

Краткое руководство пользователя фритюрницы



A: M4000 Возможность программирования функции автоматической очистки масла. При следующем запросе очистки масла нажмите кнопку ✓ (YES / «Да»).

C: Фильтровальный лоток

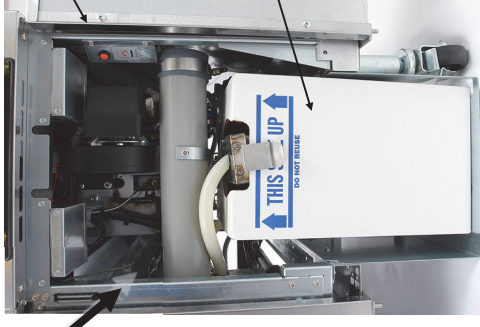
B: Выключатель электропитания По одному на шкаф под каждым контроллером (не показано только для бытовых устройств).

FRYMASTER®



Примечание. До начала нормальной эксплуатации фритюрницы Frymaster LOV-T™ на предприятии общественного питания необходимо произвести ввод в эксплуатацию, демонстрацию функциональных возможностей оборудования и обучение персонала.

1. Заполните обжарочные емкости маслом или кулинарным жиром до нижней отметки.
2. В соответствующих случаях установите все выключатели электропитания гриля в положение ON / «Вкл.» (**B**).
3. Нажмите и удерживайте кнопку питания в течение два секунд для включения контроллера.
4. На дисплее контроллера (**A**) появится сообщение CHANGE FILTER PAD? YES / NO («Заменить фильтрующую прокладку? Да / нет»).
5. После нажатия кнопки ✓ (YES / «Да») на дисплее контроллера появится сообщение REMOVE PAN («Извлеките фильтровальный лоток»).
6. После извлечения фильтровального лотка (**C**) на дисплее контроллера появится сообщение CHANGE FILTER PAD? («Заменить фильтрующую прокладку?»).
7. Замените фильтрующий элемент и соберите фильтровальный лоток в течение 30 секунд. Установите фильтровальный лоток на место.
8. Установите бак с маслом или кулинарным жиром в правый шкаф, вставив заборную трубку в открытую емкость (**E**).
9. Нажмите и удерживайте кнопку сброса параметров подпиточной системы до выключения желтого индикатора на контроллере. (**D**).
10. Сообщение «P» указывает на некорректную установку фильтровального лотка. При необходимости повторно установите фильтровальный лоток.
11. Подтверждение запроса начала очистки масла (**A**) во время готовки производится нажатием кнопки ✓ (YES / «Да»).
12. При включении желтого индикатора следует заменить бак масла или кулинарного жира (**E**) и нажать кнопку сброса параметров подпиточной системы (**D**), или заполнить масляный бак из наливной системы.



D: Кнопка сброса параметров подпиточной системы Нажмите и удерживайте кнопку сброса параметров подпиточной системы после замены бака масла или кулинарного жира до выключения желтого индикатора на контроллере.

E: Бак масла или кулинарного жира Содержит масло или кулинарный жир для автоматической подпиточной системы. Применяется для поддержания уровня масла, но не для заполнения обжарочных емкостей. В подпиточной системе должно использоваться только свежее масло.

Ежедневная очистка и подготовка фильтровального лотка

Фильтровальная прокладка или бумажный фильтр фритюрницы LOV™ должны

заменяться, по крайней мере, один раз в день.
На предприятиях общественного питания с большим количеством посетителей замену фильтровальной прокладки или бумажного фильтра следует производить намного чаще.

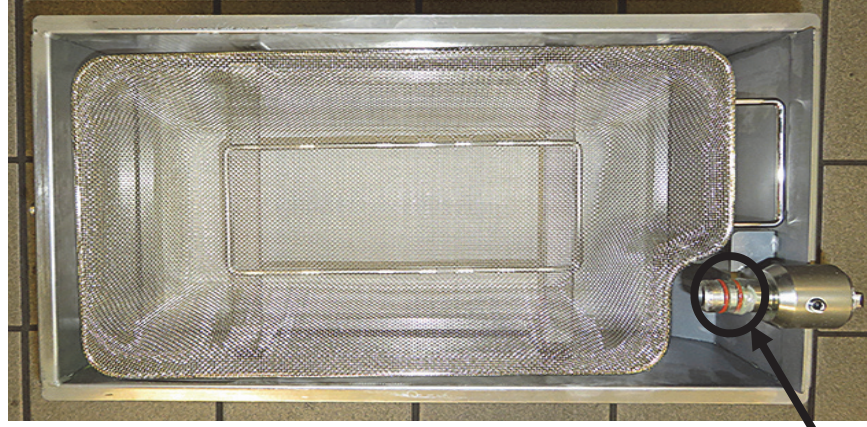


1



2

Заменяйте уплотнительные кольца каждые 90 дней.



3



4

Ежедневно производите очистку фильтровального лотка с заменой бумажного фильтрующего элемента. Ниже приведены указания по подготовке фильтровального лотка.

Извлеките и разберите лоток. Утилизируйте отработанный бумажный фильтрующий элемент. Произведите тщательную очистку.

Убедитесь в отсутствии воды в лотке.

Ниже приводится описание порядка сборки лотка.

1. Установите внутренний сетчатый фильтр.

2. Разместите в лоток фильтрующий бумажный элемент.

3. Расположите прижимное кольцо поверх фильтрующего бумажного элемента или фильтрующей прокладки.

4. Разместите поддон для крошек.

5. Плотнo вставьте фильтровальный лоток в шкаф фритюрницы. Убедитесь в отсутствии символа **P** на дисплее контроллера.