

Frymaster

Модели BIELA14-T и BIGLA30-T
LOV - С Уменьшенным Потреблением Масла

Ежедневное обслуживание

- FR 6 D1 Очистка фритюрницы
FR 6 D2 Обслуживание системы
очистки масла

Еженедельное обслуживание

- FR 6 W1 Очистка задней
стороны фритюрницы и
участка за фритюрницей

Обслуживание каждые две недели

- FR 6 B1 Калибровка фритюрницы

Ежемесячное обслуживание

- FR 6 M1 Калибровка времени
разогрева фритюрницы
до рабочей температуры
FR 6 M2 Очистка датчика масла

Ежеквартальное обслуживание

- FR 6 Q1 Полная очистка масла
системы с коробочным
онтейнером
FR 6 Q2 Полная очистка масла
наливной системы
FR 6 Q3 Проверка датчика
предельной температуры
FR 6 Q4 Осмотр уплотнительного
кольца
FR 6 Q5 Очистка нагнетательного
вентилятора воздуха
горения

Ежегодное обслуживание

- FR 6 A1-T Технический осмотр
(только электрические
фритюрницы)
FR 6 A2-T Технический осмотр
(только газовые
фритюрницы)

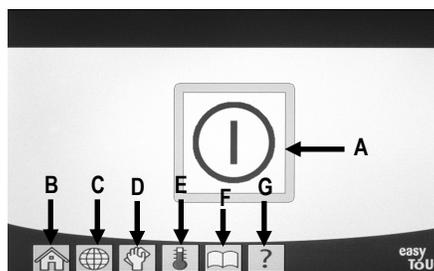
07/2018



Russian / Русский язык

Контроллер M4000

A. Кнопка включения электропитания ON/OFF («ВКЛ./ВЫКЛ.»). **B.** Кнопка HOME («НАЧАЛЬНАЯ СТРАНИЦА»). **C.** Кнопка LANGUAGE CHANGE («ВЫБОР ЯЗЫКА»). Кнопки PRODUCT («ВЫБОР ПРОДУКТА»). **D.** Кнопка FILTER («ОЧИСТКА МАСЛА»). **E.** Кнопка TEMPERATURE («ПРОСМОТР ТЕМПЕРАТУРЫ»). **F.** Кнопка MENU («МЕНЮ»). **G.** Кнопка INFORMATION («ИНФОРМАЦИЯ»).

**Газовая фритюрница модели BIGLA30-T**

A. Контроллер M4000. **B.** Предварительный сетчатый фильтр.
C. Фильтровальный лоток. **D.** Коробочный контейнер масла.
E. Кнопка сброса параметров подпиточной системы.

⚠ Опасности

Данные значки предупреждают о возможной опасности получения травм.

⚠ Опасности от оборудования

Данный значок выделяет информацию, которая позволит предотвратить повреждение оборудования при выполнении работ.

★ Советы

Данным значком отмечены полезные советы по выполнению работ.

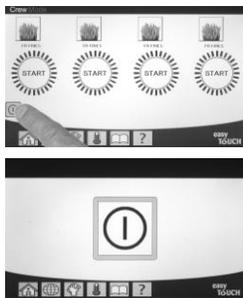
Цель	Удалите карамелизованное масло из фритюрницы и произведите очистку втулки нагревательного элемента.		
Требуемое время	Пять (5) минут на подготовку	Пятнадцать (15) минут на выполнение - по пять (5) минут на каждую емкость	
Время суток	В часы малой нагрузки	Для круглосуточных ресторанов: ночью или в часы малой нагрузки	
Обозначения опасности	Горячее масло	Горячие поверхности	Острые объекты или поверхности
	Химические вещества	Электричество	

Инструменты и расходные материалы

Держатель и жаростойкая мочалка Ecolab	Не оставляющая царапин мочалка	Термостойкие неопреновые перчатки для работ по очистке масла	Фартук, термостойкий	Чистящее вещество KAY® QSR	Щиток-маска	Стержень для чистки фритюрниц Fryer's Friend
Обезжиривающий раствор KAY® QSR	Diversey McD MD	Универсальный суперконцентрат KAY® SolidSense (APSC)	Пулверизатор с концентратом Diversey McD UR	Ведро с чистыми салфетками, смоченными в дезинфицирующем растворе	Бумажное полотенце	

Методика

- 1 Выключите фритюрницы**
Установите выключатели электропитания фритюрниц в положение OFF («Выкл.»).



- 2 Наденьте средства индивидуальной защиты!**
Обязательно используйте одобренные компанией McDonald's средства индивидуальной защиты, включая термостойкий фартук, лицевую маску и перчатки.



Запрещается выполнять действия данной методики на нескольких обжарочных емкостях одновременно.



Горячее масло

Горячее масло может стать причиной тяжелых ожогов.

- 3 Произведите очистку переднего и боковых участков втулки нагревательного элемента (относится только к электрическим фритюрницам)**
Надев термостойкие перчатки, плотно закройте обжарочные емкости крышками.



Горячее масло



Горячие поверхности

Нанесите небольшое количество средства для очистки фритюрниц QSR Fryer Cleanser на жаростойкую или не оставляющую царапин мочалку (относится только к электрическим фритюрницам)
Произведите очистку втулки нагревательного элемента и близлежащих участков корпуса фритюрницы.



По завершении очистки сотрите остатки чистящего вещества смоченной в дезинфицирующем растворе салфеткой. **Избегайте падения капель с салфетки в горячее масло.**

Снимите крышки и извлеките опорные стойки корзины при помощи стержня для очистки фритюрниц Fryer's Friend (расположите все компоненты поблизости). Поднимите нагревательные элементы при помощи стержня для очистки фритюрниц Fryer's Friend.



Закройте емкости крышками и сотрите излишки масла с нагревательных элементов бумажным полотенцем.



4 Произведите очистку участка под втулкой нагревательного элемента (относится только к электрическим фритюрницам).

Нанесите небольшое количество средства для очистки фритюрниц QSR Fryer Cleanser на жаростойкую или не оставляющую царапин мочалку.

Произведите очистку нижней стороны втулки нагревательного элемента и близлежащих участков корпуса фритюрницы.

По завершении очистки сотрите остатки чистящего вещества смоченной в дезинфицирующем растворе салфеткой. **Избегайте падения капель с салфетки в горячее масло.**

Снимите крышку. При помощи стержня для очистки фритюрниц Fryer's Friend опустите нагревательные элементы и установите на место опорную стойку для корзины.



5 Протрите поверхности

Распылив обезжиривающий раствор или чистящее вещество McD MD / McD UR на чистое бумажное полотенце, смоченное в дезинфицирующем растворе, тщательно протрите все поверхности фритюрницы с целью удаления загрязнений и пятен. Избегайте падения капель с салфетки в горячее масло. Дождитесь высыхания поверхностей.



 Горячие поверхности

 Горячее масло

Масло во фритюрнице может иметь очень высокую температуру.

 Опасность от оборудования

Во время очистки оборудования избегайте попадания капель воды на компоненты электротехнической аппаратуры.

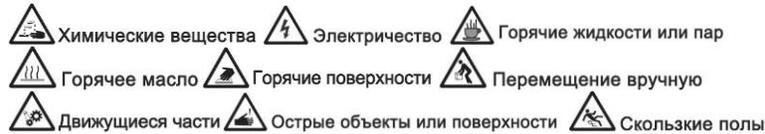
6 Повторите выполненные действия на остальных емкостях

Цель Очистка обжарочной емкости от крошек и тщательная фильтрация масла с целью продления срока годности масла

Требуемое время Пять (5) минут на подготовку Десять (10) минут на обжарочную емкость

Время суток В часы малой нагрузки.

Обозначения опасности



Инструменты и расходные материалы



Методика

1 Нажмите кнопку FILTER («Очистка масла»)

Убедитесь во включенном состоянии фритюрницы и высокой температуре масла для достижения наилучших результатов очистки. Нажмите кнопку FILTER («Очистка масла») в нижней части экрана для входа в меню очистки.

Запрещается выполнять действия данной методики на нескольких обжарочных емкостях одновременно.

2 Выберите пункт Maintenance Filter («Техническое обслуживание системы очистки масла»)

Выберите из списка и нажмите пункт MAINTENANCE FILTER («ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ СИСТЕМЫ ОЧИСТКИ МАСЛА»).



Продолжение ►

3 Нажмите кнопку с галочкой ✓

На дисплее контроллера появится сообщение MAINTENANCE FILTRATION? («ВЫПОЛНИТЬ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ СИСТЕМЫ ОЧИСТКИ МАСЛА?»).

Нажмите кнопку с галочкой ✓ для продолжения.

Нажмите кнопку X для отказа NO («НЕТ») и возврата системы управления в нормальный режим функционирования.



4 Наденьте средства индивидуальной защиты!

Обязательно используйте одобренные компанией McDonald's средства индивидуальной защиты, включая термостойкий фартук, лицевую маску и перчатки.

Нажмите кнопку с галочкой ✓.



Продолжение ►

Горячее масло

Горячее масло может стать причиной тяжелых ожогов.

5 Проверка фильтровального лотка

Убедитесь в надлежащей установке фильтровального лотка и крышки.

Нажмите кнопку с галочкой ✓.

В данный момент, производится слив масла из обжарочной емкости.



Совет

Наличие символа “P” на экране контроллера указывает на некорректную установку фильтровального лотка.

6 Поднимите нагревательные элементы (относится только к электрическим фритюрницам)

После слива масла поднимите нагревательные элементы.



Горячие поверхности

Во избежание ожогов надевайте защитные перчатки при подъеме нагревательных элементов.



Опасность от оборудования

Проявляйте осторожность во избежание повреждения шупа в центральной части нагревательных элементов.

7 Отмывка внутренней поверхности обжарочной емкости

Нанесите небольшое количество чистящего средства KAY QSR на жаростойкую мочалку с держателем или не оставляющую царапин мочалку и произведите очистку стенок, углов и дна внутри обжарочной емкости.

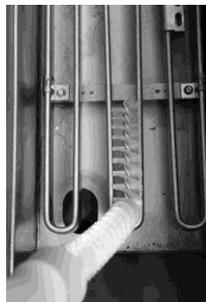
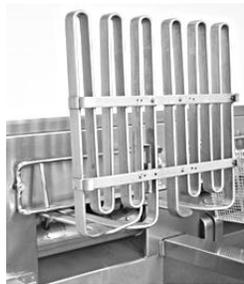
При помощи жаростойкой щетки удалите загрязнения с нагревательных элементов (относится только к электрическим фритюрницам), из углов обжарочных емкостей и прочих труднодоступных местах.



Опасность от оборудования

Проявляйте осторожность во избежание повреждения датчиков.

По завершении нажмите кнопку с галочкой ✓.



Продолжение ▶

8 Произведите очистку и отмойте датчики масла

Нанесите чистящее средство на жаростойкую мочалку с держателем или не оставляющую царапин мочалку и удалите карамелизированное масло с датчиков (относится только к газовым фритюрницам). Сотрите остатки чистящего вещества бумажными полотенцами.

Удалите отложения с участков вокруг датчиков автоматической подпиточной (АТО) и системы периодической фильтрации (АИФ) - относится ко всем фритюрницам. Для очистки участков вокруг датчиков используйте отвертку или подобный предмет. Проявляйте осторожность во избежание повреждения датчиков.

По завершении нажмите кнопку с галочкой ✓.



9 Промывка

На дисплее контроллера отображается сообщение WASH VAT? («ПРОМЫТЬ ОБЖАРОЧНУЮ ЕМКОСТЬ?»). Опустите нагревательные элементы (относится только к электрическим фритюрницам) и нажмите кнопку ✓. Во время протекания масла через дисплее контроллера будет показываться сообщение WASHING IN PROGRESS («ВЫПОЛНЯЕТСЯ ПРОМЫВКА»).



10 Повторная промывка

По завершении цикла мойки на дисплее появится сообщение WASH AGAIN? («МЫТЬ СНОВА?»). При отсутствии загрязнений в обжарочной емкости нажмите кнопку X. В противном случае нажмите кнопку ✓ для повторения шага 9.



11 Ополаскивание

Во время наполнения и последующего слива масла из обжарочной емкости на дисплее контроллера будет показываться сообщение RINSING IN PROGRESS («ВЫПОЛНЯЕТСЯ ОПОЛАСКИВАНИЕ»).



Продолжение ▶

- 12 Повторное ополаскивание**
По завершении цикла на дисплее появится сообщение RINSE AGAIN? («ОПОЛОСНУТЬ СНОВА?»). При отсутствии загрязнений в обжарочной емкости нажмите кнопку X. В противном случае нажмите кнопку ✓ для повторения шага 11.



- 13 Тонкая очистка масла**
На дисплее контроллера появится сообщение POLISH? («ПРОИЗВЕСТИ ТОНКУЮ ОЧИСТКУ МАСЛА?»). Для подтверждения нажмите кнопку с галочкой ✓. Во время циркуляции масла по системе очистки в течение 5 минут на дисплее контроллера будет показываться сообщение POLISHING («ВЫПОЛНЯЕТСЯ ТОНКАЯ ОЧИСТКА») попеременно с таймером оставшегося времени цикла.



- 14 Заполнение обжарочной емкости**
По завершении цикла тонкой очистки на дисплее появится сообщение FILL VAT? («ЗАПОЛНИТЬ ОБЖАРОЧНУЮ ЕМКОСТЬ?»). Для подтверждения нажмите кнопку с галочкой ✓.



- 15 Подтвердите заполнение обжарочной емкости**
По заполнении обжарочной емкости на дисплее появится сообщение VAT FULL? («ОБЖАРОЧНАЯ ЕМКОСТЬ ЗАПОЛНЕНА?»). Нажмите кнопку X для повторного запуска насоса, если обжарочная емкость **НЕ** заполнена маслом. По заполнении обжарочной емкости нажмите кнопку с галочкой ✓.



Продолжение ►

- 16 Включение электропитания**
Нажмите кнопку электропитания для включения контроллера и возврата фритюрницы в нормальный режим функционирования.



★ Совет

При необходимости замены фильтрующей прокладки на дисплее будет показываться напоминание CHANGE FILTER PAD? («ЗАМЕНИТЬ ФИЛЬТРУЮЩУЮ ПРОКЛАДКУ?»). Нажатие кнопки ✓ производит удаление сообщения, которое, однако, будет показываться каждые 4 минуты до замены фильтровальной прокладки или бумажного фильтрующего элемента.



- 17 Извлечение фильтровального лотка**

Откройте дверь шкафа фритюрницы и слегка вытяните фильтровальный лоток. Дождитесь прекращения падения капель до полного извлечения лотка.

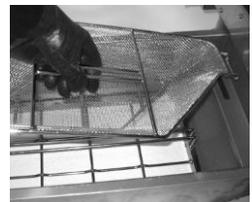


⚠ Горячие поверхности

Фильтровальный лоток может иметь высокую температуру! Надевайте защитные перчатки для предотвращения серьезных ожогов!



- 18 Извлечение корзины для крошек**
Извлеките устройство сбора крошек из фильтровального лотка. Сотрите масло и крошки в корзине для крошек. Промойте корзину для крошек мыльным раствором и тщательно прополощите горячей водой.



- 19 Извлечение прижимной рамки фильтра**

Извлеките прижимную рамку фильтра и очистите в мойке с горячим раствором дезинфицирующего универсального суперконцентрата KAY SolidSense (APSC) или чистящим раствором McD HA. **Тщательно** прополощите горячей водой.



Продолжение ►

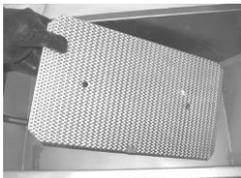
20 Извлечение фильтрующей прокладки или бумажного фильтрующего элемента из лотка

Вытяните фильтрующую прокладку или бумажный фильтрующий элемент из лотка и утилизируйте.



21 Извлечение нижнего сетчатого фильтра

Вытяните нижний сетчатый фильтр и тщательно очистите в мойке с горячим раствором дезинфицирующего универсального суперконцентрата KAY SolidSense (APSC) или чистящим раствором McD HA. **Тщательно** прополоскайте горячей водой.



22 Очистка фильтровального дренажного лотка

Сотрите масло и крошки с фильтровального лотка.



23 Обратная сборка

Соберите компоненты в обратном порядке, сначала разместив нижний сетчатый фильтр в фильтровальный лоток и, далее, новую фильтрующую прокладку, прижимную рамку и корзину для сбора крошек.



Совет

Убедитесь в полном осушении фильтровального лотка, нижнего сетчатого фильтра, фильтрующей прокладки, прижимной рамки и корзины для сбора крошек перед установкой фильтрующей прокладки в лоток в связи с опасностью растворения прокладки водой.

Цель	Обеспечение высокого качества обжарки продуктов и снижение вероятности возникновения пожара на участках возле фритюрницы	
Требуемое время	Пять (5) минут на подготовку	Сорок пять (45) минут на выполнение
Время суток	После закрытия	Для круглосуточных ресторанов: ночью или в часы малой нагрузки
Обозначения опасности		

Инструменты и расходные материалы



Методика

- 1 Выключите фритюрницы**
Установите все выключатели электропитания фритюрниц в положение OFF («ВЫКЛ.»).



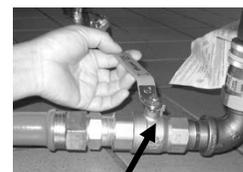
- 2 Извлеките и опустошите жироборный желоб и чашку**
Демонтируйте жироборный желоб из вытяжного колпака фритюрницы. Извлеките жироборную чашку из вытяжного колпака фритюрницы. Желоб и чашка расположены под фильтрами вытяжного колпака фритюрницы. Вылейте масло из желоба и чашки в утилизационную тележку.



Масло в желобе и чашке может иметь очень высокую температуру. Наденьте защитные перчатки.

Продолжение ►

- 3 Перекройте и отсоедините газопровод**
Данные действия выполняются только на газовых фритюрницах.



Ручной отключающий кран

Перекройте подачу газа при помощи ручного отключающего крана. Ручной отключающий кран находится на подающем газопроводе до быстроразъемного штуцера. Отсоедините газопровод от фритюрницы посредством расцепления быстроразъемного штуцера.

Опасность от оборудования
Перекрытие подачи газа производите только при помощи ручного отключающего крана.
Запрещается использовать быстроразъемные штуцеры для перекрытия подачи газа.

Продолжение ►

4 Произведите подготовку фритюрницы к выполнению действий методики

Сбросьте блокираторы роликов фритюрницы.

Поднимите покрывающую деталь (при оснащении фритюрницы таковой) достаточно высоко до снятия брызгозащитного фартука с полки системы очистки масла. Осторожно откатите фритюрницу от жаростойкой стены до открывания полки системы очистки масла.

Зафиксируйте покрывающую деталь (при оснащении фритюрницы таковой). Разместите крышки на всех обжарочных емкостях.

Откатите фритюрницу от жаростойкой стены до получения возможности произвести уборку за фритюрницей.



Горячее масло

Масло во фритюрнице может иметь очень высокую температуру. Во избежание разбрызгивания откатывайте фритюрницу медленно. Наденьте защитные перчатки.

5 Отсоедините фритюрницу от источника электропитания

Выньте штепсель электрического кабеля фритюрницы из стенной розетки. Слегка раскачивайте корпус штепселя при извлечении из розетки.



Электричество

6 Произведите очистку фильтров фритюрницы

Извлеките фильтры из вытяжного колпака фритюрницы. Уложите фильтры в трехсекционную мойку и замочите в горячем растворе универсального суперконцентрата (APSC) KAY® SolidSense™ или Diversey McD HA.



Химические вещества

Универсальный суперконцентрат (APSC) KAY® SolidSense™ или Diversey McD HA



Продолжение ►

7 Отмойте участок за фритюрницей

Шпателем очистите все мягкие жировые отложения и твердый нагар с участка за фритюрницей.

Последовательность выполнения очистки участков: доступные части вытяжной трубы, задняя и боковые стенки вытяжного колпака, и выемка фильтра фритюрницы.

В электрических фритюрницах: далее шпателем отскребите все мягкие жировые отложения и твердый нагар со всех металлических поверхностей фритюрницы. По завершении очистки перейдите к шагу 8.

В газовых фритюрницах: далее шпателем отскребите все мягкие жировые отложения и твердый нагар с заслонки дымохода, всех металлических поверхностей фритюрницы и компонентов системы горения.

Во время очистки газовых фритюрниц проявляйте осторожность с целью предотвращения падения мягких жировых отложений и твердого нагара в проем дымохода.



Опасность от оборудования

Избегайте повреждения пожарозащитной перемычки в нижней части вытяжной трубы. В случае повреждения перемычки произойдет автоматическое задействование системы пожаротушения.



Продолжение ►

Очистка задней стороны фритюрницы и участка за фритюрницей (продолжение)

8 Произведите очистку участка за фритюрницей

Нейлоновой щеткой и щеткой Hi-Lo с жесткой щетиной вымойте горячим раствором универсального суперконцентрата (APSC) KAY® SolidSense™ или Diversey McD HA все участки, упомянутые в шаге 7. Произведите очистку оттертых скребком участков в указанном в шаге 7 порядке. Щеткой Hi-Lo с жесткой щетиной вымойте пол вокруг фритюрницы.

Протрите начисто и досуха все вымытые участки.



Скользкие полы

Оттертые скребком участки пола могут быть влажными.

9 Обратитесь к руководителю с запросом на проведение осмотра участка выполненных работ

Пригласите руководителя для осмотра и подтверждения качества очистки фритюрницы. Следуйте указаниям руководителя при необходимости повторной очистки отдельных участков.

10 Вымойте опорные стойки и ролики фритюрницы

При помощи нейлоновой щетки вымойте горячим раствором универсального суперконцентрата (APSC) KAY® SolidSense™ или Diversey McD HA все опорные стойки и ролики фритюрницы. Протрите детали бумажными салфетками насухо.

11 Вымойте шваброй пол вокруг фритюрницы

Шваброй и горячим раствором универсального суперконцентрата (APSC) KAY® SolidSense™ вымойте пол вокруг фритюрницы.



Скользкие полы

Вымытые участки пола могут быть влажными.



Продолжение ►

12 Дождитесь высыхания вымытых поверхностей

Дождитесь высыхания всех поверхностей фритюрницы, стен и пола.



13 Соедините фритюрницу к источнику электропитания

Медленно подкатите фритюрницу к электрической розетке на расстояние, достаточное для вставки штепселя. Вставьте штепсель электрического кабеля в розетку.



Электричество



Горячее масло

Масло во фритюрнице может иметь очень высокую температуру. Во избежание разбрызгивания откатывайте фритюрницу медленно.



14 Произведите подготовку фритюрницы к эксплуатации

Подкатите фритюрницу вперед до полки системы очистки масла. Снимите крышки обжарочных емкостей. Поднимите переднюю часть покрывающей детали до снятия брызгозащитного фартука с полки системы очистки масла, и осторожно вкатите фритюрницу на место установки.



15 Соедините фритюрницу к газопроводу

Данные действия выполняются только на газовых фритюрницах.

Проверьте быстроразъемный штуцер фритюрницы на отсутствие жировых загрязнений. При необходимости протрите быстроразъемный штуцер насухо. Соедините муфту газопровода.



Опасность от оборудования

Перед подачей газа убедитесь в полном сцеплении и блокировке быстроразъемного штуцера.



Продолжение ►

Очистка задней стороны фритюрницы и участка за фритюрницей (продолжение)

16 Установите фильтры и жиросборный желоб фритюрницы

Заблокируйте колеса. Установите фильтры и жиросборный желоб в вытяжной колпак фритюрницы.



17 Включите подачу газа

Данные действия выполняются только на газовых фритюрницах.



Установите ручной отключающий кран системы подачи газа в положение ON («ВКЛ.»). Включите контроллер с целью проверки системы зажигания горелок. После успешной проверки выключите контроллер.

18 Произведите очистку участков за другими фритюрницами

Повторите шаги 1-17 на остальных фритюрницах.



Цель	Соответствие требованиям стандартов качества пищевых продуктов	
Требуемое время	Одна (1) минута на подготовку	Пять (5) минут на выполнение по достижении фритюрницей температуры готовки. Для нагрева до заданной температуры после запуска устройству требуется около 45 минут.
Время суток	При открытии	Для круглосуточных ресторанов: в часы малой нагрузки
Обозначения опасности	 Горячее масло  Горячие поверхности	

Инструменты и расходные материалы



Пирометр с зондом для измерений на поверхности гриля



Термостойкие неопреновые перчатки

Методика

1 Произведите калибровку пирометра

Наполните льдом стакан для горячих напитков и долейте напитка до верха льда. Стакан должен быть наполнен на 50% льдом и на 50% водой.

Разместите датчик в воду

Разместите датчик в воду со льдом, непрерывно помешивая содержимое до стабилизации значения температуры.

Снимите показания температуры

Измеренное значение должно быть около 0°C (32°F) плюс-минус 1°C (2°F). В противном случае необходимо произвести калибровку, ремонт или замену пирометра. Методики калибровки, проверки и регулировки пирометра приведены в документации изготовителя прибора.



Продолжение ►

2 Включите фритюрницу и нагрейте масло

Для включения фритюрницы нажмите кнопку Вкл./Выкл. (On/Off). Выберите продукт для готовки. Дождитесь нагревания масла до температуры готовки и выключите фритюрницу.



3 Проверьте уровень масла

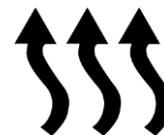
Проверьте уровень масла после нагрева до температуры готовки. При слишком высоком уровне следует слить масло до отметки (слив производится в лоток или устройство утилизации). При слишком низком уровне добавьте масло до отметки.



Слишком высокая температура масла во фритюрнице. Наденьте защитные перчатки.

4 Включите обжарочную емкость

Подождите трехкратного включения-выключения обжарочной емкости. Во время нагрева фритюрницы светится соответствующий индикатор.



Продолжение ►

Калибровка температурных зон гриля (продолжение)

5 Снимите показания температуры масла

Разместите игольчатый зонд пиromетра в горячее масло до уровня около 2,5 см (1 дюйм.) от наконечника. Наконечник щупа должен находиться на глубине около 7,6 см (3 дюйм.) от поверхности масла. Дождитесь стабилизации значения температуры.



6 Показ значения температуры на дисплее фритюрницы

Нажмите кнопку температуры на соответствующей обжарочной емкости. На экране будет отображаться значение температуры масла в обжарочной емкости.



7 Сравните значения температуры

Сравните результаты измерения температуры пиromетра с показаниями на экране.



При расхождении значений в пределах 3°C (5°F) необходимость в регулировке установки температуры отсутствует.

В случае расхождения значений на 3°C (5°F) и более следует обратиться в уполномоченный сервисный центр.

8 Повторите указанные действия на другой стороне фритюрницы с отдельными обжарочными емкостями

При работе с полноразмерной (цельной) обжарочной емкостью пропустите данный шаг и перейдите к п. 9.

При работе с отдельными обжарочными емкостями выполните шаги 5-7 на другой стороне фритюрницы.



Продолжение ►

9 Завершите проверку калибровки

По выполнении шагов 5-7 на всех обжарочных емкостях фритюрницы нажмите кнопку включения электропитания с целью завершения проверки.



10 Выполните калибровку остальных фритюрниц

Повторите шаги 1-9 на остальных фритюрницах.



Цель	Соответствие требованиям стандартов по безопасности и качеству жареных пищевых продуктов	
Требуемое время	Одна (1) минута на подготовку	Пять (5) минут на выполнение
Время суток	При открытии	Для круглосуточных ресторанов: в утренние часы
Обозначения опасности	 Горячее масло	 Горячие поверхности

Инструменты и расходимые материалы



Бумага и карандаш

Методика

- 1 Включите фритюрницу**
Для включения фритюрницы нажмите кнопку On/Off («Вкл./Выкл.»). На дисплее будет отображаться сообщение PREHEAT («ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ») или START («ЗАПУСК»).



- 2 Проверьте предыдущее время разогрева фритюрницы до рабочей температуры**

Контроллер автоматически регистрирует время разогрева до рабочей температуры при каждом повышении температуры от 121°C до 149°C (от 250°F до 300°F).

Нажмите кнопку ? (вопросительный знак). Нажмите кнопку RECOVERY («РАЗОГРЕВ»). На обоих дисплеях будет показываться предыдущее время разогрева фритюрницы до рабочей температуры. Запишите показанное значение.

Примечание. При использовании твердого кулинарного жира следует перемешивать жир в ходе нагрева фритюрницы от температуры растапливания и до достижения температуры 121°C (250°F) во избежание увеличения времени разогрева из-за крупных кусков жира.



Продолжение ►

- 3 Сравните предыдущее и допустимое время разогрева фритюрницы до рабочей температуры**

Допустимое время разогрева электрических фритюрниц составляет менее одной минуты сорока секунд (1:40). Допустимое время разогрева газовых фритюрниц составляет менее двух минут двадцати пяти секунд (2:25).

Эксплуатационные характеристики фритюрницы считаются приемлемыми, если записанное ранее время разогрева меньше допустимого значения. Перейдите к шагу 5.

В противном случае эксплуатационные характеристики фритюрницы считаются неприемлемыми. Перейдите к следующему шагу.



Продолжение ►

4 При необходимости произведите регулировку фритюрницы

Ниже приводится описание проверок, выполняемых в случае выхода периода разогрева фритюрницы за допустимые пределы. Устраните проблемы по мере обнаружения.

В электрических фритюрницах: убедитесь в надежности вставки электрического штепселя большого размера в розетку. Устраните проблемы по мере обнаружения.

В газовых фритюрницах: проверьте элементы системы горения. Отрегулируйте расположение элементов по мере необходимости.

В газовых фритюрницах: проверьте расход воздуха и вентилятор подачи воздуха горения. Устраните проблемы по мере обнаружения.

В газовых фритюрницах: проверьте состояние беспламенных горелок.

Дополнительную информацию см. в разделе «Поиск и устранение неисправностей» руководства пользователя.

5 Повторите выполненные действия по калибровке на остальных фритюрницах

Повторите шаги 1-4 на остальных фритюрницах.



Продолжение ►

6 Повторно проверьте время разогрева фритюрницы до рабочей температуры

В случае неудовлетворительных результатов калибровки обратитесь в службу технической поддержки компании Frymaster по тел. +1-800-551-8633.



Цель	Удаление карамелизованного масла из фритюрницы во избежание поломки нагревательного элемента.	
Требуемое время	Пять (5) минут на подготовку	Пятнадцать (15) минут на выполнение - по пять (5) минут на каждую емкость
Время суток	В часы малой нагрузки.	

Обозначения опасности

 Горячее масло
  Горячие поверхности
  Химические вещества
  Горячие жидкости или пар

Инструменты и расходные материалы



Методика

1 Подготовьте инструменты и материалы для очистки датчика масла, выключите фритюрницу

Наденьте термостойкие перчатки, жаростойкий фартук и щиток-маску. Указанные средства индивидуальной защиты должны быть надеты в ходе производства всех работ данной методики.

Запрещается выполнять действия данной методики на нескольких обжарочных емкостях одновременно.

Нажмите кнопку On/Off («Вкл./Выкл.») для выключения фритюрницы.



2 Нажмите кнопку FILTER («ОЧИСТКА МАСЛА»)

Нажмите кнопку FILTER («ОЧИСТКА МАСЛА») в нижней части экрана для входа в меню очистки.



3 Выберите пункт меню Drain Oil («Слить масло»)

Выберите из списка меню пункт DRAIN OIL («СЛИТЬ МАСЛО»).



Продолжение ▶

4 Нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES / «ДА»)

На дисплее контроллера показывается сообщение OIL IN DRAIN PAN? («СЛИТЬ МАСЛО В ЛОТОК?»).

Нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES / «ДА») для продолжения.



5 Слив масла

В данный момент, производится слив масла из обжарочной емкости.



6 Нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES / «ДА»)

После опустошения обжарочной емкости на дисплее появится сообщение IS VAT EMPTY? («ОБЖАРОЧНАЯ ЕМКОСТЬ ПУСТА?»).

Нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES / «ДА») для продолжения.



Продолжение ▶

Очистка Датчика Масла (продолжение)

7 Отмойте датчик масла

Нанесите чистящее средство на жаростойкую мочалку с держателем или не оставляющую царапин мочалку и удалите карамелизованное масло с датчика. Сотрите остатки чистящего вещества бумажными полотенцами.

 Горячие поверхности

 Химические вещества

 Горячее масло



8 Нажмите кнопку с галочкой

✓ (YES / «ДА»)

На экране дисплея будет показываться сообщение FILL VAT FROM DRAIN PAN. («ЗАЛИТЬ МАСЛО ИЗ СЛИВНОГО ПОДДОНА.»).

Нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES / «ДА») для продолжения.



9 Заполнение обжарочной емкости маслом

Масло зальется из фильтровального лотка в обжарочную емкость.

 Горячее масло

10 Нажмите кнопку с галочкой

✓ (YES / «ДА»)

На дисплее контроллера будет показываться сообщение IS VAT FULL? («ОБЖАРОЧНАЯ ЕМКОСТЬ ЗАПОЛНЕНА?»).

Нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES/«ДА»).



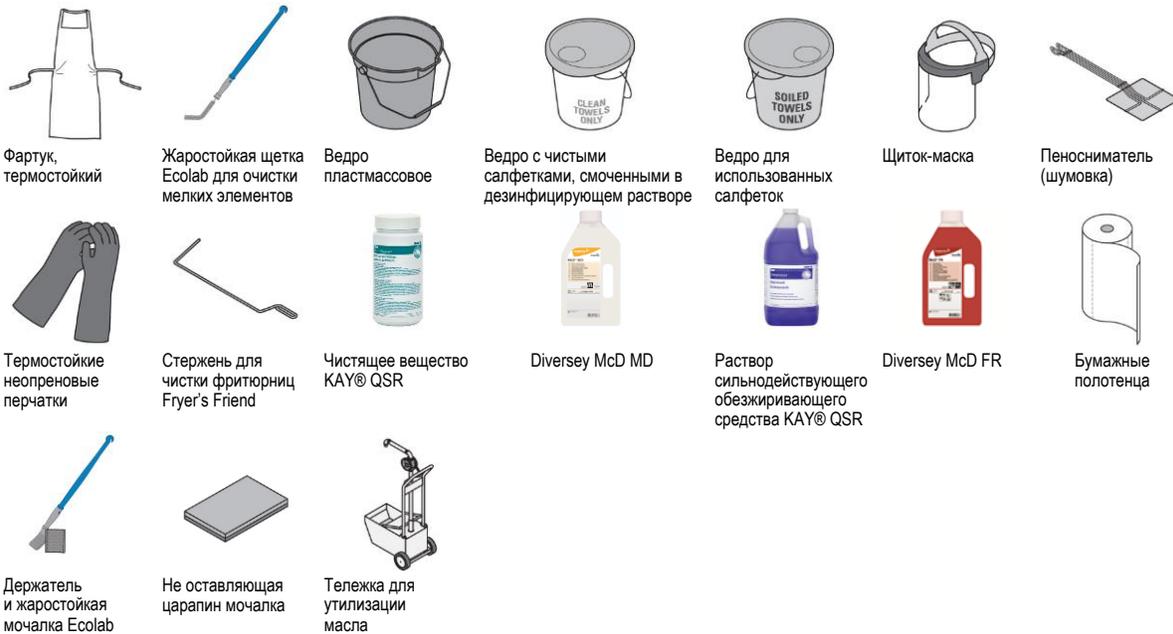
11 Нажмите кнопку YES («ДА»)

Нажмите кнопку YES («ДА») для подтверждения заполнения обжарочной емкости. В противном случае нажмите кнопку NO («НЕТ») и вернитесь к шагу 9.

12 Повторите выполненные действия на остальных емкостях

Цель	Удаление карамелизованного масла с нагревательного элемента (электрические фритюрницы) и из обжарочной емкости.	
Требуемое время	Пять (5) минут на подготовку	Пятнадцать (15) минут на подготовку; шестьдесят (60) минут на емкость
Время суток	Для круглосуточных ресторанов: действия могут выполняться на обжарочных емкостях по отдельности или одновременно. Оставшиеся обжарочные емкости могут использоваться для обслуживания посетителей.	
Обозначения опасности	Химические вещества	Электричество
	Горячие жидкости или пар	Горячее масло
	Перемещение вручную	Движущиеся части
	Острые объекты или поверхности	Скользкие полы

Инструменты и расходные материалы



Методика. Методика полной очистки основана на указаниях, подготовленных компаниями Kay Chemical или Diversey. Упомянутые указания должны использоваться в дополнение к настоящей методике.

1 Подготовьте инструменты и материалы для полной очистки масла

Наденьте термостойкие перчатки, жаростойкий фартук и щиток-маску. Указанные средства индивидуальной защиты должны быть надеты в ходе производства всех работ данной методики.

Запрещается выполнять действия данной методики на нескольких обжарочных емкостях одновременно. Накройте пленкой соседние фритюрницы с маслом.

Убедитесь в установке фильтров фритюрниц. Включите, по крайней мере, один вытяжной вентилятор. Вентилятор должен быть включен в ходе всех работ методики.

Убедитесь в установке опорной стойки для корзин в обжарочной емкости.



Опасность от оборудования

Избегайте непредусмотренного задействования системы пожаротушения из-за постоянно включенного вытяжного вентилятора и установленных фильтров фритюрниц в ходе производства всех работ методики.

Продолжение ►

2 Выключите фритюрницу

Нажмите кнопку On/Off («Вкл./Выкл.») для выключения фритюрницы. На дисплее будет отображаться сообщение OFF («ВЫКЛ.»).



3 Фритюрница выключена



4 Нажмите кнопку FILTER («ОЧИСТКА МАСЛА»)

Нажмите кнопку FILTER («ОЧИСТКА МАСЛА») в нижней части экрана для входа в меню очистки.



Продолжение ►

Запрещается выполнять действия данной методики на нескольких обжарочных емкостях одновременно.

- 5 Выберите обжарочную емкость («Только для фритюрниц с отдельными обжарочными емкостями»)**

Выберите и подтвердите нажатием соответствующей кнопки обжарочную емкость для очистки.



- 6 Нажмите стрелку вниз**
Нажмите стрелку вниз для перехода к следующему экрану.



- 7 Выберите пункт полной очистки Deep Clean («Полная Очистка»)**

Выберите из списка меню и подтвердите нажатием соответствующей кнопки пункт DEEP CLEAN («ПОЛНАЯ ОЧИСТКА»).



- 8 Подтвердите выбор DEEP CLEAN («ПОЛНАЯ ОЧИСТКА») нажатием кнопки с галочкой ✓**
На дисплее контроллера появится сообщение DEEP CLEAN? («ПОЛНАЯ ОЧИСТКА?»).

Нажмите кнопку с галочкой ✓ для продолжения.

Нажмите кнопку X для отказа (NO/«НЕТ») и возврата системы управления в меню очистки масла.



- 9 Подтвердите завершение слива масла**

На дисплее контроллера будет показываться сообщение IS VAT OIL REMOVED («МАСЛО ИЗ ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ СЛИТО»).

Заполненная маслом обжарочная емкость,
Нажмите кнопку X (NO/«НЕТ») при наличии масла в обжарочной емкости.

Пустая обжарочная емкость,
Нажмите кнопку ✓ (YES/«ДА») при отсутствии масла в обжарочной емкости. Перейдите к шагу 15.



- 10 Извлеките фильтровальный лоток**

Извлеките фильтровальный лоток и разберите корзину для крошек, прижимную рамку, бумажный фильтрующий элемент и внутренний сетчатый фильтр.

 Горячие поверхности



Продолжение ►

- 11 Установите тележку для утилизации масла (MSDU)**
Убедитесь в надлежащей установке тележки для утилизации масла под сливом фритюрницы.



- 12 Нажмите кнопку с галочкой ✓**
На дисплее контроллера будет показываться сообщение IS DISPOSE UNIT IN PLACE? («ТЕЛЕЖКА ДЛЯ УТИЛИЗАЦИИ МАСЛА УСТАНОВЛЕНА?»).

Нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES/«ДА») для начала слива масла в тележку. Проталкивайте любые остатки жареных продуктов и прочие загрязнения в слив. На дисплее будет показываться сообщение DRAINING IN PROGRESS («ВЫПОЛНЯЕТСЯ СЛИВ»), сменяющееся на IS VAT EMPTY? («ОБЖАРОЧНАЯ ЕМКОСТЬ ПУСТА?»).

 Горячее масло

Масло может иметь очень высокую температуру. Проявляйте осторожность во избежание разбрызгивания масла.

- 13 Подтвердите состояние емкости**
По опустошении емкости нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES/«ДА»).



- 14 Установите фильтровальный лоток**

Установите в шкаф фритюрницы фильтровальный лоток со всеми ранее снятыми внутренними компонентами.

 Горячие поверхности



Продолжение ►

- 15 Налейте горячую воду и обезжиривающий раствор в обжарочную емкость**
Осторожно налейте в обжарочную емкость раствор сильнодействующего обезжиривающего средства KAY® QSR или Diversey McD MD / McD FR. Для очистки полноразмерной обжарочной емкости налейте 2,52 л (2/3 галлона) обезжиривающего раствора. Для очистки одной из двух обжарочных емкостей фритюрницы налейте 1,26 л (1/3 галлона) обезжиривающего раствора. Долейте горячей воды в обжарочную емкость. Уровень раствора должен быть на 2,54 см (1 дюйм.) выше отметки. Дополнительную информацию см. методиках полной очистки фритюрниц, подготовленных компаниями Kay Chemical или Diversey.



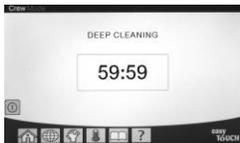
Химические вещества

Раствор сильнодействующего обезжиривающего средства KAY® QSR или Diversey McD MD / McD FR

- 16 После добавления чистящего раствора**
На дисплее контроллера появится сообщение SOLUTION ADDED? («РАСТВОР ДОБАВЛЕН?»). Нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES/«ДА»).



- 17 Запуск полной очистки**
На дисплее контроллера показывается сообщение DEEP CLEAN («ПОЛНАЯ ОЧИСТКА»), сменяющееся на обратный отсчет одного часа. Температура раствора повысится до 91°C (195°F). Раствор должен слегка кипеть с медленным бурлением. Выполните шаги 15-18 во время обратного отсчета.

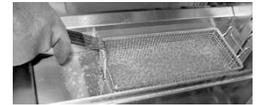


Горячие жидкости или пар

Избегайте вскипания и переливания раствора. В случае перекипания раствора отмените режим полной очистки нажатием и удерживанием кнопки питания в течение трех секунд. Категорически запрещается оставлять фритюрницу без присмотра в ходе цикла полной очистки.

Продолжение ►

- 18 Произведите очистку корзины для обжарки**
Разместите обжарочные корзины в чистящий раствор. Привлеките помощника для извлечения и перемещения корзин в трехсекционную мойку. Ополосните и вытрите корзины насухо.



Опасность от оборудования
Запрещается размещать любые алюминиевые детали в кипящий раствор. Цельнометаллические элементы для подвески корзин изготовлены из алюминия.

- 19 Произведите очистку опорной стойки для корзин**
Извлеките опорную стойку корзины из обжарочной емкости при помощи стержня для чистки фритюрниц Fryer's Friend. Привлеките помощника для перемещения опорной стойки в трехсекционную мойку с последующим ополаскиванием горячей водой. Тщательно высушите.



Горячие поверхности

Внимание: опорная стойка для корзин имеет очень высокую температуру.

- 20 Отмойте внутренние поверхности обжарочной емкости**
Нанесите небольшое количество чистящего средства KAY QSR на жаростойкую мочалку с держателем или не оставляющую царапин мочалку и произведите очистку передней, задней и боковых стенок обжарочной емкости.



- 21 Очистка завершена**
Через один час на дисплее контроллера появится сообщение CLEAN DONE («ОЧИСТКА ЗАВЕРШЕНА») с подачей звукового сигнала. Нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES/«ДА») для отключения сигнала.



Продолжение ►

22 Слейте раствор из обжарочной емкости

На дисплее контроллера появится сообщение IS SOLUTION REMOVED? («РАСТВОР СЛИТ?»).

Слейте раствор согласно указаниям методик полной очистки, подготовленным компаниями Kay Chemical или Diversey.

После удаления раствора нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES/«ДА»).



Горячие жидкости или пар

Раствор имеет очень высокую температуру. Проявляйте осторожность во избежание разбрызгивания!

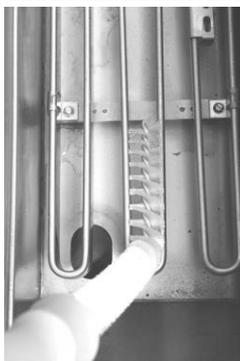


23 Отмойте внутренние поверхности обжарочной емкости

На дисплее контроллера будет показываться сообщение SCRUB VAT COMPLETE? («ОТМЫВКА ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ ЗАВЕРШЕНА?»).

Нанесите небольшое количество чистящего средства KAY QSR на жаростойкую мочалку с держателем или не оставляющую царапин мочалку и произведите очистку передней, задней и боковых стенок обжарочной емкости. Удалите оставшиеся отложения. Используйте жаростойкую щетку для очистки участков между и под трубками горелок, в углах обжарочных емкостей и прочих труднодоступных местах.

По завершении отмывки обжарочной емкости нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES/«ДА»).



24 Слив масла

На дисплее появится сообщение DRAINING («СЛИВ»), указывающее на необходимость слива небольшого объема раствора из обжарочной емкости.



Горячие жидкости или пар

Раствор имеет очень высокую температуру. Проявляйте осторожность во избежание разбрызгивания!



Продолжение ►

25 Прополощите обжарочную емкость водой

Тщательно ополосните обжарочную емкость теплой водой (38°C или 100°F). Убедитесь в установке фильтровального лотка для приема воды после ополаскивания. Повторите ополаскивание обжарочной емкости чистой, теплой водой. Следите за уровнем воды в фильтровальном лотке во избежание переливания. Может потребоваться опустошить фильтровальный лоток между ополаскиваниями.



26 Ополаскивание завершено

На дисплее контроллера будет показываться сообщение RINSE COMPLETE? («ОПОЛАСКИВАНИЕ ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ ЗАВЕРШЕНО?»).

По завершении ополаскивания нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES/«ДА»).



27 Извлеките фильтровальный лоток

На дисплее контроллера появится сообщение REMOVE PAN («ИЗВЛЕКИТЕ ФИЛЬТРОВАЛЬНЫЙ ЛОТОК»).

Извлеките фильтровальный лоток и слейте воду.



Горячие поверхности



28 Осушите обжарочную емкость, произведите очистку и осушите фильтровальный лоток

Протрите обжарочную емкость чистой, смоченной в дезинфицирующем растворе салфеткой. Тщательно просушите внутренние поверхности обжарочной емкости бумажными полотенцами. Произведите очистку и просушите фильтровальный лоток.



Продолжение ►

29 Обжарочная емкость и фильтровальный лоток осушены

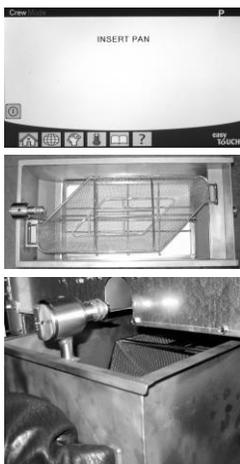
На дисплее контроллера появится сообщение VAT AND PAN DRY? («ОБЖАРОЧНАЯ ЕМКОСТЬ И ФИЛЬТРОВАЛЬНЫЙ ЛОТОК СУХИЕ?»).

После осушения обжарочной емкости и фильтровального лотка, и готовности фритюрницы к возврату в нормальную эксплуатацию нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES/«ДА»).



30 Установите фильтровальный лоток

На дисплее контроллера будет показываться сообщение INSERT PAN («ВСТАВЬТЕ ЛОТОК»). Произведите обратную сборку компонентов фильтровального лотка и установите чистую фильтрующую прокладку или бумажный фильтрующий элемент. Установите в шкаф фритюрницы фильтровальный лоток со всеми ранее снятыми внутренними компонентами.

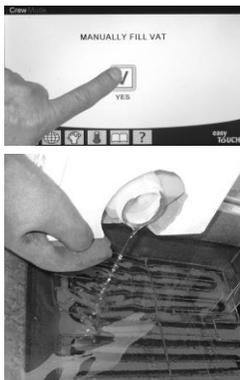


 Горячие поверхности

31 Заполните обжарочную емкость маслом

На экране дисплея будет показываться сообщение MANUALLY FILL VAT («ЗАЛИТЬ МАСЛО ОБЖАРОЧНУЮ ЕМКОСТЬ ВРУЧНУЮ»).

Налейте требуемое количество масла в обжарочную емкость.



После заполнения обжарочной емкости маслом до нижней отметки нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES/«ДА»).

 Перемещение вручную

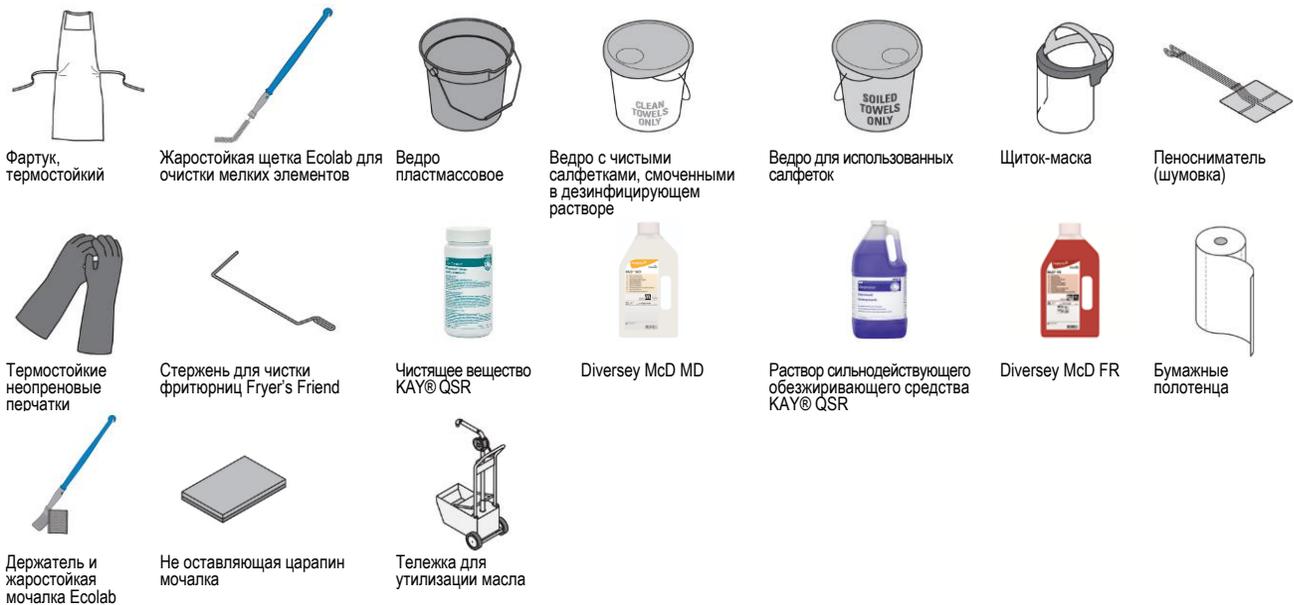
32 Верните фритюрницу к выключенному состоянию OFF («ВЫКЛ.»)

На дисплее контроллера появится сообщение OFF («ВЫКЛ.»).



Цель	Удаление карамелизованного масла с нагревательного элемента (электрические фритюрницы) и из обжарочной емкости.	
Требуемое время	Пять (5) минут на подготовку	Пятнадцать (15) минут на подготовку; шестьдесят (60) минут на емкость
Время суток	Данные действия могут выполняться на обжарочных емкостях по отдельности или одновременно. Оставшиеся обжарочные емкости могут использоваться для обслуживания посетителей.	Для круглосуточных ресторанов: данные действия могут выполняться на обжарочных емкостях по отдельности или одновременно. Оставшиеся обжарочные емкости могут использоваться для обслуживания посетителей.
Обозначения опасности		

Инструменты и расходные материалы



Методика. Методика полной очистки основана на указаниях, подготовленных компаниями Kay Chemical или Diversey. Упомянутые указания должны использоваться в дополнение к настоящей методике.

- Подготовьте инструменты и материалы для производства работ по полной очистке масла и выключите фритюрницу**

Наденьте термостойкие перчатки, жаростойкий фартук и щиток-маску. Указанные средства индивидуальной защиты должны быть надеты в ходе производства всех работ данной методики.

Запрещается выполнять действия данной методики на нескольких обжарочных емкостях одновременно. Накройте пленкой соседние фритюрницы с маслом.

Убедитесь в установке фильтров фритюрниц. Включите, по крайней мере, один вытяжной вентилятор. Вентилятор должен быть включен в ходе всех работ методики.

Убедитесь в установке опорной стойки для корзин в обжарочной емкости.



Опасность от оборудования

Избегайте непредусмотренного задействования системы пожаротушения из-за постоянно включенного вытяжного вентилятора и установленных фильтров фритюрниц в ходе производства всех работ методики.

Продолжение ►

- Выключите фритюрницу**

Нажмите кнопку On/Off («ВКЛ./ВЫКЛ.») для выключения фритюрницы. На дисплее будет отображаться сообщение OFF («ВЫКЛ.»).
- Фритюрница выключена.**
- Нажмите кнопку FILTER («ОЧИСТКА МАСЛА»)**

Нажмите кнопку FILTER («ОЧИСТКА МАСЛА») в нижней части экрана для входа в меню очистки.

Запрещается выполнять действия данной методики на нескольких обжарочных емкостях одновременно.



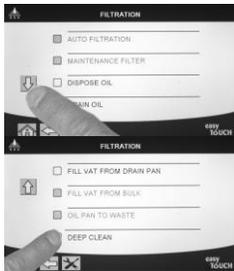
Продолжение ►

Режим Полной Очистки Масла Наливной Системы (продолжение)

5 Выберите обжарочную емкость («Только для фритюрниц с отдельными обжарочными емкостями»)
Выберите и подтвердите нажатием соответствующей кнопки обжарочную емкость для очистки.



6 Нажмите стрелку вниз
Нажмите стрелку вниз для перехода к следующему экрану.



7 Выберите пункт полной очистки Deep Clean («Полная очистка»)
Выберите из списка меню и подтвердите нажатием соответствующей кнопки пункт DEEP CLEAN («ПОЛНАЯ ОЧИСТКА»).

8 Подтвердите выбор DEEP CLEAN («ПОЛНАЯ ОЧИСТКА»)
нажатию кнопки с галочкой ✓
На дисплее контроллера появится сообщение DEEP CLEAN? («ПОЛНАЯ ОЧИСТКА?»).



Нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES/«ДА») для продолжения.

Нажмите кнопку X для отказа (NO/«НЕТ») и возврата системы управления в меню очистки масла.

9 Подтвердите завершение слива масла

На дисплее контроллера будет показываться сообщение IS VAT OIL REMOVED. («МАСЛО ИЗ ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ СЛИТО.»).

Заполненная маслом обжарочная емкость,
Нажмите кнопку X (NO/«НЕТ») при наличии масла в обжарочной емкости.

Пустая обжарочная емкость,
Нажмите кнопку ✓ (YES/«ДА») при отсутствии масла в обжарочной емкости. Перейдите к шагу 19.



10 Выполните слив масла

Начнется слив масла. Проталкивайте любые остатки жареных продуктов и прочие загрязнения в слив. На дисплее будет показываться сообщение DRAINING IN PROGRESS («ВЫПОЛНЯЕТСЯ СЛИВ»), сменяющееся на IS VAT EMPTY? («ОБЖАРОЧНАЯ ЕМКОСТЬ ПУСТА?»).



Продолжение ▶



Горячее масло

Масло может иметь очень высокую температуру. Проявляйте осторожность во избежание разбрызгивания масла.

11 Подтвердите состояние емкости
По опустошении емкости нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES/«ДА»).



12 Откройте кран системы утилизации масла
На дисплее контроллера будет показываться сообщение OPEN DISPOSE VALVE («ОТКРОЙТЕ КРАН УТИЛИЗАЦИИ МАСЛА»). Для начала утилизации масла разблокируйте кран и вытяните рукоятку полностью вперед.



13 Процесс утилизации масла
Во время функционирования насоса в течение четырех минут на дисплее контроллера будет показываться сообщение DISPOSING («ПРОИЗВОДИТСЯ УТИЛИЗАЦИЯ»).



14 Извлеките фильтровальный лоток

На дисплее контроллера появится сообщение REMOVE PAN («ИЗВЛЕКИТЕ ФИЛЬТРОВАЛЬНЫЙ ЛОТОК»).

Извлеките фильтровальный лоток и опустошите. Извлеките корзину для крошек, прижимную рамку, бумажный фильтрующий элемент и внутренний сетчатый фильтр.



15 Лоток пуст?

На дисплее контроллера появится сообщение IS PAN EMPTY? («ФИЛЬТРОВАЛЬНЫЙ ЛОТОК ПУСТ?»).

Пустой лоток Нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES/«ДА»).

Заполненный маслом лоток Нажмите кнопку X (NO/«НЕТ») и вернитесь к шагу 13.



Продолжение ▶

Режим Полной Очистки Масла Наливной Системы (продолжение)

16 Установите фильтровальный лоток

На дисплее контроллера будет показываться сообщение INSERT PAN («ВСТАВЬТЕ ЛОТОК»). Установите в шкаф фритюрницы фильтровальный лоток со всеми ранее снятыми внутренними компонентами.



17 Закройте утилизационный вентиль

На дисплее контроллера будет показываться сообщение CLOSE DISPOSE VALVE («ЗАКРОЙТЕ КРАН УТИЛИЗАЦИИ МАСЛА»). Закройте утилизационный вентиль перемещением рукоятки до упора по направлению к задней части фритюрницы. Заблокируйте рукоятку.



18 Налейте горячую воду и обезжиривающий раствор в обжарочную емкость

Осторожно налейте в обжарочную емкость раствор сильнодействующего обезжиривающего средства KAY® QSR или Diversey McD MD / McD FR. Для очистки полноразмерной обжарочной емкости налейте 2,52 л (2/3 галлона) обезжиривающего раствора. Для очистки одной из двух обжарочных емкостей фритюрницы налейте 1,26 л (1/3 галлона) обезжиривающего раствора. Долейте горячей воды в обжарочную емкость. Уровень раствора должен быть на 2,54 см (1 дюйм.) выше отметки.

Дополнительную информацию см. методиках полной очистки фритюрниц, подготовленных компаниями Kay Chemical или Diversey.



Раствор сильнодействующего обезжиривающего средства KAY® QSR или Diversey McD MD / McD FR.



Продолжение ▶

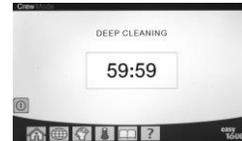
19 После добавления чистящего раствора

На дисплее контроллера появится сообщение SOLUTION ADDED? («РАСТВОР ДОБАВЛЕН?»). Нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES/«ДА»).



20 Запуск полной очистки

На дисплее контроллера показывается сообщение DEEP CLEANING («ПОЛНАЯ ОЧИСТКА»), сменяющееся на обратный отсчет одного часа. Температура раствора повысится до 91°C (195°F). Раствор должен слегка кипеть с медленным бурлением. Выполните шаги 20-22 во время обратного отсчета.



Избегайте вскипания и переливания раствора. В случае перекипания раствора отмените режим полной очистки нажатием и удерживанием кнопки питания в течение трех секунд.

Категорически запрещается оставлять фритюрницу без присмотра в ходе цикла полной очистки.

21 Произведите очистку корзины для обжарки

Разместите обжарочные корзины в чистящий раствор. Привлеките помощника для извлечения и перемещения корзин в трехсекционную мойку. Ополосните и вытрите корзины насухо.



Продолжение ▶



Запрещается размещать любые алюминиевые детали в кипящий раствор. Цельнометаллические элементы для подвески корзин изготовлены из алюминия.

- 22 Произведите очистку опорной стойки для корзин**
Извлеките опорную стойку корзины из обжарочной емкости при помощи стержня для чистки фритюрниц Fryer's Friend. Привлеките помощника для перемещения опорной стойки в трехсекционную мойку с последующим ополаскиванием горячей водой. Тщательно высушите.



Горячие поверхности

Внимание: опорная стойка для корзин имеет очень высокую температуру.



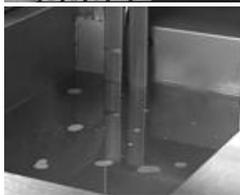
- 23 Отмойте внутренние поверхности обжарочной емкости**

Нанесите небольшое количество чистящего средства KAY QSR на жаростойкую мочалку с держателем или не оставляющую царапин мочалку и произведите очистку передней, задней и боковых стенок обжарочной емкости.



- 24 Очистка завершена**

Через один час на дисплее контроллера появится сообщение CLEAN DONE («ОЧИСТКА ЗАВЕРШЕНА») с подачей звукового сигнала. Нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES/«ДА») для отключения сигнала.



Продолжение ▶

- 25 Слейте раствор из обжарочной емкости**

На дисплее контроллера появится сообщение IS SOLUTION REMOVED? («РАСТВОР СЛИТ?»). Слейте раствор согласно указаниям методик полной очистки, подготовленным компаниями Kay Chemical или Diversey. После удаления раствора нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES/«ДА»).



Горячие жидкости или пар

Раствор имеет очень высокую температуру. Проявляйте осторожность во избежание разбрызгивания!

- 26 Отмойте внутренние поверхности обжарочной емкости**
На дисплее контроллера будет показываться сообщение SCRUB VAT COMPLETE? («ОТМЫВКА ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ ЗАВЕРШЕНА?»).

Нанесите небольшое количество чистящего средства KAY QSR на жаростойкую мочалку с держателем или не оставляющую царапин мочалку и произведите очистку передней, задней и боковых стенок обжарочной емкости. Удалите оставшиеся отложения. Используйте жаростойкую щетку для очистки участков между и под трубками горелок, в углах обжарочных емкостей и прочих труднодоступных местах.

По завершении отмывки обжарочной емкости нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES/«ДА»).



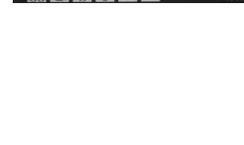
- 27 Слив масла**

На дисплее появится сообщение DRAINING («СЛИВ»), указывающее на необходимость слива небольшого объема раствора из обжарочной емкости.



Горячие жидкости или пар

Раствор имеет очень высокую температуру. Проявляйте осторожность во избежание разбрызгивания!



- 28 Прополоскайте обжарочную емкость водой**

Тщательно ополосните обжарочную емкость теплой водой (38°C или 100°F). Убедитесь в установке фильтровального лотка для приема воды после ополаскивания. Повторите ополаскивание обжарочной емкости чистой, теплой водой.

Следите за уровнем воды в фильтровальном лотке во избежание переливания. Может потребоваться опустошить фильтровальный лоток между ополаскиваниями.



- 29 Ополаскивание завершено**

На дисплее контроллера будет показываться сообщение RINSE COMPLETE? («ОПОЛАСКИВАНИЕ ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ ЗАВЕРШЕНО?»).

По завершении ополаскивания нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES/«ДА»).

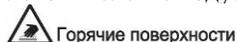


Продолжение ▶

30 Извлеките фильтровальный лоток

На дисплее контроллера появится сообщение REMOVE PAN («ИЗВЛЕКИТЕ ФИЛЬТРОВАЛЬНЫЙ ЛОТОК»).

Извлеките фильтровальный лоток и слейте воду.



31 Осушите обжарочную емкость, произведите очистку и осушите фильтровальный лоток

Протрите обжарочную емкость чистой, смоченной в дезинфицирующем растворе салфеткой. Тщательно просушите внутренние поверхности обжарочной емкости бумажными полотенцами. Произведите очистку и просушите фильтровальный лоток.



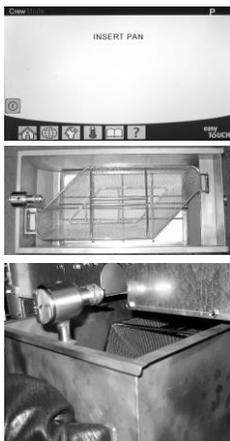
32 Обжарочная емкость и фильтровальный лоток осушены

На дисплее контроллера появится сообщение VAT AND PAN DRY? («ОБЖАРОЧНАЯ ЕМКОСТЬ И ФИЛЬТРОВАЛЬНЫЙ ЛОТОК СУХИЕ?»). После осушения обжарочной емкости и фильтровального лотка, и готовности фритюрницы к возврату в нормальную эксплуатацию нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES/«ДА»).



33 Установите фильтровальный лоток

На дисплее контроллера будет показываться сообщение INSERT PAN («ВСТАВЬТЕ ЛОТОК»). Произведите обратную сборку компонентов фильтровального лотка и установите чистую фильтрующую прокладку или бумажный фильтрующий элемент. Установите в шкаф фритюрницы фильтровальный лоток со всеми ранее снятыми внутренними компонентами.



Продолжение ▶

34 Заполните обжарочную емкость маслом

На экране контроллера будет показываться сообщение FILL VAT FROM BULK? («ЗАЛИТЬ МАСЛО ИЗ НАЛИВНОЙ СИСТЕМЫ?»).

Нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES/«ДА») для перехода к заполнению обжарочной емкости. Нажмите кнопку X (NO/«НЕТ») для выхода без заполнения обжарочной емкости.



35 Заполните обжарочную емкость маслом

На дисплее контроллера появится сообщение START FILLING? PRESS AND HOLD («НАЧАТЬ ЗАПОЛНЕНИЕ? НАЖМИТЕ И УДЕРЖИВАЙТЕ КНОПКУ»). Нажмите и удерживайте кнопку для заполнения емкости. Отпустите кнопку после заполнения обжарочной емкости маслом до нижней отметки.



36 Заполнение обжарочной емкости маслом

Во время заполнения обжарочной емкости маслом на дисплее контроллера будет показываться сообщение RELEASE BUTTON WHEN FULL («ОТПУСТИТЕ КНОПКУ ПОСЛЕ ЗАПОЛНЕНИЯ»). В случае отпускания кнопки на дисплее контроллера появится сообщение CONTINUE FILLING? («ПРОДОЛЖИТЬ ЗАПОЛНЕНИЕ»). Нажмите кнопку с галочкой ✓ (YES/«ДА») для продолжения заполнения обжарочной емкости. Нажмите кнопку X (NO/«НЕТ») для выхода без заполнения обжарочной емкости.



37 Верните фритюрницу к выключенному состоянию OFF («ВЫКЛ.»)

На дисплее контроллера появится сообщение OFF («ВЫКЛ.»).



Цель	Некорректное функционирование датчика предельной температуры может привести к серьезным неисправностям оборудования и созданию опасных условий работы персонала. Категорически запрещается производить эксплуатацию фритюрницы с неисправным датчиком предельной температуры. Данное испытание проводится в течение одного часа простоя фритюрницы с плановой необходимостью замены масла. Утилизируйте масло по завершении данного испытания.	
Требуемое время	Сорок пять (45) минут разогрева фритюрницы	Двадцать пять (25) минут на емкость Один (1) час на остывание масла перед утилизацией.
Время суток	После закрытия. Данное испытание проводится в периоды плановой замены масла.	Для круглосуточных ресторанов: в часы малой нагрузки в период плановой замены масла.
Обозначения опасности	 Горячие жидкости или пар  Горячее масло  Горячие поверхности	

Инструменты и расходные материалы



Методика

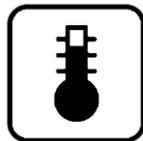
1 Подготовьте инструменты и материалы для проведения испытаний

Убедитесь в плановой необходимости замены масла. По завершении данного испытания масло должно быть утилизировано.

Проверьте уровень масла во фритюрнице. Уровень масла должен находиться на верхней отметке.

Убедитесь во включенном состоянии фритюрницы. Проверьте температуру масла нажатием соответствующей кнопки. Температура масла должна быть выше 82°C (180°F).

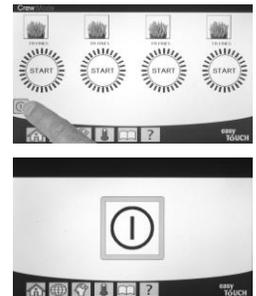
Убедитесь в установке жировых фильтров вытяжного колпака и включите вытяжные вентиляторы. Вентиляторы должны быть включены в ходе производства всех работ методики. Во время выполнения действий методики масло во фритюрнице разогревается до очень высокой температуры. Крайне горячее масло может слегка дымиться.



Продолжение ►

2 Выключите контроллер

Нажмите кнопку OFF («ВЫКЛ.»).



3 Нажмите кнопку Home («Начальная страница»)

Нажмите кнопку Home («Начальная страница»).



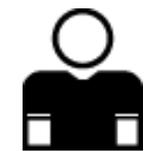
4 Нажмите кнопку Service («Обслуживание»)

Нажмите кнопку Service («Обслуживание»).



5 Нажмите кнопку Crew («Оператор»)

На экране контроллера показывается сообщение Level 1 Program («Программирование 1-го уровня»).



Продолжение ►

Проверьте средства контроля предельной температуры (продолжение)

- 6 Выберите обжарочную емкость («Только для фритюрниц с отдельными обжарочными емкостями»)**

Выберите и подтвердите нажатием соответствующей кнопки обжарочную емкость для испытаний.



- 7 Нажмите и удерживайте кнопку**

На дисплее контроллера появится сообщение PRESS AND HOLD («НАЖМИТЕ И УДЕРЖИВАЙТЕ КНОПКУ»). Нажмите и удерживайте кнопку Press and Hold для запуска испытания датчика верхнего предельного значения температуры. Во время испытания на дисплее контроллера будет показываться действительная температура обжарочной емкости.



- 8 Обжарочная емкость нагревается**

По достижении обжарочной емкостью температуры $210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}$ ($410^{\circ}\text{F} \pm 10^{\circ}\text{F}$) на дисплее контроллера показывается сообщение HOT HI-1 («ПРЕДЕЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА 1»). В компьютерах, используемых в странах Европейского Союза (с маркировкой CE), данное значение составляет 202°C (395°F).



- 9 Нажмите и удерживайте кнопку**

На дисплее контроллера появится сообщение PRESS AND HOLD («НАЖМИТЕ И УДЕРЖИВАЙТЕ КНОПКУ»). Продолжайте удерживать кнопку Press and Hold («Нажмите и удерживайте кнопку») в нажатом состоянии.



- 10 Размыкание цепи датчиком предельной температуры**

После размыкания датчика предельной температуры при 217°C - 231°C (423°F - 447°F) на дисплее контроллера появится сообщение HELP («СПРАВКА»), меняющееся на HI-2.



Продолжение ►

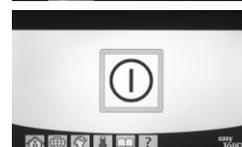
- 11 Неисправность датчика предельной температуры**

В случае отказа при размыкании цепи датчиком предельной температуры на дисплее контроллера будет показываться сообщение HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER («НЕИСПРАВНОСТЬ ДАТЧИКА ПРЕДЕЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, ОТКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ»). В данном случае следует отключить электропитание фритюрницы и обратиться в сервисный центр за содействием.



- 12 Выключите фритюрницу после остывания масла**

После остывания обжарочной емкости ниже температуры 204°C (400°F) нажмите кнопку электропитания для выхода и возврата в выключенное состояние.



- 13 Утилизируйте масло**

После испытания датчика предельной температуры масло следует утилизировать. Слейте масло в тележку для утилизации. При использовании наливной системы выполните указания соответствующих методик утилизации масла.



- 14 Проверьте средства контроля предельной температуры остальных фритюрниц**

Повторите шаги 3-13 на остальных фритюрницах.

Цель	Поддержание хорошего рабочего состояния насоса системы очистки масла фритюрницы	
Требуемое время	Две (2) минуты на подготовку	Пять (5) минут на выполнение
Время суток	При открытии: фритюрница должна быть холодной	Для круглосуточных ресторанов: в часы малой нагрузки с возможностью отключения фритюрницы

Обозначения опасности

 Горячее масло  Горячие поверхности

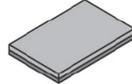
Инструменты и расходные материалы



Уплотнительные кольца для насоса системы очистки масла



Плоская отвертка

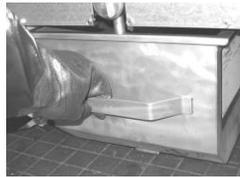


Не оставляющая царапин мочалка

Методика

1 Произведите подготовку фритюрницы к выполнению действий методики

Фритюрница должна быть остывшей. Действия данной методики должны производиться только на остывшей фритюрнице с пустым фильтровальным лотком.



2 Извлеките фильтровальный лоток

Вытяните фильтровальный лоток из шкафа фритюрницы.



3 Замените уплотнительное кольцо

Снимите уплотнительное кольцо с патрубка фильтровального лотка. Замените уплотнительное кольцо на новое. Приобрести уплотнительные кольца можно в полномоченном сервисном центре.



Продолжение ►

 **Опасность от оборудования**
Используйте только оригинальные уплотнительные кольца. Оригинальные уплотнительные кольца изготовлены специально для использования с горячими кулинарными маслами. Запрещается использовать обычные уплотнительные кольца для указанных целей.

4 Произведите очистку маслоотборной трубки

Произведите очистку охватываемой и охватывающей маслоотборных трубок при помощи не оставляющей царапин мочалки.



5 Установите фильтровальный лоток

Установите фильтровальный лоток обратно в шкаф фритюрницы.



Цель Поддержание хорошего рабочего состояния фритюрницы.

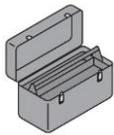
Требуемое время Сорок пять (45) минут на вентилятор.

Время суток После закрытия. Для круглосуточных ресторанов: в часы малой нагрузки с возможностью отключения фритюрницы.

Обозначения опасности



Инструменты и расходные материалы



Собственные инструменты техника



Раствор сильнодействующего обезжиривающего средства KAY® QSR



Diversey McD MD



Бумажные полотенца

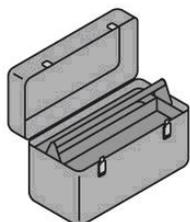
Методика

- 1 Произведите очистку вентиляторов подачи воздуха горения**
Произведите очистку нагнетательных вентиляторов воздуха горения. Методику очистки см. в руководстве пользователя.



Цель	Ниже приводится описание рекомендованного компанией Frymaster ежегодного осмотра данного устройства специалистом уполномоченного сервисного центра. Осмотр производится с целью гарантирования безопасного рабочего состояния и максимальной производительности оборудования.	
Требуемое время	Не прим.	Один (1) час осмотра на фритюрницу
Время суток	График проведения осмотра определяется предприятием общественного питания с целью исключения любых помех деятельности и предоставления инспектору надлежащего доступа к оборудованию.	
Обозначения опасности		

Инструменты и расходные материалы



Собственные инструменты техника

Методика

ВСЕ РАБОТЫ ДОЛЖНЫ ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ

- 1 Осмотр шкафа фритюрницы**
Проведите осмотр шкафа фритюрницы изнутри и снаружи, сзади и спереди на наличие избыточных скоплений масла.

Горячие поверхности
- 2 Осмотр нагревательных элементов**
Убедитесь в отсутствии нагара или карамелизованного масла, и в хорошем состоянии нагревательных элементов. Произведите осмотр нагревательных элементов на наличие следов продолжительной эксплуатации без масла.
- 3 Осмотр поворотного механизма**
Убедитесь в надлежащем функционировании механизма подъема и опускания нагревательных элементов и отсутствии участков изгибания и (или) истирания проводки элементов.

Продолжение ►

- 4 Проверьте время разогрева фритюрницы до рабочей температуры**
Проверьте недавние сведения о периодах разогрева всех обжарочных емкостей фритюрницы (см. документ FR6 M1). Предыдущее время разогрева фритюрницы должно быть менее одной минуты сорока секунд (1:40).

При времени разогрева фритюрницы менее одной минуты сорока секунд (1:40) требуемые мероприятия для данной обжарочной емкости завершены. Перейдите к шагу 6.

- 5 При необходимости произведите регулировку фритюрницы**
Ниже приводится описание проверок, выполняемых в случае выхода периода разогрева фритюрницы за допустимые пределы. Устраните проблемы по мере обнаружения.

В электрических фритюрницах: убедитесь в надежности вставки штепселей всех электрических кабелей в розетки. Устраните проблемы по мере обнаружения. Перейдите к п. 6.

Продолжение ►

6 Проверка номинального тока при полной нагрузке

Убедитесь в соответствии номинального тока нагревательного элемента при полной нагрузке параметрам, указанным на паспортной табличке устройства.

7 Проверка датчиков

Убедитесь в корректности соединения, затягивания и функционирования датчиков температуры, предельной температуры, уровня масла, а также датчиков автоматической подпиточной (АТО) и системы периодической фильтрации (AIF); в наличии и надлежащей установке крепежных элементов и защитных приспособлений указанных выше датчиков.

8 Осмотр компонентов электротехнической аппаратуры

Убедитесь в хорошем состоянии и отсутствии отложений жира и других загрязнений на элементах компонентного и контакторного блоков (т.е. компьютере или контроллере, реле, интерфейсных платах, трансформаторах, контакторах и т.д.).

9 Осмотр соединений проводки

Убедитесь в плотном затягивании и хорошем состоянии соединений проводки компонентного и контакторного блоков.

10 Проверка предохранительных устройств

Убедитесь в наличии и корректном функционировании всех средств защиты (т.е. экранов контакторов, предохранительных выключателей сливного вентилля, реле возврата в исходное состояние и т.д.).

11 Проверка технического состояния обжарочной емкости

Убедитесь в хорошем состоянии и отсутствии протечек, а также в исправности теплоизоляции обжарочной емкости.

12 Осмотр жгута проводов

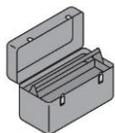
Убедитесь в плотном затягивании и хорошем состоянии соединений жгутов проводки.

13 Осмотр маслопроводов

Осмотрите все масловозвратные и сливные линии на утечки и плотность затягивания соединений.

Цель	Ниже приводится описание рекомендованного компанией Frymaster ежегодного осмотра данного устройства специалистом уполномоченного сервисного центра. Осмотр производится с целью гарантирования безопасного рабочего состояния и максимальной производительности оборудования.
Требуемое время	Полтора (1,5) часа на осмотр
Время суток	График проведения осмотра определяется предприятием общественного питания с целью исключения любых помех деятельности и предоставления инспектору надлежащего доступа к оборудованию.
Обозначения опасности	 Химические вещества  Электричество  Горячее масло  Горячие поверхности  Перемещение вручную  Движущиеся части  Острые объекты или поверхности  Скользкие полы

Инструменты и расходные материалы



Собственные инструменты техника

Методика

ВСЕ РАБОТЫ ДОЛЖНЫ ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ

1 Осмотр шкафа фритюрницы

Проведите осмотр шкафа фритюрницы изнутри и снаружи, сзади и спереди на наличие избыточных скоплений масла.



Горячие поверхности

2 Проверьте регулируемое давление газа

Обратитесь в местную газоснабжающую организацию или уполномоченную обслуживающую компанию с запросом на выполнение проверки давления газа на регуляторах фритюрниц.

Давление природного газа должно составлять 76 мм вод. ст. (3,0 дюйм. вод. ст.). Давление пропана должно составлять 210 мм вод. ст. (8,25 дюйм. вод. ст.).

В случае несоответствия давления указанным значениям обратитесь в газоснабжающую организацию или уполномоченную обслуживающую компанию с запросом на регулировку давления в соответствии с нормативными требованиями.

3 Проверка датчиков

Убедитесь в корректности соединения, затягивания и функционирования датчиков температуры и предельной температуры, а также в наличии и надлежащей установке крепежных элементов и защитных приспособлений указанных выше датчиков.

Продолжение ►

4 Произведите очистку вентиляционной трубки газового клапана

Произведите очистку вентиляционной трубки газового клапана. Методику очистки см. в руководстве по техническому обслуживанию.

5 Произведите очистку вентиляторов подачи воздуха горения

Произведите очистку нагнетательных вентиляторов воздуха горения. Методику очистки см. в руководстве по техническому обслуживанию.

6 Проверьте время разогрева фритюрницы до рабочей температуры

Проверьте недавние сведения о периодах разогрева всех обжарочных емкостей фритюрницы (см. документ FR6 M1). Предыдущее время разогрева фритюрницы должно быть менее двух минут двадцати пяти секунд (2:25).

При времени разогрева менее двух минут двадцати пяти секунд (2:25) требуемые мероприятия для данной обжарочной емкости завершены. Перейдите к шагу 9. Продолжение ►

7 Проверьте горение

При времени разогрева фритюрницы менее двух минут двадцати пяти секунд (2:25) - пропустите данный шаг.

Последовательно соедините мультиметр к белому проводу датчика пламени на воспламенителе. Задействуйте горелку в течение, по крайней мере, одной минуты после завершения цикла растапливания. Через одну (1) минуту измеренное мультиметром значение тока на модулях Fenwal должно находиться в диапазоне между 2,0μ А и 2,5μ А. Любые другие значения являются неприемлемыми.

Проверьте цвет пламени горелки через 90 секунд непрерывного функционирования. Пламя горелки должно иметь яркое оранжево-красное свечение. Используйте сравнительную таблицу на внутренней стороне дверцы фритюрницы с целью определения корректного цвета пламени горелки. Пламя синего цвета или наличие темных участков на поверхности пламени недопустимы.

8 Произведите регулировку вентиляторов подачи воздуха горения (при необходимости)

При времени разогрева фритюрницы менее двух минут двадцати пяти секунд (2:25) - пропустите данный шаг.

В случае выхода показаний мультиметра за установленные пределы или некорректного цвета пламени горелки произведите регулировку впускной заслонки вентиляторов подачи воздуха горения.

Отверните стопорные гайки впускной заслонки разводным ключом малого размера. Открывайте или закрывайте заслонку с целью регулирования расхода воздуха, следя за показаниями мультиметра и цветом пламени горелки. Пламя синего цвета обычно означает недостаточность притока воздуха к горелке. Темные участки пламени обычно являются признаком избыточного притока воздуха к горелке.

Зафиксируйте положение впускной заслонки по получению сигнала мультиметра корректного диапазона и достижении ярко оранжево-красного цвета. Затяните стопорные гайки впускной заслонки вентилятора подачи воздуха горения.

9 Проверка предохранительных устройств

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.).

Продолжение ►

10 Проверка технического состояния обжарочной емкости

Убедитесь в хорошем состоянии и отсутствии протечек, а также в исправности теплоизоляции обжарочной емкости.

11 Осмотр жгута проводов

Убедитесь в плотном затягивании и хорошем состоянии соединений жгутов проводки.

12 Осмотр маслосливов

Осмотрите все маслосливные и сливные линии на утечки и плотность затягивания соединений.

13 Повторите выполненные действия на остальных фритюрницах

Повторите шаги 2 - 12 на всех оставшихся обжарочных емкостях фритюрницы.

ЭТА СТРАНИЦА НАРОЧНО ОСТАВЛЕНА ПУСТОЙ