

FilterQuick™ FQE30U easyTouch®

Электрическая фритюрница

Руководство по монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию

Данное руководство обновляется при появлении дополнительной информации и выпуске новых моделей. Обновленную редакцию данного руководства можно загрузить с веб-сайта изготовителя оборудования.



**ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ
БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**
Запрещается хранить и
использовать бензин или другие
горючие газообразные и жидкие
вещества рядом с данным или
любым другим устройством.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С
УКАЗАНИЯМИ ДАННОГО РУКОВОДСТВА
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ФРИТЮРНИЦЫ.

Сохраните эти инструкции для
последующих справок.



Артикул: FRY_IOM_8197829 10/2022

Оригинальные инструкции по переводу
Russian / Русский язык



WELBILT®

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 ЛЮБЫЕ АФФИЛИРОВАННЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ НЕ ПРИНИМАЮТ ПРЕТЕНЗИЙ И НЕ НЕСУТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КАКОЙ БЫ ТО НИ БЫЛО УЩЕРБ ИЛИ РАСХОДЫ, ПОНЕСЕННЫЕ ЗАКАЗЧИКОМ И СВЯЗАННЫЕ, ПРЯМО ИЛИ КОСВЕННО, ЦЕЛИКОМ ИЛИ ЧАСТИЧНО, С УСТАНОВКОЙ КАКОЙ-ЛИБО МОДИФИЦИРОВАННОЙ ДЕТАЛИ И (ИЛИ) ДЕТАЛИ, ПОЛУЧЕННОЙ ОТ НЕ УПОЛНОМОЧЕННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Данное устройство предназначено только для профессионального использования и должно эксплуатироваться только квалифицированным персоналом. Монтаж, техническое обслуживание и ремонт должны производиться только сервис-центром FRYMASTER DEAN (FAS) или другими уполномоченными специалистами. 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 ИЗ 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.



ВНИМАНИЕ

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.



ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

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

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 следующих 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 numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communications du Canada.

 ОПАСНО

Все смонтированные устройства должны быть электрически заземлены в соответствии с местными нормативами или, в отсутствие таковых, с 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.

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.

 ОПАСНО

Передний выступ данного прибора — это не ступенька! Не становитесь на прибор. Подскальзывание или контакт с горячим маслом могут стать причиной тяжелых травм.

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.

 ОПАСНО

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

 ОПАСНО

Следует предусмотреть 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-изготовителя.

 ОПАСНО

Каждая обжарочная емкость фритюрницы комплектуется электрическим кабелем (трехфазным). Извлеките ВСЕ электрические кабели из розеток перед началом любых работ по перемещению, испытанию, техническому обслуживанию или ремонту фритюрницы Frymaster.

 ОПАСНО

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

 ВНИМАНИЕ

Это устройство не предназначено для использования детьми до 16 лет или лицами со сниженными физическими, сенсорными или психическими способностями, или с недостаточным опытом или знаниями, если только за ними не следит или их не инструктирует в отношении этого прибора лицо, ответственное за их безопасность. Не позволяйте детям играть с этим устройством.

 ОПАСНО

Данное устройство должно быть подсоединено к источнику питания с параметрами, соответствующими информации с паспортной таблички, размещенной 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.

 ОПАСНО

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

 ОПАСНО

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

 ВНИМАНИЕ

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ сливать чистящий раствор в устройство утилизации жира (SDU), встроенное устройство очистки масла, в переносную установку для очистки масла или в датчик качества масла (OQS). Данные устройства не предназначены для подобных целей и могут быть повреждены раствором, что приведет к аннулированию гарантии.

 ОПАСНО

Извлеките ВСЕ электрические кабели из розеток перед началом любых работ по перемещению, испытанию, техническому обслуживанию или ремонту фритюрницы Frymaster.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Никакие гарантии не распространяются на фритюрницы Frymaster, используемые в передвижных или морских установках или на концессионных предприятиях. Гарантийные обязательства распространяются только на фритюрницы, смонтированные в соответствии с приведенными в настоящем руководстве методиками. Следует избегать использования фритюрницы в условиях передвижного, морского или концессионного предприятия для достижения оптимальных эксплуатационных характеристик.

 ВНИМАНИЕ

Не загромождайте пространство вокруг основания или под фритюрницей.

 ВНИМАНИЕ

Запрещается производить очистку данного оборудования струей воды.

 ВНИМАНИЕ

Замену поврежденного электрического кабеля должен производить техник уполномоченного сервисного центра Frymaster или специалист аналогичной квалификации.

 ВНИМАНИЕ

При эксплуатации, монтаже и техобслуживании данного изделия вы можете подвергаться воздействию химикатов/продуктов, включая [бисфенол А (BPA), стекловолокно или керамическое волокно, а также кристаллическую двуокись кремния], которые, по данным штата Калифорния, [являются] причиной рака, врожденных дефектов или иных вредных воздействий на репродуктивную систему. За дополнительной информацией посетите веб-сайт www.P65Warnings.ca.gov.

 ВНИМАНИЕ

Запрещается оставлять работающую фритюрницу без присмотра.

 ВНИМАНИЕ

Проявляйте осторожность при опускании влажных пищевых продуктов или воды в горячее масло. Это может вызвать разбрызгивание масла и привести к тяжелым ожогам

 ВНИМАНИЕ

Не переполняйте обжарочную емкость во избежание проливов горячего масла, которое может стать причиной серьезных ожогов, случаев подкальзывания и падения.

 ВНИМАНИЕ

При добавлении масла во фритюрницу проявляйте осторожность и надевайте соответствующие средства защиты во избежание разбрызгивания горячего масла, что может привести к тяжелым ожогам.

 ВНИМАНИЕ

Будьте осторожны при опускании больших объемов пищевых продуктов в горячее масло. Это может вызвать сильное вспенивание и пролив масла и привести к ожогам.

 ВНИМАНИЕ

При открытии сливного крана горячее содержимое фритюрницы будет слито, что может привести к травмам.

Содержание

Раздел 1	Введение 1-1
Раздел 2	Монтаж 2-1
Раздел 3	Инструкции по эксплуатации 3-1
Раздел 4	Профилактическое техобслуживание 4-1
Раздел 5	Поиск и устранение неисправностей оператором 5-1
Раздел А	Указания по использованию наливной системы масла А-1
Раздел В	Подготовка коробочного контейнера с опцией использования твёрдого жира (шортенинга)..... В-1
Раздел С	Указания по использованию устройства для растапливания твёрдого жира С-1

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™

СЕРИИ FQE30-T

ГЛАВА 1. ВВЕДЕНИЕ

ПРИМЕЧАНИЕ. До начала нормальной эксплуатации фритюрницы Frymaster FQE30-T на предприятии общественного питания необходимо выполнить ввод в эксплуатацию, демонстрацию функциональных возможностей оборудования и обучение персонала.

1.1 Общие сведения

Перед использованием данного оборудования внимательно ознакомьтесь с указаниями настоящего руководства. Данное руководство распространяется на все конфигурации фритюрниц FQE30-T. Большинство деталей фритюрниц этого семейства моделей совершенно одинаковы, и при рассмотрении группы в целом мы будем называть их «фритюрницы FQE30-T».

Фритюрницы FQE30-T оснащены обжарочной ванной с малым объемом масла, функцией подпитки (ручной или дополнительной автоматической), системой автоматической очистки масла и сенсорным экраном. Конструкция включает в себя большой круглый слив, благодаря которому все остатки и прочие отходы смываются в фильтровальный лоток. Фритюрницы FQE30-T управляются контроллером FQ4000 с сенсорным экраном. Фритюрницы данной серии поставляются с полноразмерной или раздельной обжарочной емкостью и могут приобретаться в виде многосекционных систем до пяти обжарочных емкостей в каждой.

Каждая обжарочная ванна снабжена температурным зондом для четкого контроля за температурой.

Фритюрницы серии FQE30-T поставляются полностью собранными. Все фритюрницы поставляются с комплектом стандартных принадлежностей. Перед упаковкой и отправкой все фритюрницы настраиваются, тестируются и проверяются на заводе-изготовителе.

1.2 Информация о технике безопасности

Перед использованием 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 или стать причиной неполадок оборудования.**

 ВНИМАНИЕ

Блоки «ВНИМАНИЕ» содержат информацию о действиях или условиях, которые **могут привести или стать причиной повреждений устройств** и вызвать некорректное функционирование оборудования.

 ОПАСНО

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

Фритюрницы FQE30-T оснащены функцией определения высокой температуры, отключающей нагревательные элементы в случае отказа системы управления температурой.

В контроллер встроена литиевая батарейка. Заменяйте ее только литиевой батарейкой Panasonic CR2032 3 В, артикул 8074674. Использование другой батарейки может создать риск возгорания или взрыва. Эту батарейку можно приобрести в местном уполномоченном сервисном центре.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При неправильном обращении батарейка может взорваться. Не пытайтесь заряжать ее, разбирать или сжигать.

1.3 Информация для контроллеров FQ4000

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 требований 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 такового оборудования.

Любые изменения оборудования, не получившие явно выраженного утверждения 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»). Брошюру можно заказать по следующему адресу: U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, США. Документ № 004-000-00345-4.

1.4 Информация, относящаяся к стандарту CE Европейского Сообщества

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



1.5 Наладчики, эксплуатационный и обслуживающий персонал

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

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ И (ИЛИ) УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЙ ПЕРСОНАЛ

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 ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ

Квалифицированный обслуживающий персонал — это лица, знакомые с оборудованием Frymaster и аттестованные компанией Frymaster, L.L.C. для проведения обслуживания этого оборудования. 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***

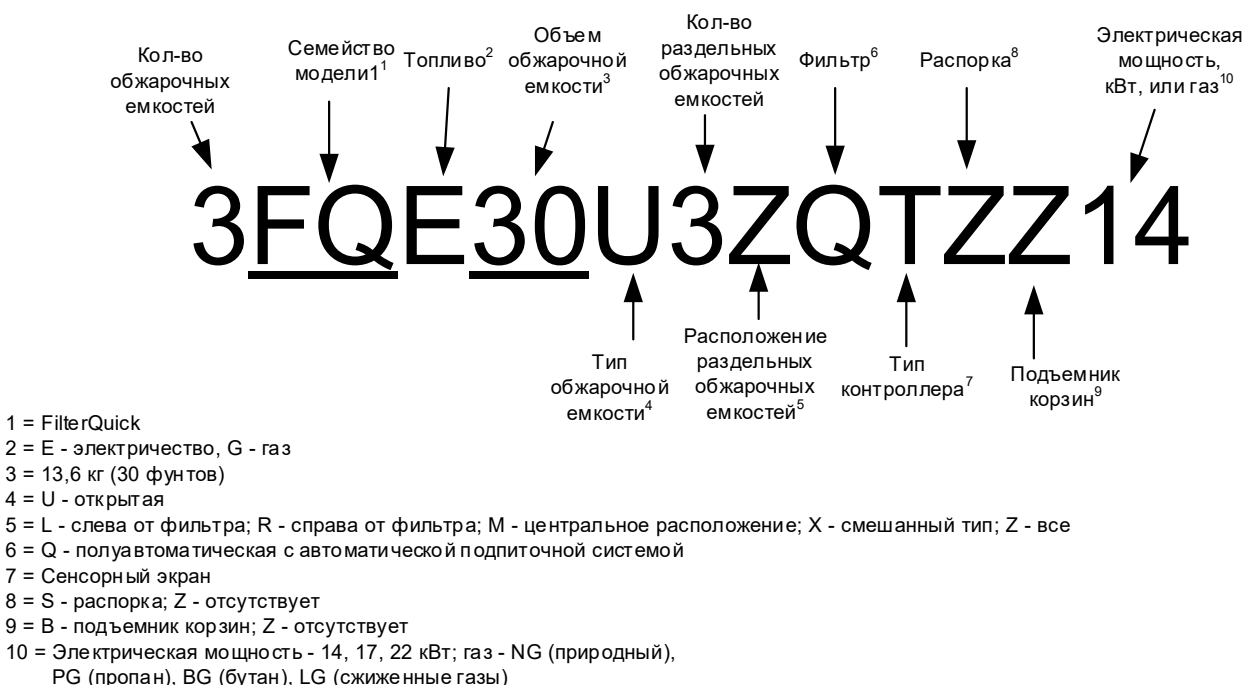
1.7 Методика подачи иска о возмещении ущерба из-за транспортировки

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

Примечание. перед отправкой с завода данное оборудование было тщательно осмотрено и упаковано квалифицированным персоналом. После приемки оборудования полная ответственность за безопасную доставку переходит к транспортной компании.

1. **Предъявляйте иск о возмещении убытков немедленно** - независимо от размеров ущерба.
2. **Осмотрите оборудование и зафиксируйте все видимые потери 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 требование о возмещении скрытого ущерба. Претензия должна быть подана в течение 15 дней со дня доставки. Обязательно сохраните транспортную упаковку для осмотра.

1.8 Идентификационные данные номеров моделей



1.9 Информация по сервисному обслуживанию

Для проведения нерегламентного технического обслуживания или ремонта, а также получения дополнительной сервисной информации, пожалуйста, обращайтесь в местный уполномоченный сервисный центр Frymaster. 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 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. В случае отсутствия возможности посещения веб-сайта с целью ознакомления со списком сервисных центров, пожалуйста, обратитесь в отдел технической поддержки компании Frymaster по тел. 1-800-551-8633 или 1-318-865-1711 или по электронной почте fryservice@welbilt.com.

Для повышения эффективности содействия со стороны представителей компании-изготовителя, пожалуйста, сообщите указанные ниже данные оборудования.

Номер модели_____

Серийный номер_____

Напряжение_____

Характер проблемы_____

**СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ ДЛЯ
БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™

СЕРИИ FQE30-T

ГЛАВА 2. УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ

2.1 Общие требования при монтаже

Правильный 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 сделает 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.



ОПАСНО

Строительные нормы 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 кабелепроводов к клеммному блоку в задней части устройства. Соединение проводки таковых фритюрниц должно соответствовать требованиям Правил устройства электроустановок. При жестко смонтированной проводке должны быть предусмотрены ограничительные устройства.

** ОПАСНО**

Следует предусмотреть 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 с источником 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, автоматический выключатель).

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 поражения электрическим током замену поврежденного электрического кабеля должен производить техник уполномоченного сервисного центра Frymaster или специалист аналогичной квалификации.

** ОПАСНО**

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

** ОПАСНО**

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 монтажными схемами, поставляемыми с устройством.

** ОПАСНО**

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 ВЫКЛ. Запрещается пытаться включать фритюрницу до возобновления подачи электропитания.

Запрещается размещать горючие материалы рядом с устройством и на нем; однако, допускается установка устройства 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 основания или под фритюрницей.



ОПАСНО

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

При монтаже фритюрниц любого типа необходимо безоговорочно соблюдать Стандарт № 96 Национальной ассоциации пожарной безопасности (NFPA).

В соответствии со стандартом № 96 NFPA систему воздуховодов, колпак и группу фильтров необходимо регулярно очищать от жира.

Копию этих стандартов можно получить в Национальной ассоциации пожарной безопасности, расположенной по адресу: Battery March Park, Quincy, MA 02269 или на веб-сайте www.NFPA.org.

2.1.2 Требования к электрическому заземлению

Все электрические приборы должны быть заземлены в соответствии со всеми 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. Монтажные схемы входят в комплект поставки фритюрницы. Параметры напряжения см. на паспортной табличке, прикрепленной ко внутренней стороне дверцы фритюрницы.



8021852A

Вывод для эквипотенциального заземления, показанный на рисунке (справа), позволяет выполнить электрическое соединение всего оборудования в одном помещении с целью гарантирования отсутствия представляющей опасность разности электрических потенциалов между устройствами.

⚠ ОПАСНО

Данное устройство оснащено трехконтактной вилкой питания (с заземляющим контактом) для защиты от поражения электрическим током, которую необходимо включить в надлежащим образом заземленную трехконтактную розетку. Не удаляйте контакт заземления на данной вилке и не используйте розетки без функции заземления!

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

Вилка трехфазного питания для нагревательных элементов, органов управления и системы очистки имеет номинал 60 А, 250 В перем. тока и конфигурацию NEMA L15-60P. Каждая фритюрница должна иметь отдельный шнур питания нагревательных элементов, подключенный к отдельной цепи.

НАПРЯЖЕНИЕ	ЧИСЛО	РАБОЧИЕ	МИН.	AWG (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).

⚠ ОПАСНО

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

⚠ ОПАСНО

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 монтажными схемами, поставляемыми с устройством.

2.3 После монтажа фритюрниц на участке жарки



ОПАСНО

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 направлениях при помощи строительного уровня, расположенного поверх жаровни.

Для выравнивания фритюрниц регулируйте ролики, следя за сохранением надлежащей высоты фритюрниц на участке жарки.

Правый передний ролик может быть зафиксирован установочными винтами, которые может потребоваться ослабить для перемещения. После установки на место установочные винты ролика могут быть зафиксированы так, чтобы ролик был параллелен фритюрнице в продольном направлении, что упростит перемещение фритюрницы из-под колпака для очистки и предотвратит удары ролика о масляный бак.

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



ОПАСНО

Следует предусмотреть 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.



ОПАСНО

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 закрепленная в стационарном положении фритюрница может опрокинуться и стать причиной тяжелых травм.

2. Очистите и заполните обжарочные емкости маслом до нижней линии. (См. пункт «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 рисунке), поставляемую в комплекте приспособлений, зафиксировав ранее снятыми винтами (см. рис. 2). В некоторых конфигурациях эта рама поставляется дополнительно. Установите дополнительный брызгозащитный экран для защиты дна коробочного контейнера (см. рис. 3). Указания по монтажу фритюрницы на твердом жире см. в Приложениях А, В, С, D и Е в конце настоящего руководства.



Рис. 1

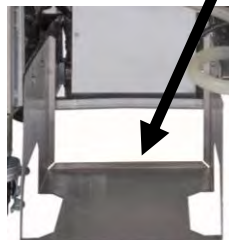


Рис. 2



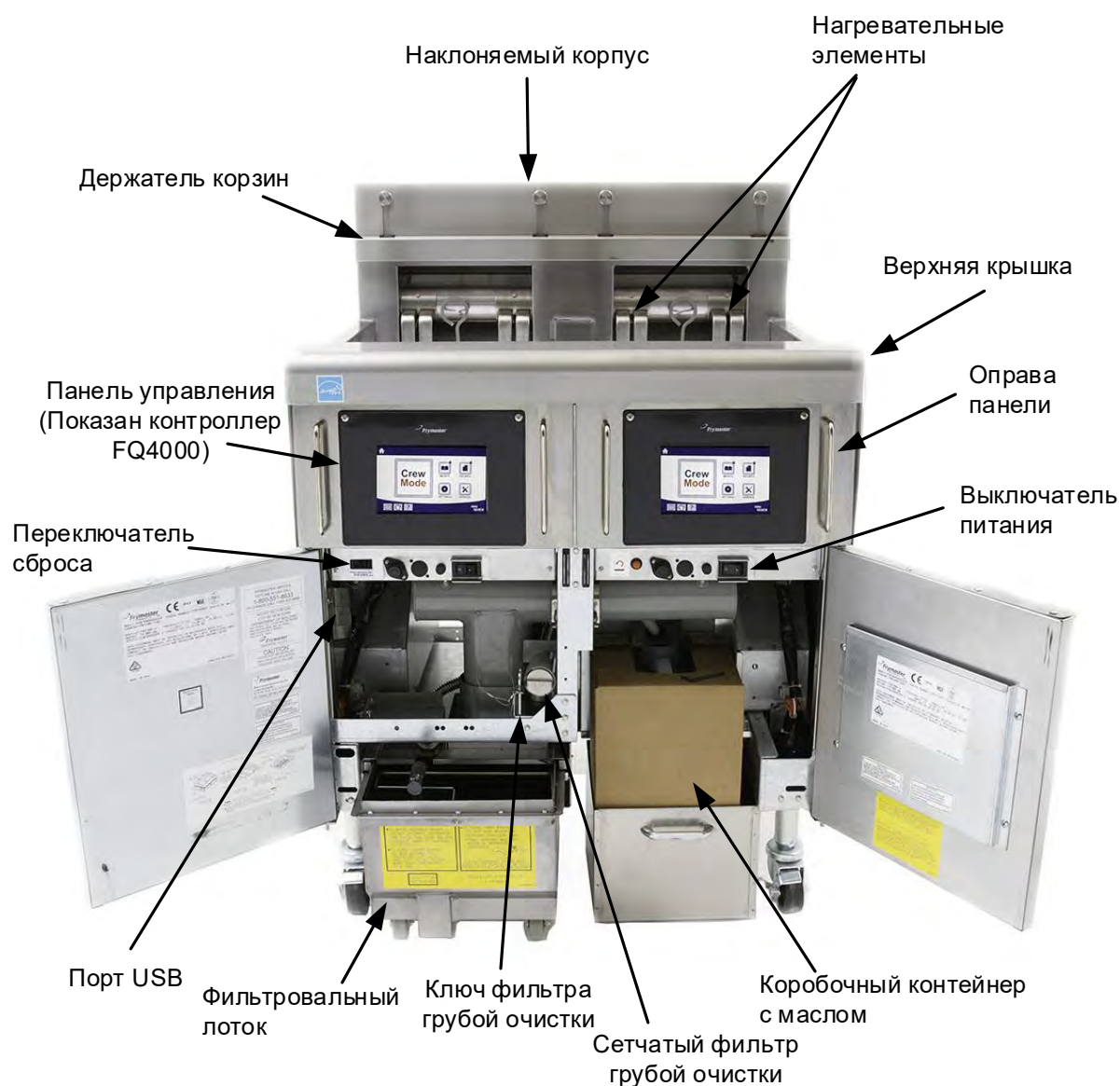
Рис. 3

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™

СЕРИИ FQE30-T

ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЕЙ СЕРИИ FQE30-T



ТИПОВАЯ КОНФИГУРАЦИЯ (ПОКАЗАНА МОДЕЛЬ 2FQE30-T)

ПРИМЕЧАНИЕ. Внешний вид вашей фритюрницы 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 очистки горячего масла, в частности, за доскональное знание методик очистки и слива масла и очистки обжарочной емкости.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед тем, как включать фритюрницу, убедитесь, что она получает питание и что контроллеры установлены на **ВЫКЛ.** Убедитесь, что сливные краны обжарочных емкостей закрыты. Снимите подставку для корзин при ее наличии и наполните обжарочную емкость до нижней отметки **УРОВНЯ МАСЛА**. При использовании твердого жира убедитесь в том, что жир плотно утрамбован на дне обжарочной емкости.

3.1.1 Настройка



ОПАСНО

Категорически запрещается производить эксплуатацию устройства с пустой обжарочной емкостью. Перед подачей электропитания к нагревательным элементам обжарочная емкость должна быть заполнена водой или маслом до нижней отметки **УРОВНЯ МАСЛА**. Невыполнение данного условия приведет к неустранимому повреждению нагревательных элементов и может вызвать пожар.



ОПАСНО

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 FQE30-T не предназначены для использования твердого кулинарного жира без установки специального комплекта для растапливания. В противном случае произойдет закупоривание подпиточных маслопроводов фритюрницы твердым кулинарным жиром. Электрическая фритюрница FQE30-T вмещает 14,5 л (32 фунта/3,8 галлона) кулинарного масла при 21 °C (70 °F) для полноразмерной емкости и 8,33 л (18 фунтов/2,2 галлона) при 21 °C (70 °F) для каждой половины удвоенной обжарочной емкости.

1. Заполните обжарочную емкость кулинарным маслом до нижней отметки **УРОВНЯ МАСЛА** на задней стороне емкости. Данное условие учитывает расширение масла при нагревании. Запрещается заполнять емкость холодным маслом выше нижней линии; из-за расширения при нагревании масло может перелиться через край емкости. Указания по заполнению обжарочной емкости для наливных систем см. в разделе 2.1.8 *Руководства по эксплуатации контроллера FQ4000, артикул 8197474*. При использовании твердого жира убедитесь в том, что жир плотно утрамбован 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, что питание включено общим выключателем, расположенным за дверцей шкафа фритюрницы на лицевой панели блока компонентов, рядом с плавким предохранителем.
4. Убедитесь в том, что контроллер установлен на ВКЛ. Если температура внутри фритюрницы ниже 82 °C (180 °F), фритюрница автоматически войдет в режим цикла растапливания с отображением сообщения **ВЫП.ЦИКЛ РАСТАПЛИВАНИЯ**. (ПРИМЕЧАНИЕ. На протяжении цикла растапливания нагревательные элементы будут попеременно включаться на несколько секунд и выключаться на более продолжительное время.) Во время нагрева твердый жир необходимо периодически перемешивать, чтобы обеспечить его полное растапливание в обжарочной емкости. Устройство автоматически переключится в режим нагрева, когда температура в обжарочной емкости достигнет 82 °C (180 °F), с отображением сообщения **ПРЕДВ НАГР** до достижения температуры в пределах 9 °C (15 °F) от заданной. Нагревательные элементы будут оставаться включенными до тех пор, пока температура в обжарочной емкости не достигнет запрограммированной температуры готовки. После достижения фритюрницей заданной температуры на дисплее контроллера будет отображаться сообщение **ПУСК**, указывая на готовность фритюрницы к эксплуатации.
5. Убедитесь в нахождении масла у *верхней* отметки УРОВНЯ МАСЛА после достижения маслом температуры готовки.
6. Максимальная масса загружаемой в масло или жир партии картофеля фри должна быть не более 0,7 кг или 1,5 фунт.

Отключение

1. Чтобы отключить фритюрницу, установите переключатель ВКЛ/ВЫКЛ в положение ВЫКЛ.
2. Выполните очистку масла и очистите фритюрницы (см. главы 1 и 2 *Руководства по эксплуатации контроллера FQ4000*).
3. Очистите фильтровальный лоток и замените фильтрующую бумагу или прокладку. Не оставляйте твердый жир в фильтровальном лотке на ночь.
4. Закройте обжарочные емкости крышками.

3.2 Эксплуатация

Данная фритюрница оборудована контроллерами модели FQ4000 (показан справа). Процедуры программирования контроллера, его эксплуатации, а также инструкции по эксплуатации встроенной системы очистки масла см. в *Руководстве по эксплуатации контроллера FQ4000, артикул 819-7474*.



КОНТРОЛЛЕР FQ4000

3.3 Ручная подпитка, автоматическая подпитка и заполнение коробочного контейнера

Фритюрница может быть сконфигурирована как на ручную подпитку, так и на ручную и автоматическую подпитку, в зависимости от ее оснащения. Если уровень масла в обжарочной емкости низкий, нажмите кнопку ручной подпитки (капля масла) в нижней части экрана (см. рис. 3), чтобы добавить масло в обжарочную емкость. Контроллер выдаст сообщение КНОПКА ПОДПИТ.СИСТ.? Нажмите кнопку

Кнопка сброса защиты по низкому уровню масла в коробочном контейнере (КК): сбрасывает защиту автоматической подпиточной системы после замены масла.

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

Контейнер в коробке (КК): является емкостью для масла.



Рис. 1

ДА (✓). Появится сообщение НАЧАТЬ ЗАПОЛН?!. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы начать заполнение. Отпустите кнопку, когда масло дойдет до верхней отметки уровня масла. Нажмите кнопку НЕТ (X) для выхода. Если устройство оборудовано дополнительной системой автоматической подпитки, уровни масла в обжарочных емкостях будут непрерывно проверяться и подпитка будет выполняться из бака в шкафу по мере необходимости.

Бак подпитки вмещает 16-кг (35 фунт.) коробку масла. В типовых условиях эксплуатации данный объем масла обеспечит функционирование фритюрницы в течение около двух дней. Компоненты системы перечислены в правой части страницы (см. рис. 1).

ПРИМЕЧАНИЕ. Обжарочные емкости должны заполняться вручную во время запуска и после очистки (упаривания или холодной очистки), если не используется система наливного масла.

3.3.1 Установка бака или емкости с маслом (КК)

Снимите оригинальную крышку и фольгу с бака. Установите крышку из комплекта поставки с соединенной аппаратурой всасывания. Убедитесь в достижении питающей трубкой дна бака.

Установите бак с маслом внутри шкафа и задвиньте на предназначенное место (см. рис. на следующей странице). Избегайте сцепления аппаратуры всасывания с внутренними компонентами шкафа при установке бака во фритюрницу. Система готова к работе.

3.3.2 Замена бака в КК (коробочном контейнере)

Если уровень в масляном баке низкий и появляется сообщение ПОДПИТ СИСТЕМА ПУСТА (см. рис. 2): Нажмите кнопку-галочку, чтобы очистить экран. После заполнения и/или замены бака нажмите и удерживайте оранжевую кнопку сброса рядом с масляным баком (см. рис. 7 на следующей странице), пока сообщение в нижнем левом углу не исчезнет. В случае использования твердого жира см. указания в Приложении В.

1. Откройте шкаф и выдвиньте контейнер в коробке (см. рис. 3).



Рис. 3

2. Снимите крышку и вылейте оставшееся масло из контейнера равномерно в обжарочные емкости (см. рис. 4).



Рис. 4

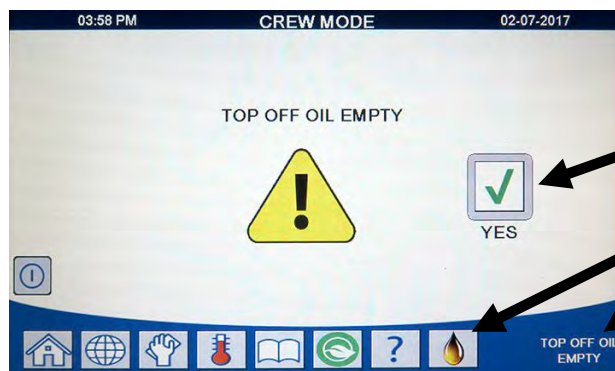


Рис. 2

Сообщение ПОДПИТ СИСТЕМА ПУСТА указывает на то, что масляный бак пуст.

3. Снимите крышку и фольгу с вертикально расположенного контейнера (см. рис. 5).



Рис. 5

4. Вставьте трубку в новый полный контейнер (см. рис. 6).



Рис. 6

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

5. Вдвиньте контейнер на полку в шкафу фритюрницы (см. рис. 3).
6. Нажмите переключатель сброса КК для сброса сообщения ПОДПИТ СИСТЕМА ПУСТА с дисплея контроллера FQ4000 (см. рис. 7).



Рис. 7

3.3.3 Системы наливного масла

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

3.4 Очистка масла

3.4.1 Введение

Контроллер FilterQuick™ с системой быстрой очистки Fingertip Filtration обеспечивает возможность безопасной и эффективной очистки масла одной обжарочной емкости без воздействия на продолжающееся функционирование других емкостей многосекционной фритюрницы.

В разделе 3.4.2 содержится описание подготовки системы очистки масла к использованию. Работа системы описана в руководстве по эксплуатации контроллера FilterQuick с сенсорным экраном.

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



ВНИМАНИЕ

Фильтровальная прокладка или бумажный фильтр ДОЛЖНЫ заменяться ежедневно или в случае превышения осадком высоты прижимной рамки.

3.4.2 Подготовка фритюрницы FilterQuick™ и системы очистки масла FQ4000 к очистке масла с использованием фильтровальной прокладки или бумажного фильтра

Конфигурация системы очистки масла FilterQuick™ с использованием бумажного фильтра включает крошкоулавливающий элемент, крупноразмерную прижимную рамку и металлический сетчатый экран.

1. Вытяните фильтровальный лоток из шкафа и извлеките крошкоулавливающий элемент, прижимную рамку, бумажный фильтр и сетчатый экран (см. рис. 8). Произведите очистку всех компонентов раствором моющего средства и горячей воды с последующей тщательной просушкой.

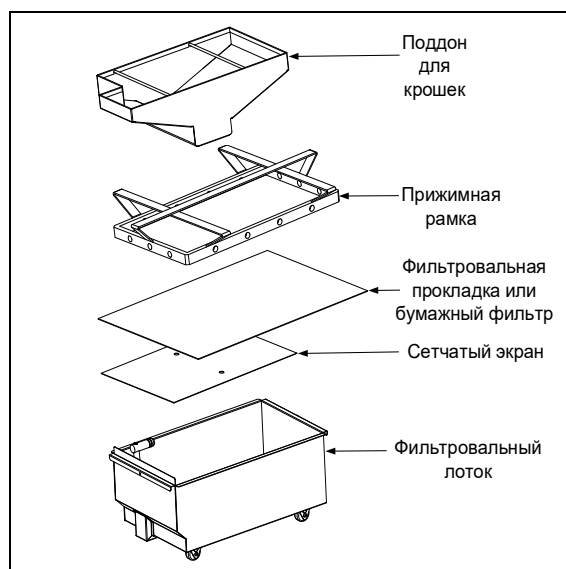


Рис. 8

Необходимость в снятии крышки лотка отсутствует, за исключением случаев очистки крышки, получения доступа к внутренним компонентам шкафа фритюрницы или установки под слив устройства для утилизации кулинарного жира (SDU), изготовленного ранее января 2004 года. Указания по утилизации см. в руководстве по эксплуатации контроллера FQ4000.

2. Осмотрите соединения фильтровального лотка и убедитесь в хорошем состоянии обоих уплотнительных колец (см. рис. 9).
3. Затем, действуя в обратной последовательности, поместите металлический сетчатый экран в центр дна лотка и разместите бумажный фильтр поверх экрана с нахлестом на края лотка (см. рис. 11). При использовании фильтровальной прокладки ее необходимо поместить на сетчатый экран грубой стороной вверх, между выпуклыми выступами фильтровального лотка.



Рис. 9

4. Установите прижимную рамку поверх бумажного фильтра и опустите в фильтровальный лоток с нахлестом на стенки (см. рис. 10).



Рис. 10

5. После размещения прижимной рамки равномерно посыпьте бумажный фильтр содержимым одного пакета фильтровального порошка. (См. рис. 11).
6. Вставьте в фильтровальный лоток крошкуулавливающий элемент с последующей установкой лотка обратно во фритюрницу под сливной вентиль.



Рис. 11

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ФИЛЬТРОВАЛЬНЫЙ ПОРОШОК ВМЕСТЕ С ФИЛЬТРОВАЛЬНОЙ ПРОКЛАДКОЙ!

7. Вставьте фильтровальный лоток под фритюрницу. Убедитесь, что на дисплее контроллера не отображается символ «Р». Система очистки масла готова к работе.

⚠ ОПАСНО

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 подскользывания и падения.

⚠ ОПАСНО

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

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™

СЕРИИ FQE30-T

ГЛАВА 4. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

4.1 Профилактическая проверка и обслуживание фритюрницы

ОПАСНО

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.

ОПАСНО

Ни в коем случае не пытайтесь чистить фритюрницу во время жарки или когда обжарочная емкость заполнена горячим маслом. Соприкосновение воды с нагретым до жарочной температуры маслом приведет к выбросу горячих брызг масла с опасностью получения тяжелых ожогов находящимися поблизости людьми.

ВНИМАНИЕ

Используйте универсальное чистящее средство. Перед использованием внимательно ознакомьтесь с указаниями по использованию и мерами предосторожности. Обратите особое внимание на допустимые концентрацию чистящего средства и время контакта с поверхностями, соприкасающимися с пищевыми продуктами.

4.2 ЕЖЕДНЕВНЫЕ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

4.2.1 Осмотр фритюрницы и принадлежностей 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.

4.2.2 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.

Для устранения жира, грязи и пыли протрите фритюрницу снаружи чистой увлажненной тканью, вымоченной в универсальном чистящем средстве. Протрите чистой влажной тканью.

4.2.3 Ежедневная очистка встроенной системы очистки масла



ВНИМАНИЕ

Категорически запрещается запускать не заполненную кулинарным маслом систему очистки.



ВНИМАНИЕ

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



ВНИМАНИЕ

Категорически запрещается сливать воду в фильтровальный лоток. Вода повредит насос системы очистки масла.

Система очистки масла не требует периодических проверок и техобслуживания, за исключением ежедневной чистки фильтровального лотка раствором универсального чистящего средства в горячей воде.

При низком или отсутствующем расходе насоса убедитесь в размещении сетчатого экрана на дне фильтровального лотка с бумажным фильтром или прокладкой поверх экрана. Убедитесь в наличии и хорошем состоянии двух уплотнительных колец штуцера в правой передней части фильтровального лотка. Убедитесь, что фильтр грубой очистки чистый и затянут гаечным ключом.

4.2.4 Ежедневная очистка фильтровального лотка, съемных деталей и принадлежностей

Подобно обжарочной емкости, на фильтровальном лотке, съемных частях и аксессуарах (корзинах, осадочных противнях и противнях для рыбы) образуется пленка карбонизированного масла.

Протрите фильтровальный лоток и все съемные детали и принадлежности чистой сухой тканью. Используйте ткань, смоченную в растворе универсального чистящего средства. Для удаления скоплений карбонизированного масла: Ополосните компоненты и вытрите насухо. ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать проволочные скребки и абразивные губки для выполнения очистки. В результате образуются царапины, которые затруднят очистку компонентов фритюрницы в будущем.

4.2.5 Ежедневная очистка области вокруг датчиков АПФ и АПМ

1. Очищайте осадок в области вокруг датчиков АПФ и АПМ во время выполнения процедуры очистки системы и масла, когда масло слито из обжарочной емкости.
2. Воспользуйтесь отверткой или аналогичным инструментом, позволяющим проникнуть в область за датчиком (см. рис. 1). Будьте осторожны, чтобы не повредить датчик.
3. Заполните емкость маслом после выполнения процедуры очистки системы и масла.



Рис. 1

4.2.6 Ежедневная очистка подъемных стержней корзин

Во фритюрницах, оборудованных подъемниками корзин, протрите стержни сухой чистой тканью, чтобы удалить скопления масла и пыли.

4.3 ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

4.3.1 Чистка фритюрницы сзади – еженедельно

Очищайте область за фритюрницами в соответствии с процедурами, принятыми на предприятии. Отключите фритюрницу и отсоедините шнур питания.

4.4 ЕЖЕМЕСЯЧНЫЕ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

4.4.1 Полная очистка (упаривание/холодная очистка) обжарочной емкости – не реже раза в месяц

ОПАСНО

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

В ходе нормальной эксплуатации фритюрницы на стенках обжарочной емкости образуется налет обугленного масла. Этот налет следует периодически удалять посредством описанного ниже процесса упаривания. Конкретную информацию о настройке контроллера для операции очистки (упаривания) см. в разделах 2.3.10 и 2.3.11 Руководства по эксплуатации контроллера FQ4000.

ОПАСНО

Прежде чем сливать масло в подходящую емкость для утилизации, дайте ему остыть до 38 °C (100 °F).

ВНИМАНИЕ

Категорически запрещается оставлять фритюрницу без присмотра во время процесса упаривания. В случае переливания раствора через край следует незамедлительно установить выключатель ВКЛ/ВЫКЛ в положение ВЫКЛ.

ОПАСНО

Убедитесь в полном отсутствии воды в обжарочной емкости перед заливкой масла. После нагревания обжарочной емкости до температуры готовки вода станет причиной разбрызгивания масла или жира.

4.4.2 Ежемесячное обслуживание фильтра грубой очистки

Фильтр грубой очистки требует регулярного обслуживания. Через каждые 30 дней или чаще, если подача масла замедляется, снимайте крышку и очищайте закрепленный сетчатый фильтр.



ОПАСНО

Перед снятием фильтра грубой очистки надевайте защитные перчатки. Фильтр может быть горячим и может причинить тяжелые ожоги.



Рис. 2

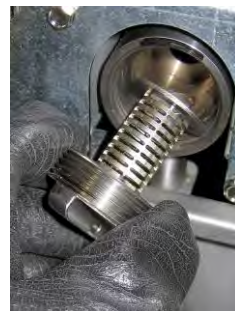


Рис. 3

1. **Наденьте защитные перчатки** и отверните крышку фильтра грубой очистки с помощью входящего в комплект ключа (рис. 2).
2. Небольшой щеткой удалите мусор с закрепленного сетчатого фильтра (рис. 3).
3. Промойте водопроводной водой и полностью высушите.
4. Установите крышку на корпус фильтра грубой очистки и **затяните входящим в комплект ключом**, убедившись в полной затяжке. Если крышка неплотно затянута, в фильтр грубой очистки будет проникать воздух, что затруднит возврат масла.



ВНИМАНИЕ

НЕ снимайте крышку фильтра грубой очистки, когда выполняется цикл очистки масла.

НЕ используйте систему очистки масла со снятой крышкой. При работе с крышкой надевайте защитные перчатки. Металл и открытое масло являются горячими.

4.4.3 Ежемесячная проверка точности настроек контроллера FQ4000

1. Погрузите в масло качественный термометр или пирометрический датчик до касания температурного датчика фритюрницы.
2. Когда на экране контроллера отобразятся значки продуктов (указывая, что содержимое обжарочной емкости находится в пределах интервала температур готовки) один раз нажмите кнопку  для отображения температуры масла, считываемой датчиком температуры, и заданного значения температуры.
3. Зарегистрируйте значения термометра или пирометрического датчика. Отклонения между фактической температурой и показаниями пирометрического датчика должны быть в пределах $\pm 3^{\circ}\text{C}$ (5°F) после включения и отключения нагрева 3 (три) раза. Если показания температуры выходят за эти пределы, обратитесь в уполномоченный сервисный центр за помощью.

4.5 ЕЖЕКВАРТАЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

4.5.1 Ежеквартальная замена уплотнительных колец

Замените уплотнительные кольца на соединении фильтровального лотка (см. рис. 10 в разделе 3.4.2).

4.6 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 заводом-изготовителем сервисного центра, по крайней мере, один раз в год, описанным ниже образом:

4.6.1 Фритюрница – ежегодно

- Проведите осмотр шкафа фритюрницы изнутри и снаружи, сзади и спереди на наличие 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 карамелизованного жира на нагревательных элементах. Произведите осмотр нагревательных элементов на наличие следов продолжительной эксплуатации без масла.
- Убедитесь в том, что при подъеме и опускании элементов механизм наклона работает должным образом, и что провода элементов не гнутся и не истираются.
- 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 надлежащем состоянии компонентного и контакторного блоков (т.е. компьютера/контроллера, реле, интерфейсных плат, трансформаторов, контакторов и т.д.), а также отсутствии отложений жира и других загрязнений на любых из упомянутых элементов.
- 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, 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.

4.6.2 Встроенная система очистки масла – ежегодно

- Осмотрите все масловозвратные и сливные линии на отсутствие утечек и плотность затягивания соединений.
- Убедитесь в отсутствии утечек и чистоте фильтровального лотка. При сильном засорении крошкоулавливающего элемента следует сообщить владельцу или оператору фритюрницы о необходимости ежедневного опустошения в жаростойкий контейнер и последующей очистки данного компонента.
- Убедитесь в том, что уплотнительные кольца и сальники присутствуют и находятся в хорошем состоянии. Замените изношенные или поврежденные уплотнительные кольца и сальники.
- Проверьте целостность системы очистки масла указанным ниже образом:
 - Убедитесь в наличии и правильности установки крышки фильтровального лотка.
 - При пустом фильтровальном лотке переведите каждую из обжарочных емкостей поочередно в состояние заполнения из фильтровального лотка (см. раздел 2.3.7 *Руководства по эксплуатации контроллера FQ4000*). Убедитесь в надлежащем функционировании всех масловозвратных кранов посредством запуска насоса системы очистки 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 очистке масла, затем слейте масло из нагретой до заданного значения 177 °C (350 °F) обжарочной емкости в фильтровальный лоток, выбрав функцию СЛИВ В ЛОТОК (см. раздел 2.3.6 *Руководства по эксплуатации контроллера FQ4000*). При помощи функции заполнения обжарочной емкости из лотка (см. раздел 2.3.7 *Руководства по эксплуатации контроллера FQ4000*) произведите характеризуемый появлением пузырьков возврат кулинарного масла в обжарочную емкость. По завершении перекачки масла нажмите кнопку-галочку. Обжарочная емкость заполняется примерно за 2 минуты 30 секунд.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™

СЕРИИ FQE30-T

ГЛАВА 5. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОПЕРАТОРОМ

5.1 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 таких 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. Наиболее важным аспектом является обязательное стремление к ясному представлению причин возникновения неисправности. Частью любой методики по устранению неисправности является принятие соответствующих мер для предотвращения ее повторного возникновения. 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.

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

- **Убедитесь в том, что все вилки шнуров питания вставлены в розетки и все автоматические выключатели включены.**
- **Обязательно узнайте модель и серийный номер фритюрницы для информирования техника.**

 ОПАСНО

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

 ОПАСНО

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.

5.2 Поиск и устранение неисправностей

5.2.1 Неисправности контроллера и нагревательных элементов

Неисправность	Возможные причины	Меры по устранению
На дисплее контроллера отсутствует индикация.	А. Отсутствует электропитание фритюрницы. В. Неисправный контроллер или другой компонент.	А. Убедитесь в том, что фритюрница подключена к источнику электропитания и что не сработал автоматический выключатель. В. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение ОБЖ ЕМК ПОЛНА? ДА НЕТ после завершения цикла очистки масла.	А. Это нормальная работа в начале или конце большинства функций очистки масла. В. Если это сообщение неоднократно появляется во время цикла очистки масла, это может указывать на медленный возврат масла.	А. Убедитесь, что обжарочная емкость заполнена маслом, и нажмите кнопку ✓. В. См. раздел 5.3. «Поиск и устранение неисправностей» — Насос очистки масла работает, но возврат масла происходит очень медленно.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение СЛИВ ПРОЧИЩЕН?	Слив засорен и масло не сливается.	Очистите слив стержнем для чистки и нажмите кнопку ✓. Очистка масла будет продолжена.
Контроллер FQ4000 выдает ЗАМ. ФИЛЬТР ПРОКЛ?	Ошибка функции очистки масла, засорение фильтровальной прокладки, показ запроса на замену фильтровальной прокладки после 25 часов эксплуатации или этот запрос был отклонен при предыдущем запросе.	Замените фильтровальную прокладку и убедитесь, что лоток фильтра был извлечен из фритюрницы как минимум на 30 секунд. НЕ игнорируйте запросы ЗАМ. ФИЛЬТР ПРОКЛ.
Фритюрница не нагревается.	А. Не вставлены в розетку штепсели электрических кабелей.	А. Убедитесь, что все кабели электропитания вставлены в соответствующие разъемы и зафиксированы, а автоматический выключатель не разомкнут.
	В. Неисправный контроллер или другой компонент.	В. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.

Неисправность	Возможные причины	Меры по устранению
Фритюрница нагревается до срабатывания термореле верхнего уровня при включенном индикаторе нагрева.	Неисправность датчика температуры или контроллера.	Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Фритюрница нагревается до срабатывания термореле верхнего уровня при отключенном индикаторе нагрева.	Неисправность контактора или контроллера	Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение НЕПР КОНФИГ ТИПА ЭНЕРГИИ	Неправильно установлен тип энергии в настройках фритюрницы.	Убедитесь, что фритюрница сконфигурирована на правильный тип энергии.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение ИДЕНТ СОЕД ОБЖ ЕМК НЕ ПОДКЛЮЧЕНО	Отсутствует или отсоединен установочный разъем контроллера.	Убедитесь, что 6-контактный установочный разъем подключен к задней части контроллера и надлежащим образом заземлен в блоке управления.
Контроллер заблокирован.	Ошибка контроллера.	Отключите и снова включите питание контроллера. В случае сохранения неисправности обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.

5.2.2 Сообщения об ошибках и неисправности дисплея

Неисправность	Возможные причины	Меры по устранению
Контроллер FQ4000 выдает сообщение E19 - НЕИСПР. НАГРЕВА.	Неисправность контроллера, трансформатора, платы SIB или разомкнуто термореле верхнего уровня.	Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Дисплей FQ4000 показывает в неправильной температурной шкале (Фаренгейта или Цельсия).	Неправильная настройка параметров дисплея.	Переключитесь с F° на C°, войдя в настройки руководителя, температура, и переключив температурную шкалу. Включите контролер для проверки температуры. Повторите действия в случае показа некорректных единиц измерения.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение ГОР-ВУТ-1.	Температура в обжарочной емкости выше 210 °C (410 °F) или — в странах ЕС — выше 202 °C (395 °F).	Незамедлительно выключите фритюрницу и обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение СПР-ВУТ-2 или НЕИСПР ДАТЧ ВЕРХН УР ОТСОЕД ЭЛЕКТР КАБ.	Неисправность термореле верхнего уровня	Немедленно полностью отключите питание фритюрницы и обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение СБОЙ ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ.	Неисправность в цепи измерения температуры, включая датчик, жгут проводов или разъем контроллера.	Выключите фритюрницу и обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Индикатор нагрева отображается, но температура фритюрницы не повышается.	Отсоединен кабель трехфазного электропитания или разомкнут автоматический выключатель.	Убедитесь в полной вставке и фиксации в розетках штепселей электрических кабелей и в замкнутом состоянии автоматического выключателя. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение ОШБК НГР ДО РАБ ТМП с подачей звукового сигнала.	Время нагрева превысило максимальное заданное значение.	Сбросьте ошибку и отключите звуковой сигнал нажатием кнопки √. Максимальное время нагрева электрических фритюрниц до рабочей температуры составляет 1:40 мин. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.

Неисправность	Возможные причины	Меры по устранению
Контроллер FQ4000 выдает сообщение ГРУППА МЕНЮ ДЛЯ ВЫБОРА ОТСУТСТВУЕТ	Все группы меню были удалены.	Создайте новую группу МЕНЮ. После создания нового меню добавьте в эту группу рецепты (см. раздел 1.10 Руководства по эксплуатации контроллера FQ4000).
Контроллер FQ4000 выдает сообщение ТРЕБ ОБСЛУЖИВАНИЕ и сообщение об ошибке.	Имеет место ошибка, требующая вмешательства техника сервисного центра.	Нажмите кнопку X для продолжения готовки и обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр за содействием. В некоторых случаях продолжение готовки окажется невозможным.

5.3 Поиск и устранение неисправностей автоматической очистки масла

Неисправность	Возможные причины	Меры по устранению
Фритюрница выполняет очистку масла после каждого цикла готовки.	Неправильная настройка очистк масла после.	Измените или перезапишите настройку очистк масла после, повторно введя значение очистк масла после в настройках руководителя, парам очистки масла согласно разделу 1.8 руководства по монтажу и эксплуатации контроллера FQ4000.
ОЧИСТКА СИСТ И МАСЛА не запускается.	Слишком низкая температура.	Перед запуском функции очистки сист. и масла убедитесь, что фритюрница нагрета до заданной температуры.
Дисплей FQ4000 показывает ОЧСТК МСЛ ЗАНЯТА.	А. Выполняется другой цикл очистки масла или замена фильтровальной прокладки. В. Интерфейсная плата очистки масла на завершила проверку системы.	А. Дождитесь завершения предыдущего цикла очистки масла перед запуском следующего. Замените фильтровальную прокладку при появлении соответствующего запроса. В. Подождите 15 минут и повторите попытку.

Неисправность	Возможные причины	Меры по устранению
Насос системы очистки масла не запускается или останавливается во время очистки.	A. Электрический кабель не вставлен в розетку или автоматический выключатель разомкнут. B. Двигатель насоса перегрелся и выключен устройством защиты от тепловой перегрузки. C. Насос очистки масла засорен.	A. Убедитесь, что вилка шнура питания полностью вставлена и что автоматический выключатель не разомкнут. B. В случае сохранения повышенной температуры двигателя в течение дольше нескольких секунд — возможно, произошло размыкание реле защиты от тепловой перегрузки. Дайте двигателю остыть в течение хотя бы 45 минут, после чего нажмите кнопку сброса насоса (см. раздел 2.1.2 Руководства по эксплуатации контроллера FQ4000). C. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Сливной или возвратный краны остаются открытыми.	A. Неисправность платы автоматической периодической очистки масла. B. В. Неисправность силового привода.	Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение ВСТАВЬТЕ ПОДДОН.	A. Фильтровальный лоток не полностью вставлен во фритюрницу. B. Отсутствует магнит фильтровального лотка. C. Неисправен выключатель фильтровального лотка.	A. Извлеките и полностью вставьте фильтровальный лоток во фритюрницу. Убедитесь в отсутствии сообщения «Р» на контроллере. B. Убедитесь, что установлен магнит фильтровального лотка, в случае отсутствия установите новый магнит. C. В случае полного прилегания магнита фильтровального лотка к выключателю и сохранения на дисплее контроллера сообщения ВСТАВЬТЕ ПОДДОН имеется вероятность неисправности выключателя.

Неисправность	Возможные причины	Меры по устранению
Автоматическая очистка масла, очистка масла с ДКМ не запускается.	A. Слишком низкий уровень масла. B. Слишком низкая температура масла. C. Фильтровальный лоток извлечен. D. Очистка масла в настройках рецепта установлена на ВЫКЛ. E. Неисправность реле очистки масла.	A. Убедитесь, что уровень масла находится на верхней отметке заполнения (на уровне верхнего датчика). B. Убедитесь, что масло нагрето до заданной температуры. C. Убедитесь в отсутствии сообщения «Р» на контроллере. Убедитесь, что фильтровальный лоток полностью вставлен во фритюрницу. Выключите и включите электропитание фритюрницы. D. Установите очистку масла в рецептах на ВКЛ. E. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Насос очистки масла работает, но возврат масла происходит очень медленно.	A. Засоренная фильтровальная прокладка/бумага. B. Неправильно установлены или неправильно подготовлены компоненты фильтровального лотка. C. Фильтр грубой очистки засорен или не полностью затянут.	A. Убедитесь, что фильтр не засорен. В противном случае замените фильтр. B. Слейте масло из фильтровального лотка и замените фильтровальную прокладку/бумагу, убедившись в наличии и расположении сетчатого экрана под фильтровальной прокладкой/бумагой. Убедитесь в том, что фильтровальная прокладка установлена грубой стороной вверх. Убедитесь, что уплотнительные кольца на соединительном фитинге фильтровального лотка установлены и исправны. C. Очистите фильтр грубой очистки (см. раздел 4.5.4) и убедитесь, что он затянут прилагающимся ключом.

5.3.1 Неполная очистка масла

Если процедура автоматической очистки масла завершилась неудачно, будет сгенерировано сообщение об ошибке. Следуйте инструкциям на экране для возврата масла и сброса ошибки.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
ОБЖ ЕМК ПОЛНА?	1. Если обжарочная емкость заполнена, нажмите кнопку ✓ (галочка). Контроллер вернется к режиму ожидания готовки или  . Если обжарочная емкость не полностью заполнена, нажмите кнопку X.
ВЫПОЛНЯЕТСЯ ЗАПОЛНЕНИЕ	2. Никаких действий выполнять не требуется, пока работает насос.
ОБЖ ЕМК ПОЛНА?	3. Если обжарочная емкость заполнена, нажмите кнопку ✓ (галочка). Контроллер вернется к режиму ожидания готовки или  . Если обжарочная емкость не полностью заполнена, нажмите кнопку X.
ВЫПОЛНЯЕТСЯ ЗАПОЛНЕНИЕ	4. Никаких действий выполнять не требуется, пока работает насос.
ОБЖ ЕМК ПОЛНА?	5. Если обжарочная емкость заполнена, нажмите кнопку ✓ (галочка). Контроллер вернется к режиму ожидания готовки или  . Если обжарочная емкость не полностью заполнена, нажмите кнопку X. После шести последовательных незавершенных циклов очистки масла перейдите к шагу 10.
ЗАМЕНИТЕ БУМ ФИЛЬТР?	6. Нажмите кнопку ✓ (галочка) для продолжения. При нажатии кнопки X осуществляется переход на  .
ИЗВЛ ПОДДОН	7. Извлеките фильтровальный лоток.
ЗАМЕНИТЕ БУМ ФИЛЬТР	8. Замените фильтровальную бумагу/прокладку и убедитесь, что фильтровальный лоток был выдвинут по направлению вперед из шкафа фритюрницы минимум на 30 секунд. После того, как лоток был выдвинут в течение 30 секунд, контроллер вернется в режим ожидания готовки. Убедитесь, что фильтровальный лоток сухой и правильно собран. Втолкните фильтровальный лоток обратно во фритюрницу. Убедитесь, что на дисплее контроллера не отображается символ «Р».
ОБЖ ЕМК ПОЛНА?	9. Если обжарочная емкость заполнена, нажмите кнопку ✓ (галочка). Контроллер вернется в режим ожидания готовки. Нажмите X, если обжарочная емкость не заполнена и контроллер переходит к  .
ТРЕБ ОБСЛУЖИВАНИЕ	10. Если ошибка очистки масла повторяется шесть последовательных раз, возвратный кран закроется. Нажмите кнопку ✓ (галочка), чтобы отключить сигнализацию и продолжить.

ОШИБКА НАСОС НЕ ЗАПОЛН	11. Система обнаруживает, что масло не возвращается в обжарочную емкость и требуется обслуживание. Обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр.
СИСТ ОШБК УСТРАНЕНА?	12. Нажмите кнопку X для продолжения готовки, если это возможно. Обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр для ремонта и возврата фритюрницы к заводским настройкам. Сообщение об ошибке будет показываться каждые 15 минут до устранения неисправности. Функции автоматической очистки и автоматической подпитки масла будут отключены до возврата фритюрницы к заводским настройкам.
ВВЕДИТЕ ПАРОЛЬ	13. Техник уполномоченного сервисного центра вводит пароль техника для возврата фритюрницы к заводским настройкам.
ЗАПЛН ОБЖ ЕМК ИЗ СЛИВ ПОДДНА?	14. Нажмите кнопку ✓ (галочка), чтобы заполнить обжарочную емкость из фильтровального лотка и продолжить. После заполнения обжарочной емкости следуйте экранным подсказкам. Нажмите кнопку X, чтобы пропустить заполнение из сливного лотка.
ИЗВЛ ПОДДОН	15. Извлеките фильтровальный лоток.
ФИЛЬТР ЛОТОК ПУСТ?	16. Если фильтровальный лоток пуст, нажмите кнопку ✓ (галочка) и переходите к следующему шагу. Нажмите X, чтобы продолжить заполнение обжарочной емкости. После заполнения обжарочной емкости следуйте экранным подсказкам.
	17. Контроллер отключится.

5.3.2 Сбой при засорении слива

Сбой при засорении слива происходит во время автоматической очистки масла, если датчик уровня масла обнаруживает, что масло было не полностью слито из обжарочной емкости. Это может быть вызвано засоренным сливом или неисправностью датчика масла. Следуйте инструкциям на дисплее контроллера для сброса этой ошибки.

Если это происходит, контроллер показывает сообщение **ОЧИСТИТЬ СЛИВ** в течение 15 секунд, сменяющееся сообщением **СЛИВ ПРОЧИЩЕН?**.

1. Удалите мусор из слива, используя стержень для очистки фритюрниц, и нажмите кнопку ✓ для продолжения.
2. На дисплее контроллера появится сообщение **ВЫПОЛН СЛИВ**. После того, как датчик уровня масла обнаружит, что масло было слито, будет возобновлена нормальная работа системы автоматической очистки масла.

5.3.3 Функция очистки масла занята

При показе сообщения **ОЧСТК МСЛ ЗАНЯТА** интерфейсная плата очистки масла ожидает завершения очистки масла в другой обжарочной емкости или завершения выполнения другой функции. Подождите 15 минут до устранения неисправности. В противном случае обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр Frymaster.

5.4 Поиск и устранение неисправностей автоматической подпитки масла

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
Холодное масло в подпиточной системе обжарочных емкостей.	Заданы неправильные параметры.	Убедитесь, что заданы правильные параметры.
Отсутствует подпитка маслом одной из обжарочных емкостей.	A. Имеет место ошибка в системе очистки масла. B. Требуется устранение имеющихся ошибок C. Проблема с электромагнитным клапаном, насосом, контактом, резистивным датчиком температуры или платой автоматической подпиточной системы.	A. Устраните ошибку системы очистки масла надлежащим образом. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр. B. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр. C. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Подпитка обжарочных емкостей маслом не производится.	A. Слишком низкая температура фритюрницы. B. Слишком холодное масло. C. Отображается сообщение ПОДПИТ СИСТЕМА ПУСТА D. Требуется устранение имеющихся ошибок E. Отключен переключатель устройства растапливания (только для устройств на твердом кулинарном жире) F. Перегорел плавкий предохранитель.	A. Температура фритюрницы должна быть равна заданному значению. B. Убедитесь, что температура масла в баке подпитки выше 21 °C (70 °F). C. Убедитесь, что в баке подпитки есть масло. Замените бак подпитки или заполните из наливной системы и сбросьте систему подпитки. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр. D. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр. E. Убедитесь, что выключатель устройства растапливания жира установлен в положение ВКЛ. F. Проверьте плавкий предохранитель слева от блока АПМ. Если используется устройство растапливания твердого жира, проверьте плавкий предохранитель под переключателем устройства растапливания.

5.5 Поиск и устранение неисправностей наливной системы масла

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
Обжарочная емкость не заполняется.	A. Неправильная процедура настройки. B. Не полностью закрыт кран системы утилизации. C. Масляный бак наливной системы пуст. D. Неисправность насоса RTI.	A. Отключите и включите фритюрницу, отсоединив и снова подсоединив разъем управления системой наливного масла в задней части фритюрницы. B. Убедитесь, что ручка крана системы утилизации установлена в полностью закрытое положение. C. Обратитесь к поставщику системы наливного масла. D. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Бак подпитки не заполняется.	A. Неправильная процедура настройки. B. Продолжается выполнение другой функции. C. Не полностью закрыт кран системы утилизации. D. Масляный бак наливной системы пуст. E. Неисправность электромагнитного клапана, насоса или переключателя.	A. Отключите и включите фритюрницу, отсоединив и снова подсоединив 5-контактный разъем управления системой наливного масла в задней части фритюрницы. B. Если выполняется очистка масла или любая другая функция из меню очистки масла или отображаются сообщения НАЧ ОЧИСТКУ МСЛ? ДА/НЕТ, ПОДТВЕРДИТЬ ДА/НЕТ или СНЯТЬ МСЛ, дождитесь завершения процедуры и повторите попытку. C. Убедитесь, что ручка крана системы утилизации установлена в полностью закрытое положение. D. Обратитесь к поставщику системы наливного масла. E. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Бак подпитки или обжарочная емкость медленно заполняются.	A. Неисправности насоса или маслопроводов, которые не могут быть устранены оператором.	A. Обратитесь к поставщику системы наливного масла.

5.6 Коды журнала ошибок

Инструкции по доступу к журналу ошибок см. в разделе 1.13.2.1 Руководства по эксплуатации контроллера FQ4000.

Код	СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОБЪЯСНЕНИЕ
E13	НЕИСПР. ДАТЧИКА ТЕМП.	Показания датчика температуры вне диапазона
E16	ПРЕВЫШ. ВЕРХ. УРОВНЯ 1	Температура масла выше 210 °C (410 °F) или — в странах ЕС — выше 202 °C (395 °F)
E17	ПРЕВЫШ. ВЕРХ. УРОВНЯ 2	Разомкнуто реле верхнего предела.
E18	НЕИСПР. ДАТЧ. ВУ ОТКЛ. ПИТАНИЕ	Температура в обжарочной емкости превышает 238 °C (460 °F) и реле верхнего предела не разомкнулось. Немедленно отключите электропитание фритюрницы и обратитесь в сервисный центр.
E19	НЕИСПР. НАГРЕВА – XXX F или XXX C	Сбой в цепи замыкания регулятора нагрева. Не замкнулся контактор нагрева.
E25	НЕИСПР. НАГРЕВА – ВЕНТ.	Не замкнулись реле давления воздуха.
E27	НЕИСПР. НАГРЕВА – РЕЛЕ ДАВЛЕНИЯ – ОБР. В СЕРВИС	Реле давления воздуха неисправно в замкнутом состоянии.
E28	НЕИСПР. НАГРЕВА – XXX F или XXX C	Отказ системы розжига фритюрницы и блокировка модуля розжига.
E29	НЕИСПР ДАТЧ. ПОДПИТКИ – ОБР. В СЕРВИС	Показания резистивного датчика температуры платы автоматической подпиточной системы вне диапазона.
E32	СЛИВ. КРАН НЕ ОТКРЫТ – ОЧИСТКА И АПМ ОТКЛЮЧЕНЫ – ОБР. В СЕРВИС	Отсутствует подтверждение при попытке открытия сливного крана.
E33	СЛИВНОЙ КРАН НЕ ЗАКРЫТ – ОЧИСТКА И АПМ ОТКЛЮЧЕНЫ – ОБР. В СЕРВИС	Отсутствует подтверждение при попытке закрытия сливного крана.
E34	ВОЗВР. КРАН НЕ ОТКРЫТ – ФУНКЦИИ ОЧИСТКИ И ПОДПИТКИ ОТКЛ – ОБР. В СЕРВИС	Отсутствует подтверждение при попытке открытия крана возврата масла.
E35	ВОЗВР. КРАН НЕ ЗАКРЫТ – ФУНКЦИИ ОЧИСТКИ И ПОДПИТКИ ОТКЛ – ОБР. В СЕРВИС	Отсутствует подтверждение при попытке закрытия крана возврата масла.
E36	НЕИСПР. ПЛАТЫ VIB – ОЧИСТКА И ПОДПИТКА ОТКЛЮЧЕНЫ – ОБР. В СЕРВИС	Потеряна связь с интерфейсной платой клапанов или неисправность платы.
E37	НЕИСПР. ДАТЧИКА АВТОМ. ПЕРИОДИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ – ФУНКЦИЯ ОЧИСТКИ ОТКЛ – ОБР. В СЕРВИС	Показания резистивного датчика температуры платы автоматической периодической очистки масла вне диапазона.
E39	ЗАМ. ФИЛЬТР ПРОКЛ	Истек 25-часовой таймер или была активирована логическая схема загрязнения фильтра.
E41	ОШИБКА ИЗ-ЗА МАСЛА В ЛОТКЕ	Система обнаруживает, что масло может находиться в фильтровальном лотке.

Код	СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОБЪЯСНЕНИЕ
E42	ЗАСОРЕНИЕ СЛИВА (газовая фритюрница)	Обжарочная емкость не была опорожнена во время очистки масла.
E43	НЕИСПР ДАТЧИКА УР МАСЛА – ОБР. В СЕРВИС	Возможно, неисправен датчик уровня масла.
E44	ОШБК НГР ДО РАБ ТМП	Время нагрева превысило максимальное заданное значение.
E45	ОШБК НГР ДО РАБ ТМП – ОБР. В СЕРВИС	Время нагрева превысило максимальное заданное значение в двух или более циклах.
E46	СИСТ. ИНТЕРФ. ПЛАТА 1 ОТСУТСТВ. – ОБР. В СЕРВИС	Потеря связи с платой 1 SIB или неисправность платы.
E51	СКОПИР ИДЕНТ ПЛАТЫ – ОБР. В СЕРВИС	Два или более контроллера используют один и тот же идентификатор местонахождения.
E52	ОШИБКА КОНТРОЛЛЕРА ИНТЕРФЕЙСА ПОЛЬЗ – ОБР. В СЕРВИС	Контроллер зарегистрировал неизвестную ошибку.
E53	ОШИБ ШИНЫ CAN – ОБР. В СЕРВИС	Потеря связи между платами.
E54	ОШИБКА USB	Потеря соединения USB при выполнении обновления.
E55	СИСТ. ИНТЕРФ. ПЛАТА 2 ОТСУТСТВ. – ОБР. В СЕРВИС	Потеря связи с платой 2 SIB или неисправность платы.
E61	НЕПР. КОНФИГ. ТИПА ЭНЕРГ.	Фритюрница сконфигурирована на неправильный тип энергии.
E62	ЕМКОСТЬ НЕ НАГР – ПРОВЕРЬТЕ ИСТ ЭНЕРГ – XXX F ИЛИ XXX C	Обжарочная емкость не нагревается надлежащим образом.
E63	СКОР ПОДЪЕМА	Ошибка скорости подъема во время проверки времени нагрева до рабочей температуры.
E64	ОЧИСТКА МАСЛА НЕИСПР. ИНТЕРФ. ПЛАТЫ – ОЧИСТКА И ПОДПИТКА ОТКЛЮЧЕНЫ – ОБР. В СЕРВИС	Потеряна связь с интерфейсной платой очистки масла или неисправность платы.
E65	ОЧИСТ ДТЧ ВОЗВР МАСЛ – XXX F ИЛИ XXX C – ОБР. В СЕРВИС	Газовые - датчик возврата масла не обнаруживает масло. Очистите датчик масла.
E66	ОТКР. СЛИВН КРАН – XXXF ИЛИ XXXC	Сливной кран открыт во время готовки.
E67	НЕ СКОНФ ПЛАТА SIB – ОБР. В СЕРВИС	Контроллер был включен, когда плата SIB не была сконфигурирована.
E68	СРАБОТ ПРЕДОХР ДВМ – ОБР. В СЕРВИС	Предохранитель ДВМ платы VIB сработал и не был сброшен.
E69	РЕЦЕПТЫ ОТСУТСТВУЮТ – ОБР. В СЕРВИС	Контроллер не был запрограммирован рецептами продукта. Замените его контроллером, запрограммированным на заводе.

Код	СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОБЪЯСНЕНИЕ
E70	ВЫС ТЕМП ДКМ	Слишком высокая температура для получения корректного значения датчиком контроля качества масла. Выполняйте очистку масла при температуре в интервале от 149 °C (300 °F) до 191 °C (375 °F).
E71	НИЗК ТЕМП ДКМ	Слишком низкая температура для получения корректного значения датчиком контроля качества масла. Выполняйте очистку масла при температуре в интервале от 149 °C (300 °F) до 191 °C (375 °F).
E72	НИЗК ДИАП ТРМ	Слишком низкий уровень полярных соединений (ТРМ) для получения корректного значения датчиком контроля качества масла. Данная ситуация может иметь место со свежим новым маслом. В меню настроек может быть выбран некорректный тип масла. Датчик может не быть откалиброван для типа масла. См. таблицу с типами масел в руководстве по эксплуатации, док. 8197316. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
E73	ВЫС ДИАП ТРМ	Слишком высокий уровень полярных соединений (ТРМ) для получения корректного значения датчиком контроля качества масла. Утилизируйте масло.
E74	ОШИБКА ДКМ	Внутренняя ошибка датчика контроля качества масла. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
E75	ОШБК ДКМ-ВОЗДУХ	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. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.

Код	СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОБЪЯСНЕНИЕ
E76	ОШИБКА ДКМ	Ошибка передачи данных датчика контроля качества масла. Проверьте соединения датчика контроля качества масла. Выключите и повторно включите всю многосекционную систему фритюрниц. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
E81	ОШИБКА СБОЙ БЕЗОП РЕЖ	Система обнаружила, что фритюрница не нагревается надлежащим образом в связи с низким уровнем масла. Убедитесь, что уровень масла находится на нижней отметке или выше. Если нет, долейте масло до нижней отметки. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™

СЕРИИ FQE30-T

ПРИЛОЖЕНИЕ А. СОЕДИНЕНИЯ НАЛИВНОЙ СИСТЕМЫ И ИНСТРУКЦИИ ПО НАСТРОЙКЕ

ПРИМЕЧАНИЕ. Указания настоящего руководства касательно использования наливной системы для заполнения или утилизации масла относятся только к наливной системе масла. Данные указания могут быть не применимы к некоторым наливным системам масла.

А.1.1 Наливные системы масла

Наливные системы имеют крупные емкости хранения масла, обычно располагающиеся в задней части ресторана и подсоединенные к заднему коллектору фритюрницы. Отработанное масло откачивается из фритюрницы через фитинг

в левой части заднего коллектора фритюрницы в баки для утилизации, а свежее масло перекачивается из баков через фитинг в правой части заднего коллектора фритюрницы (см. рис. 1). Соединение различных систем наливного масла выполняется при помощи 9-контактного жгута проводов. Принципиальная электрическая схема приведена на обороте страницы.



Рис. 1

Установите фритюрницу на использование наливного масла в режиме НАСТРОЙКИ/СЕРВИС на крайнем левом контроллере. Для задания этих настроек все обжарочные емкости должны находиться в режиме ожидания.

1. После программного отключения контроллера нажмите кнопку НАЧАЛО.
2. Нажмите кнопку НАСТРОЙКИ.
3. Нажмите кнопку СЕРВИС.
4. Введите «3000»
5. Нажмите кнопку-галочку.
6. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз».
7. Нажмите ТИП МАСЛ СИСТЕМЫ.
8. Нажмите кнопку НАЛИВН, если свежее масло подается из наливной системы; если нет, оставьте настройку КК. Выбранный тип будет выделен.
9. На дисплее контроллера отобразится сообщение НАСТРОЙКА ЗАВЕРШЕНА, СБРОС СИСТЕМЫ.
10. Нажмите кнопку-галочку.
11. Нажмите ОТРАБ МАСЛО.
12. Нажмите кнопку НАЛИВН. Выбранный тип будет выделен.

13. На дисплее контроллера отобразится сообщение НАСТРОЙКА ЗАВЕРШЕНА, СБРОС СИСТЕМЫ.
14. Нажмите кнопку-галочку.
15. Нажмите кнопку НАЧАЛО для выхода.

Обязательно выключите и снова включите электропитание фритюрницы как минимум на 60 секунд после изменения настроек систем подачи свежего или отвода отработанного масла.

Фритюрницы FilterQuick™ FQ30-T, поддерживающие использование наливной системы, имеют внутренний бак для свежего масла, поставляемый продавцом системы наливного масла. Снимите крышку и вставьте стандартный фитинг в бак, оставив металлическую крышку на ободке. Данный фитинг используется для перекачивания масла насосом в бак и из него. (См. рис. 2).



Рис. 2



ВНИМАНИЕ
Запрещается добавлять ГОРЯЧЕЕ или
ИСПОЛЬЗОВАННОЕ масло в бак подпитки.

Переключатель с самовозвратом, используемый для сброса индикатора низкого уровня в баке подпитки, также применяется для заполнения бака системы подачи свежего масла. После нажатия кнопки сброса системы подпитки нажатие и удержание переключателя с самовозвратом, расположенного над баком подпитки, позволит оператору заполнить его из бака хранения наливной системы (см. рис. 3).

Чтобы заполнить бак, нажмите и удерживайте кнопку сброса системы подпитки, пока бак не будет заполнен, а затем отпустите.*



Рис. 3

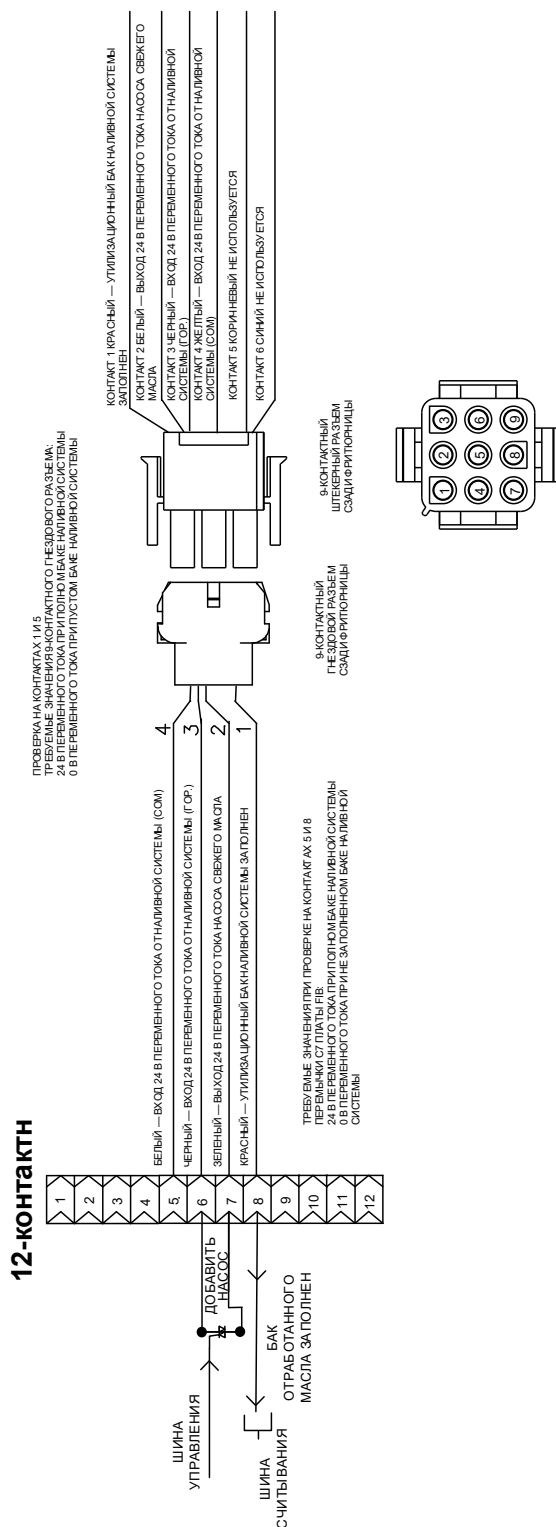
ПРИМЕЧАНИЕ. НЕ переполняйте бак.

Указания по заполнению обжарочных емкостей из наливной системы см. в разделе 2.3.8 Руководства по эксплуатации контроллера FQ4000. Указания по утилизации в наливную систему см. в разделе 2.3.13 Руководства по эксплуатации контроллера FQ4000.

*** ПРИМЕЧАНИЕ.** Запуск насоса свежего наливного масла производится приблизительно через двенадцать секунд после нажатия кнопки сброса системы подпитки. Повышение уровня масла в баке подпитки может начаться только через 20 секунд. Заполнение бака обычно занимает около трех минут. Заполнение отдельной обжарочной емкости может занять приблизительно одну минуту. Заполнение полноразмерной обжарочной емкости может занять приблизительно две минуты.

А.1.2 Схема проводки наливной системы масла

С7 ПЛАТЫ FIB SCHEMA ПРОВОДКИ СИСТЕМЫ НАЛИВНОГО МАСЛА



ВНИМАНИЕ

Фритюрницы FQ30-T™ могут использовать ТОЛЬКО наливные системы с трехполюсным поплавковым выключателем. Обратитесь к поставщику наливной системы для замены двухполюсного поплавкового выключателя, в соответствующих случаях. Необходимо внимательно определить полярность данных поплавковых выключателей во избежание короткого замыкания на землю и повреждения платы FIB.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™

СЕРИИ FQE30-T

ПРИЛОЖЕНИЕ В. Подготовка коробочного контейнера с опцией использования твердого жира (шортенинга)

1. Откройте вторую или третью дверцу слева от фритюрницы и извлеките скобу из шкафа коробочного контейнера.
2. Прикрепите юстировочный кронштейн к низу скобы блока автоматической подпиточной системы при помощи гаек из комплекта поставки. См. рис. 1.
3. Расположите устройство для растапливания в передней части шкафа.
4. Вдвиньте планки устройства для растапливания жира в направляющие пазы юстировочной скобы. См. рис. 2.
5. После установки устройства для 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 трубку отбора масла в разъем. См. рис. 4.
7. Винтами из комплекта поставки прикрепите устройство для растапливания жира к имеющимся отверстиям во внутренних направляющих с обеих сторон шкафа фритюрницы. См. рис. 5.
8. На задней стороне устройства для растапливания жира прикрепите белые двухштырьковые разъемы и вставьте черный разъем в выходной блок, см. рис. 6.
9. Убедитесь в установке выключателя электропитания устройства для растапливания жира в положение ВКЛ. См. рис. 7.



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

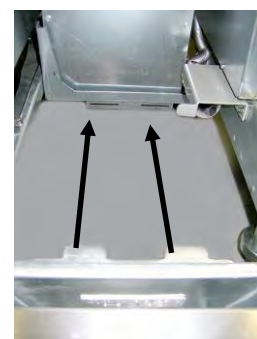


Рис. 2. Установите устройство для растапливания жира в шкаф фритюрницы и вставьте планки в пазы юстировочной направляющей.



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



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



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



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



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



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

Выключатель электропитания устройства для растапливания твердого жира.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™

СЕРИИ FQE30-T

ПРИЛОЖЕНИЕ С. Указания по использованию устройства для растапливания твердого жира

Сброс системных параметров бака с маслом до исходных значений

- Убедитесь во включенном состоянии устройства для растапливания жира.
- Заполните устройство твердым жиром (шортенингом).
- Подождите 2-3 часа до растапливания жира. **НЕ** нажимайте оранжевую кнопку сброса, пока жир не растает. На дисплее появится индикатор низкого уровня масла в случае запроса масла фритюрницей до полного растапливания устройством жира до жидкого состояния.
- После полного растапливания жира нажмите и удерживайте оранжевую кнопку сброса, чтобы отключить этот индикатор и сбросить параметры подпиточной системы к начальным настройкам.
- **НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ** горячее масло в устройство для растапливания жира. Температура бака с маслом не должна превышать 60 °C (140 °F). Добавляйте небольшие количества твердого жира в бак с целью обеспечения наличия достаточного количества масла для функционирования подпиточной системы.
- Для достижения наилучших результатов **НЕ ВЫКЛЮЧАЙТЕ** устройство для растапливания твердого жира на ночь.
- Выключатель устройства для растапливания жира также используется для возврата системы к исходным параметрам в случае достижения верхнего предельного уровня температуры.



Выключатель электропитания устройства для растапливания твердого жира



Осторожно поднимите для добавления жира.



ВНИМАНИЕ

Нагреватель твердого жира имеет горячие поверхности. Не касайтесь их голыми руками. Используйте средства индивидуальной защиты при добавлении жира в устройство для растапливания.

ЭТА СТРАНИЦА НАРОЧНО ОСТАВЛЕНА ПУСТОЙ



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_8197829 10/2022