датчика контроля качества масла»)	Ошибка связи датчика контроля качества масла. Проверьте соединения датчика контроля качества масла. Выключите и снова включите всю группу фритюрниц. В случае сохранения проблемы обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ VIELA14-T, ПОКОЛЕНИЕ III LOV™

ПРИЛОЖЕНИЕ А. УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ НАЛИВНОЙ СИСТЕМЫ МАСЛА (RTI)

Примечание. Приведенные в настоящем руководстве указания касательно заполнения или утилизации масла наливных систем относятся к системе RTI. Данные указания могут быть не применимы к прочим системам наливного масла.

С.1.1 Наливные системы

Обычно находящиеся во дворе ресторана крупные емкости хранения масла наливных систем подсоединены трубопроводами к коллектору сзади фритюрницы. Оработанное масло откачивается из фритюрницы через нижний фитинг к утилизационным емкостям. Свежее масло подается во фритюрницу насосом из емкостей хранения через верхний фитинг (см. рис. 1). Снимите пластину и соедините маслопровод наливной системы RTI к фритюрнице (см. рис. 2).

Обязательно выключите и снова включите электропитание фритюрницы после изменения настроек подачи масла с коробочных контейнеров на наливную систему.



Соединение подачи свежего масла

Рис. 1

Соединение для оработанного масла

Схема соединений проводки RTI (за табличкой Dispose / «Утилизация»)



Рис. 2

⚠ ВНИМАНИЕ!
Запрещается добавлять ГОРЯЧЕЕ или ИСПОЛЬЗОВАННОЕ масло в бак автоматической подпиточной системы.

Предназначенные для использования наливной системы фритюрницы с уменьшенным потреблением масла LOV™ оснащены внутренним баком для свежего масла, поставляемым продавцом наливной системы. Снимите крышку и вставьте стандартный фитинг в бак, оставив металлическую крышку на ободке. Для перекачки масла насосом в или из контейнера используется один фитинг (см. рис. 3).



Рис. 3

Используемый для сброса индикатора низкого уровня масла автоматической подпиточной системы к исходным параметрам переключатель с самовозвратом также применяется при заполнении бака системы RTI. После нажатия кнопки возврата автоматической подпиточной системы к исходным параметрам нажатие и удерживание расположенного над баком переключателя с самовозвратом производит заполнение бака из емкости хранения наливной системы (см. рис. 4).

Нажмите и удерживайте кнопку возврата автоматической подпиточной системы к исходным параметрам для заполнения бака.*

ПРИМЕЧАНИЕ. НЕ переполняйте бак!

Указания по заполнению обжарочной емкости из наливной системы см. в разделе 5.3.9.



Рис. 4

* **ПРИМЕЧАНИЕ.** Запуск насоса системы RTI производится приблизительно через 12 секунд после нажатия кнопки возврата автоматической подпиточной системы к исходным параметрам. Повышение уровня масла в баке автоматической подпиточной системы может начаться только через 20 секунд. Заполнение бака обычно происходит в течение около трех минут. Заполнение раздельной обжарочной емкости может потребовать приблизительно одну минуту. Заполнение полноразмерной обжарочной емкости может потребовать приблизительно две минуты.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ VIELA14-T, ПОКОЛЕНИЕ III LOV™

ПРИЛОЖЕНИЕ В. Подготовка коробочного контейнера с опцией использования твердого кулинарного жира

1. Откройте вторую или третью дверцу с левой стороны фритюрницы и снимите хомут в отсеке для коробочного контейнера.
2. Прикрепите юстировочный кронштейн к нижней части скобы блока автоматической подпиточной системы гайками из комплекта поставки. См. рис. 1.
3. Расположите устройство для растапливания жира в передней части шкафа.
4. Вдвиньте планки устройства растапливания жира в направляющие пазы юстировочной скобы. См. рис. 2.
5. После вставки устройства растапливания жира в направляющие пазы юстировочного кронштейна следует установить поддон внутреннего бака для масла в желоб. См. рис. 3.
6. Установите крышку на устройство растапливания жира и вдвиньте штуцер трубки отбора масла в разъем. См. рис. 4.
7. Винтами из комплекта поставки прикрепите устройство растапливания жира к существующим отверстиям в нижней части внутренних направляющих с обеих сторон шкафа фритюрницы. См. рис. 5.
8. Прикрепите белые двухштырьковые соединители на задней стороне устройства растапливания жира и вставьте черный соединитель в выходной блок, см. рис. 6.
9. Убедитесь в установке выключателя электропитания устройства растапливания жира в положение ON («Вкл.»). См. рис. 7.



Рис. 1. Прикрепите юстировочный кронштейн к нижней стороне скобы блока автоматической подпиточной системы.

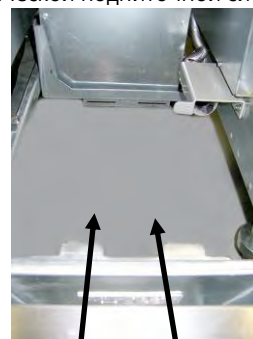


Рис. 2. Установите устройство растапливания жира в шкаф фритюрницы и вставьте планки в пазы юстировочной направляющей.



Рис. 3. Вставьте поддон внутреннего бака для масла в устройство растапливания жира.



Рис. 4. Установите крышку на устройство растапливания жира и вдвиньте трубку отбора масла в разъем.

Оранжевая кнопка используется для сброса системы к исходным параметрам после появления на дисплее сообщения о низком уровне масла.



Рис. 5. Прикрепите устройство растапливания жира к направляющим с обеих сторон.



Рис. 6. Прикрепите белые двухштырьковые соединители и вставьте черный соединитель во вспомогательный блок, см. рис. ***Обратите внимание: расположение черного соединителя может отличаться от показанного на фотографии.**



Выключатель электропитания устройства растапливания жира.

Рис. 7. Собранное устройство для растапливания жира показано установленным в требуемом месте.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА СЕРИИ VIELA14-T, ПОКОЛЕНИЕ III LOV™

ПРИЛОЖЕНИЕ Е. Указания по использованию устройства растапливания твердого кулинарного жира

Сброс системных параметров бака с маслом до исходных значений

- Убедитесь во включенном состоянии устройства растапливания жира.
- Заполните устройство кулинарным жиром.
- Подождите 2-3 часа до растапливания твердого жира. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** нажимать оранжевую кнопку до истечения требуемого для растапливания жира времени. В случае запроса подачи масла во фритюрницу до полного растапливания устройством жира на дисплее появится сообщение о низком уровне масла.
- По завершении растапливания жира нажмите и удерживайте оранжевую кнопку с целью отключения индикатора и возврата подпиточной системы к исходным параметрам.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ДОБАВЛЯТЬ** горячее масло в устройство растапливания жира. Температура контейнера с маслом не должна превышать 60°C (140°F). Добавляйте небольшие количества твердого жира в контейнер с целью обеспечения наличия достаточного количества масла для функционирования подпиточной системы.
- Для достижения наилучших результатов **НЕ ВЫКЛЮЧАЙТЕ** устройство растапливания твердого жира на ночь.
- Выключатель устройства растапливания жира также используется для возврата системы к исходным параметрам в случае достижения предельной температуры.



Выключатель
электропитания
устройства
растапливания
жира



Осторожно
поднимите
для добавления
жира.



ВНИМАНИЕ!

Поверхности нагревателя твердого кулинарного жира имеют высокую температуру. Запрещается прикасаться руками без защитных перчаток к нагревателю. Используйте средства индивидуальной защиты при добавлении жира в устройство растапливания.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ BIELA14-T GEN III LOV™

ПРИЛОЖЕНИЕ D. Использование датчика контроля качества масла (OQS)

D.1 Проверка значения TPM

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	При нажатии кнопки TPM, расположенной в верхнем правом углу, отображается последнее измерение TPM (содержание полярных соединений). При нажатии кнопки TPM отображаются измерения TPM за последние 30 дней. Нажмите кнопку-стрелку «назад» для возврата на главный экран.

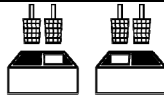
D.2 Очистка масла в ходе технического обслуживания с OQS или очистка в конце рабочего дня

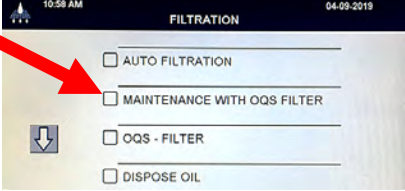
Для правильной работы системы необходимо ежедневно заменять фильтрующую прокладку или бумагу. Для правильной работы при значительных объемах или на предприятиях с 24-часовым режимом работы фильтрующую прокладку или бумагу необходимо заменять два раза в день.

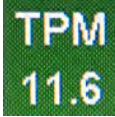
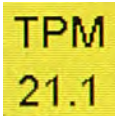
При появлении сообщения CLOSE DISPOSE VALVE (ЗАКР УТИЛ КРАН) закройте кран системы утилизации. Нажмите кнопку X для выхода.

УВЕДОМЛЕНИЕ
Фильтрующую прокладку или бумагу необходимо заменять ежедневно.

⚠ ОСТОРОЖНО
Сливайте во встроенный фильтр за один раз содержимое только одной обжарочной ванны во избежание переполнения и пролива горячего масла, которые могут стать причиной серьезных ожогов, случаев подкальзывания и падения.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Температура фритюрницы ДОЛЖНА быть на заданном уровне. Нажмите кнопку меню очистки масла.
	2. Выберите ЛЕВ ОБЖ ЕМК или ПРАВ ОБЖ ЕМК для отдельных обжарочных емкостей.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	3. Выберите MAINTENANCE WITH OQS FILTER (ОЧСТКА МАСЛА В ХОДЕ ТО С OQS).
MAINTENANCE FILTRATION? (ОЧИСТИТЬ МАСЛО ВО ВРЕМЯ ТО?)	4. Нажмите кнопку ✓ (галочка), чтобы начать очистку масла. При нажатии кнопки X очистка масла будет отменена и фритюрница продолжит нормальную работу.
WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (НАДЕНЬТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ – НАЖМИТЕ «ПОДТВЕРДИТЬ» ПО ЗАВЕРШЕНИИ)	5. Нажмите кнопку ✓ (галочка) после того, как будут надеты все средства личной защиты, включая теплостойкие перчатки.
ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (УСТАНОВИТЕ НА МЕСТО ФИЛЬТР ЛОТОК И КРЫШКУ)	6. Нажмите кнопку ✓ (галочка), если фильтровальный лоток и крышка установлены на место.
DRAINING IN PROGRESS (ВЫПОЛНЯЕТСЯ СЛИВ)	7. Никаких действий выполнять не требуется, пока масло сливается в фильтровальный лоток.
SCRUB VAT COMPLETE? (ЧИСТКА ОБЖ ЕМК ЗАВЕРШ?)	8. Очистите обжарочную емкость. Для электрических устройств очистите пространство между элементами. Нажмите кнопку ✓ (галочка) по завершении. ⚠ ОПАСНО Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.
CLEAN SENSORS? (ОЧИСТИТЬ ДАТЧ МСЛ?)	9. (Только для газовых устройств) Очистите датчик уровня масла не оставляющей царапин губкой (см. раздел 6.6.2 руководства по монтажу и эксплуатации). (Для всех фритюрниц) Очистите область вокруг датчиков АПО и АПМ отверткой или аналогичным предметом, чтобы удалить из нее все осадки (см. раздел 6.2.4 руководства по монтажу и эксплуатации), и нажмите кнопку ✓ (галочка) по завершении.
WASH VAT? (МЫТЬ ОБЖ ЕМК?)	10. Нажмите кнопку ✓ (галочка).
WASHING IN PROGRESS (ВЫПОЛНЯЕТСЯ ПРОМЫВКА)	11. Никаких действий выполнять не требуется, пока откроется возвратный кран и обжарочная емкость будет промыта маслом из фильтровального лотка.
WASH AGAIN? (МЫТЬ СНОВА?)	12. Насос очистки масла отключается. Если обжарочная емкость очищена от мусора, нажмите кнопку X для продолжения. Если остаются крошки, нажмите кнопку ✓ (галочка), и насос очистки масла запустится снова. Этот цикл будет повторяться, пока не будет нажата кнопка X.
RINSING IN PROGRESS (ВЫП. ОПОЛАСКИВАНИЕ)	13. Никаких действий выполнять не требуется, пока сливной кран закроется и насос очистки масла заполнит обжарочную емкость. Сливной кран откроется и будет выполнено ополаскивание обжарочной емкости.
RINSE AGAIN? (ПОВТ ОПОЛАСК?)	14. Если обжарочная емкость очищена от мусора, нажмите кнопку X для продолжения. Если требуется дополнительное ополаскивание, нажмите кнопку ✓ (галочка), и ополаскивание будет повторяться, пока не будет нажата кнопка X.
POLISH IN PROGRESS (ВЫП. ТОНКАЯ ОЧИСТКА)	15. Никаких действий выполнять не требуется, пока откроются сливной и возвратный краны и масло будет прокачиваться через обжарочную ванну в течение трех минут.
FILLING IN PROGRESS (ВЫПОЛНЯЕТСЯ ЗАПОЛНЕНИЕ)	16. Никаких действий выполнять не требуется, пока будет заполняться датчик контроля качества масла (OQS).
MEASURING OIL QUALITY (ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МАСЛА)	17. Никаких действий выполнять не требуется, пока датчик контроля качества масла (OQS) выполняет расчет значения качества масла.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
POLISH IN PROGRESS (ВЫП. ТОНКАЯ ОЧИСТКА)	18. Никаких действий выполнять не требуется, пока откроются сливной и возвратный краны и масло будет прокачиваться через обжарочную ванну в течение еще двух минут.
FILLING IN PROGRESS (ВЫПОЛНЯЕТСЯ ЗАПОЛНЕНИЕ)	19. Никаких действий выполнять не требуется, пока заполняется обжарочная емкость.
IS VAT FULL? (ОБЖ ЕМК ПОЛНА?)	20. Нажмите кнопку X, чтобы снова запустить насос, если уровень масла находится ниже отметки максимального уровня масла. * Нажмите кнопку ✓ (галочка), когда масло дойдет до отметки максимального уровня масла. Если обжарочная емкость заполнена не полностью, проверьте фильтровальный лоток, чтобы убедиться, что основной объем масла был возвращен. Фильтровальный лоток может содержать небольшое количество масла. После того, как в фильтровальном лотке не останется масла, нажмите кнопку ✓ (галочка).
TPM VALUE – ##.## (ЗНАЧ ТРМ – ##.##)	21. Нажмите кнопку ✓ (галочка - ДА) для продолжения. Если значение ТРМ находится ниже пределов НАСТРОЙКА OQS - ВЫП УТИЛ СКОРО и НАСТРОЙКА OQS - УТИЛ, переходите к шагу 24. Если значение ТРМ находится выше предела НАСТРОЙКА OQS - ВЫП УТИЛ СКОРО, переходите к шагу 22. Если значение ТРМ находится выше предела НАСТРОЙКА OQS - УТИЛ, переходите к шагу 23.
DISCARD SOON (ВЫП УТИЛ СКОРО) 	22. Нажмите кнопку ✓ (галочка - ДА) для продолжения. Переходите сразу к шагу 24.
DISCARD NOW (НАЧАТЬ УТИЛ) 	23. Нажмите кнопку ✓ (галочка - ДА) для продолжения. Переходите к пункту УТИЛИЗАЦИЯ из раздела 5.3.4/5. Нажмите кнопку X (НЕТ) для задержки утилизации.
	24. Контроллер отключится.
  	25. Если OQS = Текст и если значение ТРМ находится ниже пределов НАСТРОЙКА OQS - НАЧАТЬ УТИЛ и ВЫП УТИЛ СКОРО, значение ТРМ отображается в зеленом поле ТРМ в верхнем правом углу. Если OQS = Текст и если значение ТРМ находится ниже предела НАСТРОЙКА OQS - НАЧАТЬ УТИЛ, но выше предела ВЫП УТИЛ СКОРО, значение ТРМ отображается в желтом поле ТРМ в верхнем правом углу. Если OQS = Текст и если значение ТРМ находится выше предела НАСТРОЙКА OQS - НАЧАТЬ УТИЛ, значение ТРМ отображается в оранжевом поле ТРМ в верхнем правом углу. Масло потребуется утилизировать.

***ПРИМЕЧАНИЕ:** После выполнения очистки масла во время технического обслуживания некоторое количество масла может оставаться в лотке, и уровень масла может не вернуться на уровень перед началом очистки. Это нормальное явление. Если было выбрано ДА после двух попыток заполнения обжарочной емкости, включится функция автоматической подпитки для компенсации потерь масла при очистке.

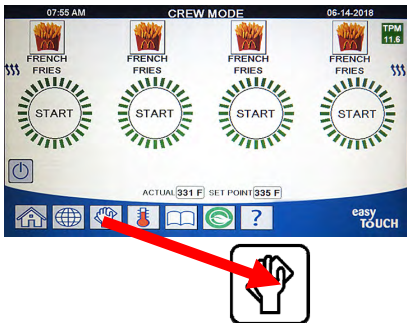
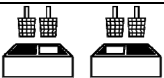
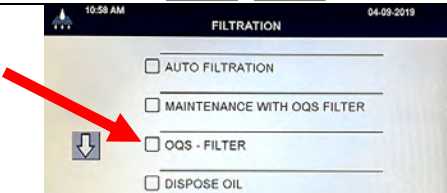
D.3 Очистка масла с датчиком контроля качества масла (OQS)

Очистка масла с датчиком контроля качества масла (OQS) — это функция очистки масла в обжарочной емкости, при которой снимаются показания для проверки TPM (содержания полярных соединений) в масле с помощью встроенного датчика OQS. Эта функция используется для определения окончания пригодности масла и необходимости его утилизации. Для правильной работы системы необходимо ежедневно заменять фильтрующую прокладку или бумагу. Для правильной работы при значительных объемах или на предприятиях с 24-часовым режимом работы фильтрующую прокладку или бумагу необходимо заменять два раза в день.

При появлении сообщения CLOSE DISPOSE VALVE (ЗАКР УТИЛ КРАН) закройте кран системы утилизации. Нажмите кнопку X (НЕТ) для выхода.

УВЕДОМЛЕНИЕ
Фильтрующую прокладку или бумагу необходимо заменять ежедневно.

ВНИМАНИЕ
Сливайте во встроенный фильтр за один раз содержимое только одной обжарочной ванны во избежание переполнения и пролива горячего масла, которые могут стать причиной серьезных ожогов, случаев подскользывания и падения.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Температура фритюрницы ДОЛЖНА быть на заданном уровне. Нажмите кнопку меню очистки масла.
	2. Выберите ЛЕВ ОБЖ ЕМК или ПРАВ ОБЖ ЕМК для отдельных обжарочных емкостей.
	3. Выберите OQS (датчик контроля качества масла) - FILTER (ОЧИСТКА).
OQS – FILTER NOW? (НАЧ ОЧСТК МСЛ С OQS?)	4. Нажмите кнопку ✓ (галочка - ДА), чтобы начать очистку масла. При нажатии кнопки X (НЕТ) очистка масла будет отменена и фритюрница продолжит нормальную работу.
OIL LEVEL TOO LOW (СЛИШКОМ НИЗКОЕ УРОВЕНЬ МАСЛА)	5. Отображается при слишком низком уровне масла в обжарочной ванне. Нажмите кнопку ✓ (галочка - ДА) для подтверждения этой проблемы и возврата в режим ожидания готовки. Убедитесь, что уровень масла в обжарочной ванне находится между двумя отметками уровня в задней части обжарочной ванны. Проверьте уровень масла в коробочном контейнере. Если уровень масла в коробочном контейнере не низкий, но это сообщение продолжает появляться, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
SKIM DEBRIS FROM VAT (СНЯТЬ ГРЯЗЬ С МСЛ ОБЖ ЕМК) PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (ПОДТВ КНОПКОЙ ПОСЛЕ ЗАВЕРШ)	6. Удалите крошки из масла в каждой емкости, насколько это возможно, выполняя движения шумовкой от передней к задней стороне. Это крайне важно для оптимизации срока пригодности масла и поддержания его качества. Нажмите кнопку ✓ (галочка - ДА) по завершении. Нажмите кнопку X для отмены очистки масла.
DRAINING IN PROGRESS (ВЫПОЛНЯЕТСЯ СЛИВ)	7. Никаких действий выполнять не требуется, пока масло сливается в фильтровальный лоток.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
WASHING IN PROGRESS (ВЫПОЛНЯЕТСЯ ПРОМЫВКА)	8. Никаких действий выполнять не требуется, пока откроется возвратный кран и обжарочная емкость будет промыта маслом из фильтровального лотка.  ОПАСНО Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.
FILLING IN PROGRESS (ВЫПОЛНЯЕТСЯ ЗАПОЛНЕНИЕ)	9. Никаких действий выполнять не требуется, пока будет заполняться датчик контроля качества масла (OQS).
MEASURING OIL QUALITY (ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МАСЛА)	10. Никаких действий выполнять не требуется, пока датчик контроля качества масла (OQS) выполняет расчет значения качества масла.
FILLING IN PROGRESS (ВЫПОЛНЯЕТСЯ ЗАПОЛНЕНИЕ)	11. Никаких действий выполнять не требуется, пока заполняется обжарочная емкость.
TPM VALUE - ##.## (ЗНАЧ ТРМ - ##.##)	12. Нажмите кнопку ✓ (галочка - ДА) для продолжения. Если значение ТРМ находится ниже пределов НАСТРОЙКА OQS - ВЫП УТИЛ СКОРО или НАСТРОЙКА OQS - УТИЛ, переходите к шагу 15. Если значение ТРМ находится выше предела НАСТРОЙКА OQS - ВЫП УТИЛ СКОРО, переходите к шагу 13. Если значение ТРМ находится выше предела НАСТРОЙКА OQS - УТИЛ, переходите к шагу 14.
DISCARD SOON (ВЫП УТИЛ СКОРО) 	13. Нажмите кнопку ✓ (галочка - ДА) для продолжения. Переходите сразу к шагу 15.
DISCARD NOW (НАЧАТЬ УТИЛ) 	14. Нажмите кнопку ✓ (галочка - ДА) для продолжения. Переходите к пункту УТИЛИЗАЦИЯ из раздела 5.3.4/5. Нажмите кнопку X (НЕТ) для задержки утилизации.
PREHEAT (ПРЕДВ НАГР)	15. Никаких действий выполнять не требуется, пока фритюрница нагревается до заданной температуры.
	16. Фритюрница готова к работе. Отображается после нагрева фритюрницы до заданной температуры.
TPM 11.6 TPM 21.1 TPM 28.3	17. Если OQS = Текст и если значение ТРМ находится ниже пределов НАСТРОЙКА OQS - НАЧАТЬ УТИЛ и ВЫП УТИЛ СКОРО, значение ТРМ отображается в зеленом поле ТРМ в верхнем правом углу. Если OQS = Текст и если значение ТРМ находится ниже предела НАСТРОЙКА OQS - НАЧАТЬ УТИЛ, но выше предела ВЫП УТИЛ СКОРО, значение ТРМ отображается в желтом поле ТРМ в верхнем правом углу. Если OQS = Текст и если значение ТРМ находится выше предела НАСТРОЙКА OQS - НАЧАТЬ УТИЛ, значение ТРМ отображается в оранжевом поле ТРМ в верхнем правом углу. Масло потребует утилизировать.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если масло было не полностью возвращено в процессе очистки, система может запустить функцию незавершенной очистки масла.



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM



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

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

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

Part Number FRY_IOM_8197705 10/2022