

FilterQuick™ FQG30U easyTouch®

Газовая 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.

Внимательно прочтите эти инструкции по эксплуатации и ознакомьтесь с устройством, прежде чем подключать его к газовой сети.



8 1 9 7 8 3 0

Сохраните эти инструкции для последующих справок.

Артикул: FRY_IOM_8197830 10/2022

Оригинальные инструкции по переводу
Russian / Русский язык

УВЕДОМЛЕНИЕ

НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ТЕРЯЕТ СИЛУ, ЕСЛИ В ТЕЧЕНИЕ ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ FRYMASTER DEAN БУДУТ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЛЮБЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ПРИОБРЕТЕННЫХ НЕПОСРЕДСТВЕННО У КОМПАНИИ FRYMASTER DEAN ИЛИ УПОЛНОМОЧЕННЫХ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ НОВЫХ НЕ МОДИФИЦИРОВАННЫХ ИЛИ ВОССТАНОВЛЕННЫХ ДЕТАЛЕЙ, И (ИЛИ) В СЛУЧАЕ ИЗМЕНЕНИЯ ОРИГИНАЛЬНОЙ КОНФИГУРАЦИИ ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ЧАСТЕЙ. КРОМЕ ТОГО, КОМПАНИЯ FRYMASTER DEAN И ЕЕ ФИЛИАЛЫ 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 СЕРВИС-ЦЕНТРА.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Данное устройство предназначено только для профессионального использования и должно эксплуатироваться только квалифицированным персоналом. Монтаж, техническое обслуживание и ремонт оборудования должны производиться только сотрудниками сервисного центра 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. Для США и Канады это Национальные правила безопасности по работе с газообразным топливом, ANSI Z233.1/NFPA 54, или Стандарт по монтажу установок, использующих природный газ и пропан, CSA B149.1. Подробности см. в разделе «ТРЕБОВАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННЫХ НОРМАТИВОВ» главы 2 настоящего руководства.

Газовый коллектор этого устройства или группы, в которую оно входит, должен быть подсоединен к регулятору давления газовых устройств, настроенному на давление в коллекторе, указанное на паспортной табличке.

Устройство с отдельным отсечным вентилем должно быть отсоединено от газовой магистрали во время испытаний герметичности системы с давлением более 3,5 кПа (½ фунт/кв. дюйм/13,84 дюйм вод. ст.).

Устройство должно быть изолировано от трубопровода подачи газа посредством перекрытия отдельного ручного отсечного вентиля во время испытаний герметичности газопровода с давлением, равным или менее 3,5 кПа (½ фунт/кв. дюйм/13,84 дюйм вод. ст.).

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.



ОПАСНО

Руководство к действию на случай, если оператор фритюрницы обнаружит запах газа или его утечку, необходимо поместить на видном месте. Эту информацию можно получить в местной газовой компании или у поставщика газа.



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. Конвертация данного оборудования для использования газов, изначально не предназначенных для его эксплуатации, должна проводиться исключительно квалифицированным обслуживающим персоналом.



для ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

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



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

После монтажа газовой фритюрницы и после проведения любого технического обслуживания газовой системы газовой фритюрницы — клапанной коробки, вентиля, горелок и пр., обязательно проверьте все соединения на отсутствие утечек газа. Нанесите тонкий слой мыльного раствора на все соединения и убедитесь в отсутствии пузырьков. Возле соединений не должно быть запаха газа.

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

УВЕДОМЛЕНИЕ

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 А, но соответствует требованиям для устройств класса В.

КАНАДА

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

УВЕДОМЛЕНИЕ

Законодательство штата Массачусетс требует, чтобы газовая продукция устанавливалась исключительно лицензированными сантехниками или слесарями.



ОПАСНО

Необходимо обеспечить надлежащие меры для ограничения перемещения устройства без зависимости от соединителя газопровода и быстроразъемного устройства, а также сопутствующей трубной обвязки.

Все без исключения фритюрницы на роликах необходимо стабилизировать ограничительными цепями. Если газ подведен гибким шлангом, при эксплуатации фритюрницы необходимо использовать дополнительный ограничительный кабель.

Монтаж всех устройств, оборудованных роликами, должен выполняться с использованием соединителя, отвечающего требованиям Стандарта на передвижные газовые установки, ANSI Z21.69 или CSA 6.16, а также быстроразъемного устройства, отвечающего требованиям Стандарта на быстроразъемные устройства для использования с газовым топливом, ANSI Z21.41 или CSA 6.9.

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.



ОПАСНО

Передний выступ фритюрницы — не ступенька! Запрещается вставать на фритюрницу. Подскальзывание или контакт с горячим маслом могут стать причиной тяжелых травм.



ОПАСНО

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



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).



ОПАСНО

Все смонтированные устройства должны соответствовать местным нормативам или, в отсутствие таковых, Национальным правилам безопасности при работе с газообразным топливом, ANSI Z223.1/NFPA54, или Стандарту по монтажу установок, использующих природный газ и пропан, CSA B149.1, или применимым государственным нормативам страны монтажа.



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 воспламениться.



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.

 ВНИМАНИЕ

Чтобы обеспечить безопасную и эффективную работу фритюрницы и колпака, электрическая вилка к 120-В линии должна быть плотно вставлена в свой штепсельный разъем и заперта в нем.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Указания настоящего руководства касательно использования наливной системы для заполнения или утилизации масла относятся к оборудованию RTI и Frontline. Данные указания могут быть не применимы к прочим системам наливного масла.

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

 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.

 ВНИМАНИЕ

Не загромождайте пространство вокруг основания или под фритюрницей.

 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.

 ВНИМАНИЕ

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

 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.

 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 подскользывания 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.

Содержание

Раздел 1	Введение 1-1
Раздел 2	Монтаж 2-1
Раздел 3	Инструкции по эксплуатации 3-1
Раздел 4	Профилактическое техобслуживание 6-1
Раздел 5	Поиск и устранение неисправностей оператором 7-1
Раздел А	Указания по использованию наливной системы масла А-1
Раздел В	Подготовка коробочного контейнера с опцией использования твердого жира (шортенинга) В-1
Раздел С	Указания по использованию устройства для растапливания твердого жира С-1

Содержание

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™ СЕРИИ FQG30-T

ГЛАВА 1. ВВЕДЕНИЕ

ПРИМЕЧАНИЕ. До начала нормальной эксплуатации фритюрницы Frymaster серии FQG30-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 семейства моделей фритюрниц FQG30-T. Модели с обозначением FQG30-T оборудованы встроенными системами очистки масла. Большинство деталей фритюрниц этого семейства моделей совершенно одинаковы, и при рассмотрении группы в целом мы будем называть их «фритюрницы FQG30-T».

Фритюрницы FQG30-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 FQG30-T управляются контроллером FQ4000 с сенсорным экраном. Фритюрницы данной серии поставляются с полноразмерной или отдельной обжарочной емкостью и могут приобретаться в виде многосекционных систем до пяти обжарочных емкостей в каждой.

Высокоэффективные газовые фритюрницы серии FQG30-T оснащены уникальной инфракрасной системой горелок, позволяющей достичь экономии энергии до 43% по сравнению с традиционными фритюрницами с открытыми горелками.

Все газовые фритюрницы серии FQG30-T оснащены обжарочными емкостями открытого типа без нагревательных трубок, что обеспечивает быстроту и удобство очистки нержавеющей емкости.

Нагрев обеспечивается двумя инфракрасными нагревателями — по одной на каждой стороне обжарочной емкости. Воздух для поддержания горения поставляется специальным вентилятором на передней части фритюрницы. Конфигурация фритюрниц серии FQG30-T может быть изменена для использования природного газа или пропана (CHG) в зависимости от требований заказчика.

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

Внешний источник электропитания переменного тока требуется для всех фритюрниц этой серии. Устройства можно сконфигурировать для напряжений от 100 до 250 В переменного тока.

Фритюрницы серии FQG30-T поставляются полностью собранными. Все фритюрницы поставляются с комплектом стандартных принадлежностей. Перед упаковкой и отправкой все фритюрницы настраиваются, тестируются и проверяются на заводе-изготовителе.

Данное оборудование предназначено только для профессионального использования и должно эксплуатироваться исключительно квалифицированным персоналом, определение которому дано в разделе 1.6.

1.2 Информация о технике безопасности

Перед использованием данного оборудования внимательно ознакомьтесь с указаниями настоящего руководства. В руководстве вам встретятся примечания, заключенные в двойную рамку, подобные приведенным 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.

Ваша фритюрница оснащена следующими автоматическими механизмами обеспечения безопасности:

1. Детектор высокой температуры перекроет подачу газа к горелкам в случае, если произойдет сбой управляющего термореле.
2. Схема безопасности в устройствах с системами очистки масла заблокирует воспламенение горелок, пока открыт сливной кран.

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 с сенсорным экраном ТРЕБОВАНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ КОМИССИИ США ПО СВЯЗИ (FCC)

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 создавать вредные помехи, в случае чего пользователь будет обязан устранить помехи за собственный счет.

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 (CE) установило для оборудования подобного типа ряд особых стандартов. Если между стандартами CE и другими стандартами имеются расхождения, информация, по которой имеются расхождения, представлена в затененных блоках.

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 специалисты по монтажу — это лица, фирмы, корпорации и (или) компании, которые лично или через представителей участвуют или несут ответственность за монтаж газовых приборов. Квалифицированный персонал должен обладать опытом такой работы, быть знаком со всеми соответствующими методами газовой безопасности и обеспечивать соответствие всем требованиям применимых 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. **Несоблюдение требования об использовании квалифицированного обслуживающего персонала сделает недействительной гарантию Frymaster на ваше оборудование.**

1.7 Методика подачи иска о возмещении ущерба из-за транспортировки

Перед отправкой с завода данное оборудование было тщательно осмотрено и упаковано. После приемки оборудования на транспортировку, транспортная компания берет на себя полную ответственность за его безопасную доставку.

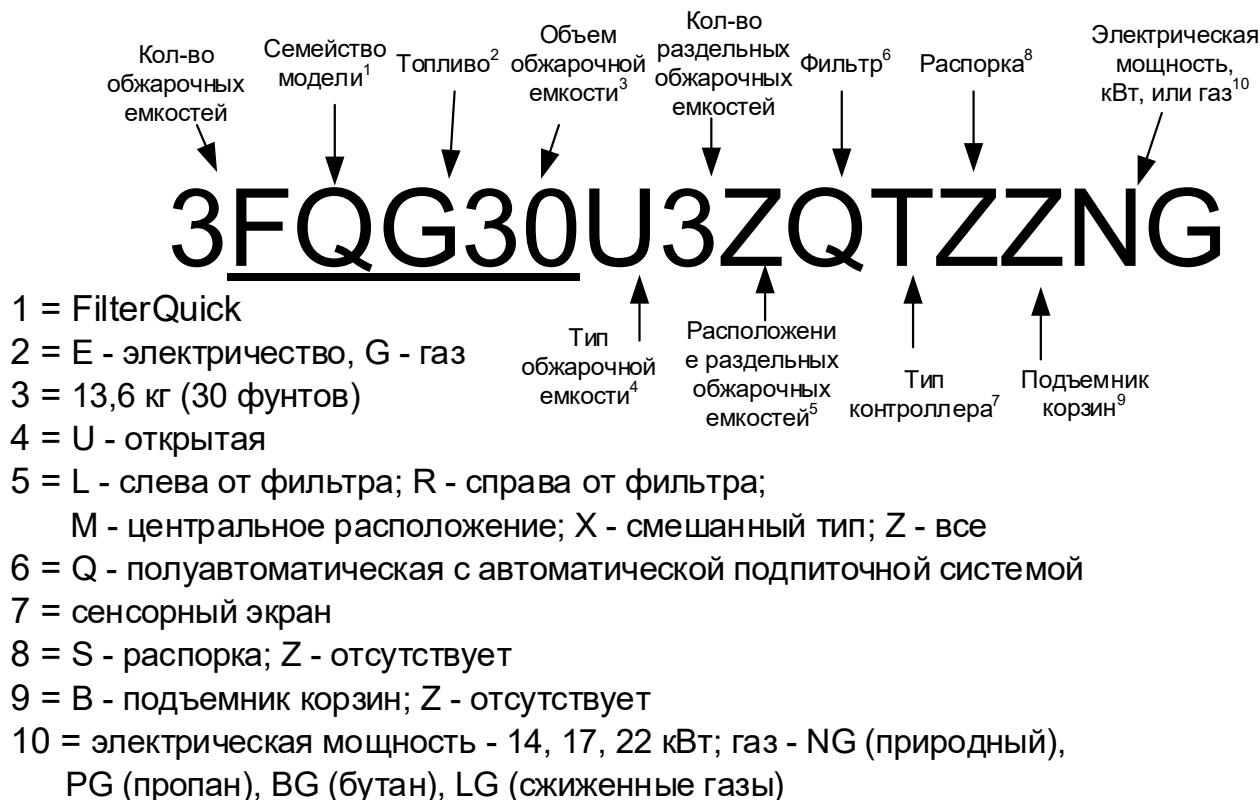
Ниже приведено описание действий в случае обнаружения повреждений оборудования во время приемки от транспортной компании.

- 1. Подайте претензию за повреждение немедленно, вне зависимости 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. Зафиксируйте **скрытые потери или ущерб**, оставшиеся незамеченными до распаковки оборудования и уведомьте о них транспортную компанию или экспедитора **незамедлительно** по обнаружении. Заявление о возмещении скрытого ущерба должно быть подано в течение 15 дней со дня доставки. Убедитесь в том, что грузовая тара сохранена для инспекции.

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

1.8 Идентификационные данные номеров моделей



1.9 Информация о заказе запасных частей и техническом обслуживании

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. Если у вас нет этого списка, вы можете обратиться в отдел технического обслуживания Frymaster по телефону 1-800-551-8633 или 1-318-865-1711.

Свяжитесь с местным уполномоченным сервисным центром/дистрибьютором для получения информации о предоставляемых услугах по сервисному обслуживанию. Также можно обратиться в отдел сервисного обслуживания компании Frymaster по телефонам 1-800-551-8633 и 1-318-865-1711 или по электронной почте: fryservice@welbilt.com. При обращении в сервисный центр за запасными частями или для проведения техобслуживания необходимо подготовить следующие данные:

Номер модели _____
Серийный номер _____
Напряжение _____
Тип газа _____
Характер проблемы _____

Артикул _____
Требуемое количество _____

Помимо номера модели, серийного номера и типа газа также необходимо будет предоставить подробную информацию о неисправности, а также любую дополнительную информацию, которая на ваш взгляд может оказаться полезной для устранения неполадки.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™ СЕРИИ FQG30-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.

Конвертация данного оборудования для использования альтернативного вида газа должна осуществляться исключительно квалифицированным, лицензированным и/или имеющим соответствующее разрешение установочным или обслуживающим персоналом, см. раздел 1.6 данного руководства.

Невыполнение требования об использовании квалифицированного, лицензированного и/или имеющего соответствующее разрешение установочного или обслуживающего персонала (по определению, данному в разделе 1.6 данного руководства) для монтажа, конвертации или иных работ по обслуживанию данного оборудования сделает недействительной гарантию Frymaster и может привести к повреждению оборудования или телесным повреждениям 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 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.

Внимательно осмотрите фритюрницу на наличие видимого или скрытого ущерба непосредственно по доставке. (См. **методику подачи претензий о компенсации за повреждения при транспортировке** в разделе 1.7 данного руководства).

2.1.1 Зазоры и вентиляция

При монтаже фритюрниц рядом с легковоспламеняющимися объектами необходимо оставить зазор в 150 мм (6 дюймов) с обеих сторон и сзади. При установке рядом с негорючими объектами зазор не требуется. Зазор спереди фритюрницы должен быть как минимум 600 мм (24 дюйма).



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.

Вентиляция — один из наиболее важных аспектов эффективной работы фритюрницы. Убедитесь в том, что фритюрница установлена так, чтобы ликвидация продуктов сгорания была эффективной, и чтобы вентиляционная система кухни не создавала сквозняков, которые смогут помешать нормальной работе нагревателей.

Нельзя размещать отверстие вытяжной трубы фритюрницы слишком близко от входного отверстия вытяжного вентилятора, а также вытягивать вытяжную трубу наподобие «дымохода». Вытянутая вытяжная труба повлияет на характеристики сгорания фритюрницы, что приведет к увеличению времени восстановления температуры. Также это может привести к запоздалому зажиганию. Для обеспечения тока воздуха для сгорания и работы горелок пространство со всех сторон фритюрницы необходимо оставить свободным.



ОПАСНО

Для предотвращения накопления вредных для здоровья веществ в недопустимых количествах, необходимо обеспечить достаточную вентиляцию в помещении, в котором установлено данное оборудование.

Фритюрницы необходимо устанавливать в местах, обеспечивающих достаточный доступ воздуха и вентиляцию. Необходимо поддерживать определенное расстояние между вытяжкой фритюрницы и нижним краем блока вентиляционного фильтра. Фильтры необходимо устанавливать под углом в 45°. Поместите поддон под нижним краем фильтра. При монтаже в США необходимо придерживаться стандарта NFPA № 96, в котором говорится, что «необходимо оставить зазор с минимальной величиной в 450 мм (18 дюймов) между выходом вытяжки и нижним краем масляного фильтра». Компания Frymaster рекомендует оставить зазор минимум в 600 мм (24 дюйма) между вытяжкой и фильтром в случаях, когда установка потребляет свыше 120000 БТЕ в час.

Информацию относительно конструкции и монтажа вентиляционных вытяжек в США можно найти в стандартах NFPA (Национальной ассоциации пожарной безопасности), упомянутой выше. Копию этих стандартов можно получить в Национальной ассоциации по пожарной безопасности, расположенной по адресу: National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269..

2.1.2 Государственные нормативные требования

Тип газа, предназначенный для эксплуатации фритюрницы, проштампован на табличке на внутренней стороне дверцы фритюрницы. Фритюрницы, на табличках которых проштамповано «NAT», должны эксплуатироваться только с использованием природного газа, «PRO» – только с пропаном, «MFG» – только с искусственным газом.

Соединение должно выполняться только посредством газовых разъемов, соответствующих государственным и местным нормативам, и, в определенных ситуациях, стандартам CE. Быстроразъемные соединения также должны соответствовать государственным и местным нормативам, и, в определенных ситуациях, стандартам CE. В случае отсутствия применимых местных нормативов монтаж должен отвечать требованиям Национальных правил безопасности при работе с газообразным топливом США, ANSI Z223.1/NFPA 54 или стандарта по выполнению установок, использующих природный газ и пропан Канады, CSA B149.1, включая указанное ниже:

1. Устройство с отдельным отсечным вентилем должно быть отсоединено от газовой магистрали во время испытаний герметичности системы с давлением более 3,5 кПа (½ фунт/кв. дюйм).
2. Устройство должно быть изолировано от трубопровода подачи газа посредством перекрытия отдельного ручного отсечного вентиля во время испытаний герметичности газопровода с давлением, равным или менее 3,5 кПа (½ фунт/кв. дюйм).

2.1.3 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. Монтажная схема находится на внутренней стороне дверцы фритюрницы. Параметры напряжения см. на паспортной табличке, прикрепленной ко внутренней стороне дверцы фритюрницы.

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!

ОПАСНО

Электрический ток необходим для эксплуатации данного устройства. При длительном отключении электроэнергии поместите переключатель газового клапана в положение ВЫКЛ. Не пытайтесь эксплуатировать данное устройство во время отключения электроэнергии.

ВНИМАНИЕ

Чтобы обеспечить безопасную и эффективную работу фритюрницы и колпака, электрическая вилка к 120-В линии, от которой питается колпак, должна быть плотно вставлена в свой штепсельный разъем и заперта в нем.

2.1.4 Требования электротехнических стандартов Австралии

Монтаж должен быть выполнен в соответствии со стандартами AS 5601, а также нормативами местных органов власти, правилами монтажа газовых и электрических приборов и любыми другими применимыми правилами.

При оснащении устройства опорными роликами монтаж должен производиться согласно требованиям стандартов AS5601 и AS1869.

2.2 Монтаж роликов

Для устройства с роликами; установка производится с использованием соединителя, отвечающего требованиям Стандарта на передвижные газовые установки, ANSI Z21.69 • CSA 6.16, а также быстроразъемного устройства, отвечающего требованиям Стандарта на быстроразъемные устройства для использования с газовыми топливами, ANSI Z21.41 • CSA 6.9.

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.

2.3 Подготовка к подключению газа



ОПАСНО

НЕ подключайте данное устройство к источнику газа до завершения всех действий, описанных в данном разделе.

После размещения фритюрницы под вентиляционной вытяжкой, убедитесь в том, что следующие указания выполнены:

1. Необходимо обеспечить надлежащие меры для ограничения перемещения фритюрниц без зависимости от разъема газовой магистрали и быстроразъемного устройства, а также сопутствующей трубной обвязки. Если газ подведен гибким шлангом, при эксплуатации фритюрницы необходимо использовать дополнительный ограничительный кабель. Ограничительный кабель и инструкция по его установке упакованы вместе с гибким шлангом в коробке с принадлежностями, доставленной с вашей установкой.



ОПАСНО

Место установки данного кухонного устройства должно быть свободным от мусора и горючих материалов.

2. Компания Frymaster рекомендует оставить зазор минимум в 600 мм (24 дюйма) между вытяжкой фритюрницы и нижним краем вентиляционной вытяжки в случаях, когда установка потребляет свыше 120 000 БТЕ в час.
3. Протестируйте электрическую систему фритюрницы:
 - a. Включите шнур(ы) питания фритюрницы в заземленную электрическую розетку.
ПРИМЕЧАНИЕ. Чтобы обеспечить безопасную и эффективную работу фритюрницы и колпака, электрическая вилка к 100 - 120 В линии, от которой питается колпак, должна быть плотно вставлена в свой штепсельный разъем и заперта в нем.
 - b. Установите выключатель в положение **ВКЛ.**
 - Для фритюрниц с контроллерами — убедитесь, что дисплей показывает, что контроллер включен.
 - Если предприятие оборудовано системой блокировки колпаков, вытяжной вентилятор колпака должен начать вращаться. Если нет, это значит, что система блокировки колпаков предприятия неправильно подключена, что необходимо исправить.
 - c. Переведите выключатель питания фритюрницы в положение **ВЫКЛ.** Убедитесь в показе на дисплее надписи **ВЫКЛ.** Система вытяжных колпаков должна быть отключена, если дисплеи всех контроллеров показывают **ВЫКЛ.**
4. Убедитесь в том, что тип газа, указанный на табличке на внутренней стороне дверцы фритюрницы, соответствует типу газа в источнике газа перед тем, как подключить быстроразъемное соединение либо газовую трубу.

5. Проверьте минимальное и максимальное давление источника газа для газа, который будет использоваться при эксплуатации фритюрницы, по прилагающимся таблицам и по паспортной табличке, закрепленной с внутренней стороны двери фритюрницы.

Стандарт не СЕ для давления газа		
Модель фритюрницы	FQG30-T	
Тип газа	Прир. (природный)	СНГ (пропан)
Мин. давление подачи дюйм вод. ст./кПа/мбар	6/1,49/14,93	11/2,74/27,37
Макс. давление подачи дюйм вод. ст./кПа/мбар	14/3,48/34,84	14/3,48/34,84
Размер диафрагмы (мм)	3,18	2,10
Число диафрагм	2	2
Давление в коллекторе горелок дюйм вод. ст./кПа	3,00/0,73	8,25/2,5

(1) мбар = 10,2 мм вод. ст.

Стандарт Кореи для давления газа		
Модель фритюрницы	FQG30-T	
Тип газа	СПГ (природный)	СНГ (пропан)
Мин. давление подачи дюйм вод. ст./кПа/мбар	4/1,00/10,00	9,2/2,30/23,00
Макс. давление подачи дюйм вод. ст./кПа/мбар	10/2,50/25,00	13,2/3,30/33,00
Размер диафрагмы (мм)	3,18	2,10
Число диафрагм	2	2
Давление в коллекторе горелок дюйм вод. ст./кПа	3,00/0,73	8,25/2,5

(1) мбар = 10,2 мм вод. ст.

6. Для фритюрниц, оборудованных встроенной системой очистки масла (модели FQG30-T), вставьте штепсели электрических кабелей в розетку позади фритюрницы.

Стандарт СЕ для давления газа				
Модель фритюрницы	FQG30-T			
Тип газа	G20 Природный газ (Лэк)	G25 Природный газ (Гроник)	G30 Бутан/пропан	G31 Пропан
Мин. давление подачи (мбар)	20	20	28/30	37
Макс. давление подачи (мбар)	20	25	50	50
Размер диафрагмы (мм)	3,18	3,18	1,95	1,95
Число диафрагм	2	2	2	2
Давление на регуляторе для цельной обж. емк. (мбар)	7	10	17	20,6
Давление на регуляторе для раздельной обж. емк. (мбар)	8	11,2	17	20,6
Давление в коллекторе горелок (мбар) цельная обж. емк.	7	10	17	20,6
Давление в коллекторе горелок (мбар) раздельная обж. емк.	8	11,2	17	20,6

(1) мбар = 10,2 мм вод. ст.

Стандарт Австралии для давления газа		
Модель фритюрницы	FQG30-T	
Тип газа	Прир. (природный)	СНГ (пропан)
Мин. давление подачи дюйм вод. ст./кПа/мбар	4,54/1,13/11,30	11,05/2,75/27,50
Макс. давление подачи дюйм вод. ст./кПа/мбар	14/3,48/34,84	14/3,48/34,84
Размер диафрагмы для цельной обж. емк. (мм)	2,92	1,95
Размер диафрагмы для раздельной обж. емк. (мм)	2,84	1,95
Число диафрагм	2	2
Давление в коллекторе для горелок цельной обж. емк. дюйм вод. ст./МДж/ч/ТРР(кПа)	3,00/73,8/1,0	8,25/73,8/2,05
Давление в коллекторе для горелок раздельной обж. емк. дюйм вод. ст./МДж/ч/ТРР(кПа)	3,00/36,9 каждая, (73,8 всего)/1,0	8,25/36,9 каждая, (73,8 всего)/2,05

(1) мбар = 10,2 мм вод. ст.

2.4 Подключение к источнику газа

ОПАСНО

Перед тем, как присоединить новую трубу к данному устройству, ее необходимо тщательно продуть, чтобы убедиться в том, что внутри нет инородных материалов. Инородные материалы в нагревателях и газовых устройствах могут привести к нарушению эксплуатации и потенциально опасным ситуациям.

ОПАСНО

Устройство с отдельным отсечным вентилем должно быть отсоединено от газовой магистрали во время испытаний герметичности системы с давлением более 3,45 кПа (½ фунт/кв. дюйм, 13,84 дюйма вод. столба) для предотвращения повреждения газовых труб и вентилей фритюрницы.

ОПАСНО

Устройство должно быть изолировано от трубопровода подачи газа посредством перекрытия отдельного ручного отсечного вентиля во время испытаний герметичности газопровода с давлением, равным или менее 3,45 кПа (½ фунт/кв. дюйм, 13,84 дюйма вод. столба).

ОПАСНО

Включение фритюрницы «всухую» приведет к повреждениям обжарочных емкостей и может привести к возгоранию. Перед включением фритюрницы всегда необходимо убедиться в том, что в ней присутствует кулинарное масло или вода.

ОПАСНО

Все соединения должны быть герметизированы составом для заделки швов, который подходит для типа используемого газа, после чего все соединения до зажигания запальника должны быть проверены мыльным раствором на герметичность.

Никогда не пользуйтесь спичками, свечами или другими источниками зажигания для проверки утечек газа. При обнаружении запаха газа немедленно перекройте главный вентиль подачи газа к устройству и свяжитесь с местной газовой компанией или уполномоченным сервисным агентством для проведения диагностики и ремонта.

Диаметр шланга для подачи газа имеет очень большое значение. Если диаметр шланга слишком мал, давление газа на коллекторе нагревателя будет низким. Это может привести к увеличению времени восстановления температуры и запоздалому зажиганию. Шланг подачи газа должен иметь минимальный диаметр 38 мм (1½ дюйма). Информация о минимальных диаметрах соединительных шлангов/труб содержится в следующей таблице.

Размеры труб соединений подачи газа (Минимальный диаметр должен быть 41 мм (1 1/2 дюйма))			
Газ	Одно устройство	2 – 3 устройства	4 или более устройств*
Природный	22 мм (3/4 дюйма)	28 мм (1 дюйм)	36 мм (1 1/4 дюйма)
Пропан	15 мм (1/2 дюйма)	22 мм (3/4 дюйма)	28 мм (1 дюйм)
Искусственный	28 мм (1 дюйм)	36 мм (1 1/4 дюйма)	41 мм (1 1/2 дюйма)

* При длине соединительного шланга/трубы свыше 6 м (20 футов) и/или при наличии свыше 4 соединений необходимо увеличить диаметр соединительных шлангов/труб на один размер.

Фритюрницы серии FQG30-T™ получили маркировку CE для стран и типов газа, указанных в таблице ниже. **ПРИМЕЧАНИЕ.** Номинальная тепловая мощность – 21 кВт, за исключением Австрии, Германии и Люксембурга и категории 3P/B с номинальной тепловой мощностью в 23 кВт.

Категории газа, утвержденные стандартом CE (по странам)			
СТРАНЫ	КАТЕГОРИИ	ГАЗ	ДАВЛЕНИЕ (МБАР)
АВСТРИЯ (AT)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
БЕЛЬГИЯ (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
БОЛГАРИЯ (BG), ХОРВАТИЯ (HR), ФИНЛЯНДИЯ (FI), РУМЫНИЯ (RO), СЛОВЕНИЯ (SI), ТУРЦИЯ (TR)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ЭСТОНИЯ (EE), ЛАТВИЯ (LV)	I2H	G20	20
ФРАНЦИЯ (FR)	I12Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	I12Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
ГЕРМАНИЯ (DE)	I12ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
ВЕНГРИЯ (HU)	I12HS3B/P	G25	25
		G30, G31	50
КИПР (CY), ЧЕХИЯ (CZ), ГРЕЦИЯ (GR), ИРЛАНДИЯ (IE), ИТАЛИЯ (IT), ПОРТУГАЛИЯ (PT), СЛОВАКИЯ (SK), ИСПАНИЯ (ES), ВЕЛИКОБРИТАНИЯ (GB)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ЛЮКСЕМБУРГ (LU)	I12E3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
НИДЕРЛАНДЫ (NL)	I12L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
ИСЛАНДИЯ (IS), МАЛЬТА (MT), НОРВЕГИЯ (NO),	I3B/P	G30, G31	30
ПОЛЬША (PL)	I12E3B/P	G20, G25	20
		G31	37
ШВЕЙЦАРИЯ (CH)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
ДАНИЯ (DK), ШВЕЦИЯ (SE), ЛИТВА (LT)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
	I2H	G20	20

УВЕДОМЛЕНИЕ — только для Австралии

Реле давления воздуха на нагнетательном вентиляторе воздуха сгорания должно иметь указанные ниже значения: Фритюрницы с цельными (полноразмерными) емкостями – 122 Па (0,5 дюйма вод. столба), а фритюрницы со сдвоенными емкостями - 180 Па (0,72 дюйма вод. столба).

Стандарт СЕ (страны ЕС)

Требования к притоку воздуха при горении – 2 м³/ч на кВт.

1. Присоедините быстроразъемный шланг к быстроразъемному соединению фритюрницы, находящемуся под передней частью фритюрницы, а затем к источнику газа. **ПРИМЕЧАНИЕ. Быстроразъемные шланги не поставляются для фритюрниц с маркировкой СЕ.**

ПРИМЕЧАНИЕ. Некоторые фритюрницы сконфигурированы для жесткого соединения с источником газа. Подобные устройства присоединяются к источнику газа сзади.

Используйте смазку для резьбы в очень малых количествах и только на наружной резьбе. Пользуйтесь смазкой, которая не вступает в химические реакции со сжиженными газами (одна из таких смазок - Loctite™ PST56765). НЕ наносите смазку на первые два витка резьбы. Нанесение смазки на первые два витка может привести к попаданию смазки в поток газа, и закупориванию отверстий нагревателя и/или распределительного клапана.

2. Включите подачу газа к фритюрнице и проверьте все шланги, трубы и соединения на наличие утечек газа. Для этой цели необходимо использовать мыльный раствор.
3. Зажгите горелки фритюрницы согласно указаниям пункта «Инструкции по зажиганию» в главе 3 настоящего руководства.

ОПАСНО

Включение фритюрницы «всухую» приведет к повреждениям обжарочных емкостей и может привести к возгоранию. Перед включением фритюрницы необходимо обязательно убедиться в том, что в ней присутствует кулинарное масло или вода.

4. Давление газа на коллекторе нагревателей должно проверяться местной газовой компанией или уполномоченным сервисным агентством. Таблицы на стр. 2-5 перечисляют значения давления на коллекторе горелок для различных видов газа, предназначенных для эксплуатации данного оборудования. Также проверьте значения давления по паспортной табличке, закрепленной с внутренней стороны двери фритюрницы
5. Проверьте запрограммированную настройку термореле, нажав кнопку температуры.

2.5 Конвертация для использования альтернативного вида газа



ОПАСНО

Данное устройство было сконфигурировано заводом-изготовителем для использования определенного типа газа. Для конвертации с целью использования альтернативного вида газа требуется установка специальных компонентов для перехода на другой тип газа. Указания по переходу на другой тип газа входят в комплект поставки соответствующих комплектов оборудования.

Переход на другой тип газа без установки надлежащих компонентов может привести к возгоранию или взрыву. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ПОДКЛЮЧАЙТЕ ДАННОЕ УСТРОЙСТВО К ИСТОЧНИКУ ГАЗА, ЕСЛИ ОНО НЕ СКОНФИГУРИРОВАНО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭТОГО ТИПА ГАЗА!

Конвертация данного оборудования для использования альтернативного вида газа должна осуществляться исключительно квалифицированным, лицензированным и/или имеющим соответствующее разрешение установочным или обслуживающим персоналом, см. раздел 1.6 данного руководства.

Газовые фритюрницы серии FQG30-T™, выпущенные для государств, не применяющих стандарт CE, используют различные горелки для каждого типа газа. Горелки для фритюрниц, предназначенных для использования пропана, имеют особое покрытие серого цвета, что позволяет им выдерживать большую нагревающую способность пропана. Горелки, предназначенные для пропана, могут быть использованы для природного газа, но не наоборот.

Комплекты для конвертации вне стандарта CE

Природный газ – пропан (CHG)

Цельная обжарочная емкость:

Артикул 826-2965

Сдвоенная обжарочная емкость:

Артикул 826-2966

Пропан (CHG) – природный газ

Цельная обжарочная емкость:

Артикул 826-2967

Сдвоенная обжарочная емкость:

Артикул 826-2968

Комплекты для перехода на другой газ, вне стандарта CE — Австралия

Природный газ – пропан (CHG)

Цельная обжарочная емкость:

Артикул 826-2969

Сдвоенная обжарочная емкость:

Артикул 826-2970

Пропан (CHG) – природный газ

Цельная обжарочная емкость:

Артикул 826-2971

Сдвоенная обжарочная емкость:

Артикул 826-2972

Устройства, предназначенные для экспорта в страны Евросоюза, снабжены «универсальными» горелками, которые могут использоваться с природным газом (G20, G25), бутаном (G30) или пропаном (G31).

Комплекты CE для конвертации устройств с газовым вентилем 810-1715

G20 или G25 (природный газ) на G30 или G31: G30 или G31 на G20 или G25 (природный газ):

Артикул 826-2975

Артикул 826-2976

ИНСТРУКЦИИ ПО КОНВЕРТАЦИИ ГАЗА ДЛЯ ЕВРОСОЮЗА (СЕ)

1. При конвертации с природного газа G20 на G25, настройте давление газа на регуляторе. (Следуйте таблице стандарта СЕ давления газов на коллекторе нагревателей.) Не меняйте диафрагму.
2. Переход с использования 2-й группы газов (G20 и G25) на 3-ю группу газов (G30 бутан и G31 пропан):
 - а. Поменяйте диафрагмы.
 - б. Отрегулируйте давление на коллекторе.
3. Снимите старую паспортную табличку и отправьте в компанию Frymaster. Прикрепите новую паспортную табличку из комплекта для конвертации с указанием перехода на другой тип газа.
4. Если язык места назначения изменится, замените паспортную табличку. Позвоните вашему местному сервисному агентству или поставщику ресторанного оборудования, чтобы получить комплект наклеек. Язык указывается на уголке наклейки.

2.6 После монтажа фритюрниц на участке жарки

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.

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.

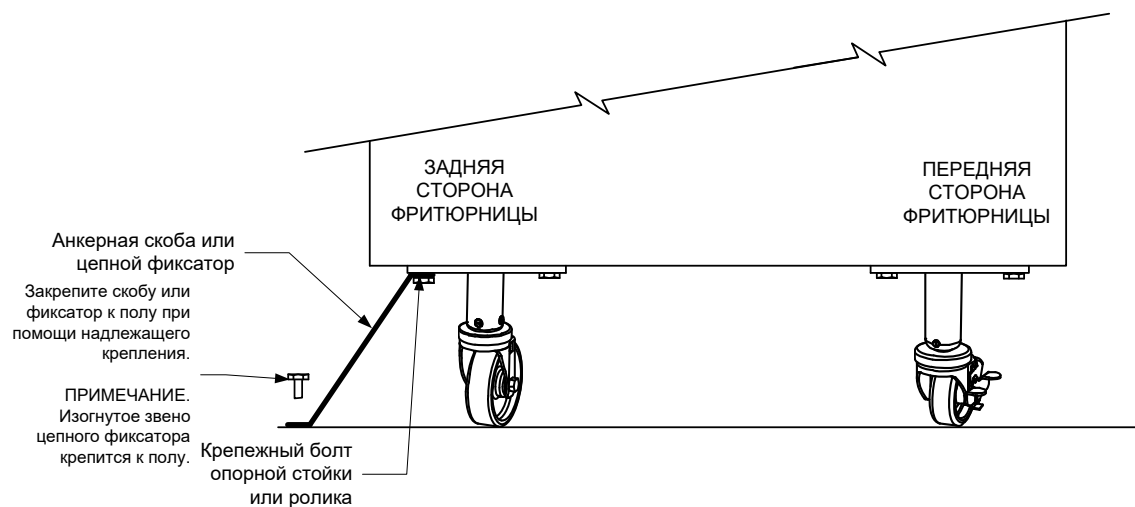
После окончательного горизонтального выравнивания фритюрницы установите ограничители, входящие в комплект поставки, с целью предотвращения смещения устройства и передачи механических напряжений на электрическую систему или соединения. При установке ограничителей следуйте инструкциям из комплекта поставки.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

ОПАСНО

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.

ОПАСНО

Необходимо обеспечить надлежащие меры для ограничения перемещения устройства без зависимости от соединителя и быстроразъемного устройства, а также сопутствующей трубной обвязки.

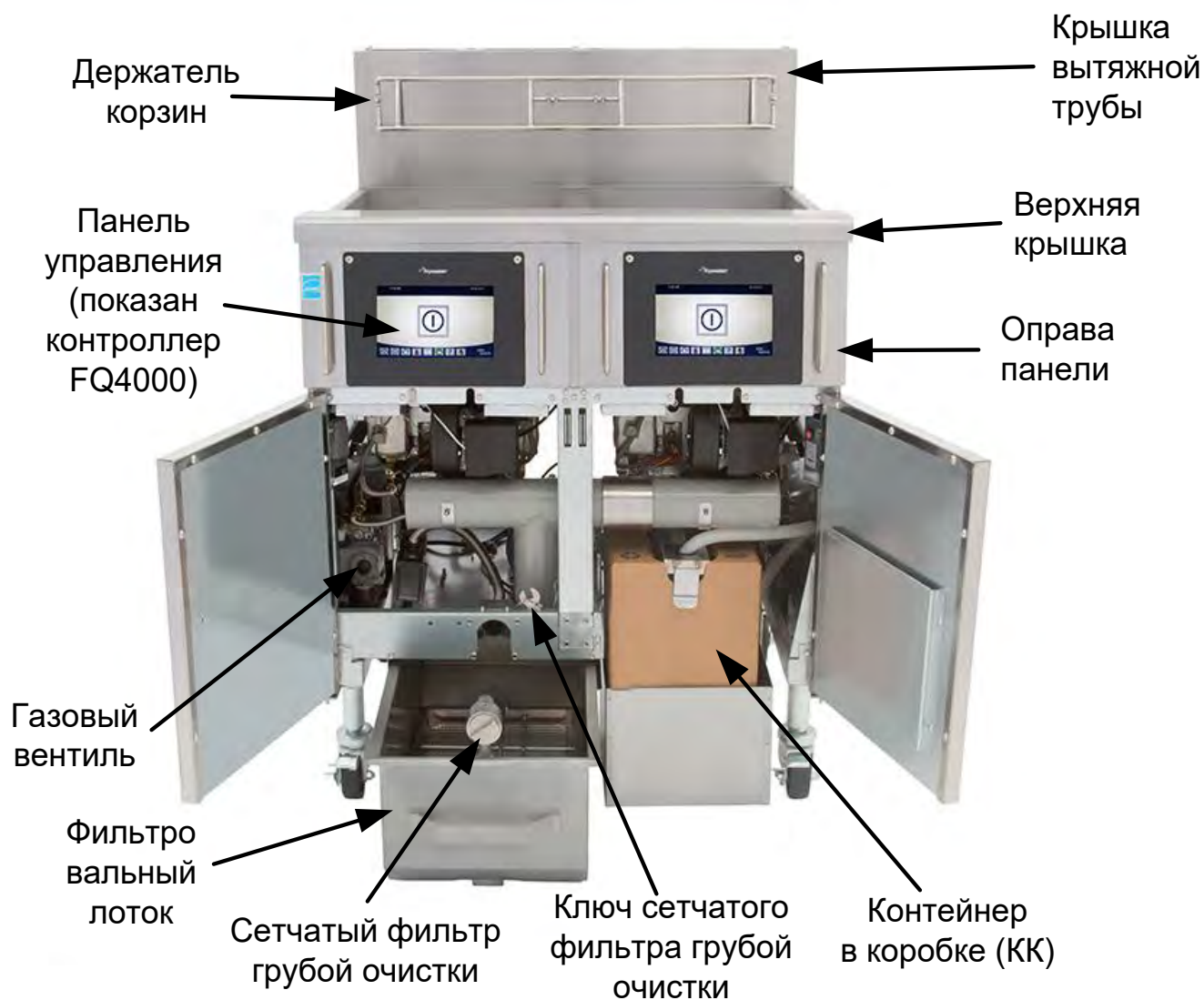


2. **Очистите и заполните обжарочные емкости кулинарным маслом.** (См. пункт **«Методики настройки и выключения оборудования»** в главе 3).

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™ СЕРИИ FQG30-T

ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ГАЗОВОЙ ФРИТЮРНИЦЕЙ СЕРИИ FQG30-T™



ТИПОВАЯ КОНФИГУРАЦИЯ (ПОКАЗАНА МОДЕЛЬ 2FQG30-T)

ПРИМЕЧАНИЕ. Внешний вид вашей фритюрницы может несколько отличаться от показанного на иллюстрации устройства, в зависимости от конфигурации и даты изготовления.

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 зажечь фритюрницу, убедитесь в том, что она **ВЫКЛЮЧЕНА** и 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

ВНИМАНИЕ

Ни в коем случае не включайте это устройство при пустой обжарочной емкости. Обжарочная емкость должна быть заполнена водой или кулинарным маслом/жиром перед зажиганием горелок. Если данное условие не соблюдено, обжарочная емкость будет повреждена и может произойти возгорание.

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

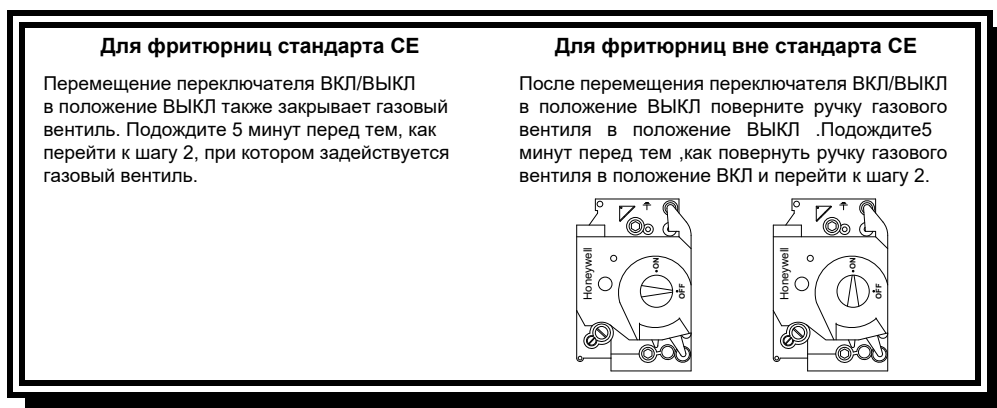
Фритюрницы FQG30-T™ не предназначены для использования твердого кулинарного жира без установки специального комплекта для растапливания. В противном случае произойдет закупоривание подпиточных маслопроводов фритюрницы твердым кулинарным жиром. Газовая фритюрница FQG30-T™ вмещает 14,5 л (32 фунта/3,8 галлона) кулинарного масла при 21 °C (70 °F) для полноразмерной емкости и 8,33 л (2,2 галлона/18 фунтов) при 21 °C (70 °F) для каждой половины удвоенной обжарочной емкости.

Перед заполнением обжарочных емкостей маслом убедитесь в закрытом состоянии всех сливных кранов.

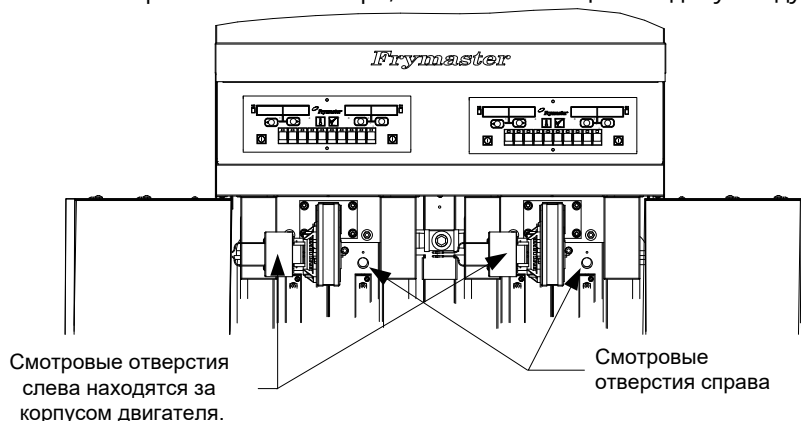
1. Заполните обжарочную емкость кулинарным маслом до нижней отметки **УРОВНЯ МАСЛА** на задней стороне емкости. Данное условие учитывает расширение масла при нагревании. Запрещается заполнять емкость холодным маслом выше нижней линии; из-за расширения при нагревании масло может перелиться через край емкости. При использовании твердого жира убедитесь в том, что жир плотно утрамбован на дне обжарочной емкости.
2. Проследите за тем, чтобы шнур питания был вставлен в соответствующую розетку. Убедитесь в плотной посадке штепселей в розетках и отсутствии открытых участков контактных штырей.
3. Убедитесь в нахождении масла у верхней отметки **УРОВНЯ МАСЛА** после достижения маслом температуры готовки.

3.1.2 Зажигание фритюрницы

1. Установите переключатель ВКЛ/ВЫКЛ контроллера в положение ВЫКЛ.



2. Установите переключатель ВКЛ/ВЫКЛ контроллера в положение ВКЛ.
3. Если горелки не зажгутся, переведите выключатель ВКЛ/ВЫКЛ в положение ВЫКЛ и подождите 60 секунд. Повторите шаг 2.
4. 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 горелки будут попеременно включаться на несколько секунд и выключаться на более продолжительное время). Если используется твердый жир, во время нагрева его 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. Горелки будут зажжены до тех пор, пока температура 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. После 90 секунд работы горелок проверьте цвет пламени через смотровые отверстия, расположенные с обеих сторон от вентилятора, обеспечивающего подачу воздуха при сгорании.



Оптимальный цвет пламени – ярко-оранжевый/красный. Если пламя синее или если на поверхности горелки видны темные пятна, измените пропорцию газ-воздух следующим образом: На стороне корпуса вентилятора напротив двигателя находится пластина с одной или двумя крепежными гайками. Слегка отверните гайку и отрегулируйте положение пластины, прикрывая или открывая отверстие забора воздуха до тех пор, пока пламя не станет ярко-оранжевым/красным. Придержите пластину в нужном положении и затяните крепежные гайки.

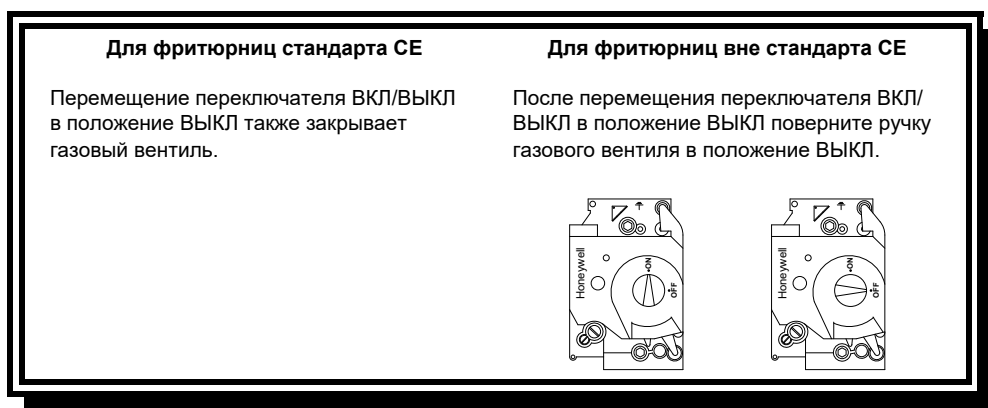
3.1.3 Отключение

Для временного отключения в течение рабочего дня:

1. Установите переключатель ВКЛ/ВЫКЛ контроллера в положение **ВЫКЛ** и закройте обжарочные емкости крышками.

Для отключения фритюрниц в конце рабочего дня:

1. Установите переключатель ВКЛ/ВЫКЛ контроллера в положение **ВЫКЛ**, чтобы отключить фритюрницу.



2. Выполните очистку масла и чистку фритюрниц (см. главы 5 и 6).
3. Очистите фильтровальный лоток и замените фильтрующую бумагу. Не оставляйте твердый жир в фильтровальном лотке на ночь.
4. Закройте обжарочные емкости крышками.

3.2 Эксплуатация

Данная фритюрница оборудована контроллерами модели FQ4000 (см. рис. ниже). Процедуры программирования контроллера, его эксплуатации, а также инструкции по эксплуатации встроенной системы очистки масла см. в *Руководстве по эксплуатации контроллера FQ4000*.



КОНТРОЛЛЕР FQ4000

3.3 Ручная подпитка и автоматическое заполнение при малом объеме

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 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 Подготовка системы к эксплуатации

После монтажа фритюрницы под колпаком установите корзину коробочного контейнера (КК), входящую в комплект принадлежностей (см. рис. 2). Если используется опция наливного масла, см. приложение А.

3.3.2 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.



Рис. 1

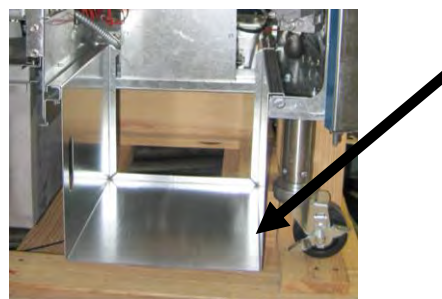


Рис. 2

3.3.3 3 амена бака в КК (коробочном контейнере)

Если уровень в масляном баке низкий и появляется сообщение ПОДПИТ СИСТЕМА ПУСТА (см. рис. 3). Нажмите кнопку-галочку, чтобы очистить экран. После заполнения и/или замены бака нажмите и удерживайте оранжевую кнопку сброса рядом с масляным баком (см. рис. 8), пока сообщение в нижнем левом углу не исчезнет. В случае использования твердого жира см. указания в Приложении В.

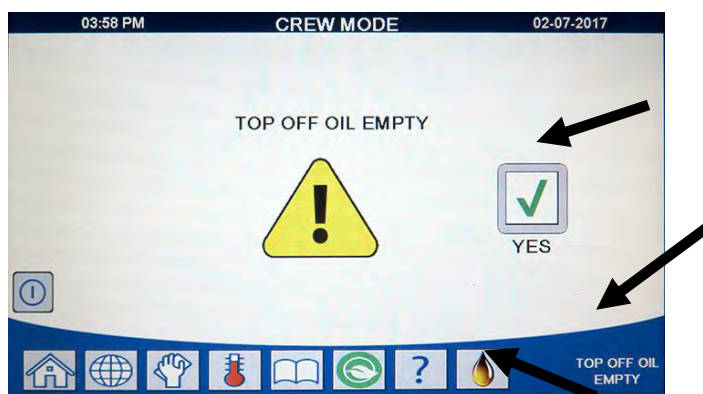


Рис. 3

Сообщение Подпит система пуста указывает на то, что масляный бак пуст.

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



Рис. 4

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



Рис. 5

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



Рис. 6

4. Разместите трубку в новом полном контейнере (см. рис. 7).
5. Задвиньте контейнер на полку в шкафу фритюрницы (см. рис. 4).



Рис. 7

6. Нажмите переключатель сброса КК для сброса сообщения Подпит система пуста с дисплея контроллера FQ4000 (см. рис. 8).



Рис. 8

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

3.4.4 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

Система очистки масла FilterQuick™ позволяет безопасно и эффективно выполнять очистку масла в одной обжарочной емкости, в то время как другие обжарочные емкости в группе продолжают использоваться.

В разделе 3.4.2 содержится описание подготовки системы очистки масла к использованию. Работа этой системы описана в руководстве по эксплуатации контроллера FQ4000.



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™ с системой очистки масла FQ4000 к использованию с фильтровальной бумагой или прокладкой

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

1. Вытяните фильтровальный лоток из шкафа и извлеките крошкуулавливающий элемент, прижимную рамку, бумажный фильтр и сетчатый экран (см. рис. 9). Произведите очистку всех компонентов раствором моющего средства и горячей воды с последующей тщательной просушкой.

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. Произведите осмотр соединения фильтровального лотка и убедитесь в хорошем состоянии обоих уплотнительных колец (см. рис. 10).

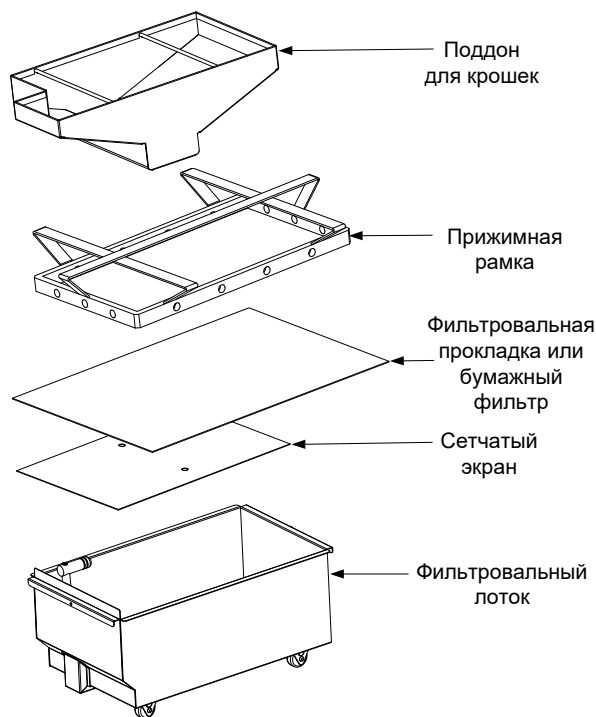


Рис. 9

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. 10

4. Установите прижимную рамку поверх бумажного фильтра и опустите в фильтровальный лоток с нахлестом на стенки (см. рис. 11).



Рис. 11

5. После размещения прижимной рамки: при использовании бумажного фильтра равномерно посыпьте бумажный фильтр содержимым одного пакета фильтровального порошка (см. рис. 12).



Рис. 12

6. Вставьте в фильтровальный лоток крошкоулавливающий элемент с последующей установкой лотка обратно во фритюрницу под сливной вентиль.

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 подкальзывания 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.

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™ СЕРИИ FQG30-T

ГЛАВА 4. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

4.1 ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ ПРОВЕРКИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ 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 фритюрницы

Протрите шкаф фритюрницы изнутри сухой чистой тканью. Протрите все доступные металлические поверхности и детали для удаления накопившихся жира и загрязнений.

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 бумажной 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.

4.2.7 Очистка датчика уровня масла

Эту процедуру можно выполнять во время ежедневной процедуры очистки системы и масла (см. раздел 2.1.3 руководства по эксплуатации контроллера FilterQuick FQ4000) или используя описанный ниже способ.

1. Слейте масло, используя опцию слива в лоток в меню очистки масла.
2. Используйте не оставляющую царапин губку для удаления обугленного масла с датчика (см. фото справа).
3. Заполните фритюрницу маслом, используя опцию заполнения обжарочных емкостей из лотка в меню очистки масла.



4.3 ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

4.3.1 Чистка фритюрниц сзади

Выполните очистку сзади фритюрниц. Закройте вентиль и отсоедините линию подачи газа. Используйте ручной отсечной вентиль газа для отключения подачи газа. Ручной отсечной вентиль газа установлен в линии подачи перед быстроразъемными муфтами. Затем отсоедините от фритюрницы быстроразъемную муфту линии подачи газа.

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. Обжарочная емкость должна быть заполнена водой или кулинарным маслом/жиром перед зажиганием горелок. Если данное условие не соблюдено, обжарочная емкость будет повреждена и может произойти возгорание.

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

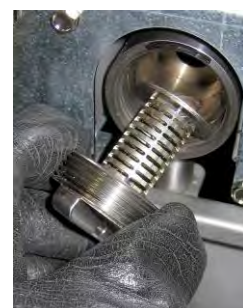


Рис. 3

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. Показания приборов должны быть в пределах $\pm 3^{\circ}\text{C}$ (5°F). В противном случае обратитесь за содействием в уполномоченный сервисный центр.

4.5 ЕЖЕКВАРТАЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

4.5.1 Ежеквартальная очистка нагнетательного вентилятора воздуха сгорания

1. Отсоедините жгут проводов вентилятора и снимите 4 крепежных гайки вентилятора (См. рис. 4).
2. Извлеките вентилятор из шкафа фритюрницы.
3. Снимите заслонку вентилятора.
4. Снимите три крепления, при помощи которых двигатель вентилятора крепится к корпусу вентилятора, и разделите эти два компонента (См. рис. 5).

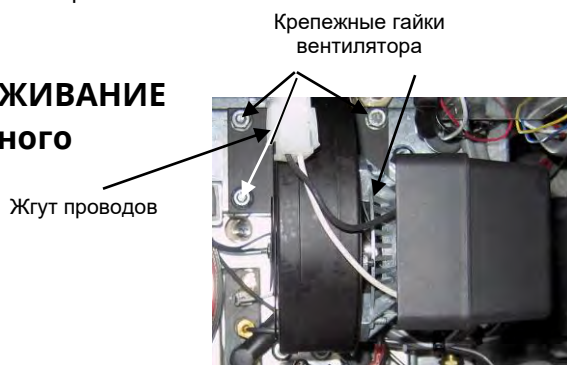


Рис. 4

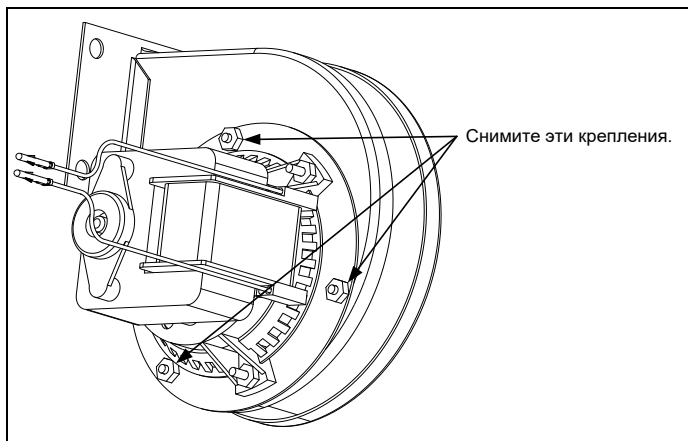


Рис. 5

5. Заверните двигатель в полиэтиленовую пленку, чтобы в него не попала вода. Распылите обезжиривающее или чистящее средство на колесо вентилятора и его корпус. Дайте впитаться в течение пяти минут. Сполосните колесо и корпус горячей водой из-под крана и просушите чистой тканью (См. рис. 6).
6. Снимите полиэтиленовую пленку с двигателя вентилятора. Соберите двигатель с корпусом вентилятора. Установите узел вентилятора во фритюрницу.

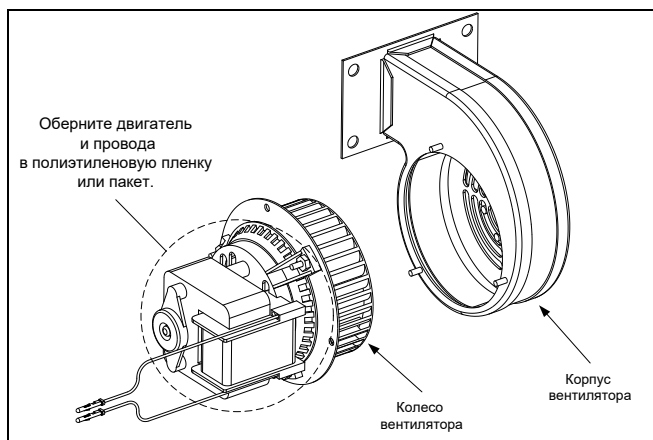


Рис. 6

7. Установите заслонку вентилятора.
8. Зажгите фритюрницу в соответствии с указаниями главы 3 раздела 3.1.2.
9. После 90 секунд работы горелок проверьте цвет пламени через смотровые отверстия, расположенные с обеих сторон от вентилятора, обеспечивающего подачу воздуха при сгорании (См. рис. 7).

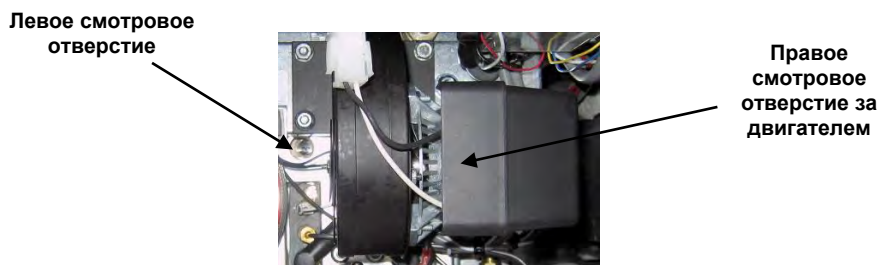


Рис. 7

Пропорция газ-воздух отрегулирована должным образом в случае, если давление газа на коллекторе горелок находится в соответствии с данными соответствующей таблицы из главы 2, раздел 2.3, а пламя горелки ярко-красное/оранжевое. Если пламя синее или если на поверхности горелки видны темные пятна, измените пропорцию газ-воздух следующим образом.

На стороне корпуса вентилятора напротив двигателя находится пластина с одной или двумя крепежными гайками (см. рис. 8). Ослабьте гайки так, чтобы пластину можно было сдвинуть. Отрегулируйте положение пластины, прикрывая или открывая отверстие забора воздуха до тех пор, пока пламя не станет ярко-оранжевым/красным. Придержите пластину в нужном положении и затяните крепежные гайки.

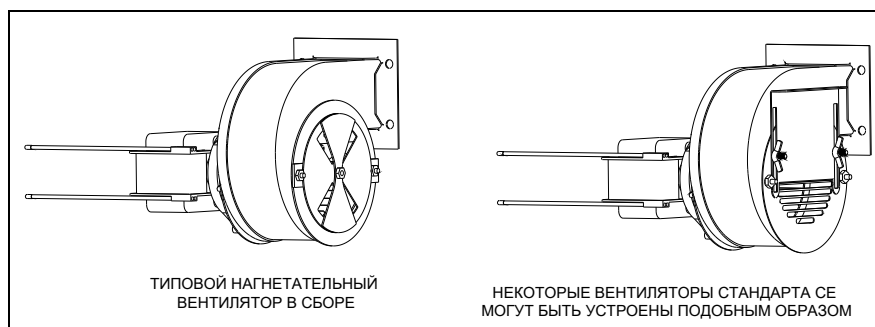


Рис. 8

4.5.2 Ежеквартальная замена уплотнительных колец

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

4.6 ПОЛУГОДОВЫЕ ПРОВЕРКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

4.6.1 Очистка вентиляционной трубки газового вентиля – раз в полгода

ПРИМЕЧАНИЕ. Выполнение данной процедуры не требуется для фритюрниц, предназначенных для экспорта в страны ЕС.

1. Установите выключатель фритюрницы и газовый вентиль в положение ВЫКЛ.
2. Осторожно вывинтите вентиляционную трубку из газового вентиля. **ПРИМЕЧАНИЕ.** Вентиляционную трубку можно распрямить для удобства извлечения.
3. Протяните кусок обыкновенной проволоки через трубку, чтобы прочистить ее.
4. Извлеките проволоку и продуйте трубку, чтобы убедиться в том, что она чистая.
5. Ввинтите трубку обратно в вентиль и выгните ее так, чтобы отверстие трубки указывало вниз.

4.7 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:

4.7.1 Фритюрница – ежегодно

- Проведите осмотр шкафа фритюрницы изнутри и снаружи, сзади и спереди на наличие утечек масла.
- Убедитесь в отсутствии засорений или отложений застывшего масла или жира в вытяжной трубе.
- Убедитесь в том, что горелки и их компоненты (газовые клапаны и вентили, запальники, зажигающие устройства и т. д.) находятся в хорошем состоянии и функционируют надлежащим образом. Осмотрите газовые соединения на утечки и убедитесь в том, что все соединения затянуты должным образом.
- Убедитесь в том, что давление в коллекторе горелок соответствует спецификациям на паспортной табличке устройства.
- Убедитесь в том, что датчики температуры и верхнего предела правильно присоединены, затянуты и работают должным образом, и что крепеж и кожухи датчиков имеются в наличии и установлены правильно.
- Убедитесь в том, что элементы блока компонентов (т.е. контроллер, трансформаторы, реле, интерфейсные платы и т. д.) находятся в хорошем состоянии, и что на них нет отложений жира и других загрязнений. Осмотрите проводку блока компонентов и убедитесь в том, что соединения плотно затянуты и в том, что проводка находится в хорошем состоянии.
- Убедитесь в том, что все предохранительные устройства (т. е. кнопки сброса и т. д.) имеются в наличии и работают правильно.
- Убедитесь в хорошем состоянии и отсутствии протечек обжарочной емкости, а также в исправности теплоизоляции емкости.
- Убедитесь в том, что все жгуты проводов и соединения исправны, затянуты и находятся в хорошем состоянии.

4.7.2 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.

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™ СЕРИИ FQG30-T

ГЛАВА 5. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОПЕРАТОРОМ

5.1 Введение

В данной главе содержится простое справочное руководство по устранению обычных неисправностей, встречающихся в ходе эксплуатации данного оборудования. Приведенные ниже указания должны помочь устранить или, по меньшей мере, провести точную диагностику неисправностей. Несмотря на описание наиболее часто встречающихся неисправностей, в ходе эксплуатации могут возникнуть и другие проблемы, устранение которых требует консультаций с изготовителем оборудования. В таковых случаях, пожалуйста, обращайтесь за содействием в службу технической поддержки компании Frymaster.

Во время поиска и устранения неисправности всегда действуйте методом исключения, начиная с простейшего решения и продвигаясь к более сложному. Наиболее важным аспектом является обязательное стремление к ясному представлению причин возникновения неисправности. Устранение неисправности должно сопровождаться мерами, направленными на предотвращение повторного возникновения проблемы. В случае некорректного функционирования контроллера из-за плохого контакта следует 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.

При наличии сомнений в требуемых действиях обращайтесь в отдел технического обслуживания компании Frymaster или местный уполномоченный сервисный центр Frymaster.

Выполните приведенные ниже указания перед обращением в сервисный центр или отдел технической поддержки компании Frymaster (1-800-551-8633):

- **Убедитесь в том, что все вилки шнуров питания вставлены в розетки и все автоматические выключатели включены.**
- **Убедитесь в надлежащем соединении быстроразъемных муфт газопровода.**
- **Убедитесь в том, что все отключающие газовые вентили открыты.**
- **Убедитесь в полностью закрытом состоянии сливных кранов обжарочных емкостей.**
- **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 фритюрниц

5.2.1 Неисправности контроллера и нагревательных элементов

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
На дисплее контроллера отсутствует индикация.	A. Отсутствует электропитание фритюрницы. B. Неисправный контроллер или другой компонент	A. Убедитесь в том, что фритюрница подключена к источнику электропитания и что не сработал автоматический выключатель. B. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение ОБЖ ЕМК ПОЛНА? ДА НЕТ после завершения цикла очистки масла.	A. Это нормальная работа в начале или конце большинства функций очистки масла. B. Если это сообщение неоднократно появляется во время цикла очистки масла, это может указывать на медленный возврат масла. C. Имеет место ошибка, вызванная отложением нагара на датчике уровня масла.	A. Убедитесь, что обжарочная емкость заполнена маслом, и нажмите кнопку ✓. B. См. раздел 5.3. «Поиск и устранение неисправностей» — Насос очистки масла работает, но возврат масла происходит очень медленно. C. При ответе да, приводящем к появлению запросов ДАТЧИК МАСЛА ЧИСТ? и ПОДТВЕРДИТЬ, следует произвести очистку датчика масла не оставляющей царапин тряпкой и выключить-включить контроллер.
На дисплее контроллера FQ4000 появляются сообщения ДАТЧИК МАСЛА ЧИСТ? и ПОДТВЕРДИТЬ во время готовки или в режиме ожидания, сопровождающиеся звуковым сигналом.	A. Датчик уровня масла может быть покрыт слоем карамелизованного кулинарного масла. B. Ошибка передачи данных по локальной шине контроллеров, неисправность компонентов.	A. Произведите очистку датчика абразивной губкой. B. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр за содействием.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение СЛИВ ПРОЧИЩЕН?	Слив засорен и масло не сливается.	Очистите слив стержнем для чистки и нажмите кнопку ✓. Очистка масла будет продолжена.
На дисплее контроллера FQ4000 показывается сообщение ЗАМЕНИТЕ БУМ ФИЛЬТР?	Ошибка функции очистки масла, засорение фильтровальной прокладки/бумаги, показ запроса на замену фильтровальной прокладки/бумаги после 25 часов эксплуатации или этот запрос был отклонен при предыдущем запросе.	Замените фильтровальную прокладку/бумагу и убедитесь, что лоток фильтра был извлечен из фритюрницы как минимум на 30 секунд. НЕ игнорируйте запросы ЗАМЕНИТЬ БУМ ФИЛЬТР .
Фритюрница не нагревается.	A. Сливной кран закрыт не до конца. B. Газовый вентиль закрыт. C. Ручной отсечной газовый вентиль закрыт. D. Неправильно выполнено быстросъемное соединение в линии подачи газа. E. Вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании, засорен или неисправен.	A. Проверьте журнал ошибок. Убедитесь, что нет ошибки E33. B. Установите газовый вентиль в положение ВКЛ. C. Убедитесь в том, что все встроенные ручные отсечные вентили и вентиль подачи газа открыты. D. Убедитесь в том, что быстросъемное соединение на шланге подачи газа надежно присоединено к фритюрнице. E. Убедитесь в том, что вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании, работает. Если вентилятор не работает, позвоните в уполномоченный сервисный центр компании Frymaster. Если вентилятор работает, прочистите и отрегулируйте его согласно инструкциям в главе 6 данного руководства.
Фритюрница работает нормально, но восстановление температуры происходит медленно.	Вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании, засорен или загрязнен.	Прочистите и отрегулируйте вентилятор согласно инструкциям в главе 6 данного руководства.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
Фритюрница работает нормально, но при зажигании горелок слышится хлопок.	А. Вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании, засорен или загрязнен. В. Вентиляционная труба газового вентиля забита или загрязнена (только для фритюрниц вне стандарта CE). С. Неисправен вентилятор, обеспечивающий ток воздуха при сгорании.	А. Прочистите и отрегулируйте вентилятор согласно инструкциям в главе 6 данного руководства. В. Прочистите вентиляционную трубу согласно инструкциям в главе 6 данного руководства. С. Обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр.
Контроллер заблокирован.	Ошибка контроллера.	Отключите и снова включите питание контроллера. В случае сохранения неисправности 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.

5.2.2 Сообщения об ошибках и неисправности дисплея

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
Контроллер FQ4000 выдает сообщение E19 или E28 НЕИСПРАВНОСТЬ СИСТЕМЫ НАГРЕВА.	Отключен газовый вентиль, неисправность контроллера, неисправность трансформатора, контактора или разомкнуто термореле верхнего предела.	Нормальным является появление данного сообщения во время запуска в случае наличия воздуха в газовых линиях фритюрницы. Убедитесь, что газовый вентиль открыт. Если газ подается, но сообщение появляется снова, выключите фритюрницу и обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр за содействием.
На дисплее FQ4000 показывается 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 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 до рабочей температуры для газовых фритюрниц составляет 3:15 минут. Если неисправность устранить не удалось, 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 контроллер для проверки температуры. Повторите действия в случае показа некорректных единиц измерения.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение СПР-ВУТ-2 или НЕИСПР ДАТЧ ВЕРХН УР ОТСОЕД ЭЛЕКТР КАБ.	Неисправность термореле верхнего уровня	Незамедлительно выключите фритюрницу и обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
Контроллер FQ4000 выдает сообщение СБОЙ ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ.	Неисправность в цепи измерения температуры, включая датчик, жгут проводов или разъем контроллера.	Выключите фритюрницу и обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр за содействием.
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 необходимо прекратить готовку.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение ГРУППА МЕНЮ ДЛЯ ВЫБОРА ОТСУТСТВУЕТ	Все группы меню были удалены. ПРИМЕЧАНИЕ. ВСЕ РЕЦЕПТЫ не является группой, которую можно использовать для рецептов готовки.	Создайте новую группу МЕНЮ. После создания нового меню добавьте в эту группу рецепты (см. раздел 1.10 Руководства по эксплуатации контроллера FQ4000).

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 масласогласно разделу 1.8 руководства по монтажу и эксплуатации FQ4000.
ОЧИСТКА СИСТ И МАСЛА не запускается.	Слишком низкая температура.	Перед запуском Очистка 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.
Сливной или возвратный краны остаются открытыми.	А. Неисправность интерфейсной платы клапанов. В. Неисправность силового привода.	Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Контроллер FQ4000 выдает ошибку E43 - НЕИСПР ДАТЧИКА УР МАСЛА - ОБР. В СЕРВИС.	Возможно, неисправен датчик масла.	Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Насос системы очистки масла не запускается или останавливается во время очистки.	А. Электрический кабель не вставлен в розетку или автоматический выключатель разомкнут. В. Двигатель насоса перегрелся и выключен устройством защиты от тепловой перегрузки. С. Насос очистки масла засорен.	А. Убедитесь, что вилка шнура питания полностью вставлена и что автоматический выключатель не разомкнут. В. 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. стр. 5-5). С. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
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.
Автоматическая очистка масла 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, убедившись в наличии и расположении сетчатого экрана под прокладкой. 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 готовности или ①. 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 готовности или ①. 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 готовности или ①. Если обжарочная емкость не полностью заполнена, нажмите кнопку X. После шести последовательных незавершенных циклов очистки масла перейдите к шагу 10.
ЗАМ. ФИЛЬТР ПРОКЛ?	6. Нажмите кнопку ✓ (галочка) для продолжения. При нажатии кнопки X осуществляется переход на ①.
ИЗВЛ ПОДДОН	7. Извлеките фильтровальный лоток.
ЗАМ. ФИЛЬТР ПРОКЛ	8. Замените фильтровальную 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 готовности. 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 готовности. Нажмите X, если обжарочная емкость не заполнена и контроллер переходит к ①.
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 готовности, 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.	А. Имеет место ошибка в системе очистки масла. В. Требуется устранение имеющихся ошибок С. Проблема с электромагнитным клапаном, насосом, контактом, резистивным датчиком температуры или платой автоматической подпиточной системы.	А. Устраните ошибку системы очистки масла надлежащим образом. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр. В. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр. С. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
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.	Неисправности насоса или маслопроводов, которые не могут быть устранены оператором.	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	ТЕМПЕРАТУРА ОТКАЗ ДАТЧИКА.	Показания датчика температуры вне диапазона. Обратитесь в сервисный центр.
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 ОТСОЕД ЭЛЕКТР КАБ	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. Обратитесь в сервисный центр.
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. Обратитесь в сервисный центр.
E37	НЕИСПР. ДАТЧИКА АВТОМ. ПЕРИОДИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ – ФУНКЦИЯ ОЧИСТКИ ОТКЛ – ОБР. В СЕРВИС	Показания резистивного датчика температуры платы автоматической периодической очистки масла вне диапазона. Обратитесь в сервисный центр.
E39	ЗАМ. ФИЛЬТР ПРОКЛ	Истек 25-часовой таймер или была активирована логическая схема загрязнения фильтра. В противном случае замените фильтрующую прокладку или бумагу.
E41	ОШИБКА ИЗ-ЗА МАСЛА В ЛОТКЕ	Система обнаруживает, что масло может находиться в фильтровальном лотке.
E42	ЗАСОРЕНИЕ СЛИВА (газовая фритюрница)	Обжарочная емкость не была опорожнена во время очистки масла. Убедитесь, что слив не засорен и следуйте подсказкам.
E43	НЕИСПР ДАТЧИКА УР МАСЛА – ОБР. В СЕРВИС	Возможно, неисправен датчик уровня масла. Обратитесь в сервисный центр.

Код	СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОБЪЯСНЕНИЕ
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. Обратитесь в сервисный центр.
E46	СИСТ. ИНТЕРФ. ПЛАТА 1 ОТСУТСТВ. – ОБР. В СЕРВИС	Потеря связи с платой 1 SIB или неисправность платы. Обратитесь в сервисный центр.
E51	СКОПИР ИДЕНТ ПЛАТЫ – ОБР. В СЕРВИС	Два или более контроллера используют один и тот же идентификатор местонахождения. Обратитесь в сервисный центр.
E52	ОШИБКА КОНТРОЛЛЕРА ИНТЕРФЕЙСА ПОЛЬЗ – ОБР. В СЕРВИС	Контроллер зарегистрировал неизвестную ошибку. Обратитесь в сервисный центр.
E53	ОШИБ ШИНЫ CAN – ОБР. В СЕРВИС	Потеря связи между платами. Обратитесь в сервисный центр.
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. Обратитесь в сервисный центр.
E61	НЕПР. КОНФИГ. ТИПА ЭНЕРГ.	Фритюрница сконфигурирована на неправильный тип энергии. Обратитесь в сервисный центр.
E62	ЕМКОСТЬ НЕ НАГР – ПРОВЕРЬТЕ ИСТ ЭНЕРГ – XXX F ИЛИ XXX C	Обжарочная емкость не нагревается надлежащим образом.
E63	СК. ПОДЪЕМА	Ошибка скорости подъема во время проверки времени нагрева до рабочей температуры. Убедитесь, что уровень холодного масла находится на нижней отметке, а уровень масла при заданной температуре — на верхней отметке. В электрических фритюрницах убедитесь, что датчик не касается нагревательного элемента.
E64	ОЧИСТКА МАСЛА НЕИСПР. ИНТЕРФ. ПЛАТЫ – ОЧИСТКА И ПОДПИТКА ОТКЛЮЧЕНЫ – ОБР. В СЕРВИС	Потеряна связь с интерфейсной платой очистки масла или неисправность платы. Обратитесь в сервисный центр.
E65	ОЧИСТ ДТЧ ВОЗВР МАСЛ – XXX F ИЛИ XXX C – ОБР. В СЕРВИС	Газовые - датчик возврата масла не обнаруживает масло. Очистите дополнительный 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. Обратитесь в сервисный центр.
E68	СРАБОТ ПРЕДОХР ДВМ – ОБР. В СЕРВИС	Предохранитель ДВМ платы VIB сработал и не был сброшен. Обратитесь в сервисный центр.
E69	РЕЦЕПТЫ ОТСУТСТВУЮТ – ОБР. В СЕРВИС	Контроллер не был запрограммирован рецептами продукта. Замените его контроллером, запрограммированным на заводе.
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).

Код	СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОБЪЯСНЕНИЕ
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.
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.

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™ СЕРИИ FQG30-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.

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.

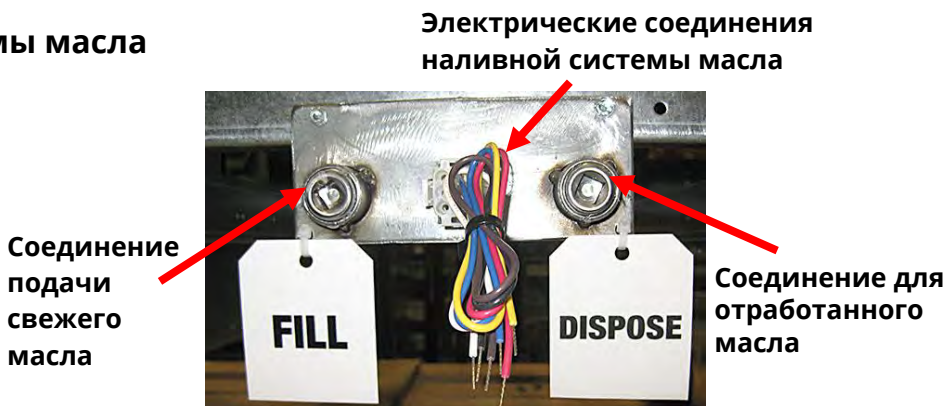


Рис. 1

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).



ВНИМАНИЕ

Запрещается добавлять ГОРЯЧЕЕ или ИСПОЛЬЗОВАННОЕ масло в бак подпитки.



Рис. 2

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.

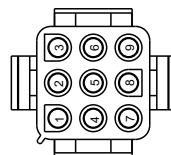
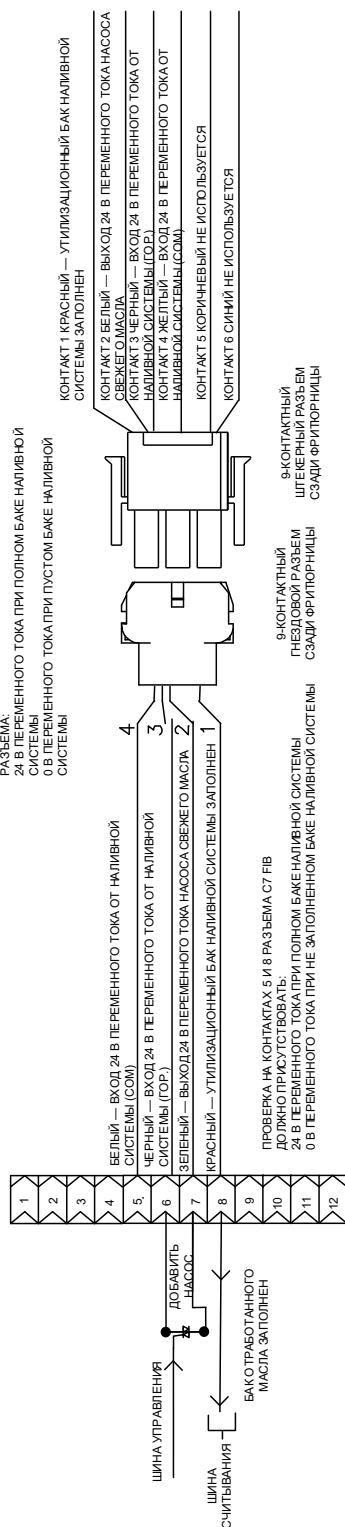
Указания по заполнению обжарочных емкостей из наливной системы см. в разделе 2.3.8 Руководства по эксплуатации контроллера FQ4000. Указания по утилизации в наливную систему см. в разделе 2.3.13 Руководства по эксплуатации контроллера FQ4000.

*** 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

СХЕМА ПРОВОДКИ СИСТЕМЫ НАЛИВНОГО МАСЛА

12-КОНТАКТНЫЙ
РАЗЪЕМ
С7 БЛОКА FIB



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.

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™ СЕРИИ FQG30-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 штуцер трубки 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.

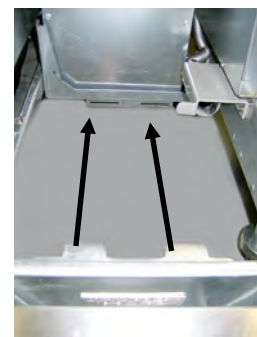


Рис. 2. Установите устройство для растапливания жира в шкаф фритюрницы и вставьте планки в пазы юстировочной направляющей.



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.



Выключатель электропитания устройства для растапливания твердого жира.

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

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА FILTERQUICK™ СЕРИИ FQG30-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.



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_8197830 10/2022