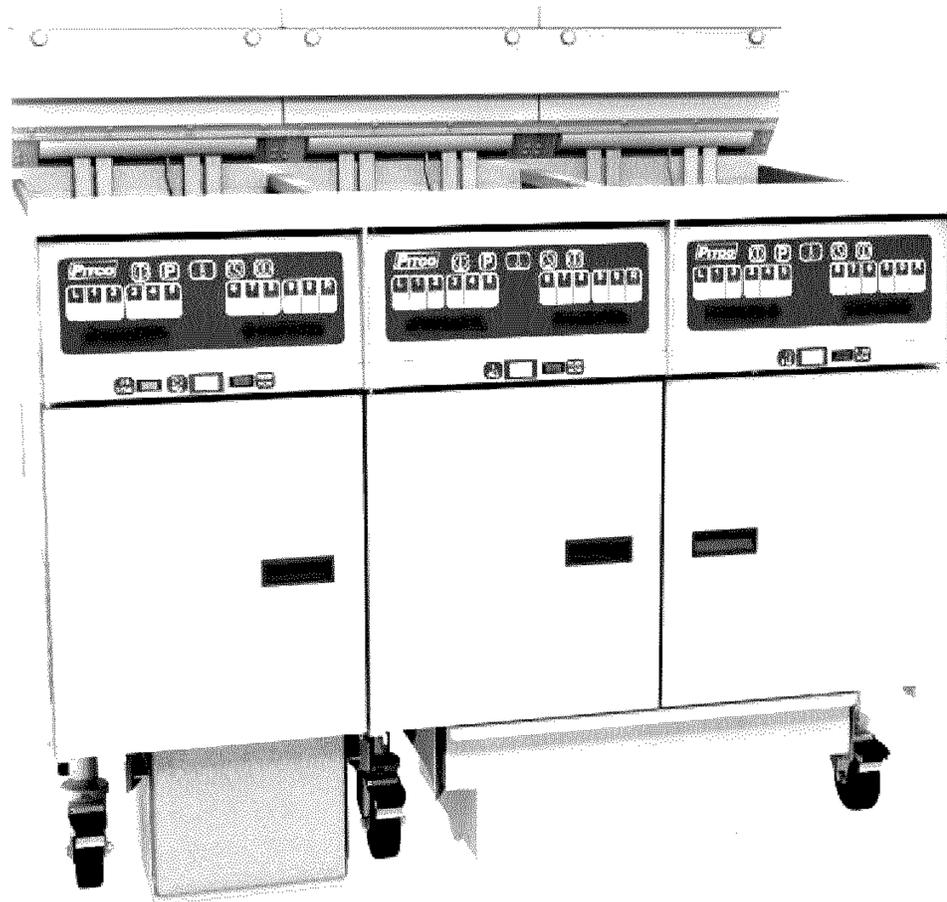




ВАЖНО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
Заполните эти данные и сохраните это руководство в течение всего срока службы оборудования:
Номер модели: _____
Серийный номер: _____
Дата покупки: _____

Руководство по установке и эксплуатации Фритюрница с уменьшенным объемом масла

Для моделей
SELV14, SELV14T



ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ, ВЛАДЕЛЬЦА И ПРОДАВЦА

Ознакомьтесь со следующими предупреждениями перед их размещением на видном месте в качестве справочной информации

ВНИМАНИЕ

НЕ ХРАНИТЕ и не используйте бензин и другие легковоспламеняющиеся жидкости или газообразные вещества в непосредственной близости от этого или любого другого устройства.

ВНИМАНИЕ

Неправильно выполненная установка, модификация, обслуживание или ремонт могут привести к материальному ущербу, травмам или смерти. Перед установкой или обслуживанием этого устройства внимательно прочтите инструкции по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию.

ВНИМАНИЕ

Установка, техническое обслуживание и ремонт должны выполняться техническим специалистом компании, авторизованной Pitco для выполнения обслуживания и поставки запасных частей, или другим квалифицированным специалистом. Установка, техническое обслуживание или ремонт неавторизованным и неквалифицированным персоналом приведет к утрате гарантии.

ВНИМАНИЕ

Установка и все соединения должны быть выполнены в соответствии с действующими государственными и местными нормами и законами.

ВНИМАНИЕ

Для правильной установки должен использоваться сертифицированный в стране установки выключатель, замыкающий все линии, с минимальным открытым зазором между контактами 3 мм. (страны СЕ)

ВНИМАНИЕ

В течение гарантийного срока, если клиент решает использовать неоригинальные детали или изменяет оригинальную деталь, приобретенную у Pitco и/или у компании, авторизованной Pitco для выполнения обслуживания и поставки запасных частей, данная гарантия будет отменена. Кроме того, Pitco и ее филиалы не несут ответственности ни по каким претензиям, ни за какие расходы или ущерб заказчика, возникшие прямо или косвенно, полностью или частично, в связи с установкой любой измененной детали и/или детали, полученной из неавторизованного центра обслуживания.

ВНИМАНИЕ

Это устройство после установки должно быть заземлено в соответствии с местными нормами, или при отсутствии местных норм, в соответствии с Национальным электротехническим кодексом США (National Electrical Code, ANSI/NFPA 70), или Электротехническим кодексом Канады, CSA C22.2, в зависимости от конкретного случая.

ВНИМАНИЕ

Должны быть предусмотрены адекватные меры ОГРАНИЧЕНИЯ движения этого устройства независимо от подключения электрического шнура. Отдельно стоящее устройство, оснащенное ножками, должно быть стабилизировано путем установки анкерных скоб. Все устройства, оснащенные роликами, должны быть стабилизированы с помощью установки удерживающих цепей.

ВНИМАНИЕ

НЕ изменяйте и не удаляйте конструкционный материал устройства, чтобы разместить устройство под вентиляционным колпаком.

ВНИМАНИЕ

Это устройство предназначено для коммерческого/профессионального использования и должно эксплуатироваться полностью обученным и квалифицированным персоналом. Оно не предназначено для непрерывного массового производства пищи.

ВНИМАНИЕ

Если прилагаемый сетевой кабель поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен техническим специалистом компании, авторизованной Pitco для выполнения обслуживания и поставки запасных частей, или другим квалифицированным специалистом.

ВНИМАНИЕ

Перед обслуживанием, техническим обслуживанием или чисткой необходимо отсоединить устройство от сети электропитания.

ВНИМАНИЕ

Это устройство НЕ сертифицировано для использования со струей воды. НЕЛЬЗЯ использовать для чистки устройства очиститель, использующий струю воды или пар.

ВНИМАНИЕ

НЕ пытайтесь передвигать устройство или перемещать горячие жидкости из одной емкости в другую, когда устройство находится при рабочей температуре или заполнено горячими жидкостями. Контакт кожи с горячей поверхностью или горячими жидкостями может привести к серьезным травмам.

ВНИМАНИЕ

НЕЛЬЗЯ сидеть и стоять на этом устройстве. Передняя панель устройства, его бак, фартук, крышка бака, рабочая полка, сливная бака не являются ступеньками. Скольжение, падение или контакт с горячими жидкостями могут привести к серьезной травме.

ВНИМАНИЕ

НИКОГДА не используйте устройство в качестве подставки для чистки вентиляционного колпака или доступа к нему. Скольжение, спотыкание или контакт с горячими жидкостями могут привести к серьезной травме.

ВНИМАНИЕ

Если уровень кухонного масла оказывается ниже минимального указанного уровня, возникает опасность пожара. НЕЛЬЗЯ, чтобы уровень кухонного масла опускался ниже линии минимального указанного уровня. Использование старого кухонного масла может быть опасно, поскольку его температура воспламенения снижается и оно сильнее подвержено вспениванию.

ВНИМАНИЕ

Содержание ловушки для крошек и/или фильтровального лотка любой системы фильтрации должно быть удалено в огнестойкий контейнер в конце каждого дня. Некоторые частицы пищи могут самопроизвольно воспламениться, если оставить их плавать в некоторых видах масла или жира.

ВНИМАНИЕ

Полностью отключайте устройство при добавлении масла в устройство или его слива из устройства. Это позволит предотвратить нагрев устройства во время процесса слива и наполнения. В противном случае возможны серьезные травмы.

ВНИМАНИЕ

Это устройство предназначено только для использования в помещении.

ВНИМАНИЕ

НЕЛЬЗЯ использовать устройство, пока все панели и смотровые крышки не будут правильно прикреплены.

ВНИМАНИЕ

Рекомендуется, чтобы правильность характеристик и эксплуатации этого устройства ежегодно проверялись квалифицированным специалистом по обслуживанию.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ.....	5
2 УСТАНОВКА.....	6
2.1 ПРОВЕРКА И РАСПАКОВКА НОВОГО УСТРОЙСТВА.....	6
2.2 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ.....	7
2.3 УСТАНОВОЧНЫЕ ЗАЗОРЫ.....	7
2.4 ВЫРАВНИВАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ - НОЖКИ/РОЛИКИ.....	8
2.5 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ.....	9
2.6 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ НАБОР КАБЕЛЕЙ С ВИЛКОЙ И КАБЕЛЕМ-ОГРАНИЧИТЕЛЕМ.....	10
2.7 СИСТЕМЫ ВЕНТИЛЯЦИИ И ПРОТИВОПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ.....	11
2.8. ПРОВЕРКА.....	11
2.9 ЗАПОЛНЕНИЕ БАКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	12
2.10 УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ.....	12
3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	13
3.1 ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:.....	13
3.2 ОСНОВНЫЕ ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ КОМПОНЕНТЫ.....	14
3.3 ЗАПУСК УСТРОЙСТВА.....	15
4 РАБОТА КОМПЬЮТЕРНОГО КОНТРОЛЛЕРА.....	16
4.1 Включение устройства.....	16
4.2 Выключение устройства.....	16
4.3 Запуск приготовления пищи.....	16
4.4 Отмена приготовления.....	16
4.5 Просмотр фактических и заданных температур.....	16
4.6 Просмотр текущих времен приготовления, встряхивания и поддержания.....	17
4.7 Выполнение операции кипячения.....	17
4.7.1 Автоматическое включение кипячения (обнаружение воды).....	17
4.7.2 Ручное включение кипячения.....	17
4.8 Вход в уровень программирования 1 (для диспетчера).....	18
4.9 Задание температуры приготовления.....	18
4.10 Изменение настроек кнопки продукта — времена приготовления, встряхивания, поддержания и предварительного сигнала поддержания.....	18
4.10.1 Время приготовления.....	18
4.10.2 Время встряхивания.....	18
4.10.3 Время поддержания.....	19
4.10.4 Предварительный сигнал поддержания.....	19
4.11 Выход из уровня программирования 1.....	19
4.12 Вход в уровень программирования 2 (для диспетчера).....	19
4.13 Отображение значений по Фаренгейту или по Цельсию.....	19
4.14 Изменение или активация пароля.....	20
4.15 Громкость и тон звукового сигнала.....	20
4.16 Выбор языка.....	20
4.17 Тип цикла плавления.....	20
4.18 Значение проверки восстановления.....	20
4.19 Управление или таймер (левая сторона системы с одним или двумя чанами).....	21
4.20 Управление или таймер (правая сторона системы с двумя чанами).....	21
4.21 ДРУГИЕ ДИСПЛЕИ.....	21
4.22 ВЫКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА.....	21
5 УПРАВЛЕНИЕ МАСЛОМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	22

5.1 КНОПКА СИСТЕМЫ ПОПОЛНЕНИЯ МАСЛА.....	22
5.2 СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПОПОЛНЕНИЯ МАСЛА (ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ).....	22
5.3 БЫСТРАЯ ФИЛЬТРАЦИЯ (мигает индикатор скорой фильтрации "Filter Soon").....	23
5.4 НАСТРОЙКА СЧЕТЧИКА ПРИГОТОВЛЕНИЙ.....	23
5.5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ШЛАНГА ДЛЯ ЗАЛИВКИ (при наличии).....	23
6 ОБЫЧНАЯ ЧИСТКА.....	24
6.1 РАСПИСАНИЕ ЧИСТКИ.....	24
7 НАЧАЛО ДНЯ.....	24
7.1 ЗАМЕНА ФИЛЬТРУЮЩЕГО МАТЕРИАЛА (при наличии).....	24
8 ИНСТРУКЦИИ ПО ЕЖЕДНЕВНОЙ ЧИСТКЕ.....	26
9 КОНЕЦ ДНЯ.....	26
9.1 ЧИСТКА БАКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	26
9.2 ЧИСТКА ШКАФА.....	26
9.3 ОЧИСТКА ФИЛЬТРА (при наличии).....	27
10 ЕЖЕНЕДЕЛЬНОЕ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	27
11 ЕЖЕМЕСЯЧНОЕ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	28
11.1.1 ПРОЦЕДУРА КИПЯЧЕНИЯ.....	28
11.1.2 Проверка температуры.....	29
12 ЕЖЕГОДНОЕ/ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ПРОВЕРКА.....	29
12.1.1 ПРОВЕРКА БЕЗОПАСНОСТИ.....	29
12.1.2 МЕХАНИЧЕСКАЯ ПРОВЕРКА.....	29
12.1.3 СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРОЙ.....	29
12.1.4 СИСТЕМА ФИЛЬТРАЦИИ (при наличии).....	29
12.1.5 НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ.....	30
12.1.6 БЛОК УПРАВЛЕНИЯ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ.....	30
13 УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК.....	31
13.1 ИСЧЕЗНОВЕНИЕ ПИТАНИЯ.....	31
13.2 ВЕРХНИЙ ПРЕДЕЛ ТЕМПЕРАТУРЫ.....	31
13.3 БЛОКИРОВКА ДРЕНАЖНОГО КЛАПАНА.....	31
13.4 СХЕМЫ УСТРАНЕНИЯ НЕПОЛАДОК.....	32
13.4.1 СХЕМА УСТРАНЕНИЯ НЕПОЛАДОК ФРИТЮРНИЦЫ.....	32
13.5 УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК ФИЛЬТРА.....	33
13.6 ДИСПЛЕИ КОМПЬЮТЕРА И ЦИФРОВОГО КОНТРОЛЛЕРА.....	34
13.7 РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ С МАСЛОМ.....	35

1 ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ

Работа фритюрницы Pitco с уменьшенным объемом масла очень похожа на работу стандартной электрической фритюрницы Pitco. Кроме подъемных ТЭНов (для очистки), устройства работают практически одинаково.

У фритюрницы с уменьшенным объемом масла уменьшена холодная зона, что позволяет резко сократить использование масла и продлить его срок службы. Эта уменьшенная зона может потребовать более частой фильтрации в зависимости от вида жарящегося продукта.

После включения фритюрницы реле верхнего предела температуры замыкает (боковой) контактор безопасности, который остается замкнутым, пока фритюрница не будет выключена. Если температура масла превышает 450 градусов по Фаренгейту (232 градуса по Цельсию), реле верхнего предела размыкается и предотвращает дальнейшую работу, пока температура растительного масла не опустится до безопасной температуры приготовления пищи. Это обеспечивает минимальный рабочий цикл для контактора безопасности, гарантируя его нормальное срабатывание, когда это необходимо. Для поддержания нужной температуры приготовления контактор "тепловой нагрузки" размыкается и замыкается по запросу от основного контроллера. Замыкание контактора "тепловой нагрузки" включает нагревательный элемент в баке для жарки. Рядом с нагревательными элементами фритюрницы находятся датчик температуры и реле верхнего предела. Датчик температуры подает сигнал основному контроллеру, измеряя температуру масла в баке для жарки.

Фритюрница оснащена ручной кнопкой "ADD OIL" (добавить масло), которая позволяет добавить свежее масло из емкости JIB (Jug in Box, встроенная канистра), расположенной под фритюрницей, или из системы управления подачей масла.

Оператор может использовать ручную кнопку "ADD OIL" (добавить масло) при необходимости пополнить масло, израсходованное в процессе приготовления.

Рекомендуется добавлять масло, только когда фритюрница достигла нужной температуры. Не используйте кнопку "ADD OIL" (добавить масло) для заполнения пустой емкости для жарки из JIB.

Необязательное автоматическое пополнение масла. Если этот модуль установлен, фритюрница (только при работе на нужной температуре) контролирует уровень масла и пополняет израсходованное масло, но только между циклами приготовления.

Возможность программирования оператором или техническим специалистом не предусмотрена, функции управления аналогичны функциям компьютерного управления любой другой электрической фритюрницы Pitco. Переключатель "ADD OIL" (добавить масло) работает и при установленном модуле автоматического пополнения.

2 УСТАНОВКА

2.1 ПРОВЕРКА И РАСПАКОВКА НОВОГО УСТРОЙСТВА

Ваше новое устройство Pitco было аккуратно упаковано в один ящик. При этом были предприняты все усилия, чтобы доставить устройство в отличном состоянии. Pitco не несет ответственности за ущерб или повреждения, причиненные при транспортировке.

1. После доставки в присутствии оператора грузоперевозки убедитесь в отсутствии видимых повреждений. Если что-то повреждено, подайте иск о возмещении ущерба, независимо от его степени.
2. Распакуйте устройство и убедитесь в отсутствии повреждений. Свяжитесь с грузоотправителем в течение 15 дней и подайте жалобу о скрытых повреждениях; Грузоотправитель несет ответственность за скрытые повреждения только в течение 15 дней после доставки.
3. Снимите устройство с транспортного поддона:
 - а. Перед демонтажом устройства с транспортного основания снимите с устройства фильтровальный лоток и лоток JIB (рис. 2, пункт 2).
4. При снятии с транспортного поддона не допускайте переноса полного веса устройства на ножки или ролики. Если в результате неправильного обращения на ролики переносится слишком большой вес или к ним прилагается слишком большая сила, они могут быть погнуты или повреждены.
5. Проверьте упаковочный лист, прилагаемый к устройству, чтобы убедиться в получении всех частей устройства. Для идентификации принадлежностей см. рисунки 1 и 2. Если какие-то части отсутствуют, обратитесь к дилеру, у которого было приобретено устройство.
6. На передней стороне обложки данного руководства запишите следующие данные для гарантийного обслуживания или использования в будущем: 1. Номер модели вашего устройства Pitco. 2. Серийный номер фритюрницы (находится на внутренней дверце каждой фритюрницы). 3. Дата приобретения из счета-фактуры продавца.

После заполнения указанных данных устройство готово к установке.

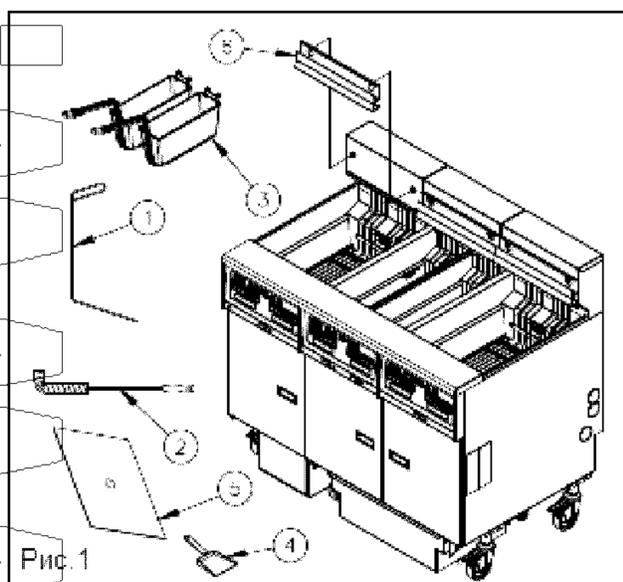


Рис. 1

Рис. 1 Принадлежности фритюрницы		
№ элемента	Описание	Кол-во
1	A3301001 Стержень очистки слива фритюрницы	1
2	PP10056 Щетка для очистки фритюрницы	1
3	P6072145 14-дюймовые корзины для жарки двойного размера	2
4	B6681201 Совок фильтра	1
5	A6667104 Начальный комплект фильтрующих материалов 20,5" x 9,92" (52,1 x 25,2 мм)	1
6	A1108002 Вешалка для съемных корзин фритюрницы	1

Рис. 2 Принадлежности системы пополнения масла на основе канистры JIB	
№ элемента	Описание
1	Переходник канистры
2	Держатель канистры
3	Канистра с маслом (поставляется сторонним поставщиком)

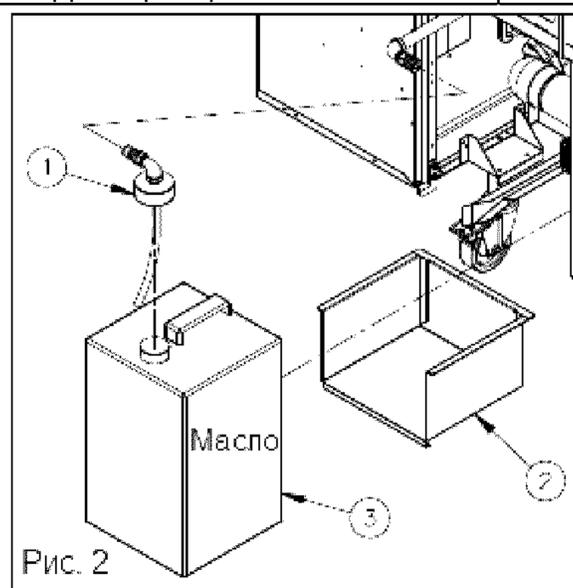


Рис. 2

2.2 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

Хотя можно установить и настроить новое устройство самостоятельно, **НАСТОЯТЕЛЬНО** рекомендуется, чтобы эти действия были выполнены квалифицированным специалистом. Участие квалифицированного специалиста гарантирует безопасность установки и ее соответствие местному или национальному законодательству о строительстве, электротехнике и пожарной безопасности.

В случае конфликта между инструкциями данного руководства и местными или национальными законами и нормами установка и эксплуатация должны соответствовать нормам и законам, действующим в месте установки устройства.

2.3 УСТАНОВОЧНЫЕ ЗАЗОРЫ

Зазоры, показанные ниже, предназначены для установки в пожароопасных и пожаробезопасных средах и обеспечат безопасную и правильную работу используемого устройства

	Пожароопасная конструкция Дюймы (сантиметры)	Пожаробезопасная конструкция Дюймы (сантиметры)
Сзади	6,0" (15,24 см)	0,0" (0,0 см)
По бокам	6,0" (15,24 см)	0,0" (0,0 см)
Пол	6,0" (15,24 см)	6,0" (15,24 см)
Проход	35,0" (88,90 см)	35,0" (88,90 см)

ВНИМАНИЕ

НЕ закрывайте вентиляционные отверстия для потока воздуха вокруг устройства. Достаточное пространство вокруг устройства необходимо для обслуживания и надлежащей вентиляции компонентов. Убедитесь в выполнении требований к минимальным зазорам, приведенным в данном руководстве.

ВНИМАНИЕ

НЕ устанавливайте устройство рядом с водяным котлом и никогда не используйте его в условиях, когда вода может вступать в контакт с горячим маслом. Попадание воды в горячее масло может привести к выбросу пара, который может повлечь выброс горячего масла из фритюрницы, а также создать опасность ожога.

2.4 ВЫРАВНИВАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ - НОЖКИ/РОЛИКИ

ОСТОРОЖНО

Чтобы предотвратить повреждение оборудования и травмы, не наклоняйте устройство ни на какие два ролика или две ножки и не тяните устройство за кухонный фартук.

ВНИМАНИЕ

Это устройство должно устанавливаться с использованием ножек или роликов, предоставленных производителем.

ВНИМАНИЕ

НЕ выполняйте процедуру выравнивания, когда устройство эксплуатируется или заполнено горячими жидкостями. Это может привести к серьезной травме.

Устройство поставляется полностью собранным, с установленными ножками или необязательными роликами. Устройство должно устанавливаться на ножках или роликах, не допускается его установка на подставку или приклеивание к основанию. Установка устройства на подставку может заметно ухудшить надлежащую вентиляцию компонентов. Поставляемые ножки или ролики обеспечивают необходимую высоту, обеспечивающую удовлетворение гигиенических требований и достаточный приток воздуха для вентиляции электрических компонентов. Для выравнивания фритюрницы используйте следующую процедуру.

Необходимые инструменты: Большие плоскогубцы для водяного насоса, средняя плоская отвертка, уровень длиной макс. 12" (30,5 см).

- 1 Поместите устройство в место, выбранное для окончательной установки.
- 2 Прикладывая к передней, затем к левой и правой боковым поверхностям устройства определите низшую точку и расстояние до горизонтали.
- 3 Увеличьте высоту ролика или ножки низшего угла устройства на расстояние, определенное на шаге 2.
 - a. Шарнирные ролики. Ослабьте 2 установочных винта (A)
 - b. Ножки и шарнирные ролики. Отрегулируйте высоту ножки / ролика, поворачивая регулировочное кольцо / ножку (B) с помощью плоскогубцев, пока не будет достигнуто нужное изменение высоты.
 - c. Только шарнирные ролики. Заново затяните установочные винты (A).
 - d. Фиксированные ролики. Отрегулируйте высоту, перемещая колесо и вал в другие отверстия кронштейна колеса выше или ниже, в соответствии с необходимостью. См. рис. 3С для ролика типа "ФИКСИРОВАННЫЙ".
- 4 Отрегулируйте нужным образом остальные ролики или ноги, чтобы гарантировать горизонтальность устройства при касании пола каждым роликом/каждой ножкой.

ПОВОРАЧИВАЮЩЕЕСЯ

ФИКСИРОВАННОЕ

НОЖКА

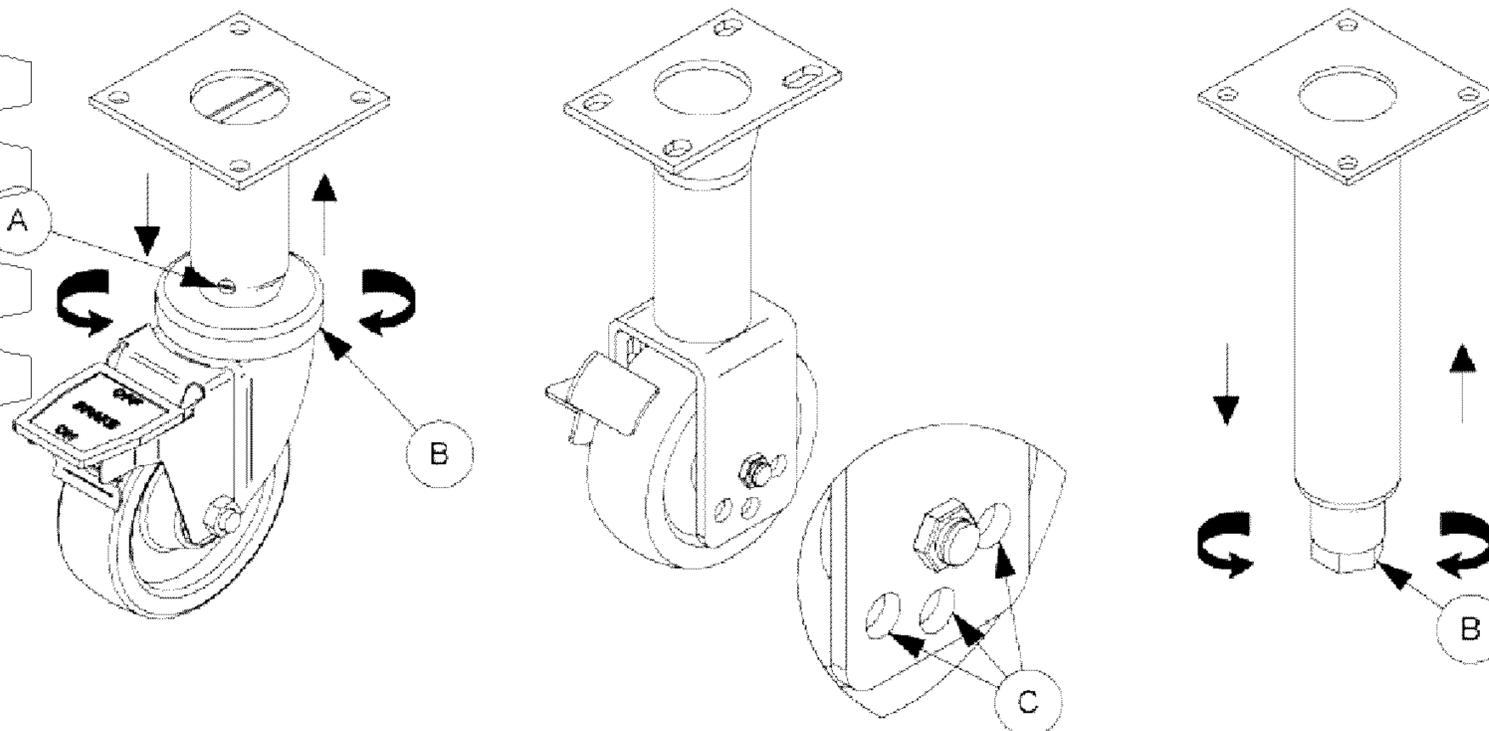


Рисунок 3. Типы роликов и ножек

2.5 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Рекомендуется подключать это устройство к источнику питания, который управляется системой вентиляции. Это предотвратит использование устройства без включенного вентиляционного колпака. Если используется однофазное устройство, для него требуется постоянное электрическое подключение в гибком кабелепроводе, использующее проводники, сечение которых соответствует перечисленным ниже требованиям к мощности. Для устройства с постоянным подключением требуется ограничитель, устанавливаемый на прочную конструкцию здания.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ	Номинальный ток на линию (50/60 Гц)																
	Однофазное (2 провода + заземление)							3-фазное (3 провода + заземление)					3-фазное "Y" (4 провода + заземление)				
Модель	КВт·час	200 ²	208	220	230	240	480	200 ²	208	220	230	240	480	346/200 В	380/220 В	400/230 В	415/240 В
SELV14X	14	65	67	65	61	58	29	37	39	37	35	34	17	23	21	20	20
SELV14TX (оба бака)	14	65	67	65	61	58	29	37	39	37	35	34	17	23	21	20	20
SELV14	17	79	82	78	74	71	36	46	48	45	43	41	21	28	26	25	24
SELV14T (оба бака)	17	79	82	78	74	71	36	46	48	45	43	41	21	28	26	25	24

1. Для каждой фритюрницы требуется собственное отдельное подключение питания.
 2. Устройства при 200 В будут работать при 92% номинальной мощности.
 3. Блок питания для подъемников корзин и двигателя фильтра подключаются к высоковольтной контактной колодке фритюрницы, за исключением 480 В. Для напряжения 480 В пер. тока линии должна быть установлена отдельная однофазная подводка для фильтра двигателя и подъемников корзин (при наличии), рассчитанная на 115 В, 8,0 А для Северной Америки и 220-240 В, 4,0 А для экспортируемых устройств.

ОСТОРОЖНО

Подключение устройства к неправильному источнику питания может привести к повреждению прибора и отмене гарантии.

ВНИМАНИЕ

Это устройство должно подключаться к источнику питания, напряжение и число фаз которого соответствует данным, указанным на табличке на внутренней стороне дверцы. НЕ пытайтесь подключить устройство к электросети, отличной от указанной на табличке с данными. Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным электриком.

ВНИМАНИЕ

Электрическое подключение, используемое данным устройством должно соответствовать местным нормам. Если соответствующие местные нормы отсутствуют, для установки в США воспользуйтесь Национальным электротехническим кодексом США (National Electrical Code, ANSI/NFPA 70). В Канаде используйте стандарт CSA C22.2 и местные нормы. Во всех остальных случаях используйте местные и национальные нормы и законы. Прибор должен быть заземлен в соответствии с местным законодательством, соответствовать новым и последним редакциям ANSI/NFPA № 70 (для установки в США и Канаде). Во всех остальных случаях используйте местные и национальные нормы и законы. В соответствии с европейскими требованиями европейские модели оснащены клеммами выравнивающего заземления. К этой клемме должен быть подключен выравнивающий провод заземления, обеспечивающий достаточную защиту от разности потенциалов. Эта клемма на задней стороне устройства помечена следующим универсальным символом.



ВНИМАНИЕ

Для правильной установки должен использоваться сертифицированный в стране установки автоматический выключатель, размыкающий все линии, с минимальным открытым зазором между контактами 3 мм. (Страны CE)

ВНИМАНИЕ

Это оборудование должно быть установлено так, чтобы была доступна вилка (если используется), если для отсоединения от сети питания не используются другие средства (например: автомат-выключатель).

ВНИМАНИЕ

Если это устройство постоянно подключено к стационарной проводке, оно должно подключаться медными проводами, выдерживающими температуру не менее 167°F (75°C), и через местное средство отключения от всех полюсов электросети, включаемое в стационарную проводку в соответствии с местными нормами.

ВНИМАНИЕ

Все подключение проводки питания для этого устройства должно выполняться в соответствии с электрическими схемами, приведенными на корпусе устройства.

ОСТОРОЖНО

Ток утечки данного устройства может превышать 10 мА. При постоянном подключении для этого устройства должна использоваться система защиты с высоким уровнем интеграции на основе УЗО с номинальным током 30 мА.

2.6 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ НАБОР КАБЕЛЕЙ С ВИЛКОЙ И КАБЕЛЕМ-ОГРАНИЧИТЕЛЕМ

Если устройство не укомплектовано дополнительным набором кабелей с вилкой, понадобится подключить его к сети электропитания на месте. При подключении к сети электропитания на месте соблюдайте все местные и национальные законы и предупреждения (см. раздел 2.5). С помощью приведенной выше таблице определите номинал провода и выполните следующие действия.

1. Снимите крышку монтажного соединения фритюрницы, рисунок 1.5.1.
2. Вставьте кабель питания в отверстие шкафа фритюрницы, рисунок 1.5.2. Будьте осторожны при прокладке кабеля питания через фритюрницу, чтобы кабель не помешал приводам.
3. В соответствии с рисунком 1.5.3, установите компенсатор натяжения кабеля в вырез корпуса (1). Подключите провода кабеля питания к клеммной колодке (2) в соответствии со схемой подключения на дверце фритюрницы.
4. Прикрепите собранный кабель-ограничитель движения к любой фритюрнице, подключаемой без использования кабеля и вилки, рисунок 1.5.4.

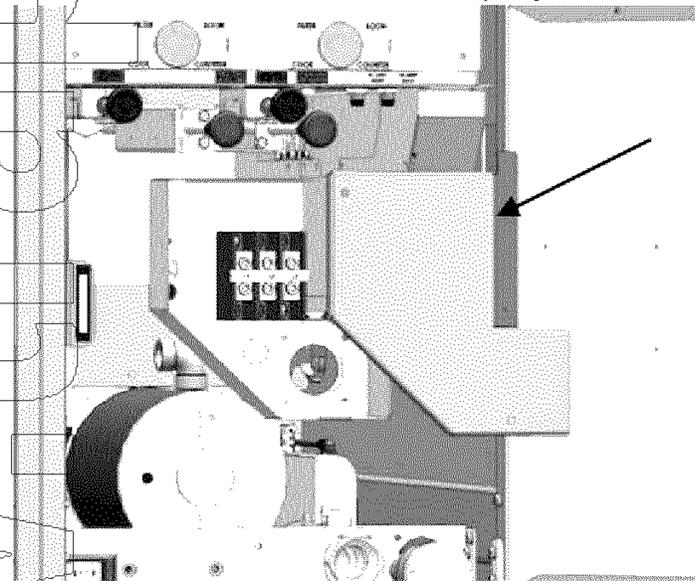


Рис. 1.5.1. (Дренажная трубка не показывается для ясности)

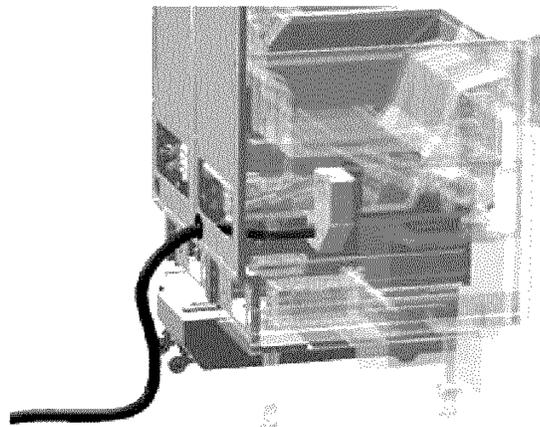


Рис. 1.5.2. Вставьте гибкий кабелепровод сквозь шкаф, как показано, чтобы предотвратить контакт с движущимися частями в шкафу фритюрницы.

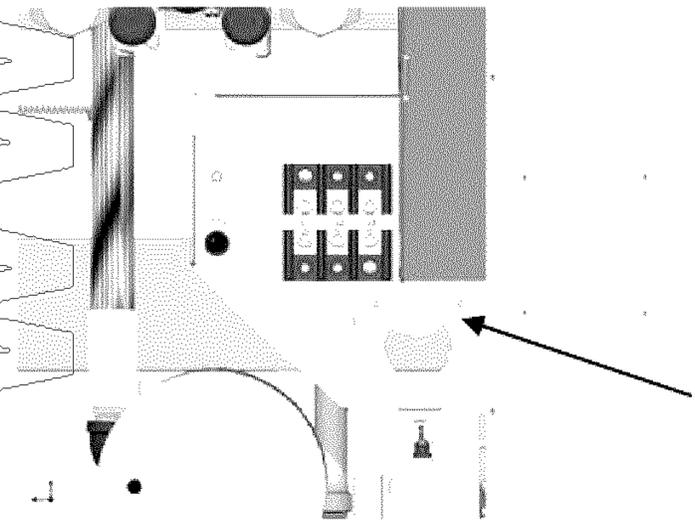


Рис. 1.5.3. Отверстие компенсатор натяжения провода в корпусе. Диаметр 2" (5 см) или 1,75" (4,45 см).

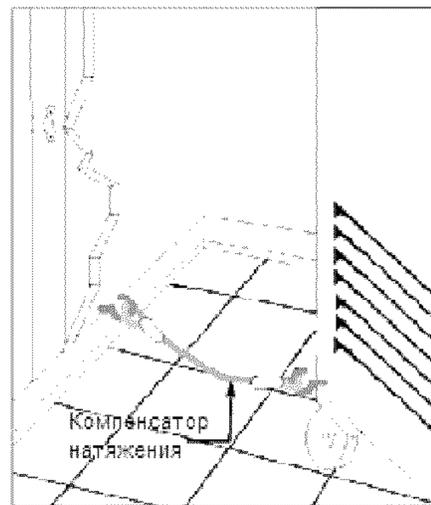


Рис. 1.5.4. Между фритюрницами на роликах или фритюрницами, установленными с использованием гибкого кабелепровода, и прочной конструкцией здания должен использоваться кабель-ограничитель, чтобы предотвратить натяжение электрических проводов.

2.7 СИСТЕМЫ ВЕНТИЛЯЦИИ И ПРОТИВОПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Чтобы ваше новое устройство работало безопасно и правильно, для него должна быть обеспечена соответствующая вентиляция. Очень важно установить систему противопожарной безопасности. Используемая система вентиляции должна быть разработана так, чтобы обеспечить удобство очистки. Частая чистка и надлежащее обслуживание системы вентиляции и устройства позволяют уменьшить вероятность возникновения пожара. Системы вентиляции и противопожарной безопасности должны соответствовать местному и национальному законодательству. Список справочных документов, содержащих указания по системам вентиляции и противопожарной безопасности, см. в ANSI 83.11.

2.8. ПРОВЕРКА

Перед началом заполнения и эксплуатации устройства выполните следующие визуальные проверки:

- ✓ После размещения устройства в месте его постоянного использования убедитесь, что оно стоит ровно и устойчиво. Любое необходимое дополнительное выравнивание можно выполнить, как описано выше в разделе "Выравнивание фритюрницы" (см. раздел 2.4).
- ✓ Убедитесь, что датчики верхнего предела температуры, пункт 2 ниже на рисунках 1.7.1 и 1.7.2, установлены и надежно закреплены, как показано ниже. Убедитесь, что датчики управления температурой (пункт 1) расположены правильно, как показано ниже.
- ✓ Убедитесь, что нагревательные элементы (3) могут свободно выниматься вверх из фритюрницы, не задевая никакие конструкции или другие предметы над фритюрницей.
- ✓ Просмотрите еще раз часть этого руководства, описывающую установку, и убедитесь, что все шаги были выполнены и выполнены правильно.

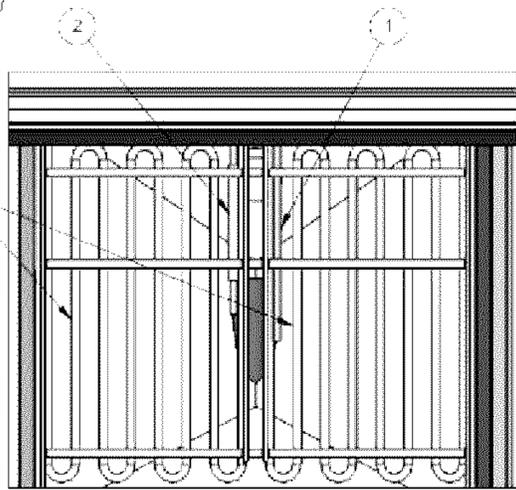


Рис. 1.7.1. Общий вид фритюрницы SELV14

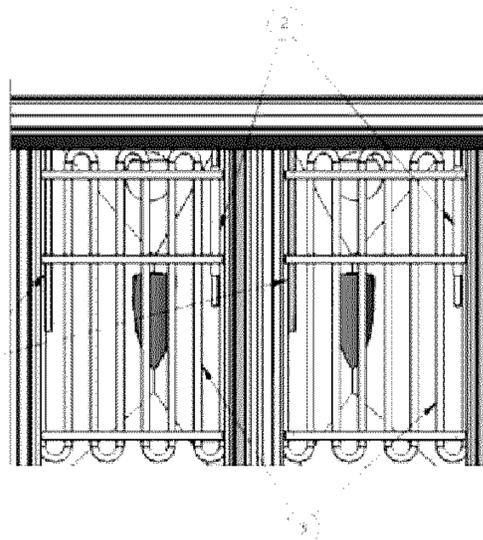


Рис. 1.7.2. Общий вид фритюрницы SELV14T

ОСТОРОЖНО

Нельзя ни добавлять твердые жиры, ни использовать засоренные насосные трубопроводы, так как это может привести к повреждению насоса.

2.9 ЗАПОЛНЕНИЕ БАКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы заполнить бак для приготовления перед эксплуатацией, выполните следующую процедуру.

ОБЪЕМ МАСЛА ФРИТЮРНИЦЫ: SELV14X, SELV14 = 30 фунтов (13,6 кг)
SELV14TX, SELV14T, = 16 фунтов (6,8 кг)

Рекомендуется использовать высококачественное жидкое масло для жарки.

Нельзя ни добавлять твердые жиры, ни использовать засоренные насосные трубопроводы, так как это может привести к повреждению насоса.

1. Убедитесь в чистоте внутренней поверхности бака и в отсутствии на ней каких-либо загрязнений.
2. Промойте бак и сливной трубопровод небольшим количеством чистого масла для жарки.
3. Убедитесь, что сливной клапан закрыт.
4. Наполните бак маслом. Можно заполнить резервуар до отметки "MIN LEVEL" (минимальный уровень) или чуть ниже отметки номинального уровня: при нагревании масло слегка расширяется, и его уровень немного повышается.

ВНИМАНИЕ

КНОПКА ПОПОЛНЕНИЯ МАСЛА В СИСТЕМЕ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ ФРИТЮРНИЦ.

ВНИМАНИЕ

Замените жир, который дымится или пенится при приготовлении пищи. У старого жира снижается температура воспламенения, и он подвержен вскипанию. Использование старого жира может создать опасные ситуации.

ВНИМАНИЕ

Не перегружайте корзины для жарки и не разрешайте при приготовлении пищи маслу подниматься выше линии максимального уровня MAX. Влажный продукт или наличие слишком большого количества масла во фритюрнице может привести к вскипанию и выливаю масла из фритюрницы. Выливание может привести к таким опасностям, как ожоги или скользкие полы.

ОСТОРОЖНО

Это устройство НЕ предназначено для приготовления пищи с использованием воды.

Использование фритюрницы в качестве водяной бани для подогрева пищи приведет к серьезным повреждениям оборудования.

ВНИМАНИЕ

Пока устройство включено, масло всегда должно полностью покрывать нагревательный элемент.

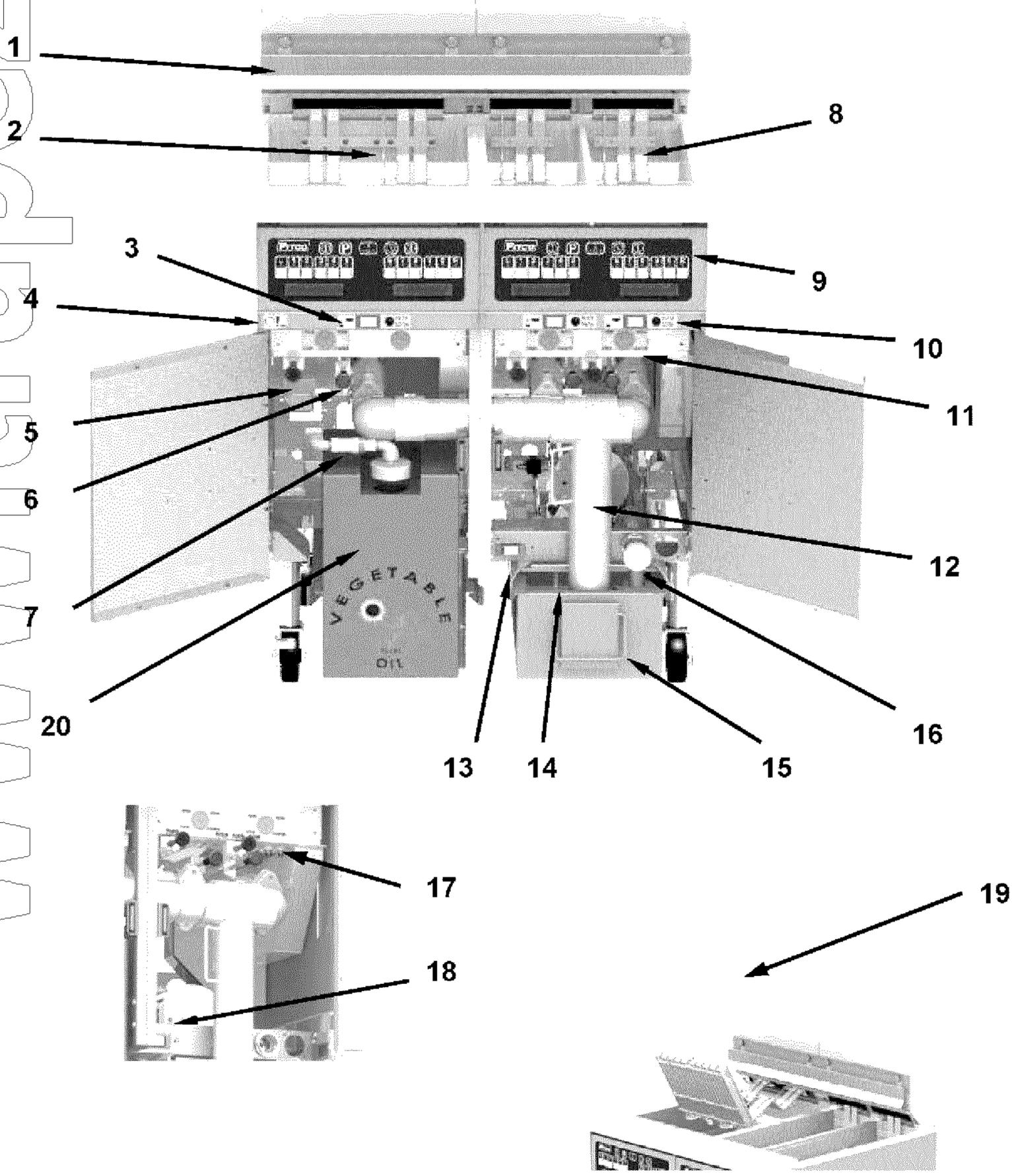
2.10 УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- Не переполняйте корзины. Заполнение корзины более чем на половину объема может привести к вспениванию поверх фритюрницы.
- Не перегружайте фритюрницу. Номинальная нагрузка составляет 1,5 фунта (0,68 кг) на корзину и не должна превышать максимальный объем заполнения, приведенный выше. Переполнение корзин может привести к неравномерному приготовлению пищи и к вспениванию масла поверх фритюрницы.
- Не загружайте корзины для жарки над фритюрницей. Вынимание корзин из фритюрницы для загрузки пищи снижает частоту фильтрации.

3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3.1 ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

На следующей схеме показаны некоторые из ключевых функциональных компонентов этого устройства. Дополнительные сведения об этих компонентах см. в следующих разделах данного руководства.



3.2 ОСНОВНЫЕ ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Номер элемента	ОПИСАНИЕ И ФУНКЦИЯ
1	Держатель корзин — предназначена для размещения корзин для жарки во время сушки или между загрузками. Поднимается для упрощения очистки.
2	Датчик температуры фритюрницы — передает температуру масла в управляющий модуль приготовления пищи.
3	Выключатель пополнения масла (НЕОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ) — пополняет масло во фритюрнице.
4	Индикатор состояния JIB (Канистра в коробке) (ЖЕЛТЫЙ) — показывает, что канистра с маслом почти пуста.
5	Ручка возвратного клапана фритюрницы (КРАСНАЯ) — если потянуть за ручку, открывается обратный клапан фритюрницы и запускается насос фильтра для фильтрации или пополнения фритюрницы.
6	Ручка дренажного клапана (СИНЯЯ) — потяните для опустошения фритюрницы.
7	Разъем канистры с маслом — позволяет извлечь канистру из держателя.
8	Электрический нагревательный элемент — нагревает растительное масло до необходимой температуры.
9	Панель управления — управляет температурой фритюрницы и позволяет отслеживать время приготовления.
10	Индикатор скорой фильтрации (КРАСНЫЙ) — на основе готовящихся загрузок, загорается, сообщая о необходимости фильтрации для фритюрницы.
11	Переключатель счетчика готовящихся нагрузок — используется для задания частоты фильтрации.
12	Слив — откидывается для упрощения утилизации жира.
13	Автоматический выключатель насоса фильтра — защищает двигатель насоса от перегрузок по току.
14	Крышка фильтровального лотка — легко выдвигается для очистки.
15	Бак для фильтрации — содержит масло во время чистки и фильтрации фритюрницы. Содержит съемный узел фильтра и заборную трубку
16	Сетка насоса — предотвращает застревание мусора в насосе фильтра, если фильтровальная бумага порвана или плохо установлена.
17	Кнопка сброса верхнего предела фритюрницы — нажмите для сброса
18	Кнопка сброса тепловой перегрузки двигателя фильтра (КРАСНАЯ) — нажмите для сброса.
19	Ручка подъема элемента — используется для подъема элементов из фритюрницы во время чистки.
20	Канистра подачи масла для пополнения фритюрницы — поставляется сторонними поставщиками, обеспечивает хранение в устройстве свежего масла для жарки.

3.3 ЗАПУСК УСТРОЙСТВА

Чтобы запустить устройство для эксплуатации, выполните следующую процедуру.

1. Убедитесь, что сливной клапан закрыт.
2. Наполните бак для жарки маслом. (См. раздел 2.9 "Заполнение бака для приготовления").
3. Нажмите кнопку , чтобы включить контроллер.
4. Теперь устройство включено и идет нагрев масла в баке для жарки.

ВНИМАНИЕ

НИКОГДА не используйте устройство с пустым баком для жарки. Это приведет к утрате гарантии.

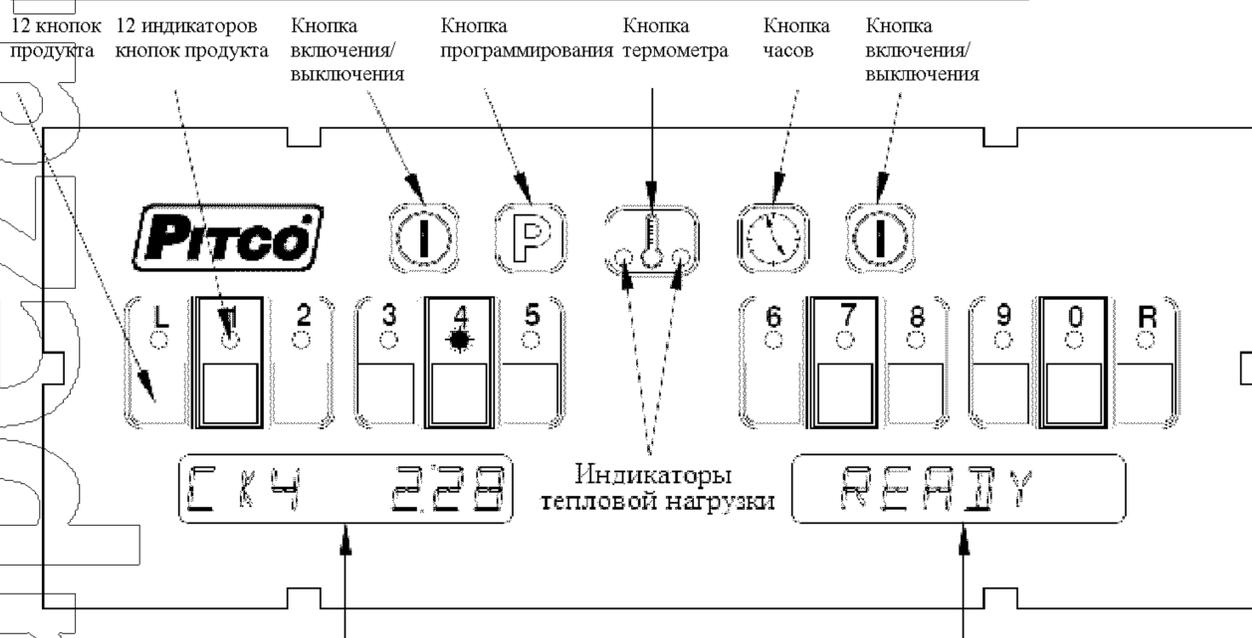
ВНИМАНИЕ

НЕЛЬЗЯ, чтобы уровень масла опускался ниже линии минимального указанного уровня. Работа нагревательных элементов "всухую" может привести к пожару и к сокращению срока службы элементов. Доказанная работа "всухую" приведет к утрате гарантии.

ТЕМПЕРАТУРА МАСЛА

Следите, чтобы температура масла фритюрницы не превышала 190°C (374°F). Более высокие температуры приведут к быстрому разрушению масла и не ускорят приготовление пищи. При температурах 205°C (401°F) до 210°C (410°F) срок службы масла составляет только треть его срока службы при 190°C (374°F). Кроме того, увеличенное разложение приводит к дымлению масла даже при последующем понижении температуры до 190°C (374°F). Высокие температуры не дают никакого преимущества, дорого стоят и увеличивают опасность пожара.

4 РАБОТА КОМПЬЮТЕРНОГО КОНТРОЛЛЕРА



На дисплеи выводятся сведения о текущей операции. В данном руководстве показания одного левого дисплея будут показываться как [СК4 2:28]. Когда понадобится интерпретировать вместе сразу оба дисплея, левый и правый, в данном руководстве их показания будут показываться как [СК4 2: 28] [READY].

4.1 Включение устройства

Если на устройство подано питание, дисплей покажет [OFF] (ВЫКЛ). Нажмите кнопку [I/O]. На дисплеях появится одна из следующих обычных надписей: [HEATING] (нагрев), [MELTING] (плавление) или [READY] (готов). Некоторые сообщения могут появляться на левом и правом дисплеях. Перед приготовлением пищи подождите, пока устройство не нагреется до состояния [READY] (готов).



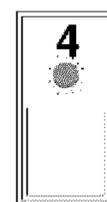
4.2 Выключение устройства

Нажмите кнопку [I/O]. На дисплее на короткое время появится номер версии программного обеспечения, а затем [OFF][OFF] (выкл). Используйте левую кнопку [I/O] для левого, а правую кнопку [I/O] — для правого контроллера чана 60126802. На устройстве с одним контроллером чана можно использовать любую кнопку.



4.3 Запуск приготовления пищи

Когда на дисплеях появляется надпись [READY] (готов), значит, устройство достигло заданной температуры и готово к приготовлению пищи. Нажмите нужную кнопку продукта и поместите продукт в чан. Индикатор над кнопкой продукта будет мигать, показывая, что работает таймер приготовления. В примере готовится продукт 4, осталось 2 минуты и 28 секунд. Для дисплея правой стороны таймер приготовления не установлен, поэтому он содержит сообщение [READY] (готов).



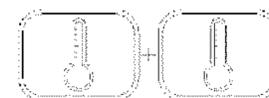
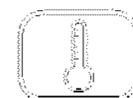
Одновременно может работать несколько таймеров приготовления. Во время приготовления на дисплее всегда показывается наименьшее оставшееся время приготовления. Индикаторы для таймеров с большим временем приготовления будут мигать с меньшей скоростью. Время приготовления для этих продуктов можно проверить, кратковременно нажав соответствующие кнопки.

4.4 Отмена приготовления

Нажмите и удерживайте кнопку продукта, чтобы отменить выполняемое приготовление. Если нет другого текущего приготовления, на дисплеях контроллера снова появится надпись [READY] (готов).

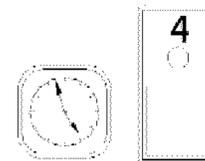
4.5 Просмотр фактических и заданных температур

Для просмотра фактической температуры чана нажмите кнопку термометра. На дисплее появится [ACT nnnF] или [ACT nnnC], где nnn — это текущая температура чана. Через несколько секунд на дисплее снова появится надпись [READY], [MELT] или [HEATING], если не выполняется никакое приготовление, либо [СКn мм:сс] для любого идущего приготовления. Для просмотра заданной температуры нажмите кнопку термометра дважды. На дисплее появится [SET nnnF] или [SET nnnC], где nnn — это текущая заданная температура. Через несколько секунд на дисплее снова появится надпись [READY], [MELT] или [HEATING], либо [СКn мм:сс] для любого идущего приготовления.



4.6 Просмотр текущих времен приготовления, встряхивания и поддержания

Чтобы просмотреть текущие настройки для любой кнопки продукта, нажмите кнопку часов, а затем нужную кнопку продукта.



На дисплее появится [CKn мм:сс], затем [SHn мм:сс], а затем [HDn мм:сс]. Где "n" — это номер кнопки, а "мм:сс" — текущие настройки времени. Через несколько секунд на дисплее снова появится надпись [READY], [MELT] или [HEATING], либо [CKn мм:сс] для любого идущего приготовления.

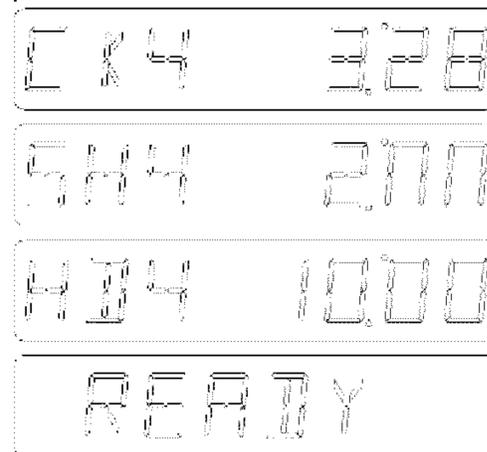
Типичные дисплеи при использовании кнопки 4 в качестве примера:

Кнопка 4, установленная для времени приготовления 3 минуты и 28 секунд.

Время встряхивания для кнопки 4, заданное как 2 минуты и 00 секунд до окончания приготовления.

Время поддержания для кнопки 4, заданное как 10:00 минут.

Через несколько секунд на дисплее снова появится надпись [READY]



4.7 Выполнение операции кипячения

В нормальное обслуживание фритюрницы входит регулярная очистка баков. Этот процесс предусматривает слив масла из чана и заполнение его водой. Добавляется очищающий раствор, а на контролере одним из следующих способов устанавливается режим кипячения.

4.7.1 Автоматическое включение кипячения (обнаружение воды)

После заполнения пустого чана водой включите устройство. Для нагрева воды на чан будет подано тепло. Контроллер обнаружит присутствие воды, так как температура не поднимется выше точки кипения воды, 212°F (100°C). Через некоторое время работы при этой температуре на дисплеях появится:



Нагрев будет отключен, пока оператор не ответит на этот запрос. Нажатие кнопки [0] является ответом **ДА** на запрос о кипячении. При нажатии этой кнопки на дисплее появится:

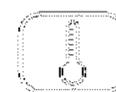


Пока контроллер остается включенным, для очистки на чан будет подаваться тепло, поддерживающее температуру чана равной 185°F (85°C). Для выхода из режима кипячения необходимо выключить контроллер.

Предупреждение. Нажатие любой другой кнопки в ответ на запрос [PRESS 0] [TO BOIL] (нажмите 0 для кипячения) рассматривается контроллером как ответ **НЕТ**. При этом ответе контроллер будет нагревать чан, как если бы в чане находилось масло. При находящейся в чане воде это приведет к бурному кипению. Это приведет к нежелательному вспениванию, а выделяющийся пар может привести к ожогам операторов, выполняющих чистку.

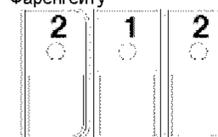
4.7.2 Ручное включение кипячения

После заполнения пустого чана водой включите устройство. Нажмите кнопку термометра и введите последовательность кнопок [2], [1], [2]. Если для контроллера настроено отображение в шкале Цельсия, нажмите кнопки [1], [0], [0], чтобы вручную включить режим кипячения. На дисплее появится надпись [BOIL], сообщающая о включении режима кипячения.

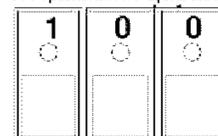


Для выхода из режима кипячения необходимо выключить контроллер.

Ручное включение кипячения
Введите 212 для отображения по Фаренгейту



Введите 100 для отображения по Цельсию

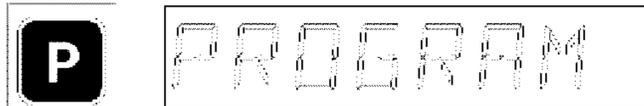


4.8 Вход в уровень программирования 1 (для диспетчера)

Примечание. Заводские настройки по умолчанию для этого контроллера не требуют от оператора ввода пароля. Но требование к вводу пароля оператором и значение пароля можно изменить (см. раздел 4.12 "Вход на уровень программирования 2" (для диспетчера)). В данном разделе предполагается, что пароль оператора отключен. Отсутствие ввода пароля НЕ влияет на процесс программирования.

Если нет запущенных таймеров приготовления на дисплеях появится одно из следующих сообщений: [HEATING] (нагрев), [MELT] (плавление), [LIQUID] (жидкий) (или [SOLID] (твердый)) или [READY] (готов).

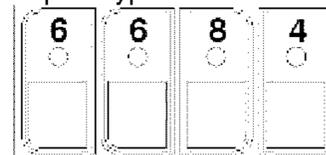
Нажмите кнопку программирования [P]. На левом дисплее появится сообщение [PROGRAM] (программа). Правый дисплей будет пустым. Введите пароль 6684, используя для ввода цифр кнопки продуктов.



На дисплее останется сообщение [PROGRAM].

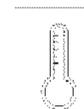
С сообщением [PROGRAM] на левом дисплее продолжите выполнять действия этого раздела или перейдите к разделу 3.

Пароль уровней 1 и 2



4.9 Задание температуры приготовления

Нажмите кнопку "P", затем нажмите кнопку термометра один раз для одного чана (левая сторона для системы с двумя чанами) или системы с двумя чанами (правая сторона системы с двумя чанами).



На дисплее появится сообщение [SET xxxF] [TEMP] или [SET xxxC] [TEMP], где "xxx" — это значение температуры. Чтобы изменить текущее значение, используйте кнопки продуктов для ввода цифр. Нажмите кнопку [P], чтобы сохранить настройки. На дисплее появится сообщение [PROGRAM]. Чтобы выйти из режима программирования, нажмите клавишу [P] еще раз, или продолжите программирование.



4.10 Изменение настроек кнопки продукта — времена приготовления, встряхивания, поддержания и предварительного сигнала поддержания

В этом разделе показывается, как установить для каждой кнопки продукта времена приготовления, встряхивания, поддержания и предварительного сигнала поддержания. Когда на дисплее показывается сообщение [PROGRAM] (программа), выполните для каждой изменяемой кнопки продукта действия, описанные в следующих разделах.

4.10.1 Время приготовления

Для каждой кнопки продукта можно задать время приготовления. Чтобы отключить кнопку продукта, введите для нее нулевое значение времени приготовления.

Нажмите кнопку [Clock] (часы). На дисплее появится сообщение [SELECT] [PRODUCT] (выбрать продукт). Нажмите изменяемую кнопку продукта.

Теперь на дисплее появится [nCK мм:сс] [TIME], где "n" — номер кнопки, "CK" означает приготовление, а "мм:сс" — минуты и секунды. Чтобы изменить текущее значение, используйте кнопки продуктов для ввода цифр. Нажмите кнопку [Clock] (часы), чтобы сохранить время приготовления и продолжить настройку для этой кнопки продукта.



4.10.2 Время встряхивания

Время встряхивания — это сигнал, звучащий во время приготовления, чтобы напомнить оператору о необходимости встряхнуть корзину. По умолчанию это значение равно нулю, то есть время встряхивания неактивно. Чтобы использовать время встряхивания, значение времени должно быть ненулевым и меньше заданного времени приготовления. На дисплее появится [nSH мм:сс] [TIME], где "n" — номер кнопки, "SH" означает встряхивание, а "мм:сс" — время в минутах и секундах.



Чтобы изменить текущее значение, используйте кнопки продуктов для ввода цифр. Нажмите кнопку [Clock] (часы), чтобы сохранить время встряхивания и продолжить настройку для этой кнопки продукта. Примечание. Время приготовления минус Отображаемое время встряхивания = Вводимое значение встряхивания, пример: для времени приготовления 3:00 при времени встряхивания 2:00 нужно ввести значение 1:00.

4.10.3 Время поддержания температуры

Приготовленный продукт может находиться в корзинах для поддержания в течение некоторого интервала времени. Этот таймер издает сигнал, чтобы сообщить оператору о необходимости извлечь старый продукт и начать новое приготовление. По умолчанию это значение равно нулю, то есть время поддержания неактивно.

Теперь на дисплее появится [nHD мм:сс] [TIME], где "n" — номер кнопки, "HD" означает поддержание, а "мм:сс" — минуты и секунды. Чтобы изменить текущее значение, используйте кнопки продуктов для ввода цифр. Нажмите кнопку [Clock] (часы), чтобы сохранить время поддержания и продолжить настройку для этой кнопки продукта.



4.10.4 Предварительный сигнал поддержания температуры

Предварительный сигнал поддержания температуры — это настройка таймера, используемая, чтобы предупредить операторов о том, что время поддержания вот-вот истечет. Чтобы использовать предварительный сигнал поддержания, значение времени должно быть ненулевым и меньше заданного времени поддержания. По умолчанию это значение равно нулю, то есть предварительный сигнал поддержания неактивен. Теперь на дисплее появится [nPA мм:сс] [TIME], где "n" - номер кнопки, "PA" означает предварительный сигнал, а "мм:сс" — минуты и секунды.

Чтобы изменить текущее значение, используйте кнопки продуктов для ввода цифр. Нажмите кнопку [Clock] (часы), чтобы сохранить время предварительного сигнала поддержания и продолжить настройку для этой кнопки продукта.

Примечание. Значение, вводимое для времени сигнала предварительного сигнала поддержания — это время поддержания минус время упреждения. Пример. Для времени поддержания 15:00 при времени упреждения 5:00 нужно ввести значение 10:00.

На дисплее снова появится сообщение [SELECT] [TIME]. Повторите шаги с 1 по 4, чтобы внести изменения для любой другой кнопки продукта или выполните следующие действия.



4.11 Выход из уровня программирования 1

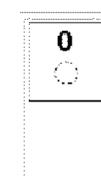
Дисплей показывает [SELECT] [TIME]. Продолжите внесение изменений или выйдите из режима с помощью следующих действий. Нажмите кнопку [P]. На дисплее появится сообщение [PROGRAM]. Для выхода из уровня программирования 1 нажмите кнопку [P] еще раз. На дисплее появится [HEATING] (нагрев), [MELT] (плавление), [LIQUID] (жидкий) (или [SOLID] (твердый)) или [READY] (готов).



4.12 Вход в уровень программирования 2 (для диспетчера)

Чтобы можно было изменить эти параметры, дисплей должен показывать [PROGRAM] (программа) (см. раздел 4.8 "Вход в уровень программирования 1" (для диспетчера)). При нажатии кнопки продукта на дисплее появится сообщение [SELECT] [OPTIONS] (выбрать параметры). Световые индикаторы над кнопками продуктов загорятся, чтобы показать параметры, которые могут быть изменены.

Для каждого из перечисленных ниже параметров кнопка продукта [0] используется для переключения или прокрутки на дисплее доступных вариантов. Когда появится нужное значение, нажмите кнопку [P], чтобы сохранить выбор. На дисплее снова появится сообщение [PROGRAM] и можно будет выбрать другой параметр.



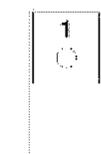
4.13 Отображение значений по Фаренгейту или по Цельсию

Контроллер будет отображать температуру в градусах по Фаренгейту или по Цельсию. По умолчанию используется шкала °F. Нажмите кнопку продукта [0], когда на дисплее показывается сообщение [PROGRAM].

На дисплее появится сообщение [SELECT] [OPTIONS] (выбрать параметры).

Нажмите кнопку продукта [1], на дисплее появится сообщение [DEGREE n] [F] (или [C]), где "n" является текущим значением.

С помощью кнопки продукта [0] прокрутите варианты (F или C). Нажмите кнопку [P], чтобы сохранить выбор. На дисплее появится сообщение [PROGRAM].



4.14 Изменение или активация пароля

В соответствии с заводскими настройками для входа на уровни программирования 1 и 2 ввод пароля оператором не требуется. В этом разделе описывается, как изменить или активировать пароль.

Если выбран вариант [NO PASS] (без пароля), на дисплее снова появится сообщение [PROGRAM].

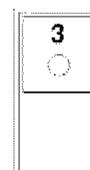
Если выбран вариант [PASS REQ] (пароль обязателен), на дисплее появится сообщение [PASSnnnn] [NEW PASS], предлагающее ввести новый пароль. Отображаемое значение "nnnn" представляет текущий пароль. Чтобы изменить пароль, используйте кнопки продуктов для ввода цифр. Нажмите кнопку [P], чтобы сохранить выбор. На дисплее появится сообщение [PROGRAM].

Примечание. Заводской пароль по умолчанию (6684) будет работать всегда, даже если с помощью описанных выше действий выбран другой пароль.

4.15 Громкость и тон звукового сигнала

В этом разделе описывается, как изменить громкость и тон звукового сигнала. Громкость может принимать значения 1, 2 и 3, где 3 является самой большой громкостью.

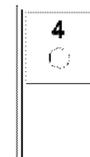
Нажмите кнопку продукта [0], когда на дисплее показывается сообщение [PROGRAM]. На дисплее появится сообщение [SELECT] [OPTIONS] (выбрать параметры). Нажмите кнопку продукта [3], на дисплее появится сообщение [VOLUME n] [BEEPER] (громкость n звукового сигнала). С помощью кнопки продукта [0] прокрутите варианты (n= 1, 2, 3, T). Громкость звукового сигнала будет меняться при каждом изменении варианта.



Если выбрано значение "T", появляется дополнительный дисплей, [TONE n] [BEEPER] (тон n звукового сигнала). С помощью кнопки продукта [0] прокрутите варианты (n= 1, 2, 3). При каждом изменении варианта будет меняться тон звукового сигнала. Нажмите кнопку [P], чтобы сохранить выбор. На дисплее появится сообщение [PROGRAM].

4.16 Выбор языка

Нажмите кнопку продукта [0], когда на дисплее показывается сообщение [PROGRAM]. На дисплее появится сообщение [SELECT] [OPTIONS] (выбрать параметры). Нажмите кнопку продукта [4], на дисплее появится сообщение [ENGLISH] [LANGUAGE] (английский язык). С помощью кнопки продукта [0] прокрутите варианты (ENGLISH, ESPANOL, FRANCAIS, DEUTSCH, HOLLAND (английский, испанский, французский, немецкий, голландский)).



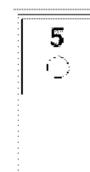
Нажмите кнопку [P], чтобы сохранить выбор. На дисплее появится сообщение [PROGRAM].

4.17 Тип цикла плавления

Эта настройка позволяет выбрать тип цикла плавления или отключение требования цикла плавления при запуске устройство с холодного старта. Нажмите кнопку продукта [0], когда на дисплее показывается сообщение [PROGRAM].

На дисплее появится сообщение [SELECT] [OPTIONS] (выбрать параметры). Нажмите кнопку продукта [5], на дисплее появится [LIQUID] (жидкое), значение по умолчанию. С помощью кнопки продукта [0] прокрутите варианты (liquid, solid, no melt (жидкое, твердое, без плавления)).

Нажмите кнопку [P], чтобы сохранить выбор. На дисплее снова появится сообщение [PROGRAM].

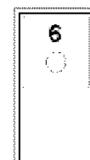


4.18 Значение проверки восстановления

Этот контроллер ведет запись времен нагрева для устройства. У плохо работающего устройства время растут хранящиеся времена восстановления, показываемые на этом дисплее. Выбор значений в этом случае не предусмотрен, можно только просмотреть значения времени.

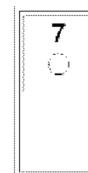
Нажмите кнопку продукта [0], когда на дисплее показывается сообщение [PROGRAM]. На дисплее появится сообщение [SELECT] [OPTIONS] (выбрать параметры).

Нажмите кнопку продукта [6], на дисплее появится сообщение [RECOVERY] [TEST] (восстановление проверка). Нажмите кнопку продукта [0]. На дисплее появится [FnnnLuuu], где ppp — заводское значение времени восстановления, а uuу — последнее значение восстановления режима нагрева. Записав эти значения, нажмите кнопку [P]. На дисплее снова появится сообщение [PROGRAM].



4.19 Управление или таймер (левая сторона системы с одним или двумя чанами)

Нажмите кнопку продукта [0], когда на дисплее показывается сообщение [PROGRAM]. На дисплее появится сообщение [SELECT] [OPTIONS] (выбрать параметры).
 Нажмите кнопку продукта [7], на дисплее появится сообщение [CONTROL] (управление).
 С помощью кнопки продукта [0] прокрутите варианты (Control, Timer (управление, таймер)).
 Нажмите кнопку [P], чтобы сохранить выбор. На дисплее появится сообщение [PROGRAM].

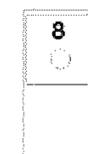


Примечание. Если выбран таймер, выходы управления теплом блокируются, активными остаются только функции таймера. Не выбирайте это значение на моделях фритюрниц Solstice.

4.20 Управление или таймер (правая сторона системы с двумя чанами)

Примечание. Эта кнопка не работает для систем с одним чаном.

Нажмите кнопку продукта [0], когда на дисплее показывается сообщение [PROGRAM]. На дисплее появится сообщение [SELECT] [OPTIONS] (выбрать параметры).
 Нажмите кнопку продукта [8], на дисплее появится сообщение [CONTROL] (управление). С помощью кнопки продукта [0] прокрутите варианты (Control, Timer (управление, таймер)).
 Нажмите кнопку [P], чтобы сохранить выбор. На дисплее появится сообщение [PROGRAM].



Примечание. Если выбран таймер, выходы управления нагревом отключаются, активными остаются только функции таймера. Не выбирайте это значение на моделях фритюрниц Solstice.

4.21 ДРУГИЕ ДИСПЛЕИ

[PROBE OP] [OPEN]

Обнаружение обрыва датчика является стандартным для всех контроллеров Pitco. Если обнаружен обрыв датчика, нормальная работа нагрева и приготовления пищи приостанавливается.

[HIGH TMP] [HIGH TMP]

Этот дисплей предупреждает операторов, что температура чана превысила заданную температуру на 40°F (22°C) или абсолютный максимум 410°F (210°C). Этот дисплей не показывает состояние механического реле высокого предела температуры.

[DRAINING] [TURN OFF]

Это сообщение означает, что был открыт сливной клапан, контроллер считает чан пустым. Нормальные действия по управлению нагревом приостановлены. Для восстановления нормальной работы закройте сливной клапан. На дисплее появится сообщение [TURN OFF] [TURN OFF] (выключить выключить).

Выключите контроллер и наполните чан. Продолжите обычные действия (см. раздел 4.6).

[HEAT] [FAILURE] или [IGNITION] [FAILURE]

Это сообщение означает, что система нагрева не отвечает. Обычно это вызвано срабатыванием реле верхнего предела температуры, которое нужно сбросить. В случае газовых устройств это сообщение появится, если запальное устройство не срабатывает или если модуль зажигания обнаружил предельное состояние запального устройства.

[SYSTEM] [FAILURE]

Это сообщение указывает на закороченный датчик. Если обнаружено короткое замыкание датчика, нормальная работа нагрева и приготовления пищи приостанавливается.

4.22 ВЫКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Для выключения устройства используйте следующую процедуру. Нажмите и удерживайте кнопку контроллера , чтобы ВЫКЛЮЧИТЬ контроллер.

5 УПРАВЛЕНИЕ МАСЛОМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

5.1 КНОПКА СИСТЕМЫ ПОПОЛНЕНИЯ МАСЛА

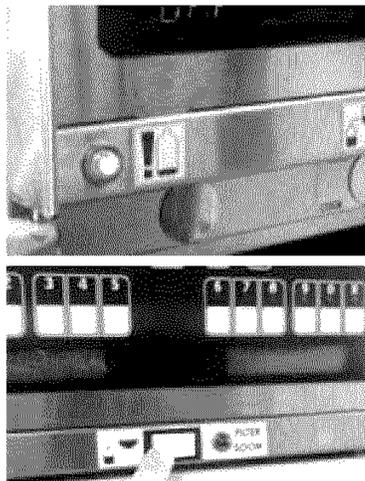
В этом разделе описана процедура легкого пополнения масла для приготовления.

Она не предназначена для заполнения фритюрницы.

(Загоревшаяся желтая подсветка низкого уровня масла в бутылочке сообщает о падении уровня масла в канистре.)

1. TOP OFF LOW FRYPOT (пополнение масла во фритюрнице). По мере необходимости нажмите и удерживайте переключатель для пополнения масла во фритюрнице.
2. Выньте поставленный отсек для установки канистры с маслом (кроме Solofilter). Вставьте шланг крышки в сборе. Опускайте, пока крышка не будет установлена на краю канистры. Верните отсек в шкаф.
3. Сдавите разъемы вместе, пока не усядет манжета. Чтобы освободить манжету, потяните ее назад.

ИНДИКАТОР НИЗКОГО УРОВНЯ В БУТЫЛКЕ



ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ПОПОЛНЕНИЯ МАСЛА ВО ФРИТЮРНИЦЕ

5.2 СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПОПОЛНЕНИЯ МАСЛА (ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ)

Pitco дополнительно предлагает систему "Автоматическое управление уровнем масла" (автоматическое пополнение) для поддержания оптимального уровня масла в используемой фритюрнице Pitco. Эта дополнительная система сводит к минимуму необходимость отвлечения операторов от приготовления пищи.

Система поддерживает уровни масла в чане для жарки, добавляя небольшие количества свежего масла по мере необходимости. Для пополнения используется масло из канистры в коробке (Jug In Box, JIB), установленной в одном из шкафов системы с несколькими чанами. Либо канистра может находиться на расстоянии до 2,7 м от фритюрницы. Также может использоваться система объемной подачи масла.

Плата поддержания уровня масла (Oil Level Driver Board, OLDB) работает с платой управления фильтрами (Filter Control Board, FCB) для поддержания надлежащих уровней масла для приготовления.

Также может быть поставлен дополнительный "Ручной переключатель заполнения", позволяющий операторам добавлять свежее масло по своему усмотрению.

Свежее масло добавляется в чан с низким уровнем, используя тот же насос, что и для фильтрации. Так как насос используется для нескольких целей (фильтрация и пополнение чана), плата управления фильтрами (Filter Control Board, FCB) предотвратит любое событие "пополнения" во время фильтрации.

"Плата поддержания уровня масла" системы непрерывно опрашивает датчик уровня масла, определяя, когда добавлять свежее масло в чан. "Включить подачу" разрешает событие пополнения, только когда это допустимо.

Существует ряд условий, когда добавлять свежее масло в чан нельзя:

- 1) цикл приготовления;
- 2) цикл нагрева;
- 3) цикл плавления;
- 4) цикл фильтрации;
- 5) контроллер в состоянии "ВЫКЛЮЧЕНО".

Возможность "Включить подачу" активна, только когда контроллер находится при температуре приготовления пищи и в режиме ожидания. Обычно в режиме ожидания контроллер выводит "READY" (готов) или "DROP" (простой). Если возможность "Включить подачу" неактивна, "Плата поддержания уровня масла" не будет пополнять масло в чане.

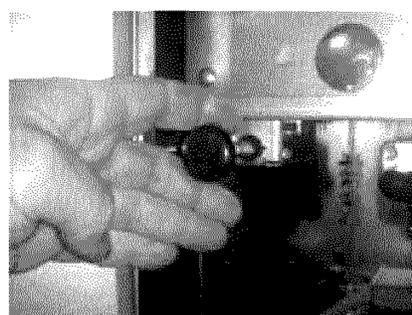


5.3 БЫСТРАЯ ФИЛЬТРАЦИЯ (мигает индикатор скорой фильтрации "Filter Soon")

(ВНИМАНИЕ. Выключите фритюрницу перед фильтрацией. Во время фильтрации наденьте устойчивые к воздействию масла защитные перчатки.) Для выполнения быстрой фильтрации используйте следующую процедуру.

Индикатор FILTER SOON (скорая фильтрация). Если этот индикатор мигает, выполните "быструю фильтрацию", как только это позволят условия бизнеса.

1. **ВЫКЛЮЧИТЕ** фритюрницу. Вытяните **СИНЮЮ** ручку дренажа для слива масла из бака для жарки.
2. Возьмите ручку элемент и поднимите, поворачивая, элементы из фритюрницы.
3. Потяните **КРАСНУЮ** ручку, чтобы включить насос.
4. Промойте фритюрницу в течение 30 секунд. Используйте щетку, чтобы прочистить мусор через слив. Нажмите на **СИНЮЮ** ручку, чтобы задвинуть ее обратно.
5. Когда в масле появятся пузырьки, нажмите на **КРАСНУЮ** ручку, чтобы задвинуть ее обратно.



5.4 НАСТРОЙКА СЧЕТЧИКА ПРИГОТОВЛЕНИЙ

Piteo SELV14 является фритюрницей с низким объемом масла. Фритюрницы с низким объемом масла обладают меньшими холодными зонами, чем стандартные фритюрницы, но для них может потребоваться выполнение фильтрации во время рабочего дня. Избыточные уровни осадка в нижней части фритюрницы могут привести к преждевременной порче жира. Счетчик приготовления позволяет легко определить, когда выполнять фильтрацию для каждой фритюрницы. Выполнение быстрой фильтрации как можно чаще — это простой способ обеспечить максимальный срок службы жира.

Менеджеры должны определить частоту фильтрации для каждой фритюрницы, чтобы предотвратить образование осадка. Как только определено количество загрузок различных продуктов, которое можно приготовить без переполнения нижней части фритюрницы, установите это число для счетчика приготовлений. В общем случае, для продуктов, создающих небольшое количество осадка, можно использовать более высокие числовые значения. Для продуктов с сильно опадающей панировкой используйте меньшие значения.



1. Чтобы снять крышку, используйте плоскую отвертку.
2. Устанавливайте ручку селектора на основе продуктов, готовящихся в этой фритюрнице. В зависимости от выпавшего осадка выберите значение в диапазоне 1-15 (продукты с незначительным выпадением=15), (продукты с сильным выпадением =1).
3. Установите крышку обратно.

5.5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ШЛАНГА ДЛЯ ЗАЛИВКИ (при наличии)

Бак фритюрницы можно промыть с помощью фильтровального промывочного шланга (при наличии). Для работы с фильтровальным промывочным шлангом используется следующая процедура.

1. Выключите устройство.
2. Потяните синюю ручку дренажа вниз, чтобы слить масло/жир из бака фритюрницы в фильтровальный лоток.
3. Присоедините фильтровальный промывочный шланг к патрубку быстрого подключения.
4. Направьте выход сопла фильтровального шланга в бак фритюрницы.
5. Потяните желтую ручку, чтобы включить насос и позволить маслу/жиру стечь через сливной шланг.
6. Чтобы снова заполнить бак, поднимите синюю ручку дренажа вверх.
7. После заполнения бака нажмите на желтую ручку, чтобы выключить насос.

6 ОБЫЧНАЯ ЧИСТКА

6.1 РАСПИСАНИЕ ЧИСТКИ

Ежедневное выполнение описанных ниже действий профилактического обслуживания на обеспечит безопасность и максимальную производительность используемого оборудования. В процессе приготовления масло/жир может проливаться и брызгаться, требуя немедленного внимания. Кроме того, в процессе приготовления внутри бака накапливаются частицы, крошки и остатки от жарки, снижая качество продукции и уменьшая срок службы масла/жира. Если жареная пища производится в больших количествах и/или если жарится пища в панировке, может понадобиться выполнять быструю фильтрацию (см. раздел 4.25) несколько раз в день.

ВНИМАНИЕ

Перед обслуживанием или чисткой устройства необходимо отсоединить его от сети электропитания!

ВНИМАНИЕ

Во время чистки и промывки устройства и при утилизации воды надевайте защитные перчатки и одежду. Вода очень горяча и может привести к серьезным травмам.

ОСТОРОЖНО

НЕ оставляйте устройство без присмотра во время очистки. Никогда не позволяйте уровню жидкости опускаться ниже элементов.

7 НАЧАЛО ДНЯ

7.1 ЗАМЕНА ФИЛЬТРУЮЩЕГО МАТЕРИАЛА (при наличии)

ВНИМАНИЕ. УСТАНАВЛИВАЙТЕ НОВЫЙ ФИЛЬТР ЕЖЕДНЕВНО — и чаще, если очистка осадка не обеспечивает восстановление полного расхода насоса. При грязном фильтре масло будет медленно возвращаться во фритюрницу.

1. Очистите части фильтра

- Очистите части фильтра в мойке, используя моющие средства для превращения пленки масла для приготовления в эмульсию. Перед установкой фильтра дайте его частям полностью высохнуть (влажные части промочат фильтр, что может привести к его разрыву).

2. Установка нового конверта фильтра (A6667101 для замены конверта)

- Вставьте в фильтр экран поддержки с патрубком напротив отверстия
- Согните вниз открытый конец бумаги
- Надвиньте зажим в сборе на согнутый конец сборки конверта, прикрепите зажим в сборе к патрубку поддержки фильтра и затяните гайку.

3. Сетка съёмной трубки (при болтающейся или грязной насадке фильтра масло будет возвращаться медленно)

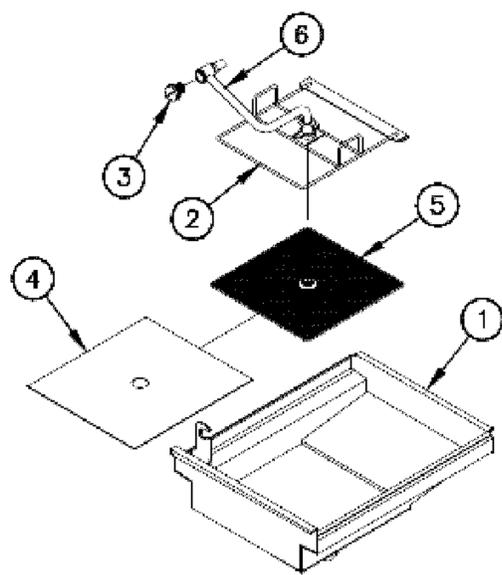
Проверяйте чистоту сетки съёмной трубки при каждой смене фильтра. Убедитесь, что сетка плотно сидит на корпусе. Вставьте до упора фильтровальный лоток в направляющие под фритюрницей.

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ SELV

Чтобы заменить фильтрующий материал, если устройство оснащено задвижкой фильтра, воспользуйтесь следующей процедурой.

1. Отсоедините съемную трубку от фильтра в сборе, отвинтив ее (против часовой стрелки) за рифленый патрубок от резьбового соединения на сетке фильтра.
2. Выдвиньте зажим бумаги фильтра и удалите использованную фильтровальную бумагу из сетки фильтра. Замените ее новой фильтровальной бумагой, следя, чтобы отверстие в бумаге находилось сверху, и из него выступало резьбовое соединение сетки фильтра.
3. Согните фильтровальную бумагу к нижней части сетки фильтра и установите обратно зажим фильтровальной бумаги.
4. Снова присоедините съемную трубку фильтр доставки к сетке фильтра, завинчивая ее (по часовой стрелке) в резьбовое соединение сетки фильтра.
5. Установите обратно в систему фильтр в сборе, размещая вновь покрытую часть сетки узла в фильтровальный лоток и вставляя быстросъемную часть фильтра в белый кольцевой патрубок с левой стороны устройства. Убедитесь, что она плотно и надежно встала в кольцевой патрубок.

- Поднимите СИНЮЮ ручку дренажного клапана.
- Заполните фритюрницу



1. Фильтровальный лоток
2. Зажим конверта фильтра
3. Колпачок сетки фильтра
4. Конверт фильтра
5. Экран фильтра
6. Съемная трубка фильтра

8 ИНСТРУКЦИИ ПО ЕЖЕДНЕВНОЙ ЧИСТКЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Выключите фритюрницу перед фильтрацией. Надевайте устойчивые к маслу защитные перчатки (не показаны)

Рекомендуется чистить фильтр, как минимум, ежедневно или каждый раз, когда время работы насоса начинает заметно превышать 2,5 минуты.

1. **ВЫКЛЮЧИТЕ ФРИТЮРНИЦУ**
2. Вытяните **СИНЮЮ** дренажную ручку, чтобы слить масло из фритюрницы. Если слив затруднен, используйте стержень очистки слива.
3. Потяните **КРАСНУЮ** ручку, чтобы запустить насос
4. Очистите щеткой крошки с боковых сторон и снизу. Дайте слиться всему осадку.
5. Протрите бак фритюрницы
6. Нажмите на **КРАСНУЮ** ручку, задвигая ее
7. С помощью смоченного в воде хлопчатобумажного полотенца выньте кольцо для крошек. (не рекомендуется использовать на этом этапе моющие средства)
8. Потяните **КРАСНУЮ** ручку (позвольте маслу циркулировать в течение 10-15 минут)
9. **Снова** заполните бак. Нажмите на **СИНЮЮ** ручку, чтобы задвинуть ее обратно. Когда появятся пузырьки воздуха, нажмите на **КРАСНУЮ** ручку, чтобы задвинуть ее обратно.

9 КОНЕЦ ДНЯ

9.1 ЧИСТКА БАКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Выключите фритюрницу перед фильтрацией. Надевайте устойчивые к маслу защитные перчатки (не показаны)

1. Выключите устройство. Слейте все масло из бака и дайте баку остыть.
2. Извлеките для чистки корзины, стойку бака и вешалки для корзин.
3. Используя щетку, удалите весь накопившийся мусор и очистите все поверхности бака.
4. Для бака, сильно загрязненного остатками подгоревшего масла и нагаром, используйте губки Scotchbrite или другие абразивные ткани.
5. Сотрите остатки чистой влажной тканью и тщательно удалите все оставшиеся капли масла/жира из бака, прежде чем снова залить масло в бак.
6. Перед установкой обратно очистите и просушите корзины, стойку бака и вешалку для корзин.

9.2 ЧИСТКА ШКАФА

1. Вытрите все пролитое масло, пыль и волокна с наружной поверхности шкафа, используя чистую ткань, смоченную мягким моющим средством для пищевых продуктов. Будьте осторожны, чтобы в масло не попали вода и моющее средство. При необходимости для трудных пятен используйте неабразивную губку.
2. Удалите моющее средство со всех поверхностей.
3. Используя для чистки внутренней поверхности шкафа чистую ткань, удалите все масло, пыль волокна или фильтровальный порошок с внутренней поверхности шкафа.

9.3 ОЧИСТКА ФИЛЬТРА (при наличии)

1. Отвинтите колпачок сетки фильтра от съемной трубки и аккуратно постучите по ней, чтобы выбить все крошки из гнезд. Удалите оставшиеся крошки чистой тканью и установите обратно.
2. С помощью совка для фильтра удалите весь накопившийся мусор и все крошки с фильтра в сборе и из фильтровального лотка.
3. Снимите узел фильтра и поместите его для чистки в мойку, раковину для замачивания или посудомоечную машину. Перед повторной сборкой не забудьте тщательно промыть и высушить все поверхности.
4. Протрите фильтровальный лоток чистой тканью, смоченной моющим средством для пищевых продуктов. При необходимости поместите лоток в мойку, чтобы смыть с поверхностей все моющие средства, и высушите поверхности перед повторной сборкой.

10 ЕЖЕНЕДЕЛЬНОЕ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Ежедневное выполнение описанного выше профилактического обслуживания обеспечит чистоту и безопасность используемого оборудования. Ежедневно необходимо выполнять следующие дополнительные действия.

1. Выключите фритюрницу. Дайте маслу остыть, прежде чем извлекать фритюрницу из-под вытяжного колпака. Подсказка. Это обслуживание лучше всего выполнять в день смены масла, когда его нет в баке и фильтре.
2. Отключите кабели питания, газовый шланг и предохранительный шнур.
3. Наденьте средства индивидуальной защиты, выдвиньте фритюрницу из-под колпака.
4. Убедитесь, что маслоуловитель вентиляционного колпака пуст и масло не капает в дымоход.
5. Проверьте, чистые ли перегородки кожуха и не капает ли масло в дымоход.
6. Очистите боковые стороны фритюрницы, ее обратную сторону и область дымохода, может понадобиться использовать неабразивную губку рыскаль и шпатель, чтобы счистить масляный нагар. Протрите начисто эту область чистой тканью, смоченной моющим средством для пищевых продуктов.
7. Сухой тканью сотрите излишки масла с кабелей питания и газового шланга.
8. Проверьте, нет ли в дымоходе посторонних объектов/мусора, и удалите обнаруженные предметы.
9. Снова подключите кабели питания, газовый шланг, предохранительный шнур и задвиньте фритюрницу обратно под колпак.
10. Убедитесь, что провода и шнуры не изношены и не болтаются в шкафу и вне его.
11. Убедитесь в отсутствии около устройства ослабленных частей или принадлежностей, которые должны быть закреплены, или других посторонних предметов (например: Аэрозольных баллончиков), которые должны быть удалены из этой зоны.

ВНИМАНИЕ

Прямой контакт с горячими поверхностями и/или маслом может привести к серьезной травме. Всегда надевайте фартук, термостойкие перчатки для защиты кожи и очки для защиты глаз.

ВНИМАНИЕ

Перед заполнением или эксплуатацией устройства прочтите соответствующий раздел данного руководства.

11 ЕЖЕМЕСЯЧНОЕ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Остатки пищи и масло/жир могут накапливаться внутри бака. Ежемесячное выполнение описанных ниже действий профилактического обслуживания обеспечит безопасность и максимальную производительность используемого оборудования. Если жареная пища производится в больших количествах и/или если жарится пища в панировке, может понадобиться чистить эти компоненты несколько раз в месяц.

11.1.1 ПРОЦЕДУРА КИПЯЧЕНИЯ

Во время чистки и промывки устройства надевайте защитные перчатки и одежду. Брызги масла могут стать причиной серьезных травм персонала.

1. Перед заполнением или эксплуатацией устройства прочтите соответствующий раздел данного руководства.
 2. Выключите устройство. Слейте все масло из бака и дайте баку остыть. Контейнер должен выдерживать температуры 400°F (205°C).
 3. Извлеките для чистки корзины, стойку бака и вешалки для корзин.
 4. Полностью удалите из бака все крупные остатки.
 5. Закройте дренажный клапан и заполните бак с питьевой водой до линии "уровень масла" (Oil Level).
 6. Переведите устройство в режим кипячения:
Включите устройство. Контроллер обнаруживает воду в баке и автоматически переходит в режим кипячения. Чтобы вручную перейти в режим кипячения нажмите кнопку температуры Temp, а затем кнопки 2, 1, 2 для градусов по Фаренгейту или 1, 0, 0 для градусов по Цельсию.
 7. Как только вода начинает медленно кипеть, добавьте 8-10 унций (227-283 г) чистящего средства Pitco на каждые 25 фунтов (11,3 кг) масла/жира, вмещающиеся в используемую фритюрницу согласно ее паспортным данным.
 8. Кипятите на медленном огне в течение 1 минуты. (Нельзя позволять воде бурно кипеть, так как она может выплеснуться со стороны бака, вызывая повреждение компонентов.)
 9. Выключите устройство и дайте фритюрнице отмокнуть в течение 15-30 минут, чтобы моющее средство смягчило остатки масла/жира и нагар.
 10. Вычистите внутреннюю поверхность бака при помощи специальной щетки, выдерживающей горячую воду. Необходимо соблюдать осторожность, чтобы удалить все посторонние вещества, оставшиеся на резервуаре, трубках нагревателей, боковых стенках и других компонентах в баке.
 11. Слейте воду и утилизируйте чистящий раствор.
- ВНИМАНИЕ. Чистящий раствор ГОРЯЧИЙ.**
12. Когда бак остынет, тщательно промойте его чистой питьевой водой.
 13. Удалите все остатки и воду чистой сухой тканью.
 14. Перед установкой обратно очистите и просушите корзины, стойку и вешалку для корзин.
 15. Закройте дренажный клапан и заполните бак маслом для приготовления.

11.1.2 Проверка температуры

Используйте пирометр или цифровой термометр, обеспечивающий высокую точность и подходящий для измерения температуры до 380°F (182°C). Поместите термометр в масле над кончиком датчика температуры фритюрницы на расстоянии в 1 дюйм (2,54 см). Будьте осторожны, во избежание неправильного измерения температуры не касайтесь горячей трубки.

Убедитесь, что заданное значение контроллера и показания термометра отличаются не более чем на +/- 5°F (2,8°C). Если измерения выходят из указанного диапазона, повторите измерения, прежде чем обращаться за помощью в авторизованный сервисный центр.

12 ЕЖЕГОДНОЕ/ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ПРОВЕРКА

Действия этого раздела должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию оборудования в рамках программы регулярного технического обслуживания кухни. Эта проверка должна проводиться, как минимум, раз в год уполномоченным специалистом по обслуживанию оборудования, рекомендованным Pitco. Может понадобиться выполнять эту проверку несколько раз в год.

12.1.1 ПРОВЕРКА БЕЗОПАСНОСТИ

- ✓ Проверьте шнур и вилку питания.
- ✓ Проверьте все наружные соединения проводов, переключатели и индикаторы.
- ✓ Проверьте ножки, ролики, колеса, сварные швы пластин и убедитесь, что все болты и гайки закреплены.

12.1.2 МЕХАНИЧЕСКАЯ ПРОВЕРКА

- ✓ Проверьте отсутствие утечек и излишних скоплений масла в баке для жарки.
- ✓ Проверьте ход масла (очистите при необходимости)
- ✓ Проверьте отстойник вентиляционного колпака. Убедитесь, что из него не капает на устройство. При необходимости опустошите.
- ✓ Проверьте чистоту поверхности отражателя колпака. Масло и конденсированная вода могут капать на устройство.
- ✓ Проверьте герметичность системы слива/ фильтрации (при наличии)
- ✓ Проверьте наличие всех частей фритюрницы.
- ✓ Проверьте отсутствие крепежа

12.1.3 СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРОЙ

- ✓ Проверьте электрические соединения и жгуты.
- ✓ Проверьте образование нагара и осадков на датчиках температуры и ограничений. При необходимости очистите.
- ✓ Проверьте правильность монтажа датчиков, а также надежность всех креплений.
- ✓ Проверьте блокировку дренажного клапана DVI контроллера.
- ✓ Проверьте работу контроллера/термостата, чтобы убедиться в их работоспособности.
- ✓ Проверьте калибровку температуры

12.1.4 СИСТЕМА ФИЛЬТРАЦИИ (при наличии)

- ✓ Проверьте электрические соединения и жгуты.
- ✓ Проверьте кабели питания IEC полностью и надежно подключены.
- ✓ Убедитесь в отсутствии утечек воздуха или жира и в отсутствии чрезмерных скоплений жира.
- ✓ Проверьте уплотнительное кольцо съемной трубки фильтра, при необходимости замените.
- ✓ Проверьте сетку фильтра на съемной трубке.
- ✓ Проверьте работу дренажного клапана и блокировку дренажного клапана DVI.
- ✓ Проверьте работу клапана возврата масла и выключатель соответствующего насоса.
- ✓ Проверьте все оборудование в фильтровальном лотке.
- ✓ Проверьте работу фильтра, выполняя фильтрацию для фритюрниц.
- ✓ Сверьте ток, потребляемый двигателем насоса, с силой тока на паспортной табличке.
- ✓ Проверьте насос и двигатель, удалите все излишки масла из узла насоса.
- ✓ Проверьте герметичность и целостность всех фильтровальных шлангов.

12.1.5 НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

- ✓ Проверьте, является ли элемент механически прочным и находится ли он в хорошем состоянии. Убедитесь в отсутствии накипи и признаков сухого горения.
- ✓ Проверьте хорошее рабочее состояние проводов элемента. Обратите внимание на повреждения проводов или потертую изоляцию. Убедитесь, что изоляция является сухой.
- ✓ Убедитесь, что соединения переборок/гайки затянуты и герметичны. Убедитесь в отсутствии скоплений жира и жирных поверхностей.
- ✓ Убедитесь, что сила тока соответствует данным, приведенным на паспортной табличке.

12.1.6 БЛОК УПРАВЛЕНИЯ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ

- ✓ Убедитесь, что замыкатели нагревателя находятся в хорошем состоянии. Убедитесь в отсутствии изношенных или изъеденных контактов. Убедитесь, что провода не болтаются и находятся в хорошем состоянии.
- ✓ Убедитесь, что все компоненты (трансформатор, клеммная колодка, реле, выключатели дренажа и т.д.) находятся в хорошем состоянии. Убедитесь, что провода не болтаются и находятся в хорошем состоянии.
- ✓ Убедитесь в отсутствии утечек корпусов. Проверьте отсутствие пятен от воды и влажных поверхностей.
- ✓ Убедитесь, что крышки и панели целы и обеспечивают безопасную работу. Проверьте надежность крепления частей.
- ✓ Проверьте состояние кабеля питания. Проверьте отсутствие изношенных и оголенных проводов. Убедитесь в хорошем состоянии изоляции и прочном креплении к устройству.

13 УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

13.1 ИСЧЕЗНОВЕНИЕ ПИТАНИЯ

Если электропитание пропадает по любой причине, устройство отключится. Чтобы перезапустить устройство, выполните процедуру запуска устройства (см. раздел 3.3.)

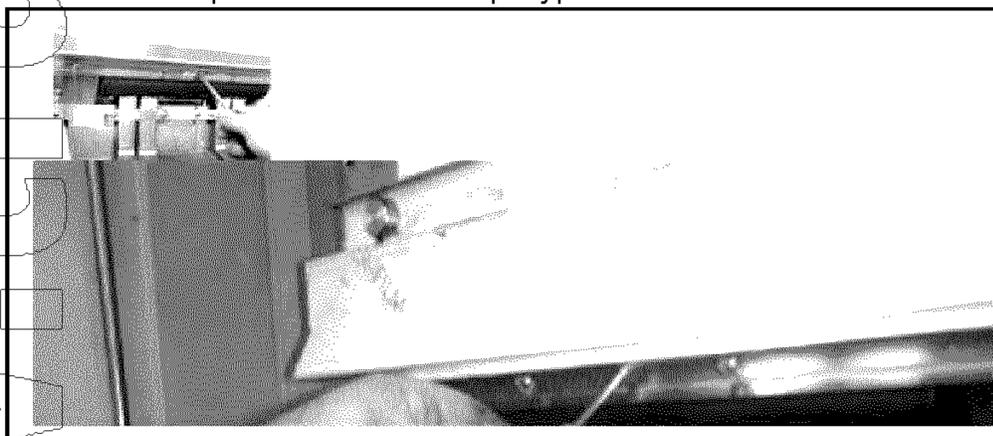
ОСТОРОЖНО

НЕ пытайтесь пользоваться этим устройством, когда электроэнергия отключена.

13.2 ВЕРХНИЙ ПРЕДЕЛ ТЕМПЕРАТУРЫ

Данный прибор оснащен реле верхнего предела температуры. Реле верхнего предела температуры останавливает работу устройства, если температура внутри бака для приготовления становится небезопасной. Если реле верхнего предела температуры сработало, выполните следующую процедуру его сброса.

- a. Выключите устройство.
- b. Дайте устройству достаточно времени, чтобы оно остыло до комнатной температуры.
- c. При необходимости добавьте масло/жир в бак для приготовления.
- d. Нажмите сброс высокой температуры.



- e. Реле верхнего предела теперь сброшено, и устройство готово к запуску.

ВНИМАНИЕ

НЕ добавляйте масло в бак, пока не пройдет время, достаточное для остывания бака. Невыполнение этого требования может привести к повреждению устройства и/или травмам оператора.

13.3 БЛОКИРОВКА ДРЕНАЖНОГО КЛАПАНА

Данное устройство оснащено цепью блокировки дренажного клапана, предотвращающей нагрев устройства, если открыт дренажный клапан фритюрницы. Чтобы возобновить работу после срабатывания блокировки дренажного клапана, воспользуйтесь следующей процедурой.

1. Выключите устройство.
2. Закройте дренажный клапан и заполните бак маслом/жиром.
3. Включите устройство.

13.4 СХЕМЫ УСТРАНЕНИЯ НЕПОЛАДОК

13.4.1 СХЕМА УСТРАНЕНИЯ НЕПОЛАДОК ФРИТЮРНИЦЫ

Проблема	Возможные причины	Исправляющие действия
Не загорается дисплей контроллера.	Отсутствует питание устройства.	Проверьте сеть электропитания здания.
	Сработал автоматический выключатель.	Сбросьте автоматический выключатель.
	Болтается или не подключен кабель питания.	Присоедините кабель питания. Проверьте кабель питания в месте входа на обратной стороне входного блока фритюрницы. Убедитесь, что кабель полностью подключен к розетке.
	Сгорел предохранитель.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Неисправный трансформатор.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Неисправный контроллер.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Контроллер включен, а устройство не нагревается.	Контроллер находится в цикле плавления	Подождите, пока устройство нагреется.
	Сработал верхний предел температуры.	Дайте устройству остыть и сбросьте верхний предел температуры.
Устройство не поддерживает температуру должным образом.	Неисправный датчик температуры.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Неисправное реле верхнего предела температуры.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Дисплей контроллера пуст и его не удается включить.	Неисправный контроллер	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Температура масла горячее или холоднее, чем показания контроллера	Неправильная калибровка температуры	См. раздел 3.8.
	Неисправный датчик температуры	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
На дисплее контроллера появляется "DRAINING" (слив) или "TURN OFF" (выключение)	Синий дренажный клапан не полностью закрыт.	Закройте синюю ручку дренажного клапана.
	Неправильная регулировка или неисправность выключателя слива.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
На дисплее контроллера появляется "PROBE OP" "OPEN" (датчик открыт)	Открыт датчик температуры	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

13.5 УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК ФИЛЬТРА

Проблема	Возможные причины	Исправляющие действия
Дренажный клапан открыт, масло сливается медленно или вообще не сливается.	Сливной клапан не полностью открыт	Нажмите на ручку дренажного клапана и убедитесь, что он полностью открыт.
	Слив засорен.	Используйте чистый стержень, чтобы очистить отверстие дренажного клапана. Если блокировка не устраняется, закройте дренажный клапан и обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию оборудования.
Ручка возврата насоса вытащена, но звук насоса не слышен.	Красная рукоятка обратного клапана открыта не полностью.	Потяните за красную ручку обратного клапана, проверяя, что он полностью открыт.
	Сработал или выключен автоматический выключатель фильтра.	Перезапустите автоматический выключатель или переведите его во включенное положение.
	Сработала тепловая перегрузка двигателя фильтра.	Нажмите красную кнопку сброса на конце двигателя насоса фильтра.
	Кабель питания фильтра отключен или болтается.	Проверьте кабель питания на обратной стороне входной коробки фритюрницы и на обратной стороне коробки насоса, убедитесь, что кабели питания вставлены до упора в соответствующие розетки.
	Болтающийся или неисправный выключатель датчика.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Масло/жир медленно возвращается в бак или вообще не возвращается.	Грязный конверт фильтра	Замените конверт фильтра.
	Засорена сетка съемной трубки.	Снимите колпачок сетки съемной трубки и очистите сетку.
	Фильтровальный лоток не полностью задвинут.	Задвиньте фильтровальный лоток
	Негерметичны уплотнительные кольца съемной трубки.	Проверьте и при необходимости замените уплотнительные кольца.
В масле, возвращающемся в бак, слишком много пузырьков воздуха.	Неплотно сидит сетка съемной трубки.	Затяните крышку сетки съемной трубки.
	Отсутствует колпачок сетки съемной трубки	Найдите и установите колпачок сетки съемной трубки.
	Фильтровальный лоток не полностью задвинут	Задвиньте фильтровальный лоток до соединения.
Масло/жир мутнеет при возвращении в бак для жарки.	Уменьшите температуру жира.	Замените конверт фильтра.
	Низкая температура жира	Мутность должна исчезать после нагрева масла/жира.
Сливной клапан закрыт, но контроллер по-прежнему показывает "DRAINING" (слив)	Не полностью закрыта ручка синего дренажного клапана.	Убедитесь, что ручка дренажного клапана полностью закрыт.
	Неправильная регулировка или неисправность выключателя слива.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

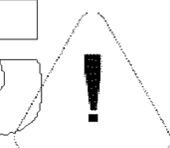
13.6 ДИСПЛЕИ КОМПЬЮТЕРА И ЦИФРОВОГО КОНТРОЛЛЕРА

Если устройство оснащено компьютером или цифровым контроллером, на его дисплее могут отображаться следующие сообщения.

Дисплей	Проблемы	Действие
OFF	Контроллер выключен	Нажмите кнопку [I/O] для включения контроллера
MELTING LIQUID	Низкая температура масла/жира. Фритюрница медленно нагревается.	Подождите, пока устройство нагреется.
MELTING SOLID	Низкая температура масла/жира. Фритюрница медленно нагревается.	Подождите, пока устройство нагреется.
HEATING	Низкая температура масла/жира. Фритюрница нагревается.	Подождите, пока устройство нагреется.
READY	Масло/жир нагреты до нужной температуры и все готово к приготовлению пищи.	Выполните нужные действия по приготовлению пищи.
DRAINING TURN OFF	Дренажный клапан открыт, когда контроллер включен.	Выключите устройство. Закройте дренажный клапан перед повторным включением устройства.
HEAT FAILURE	Заблокирована система зажигания.	См. раздел по устранению неполадок фритюрницы
PROBE OP OPEN	Неправильные показания датчика.	Обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию оборудования.
HIGH TMP	Масло/жир достигли небезопасной температуры.	Выключите устройство. Перед повторным включением подождите, пока оно остынет.
	Неправильные показания датчика.	Обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию оборудования.
SYSTEM FAILURE	Датчик температуры замкнут.	Обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию оборудования.
POLISH NOW	Это сообщение показывает, что масло в чане нуждается в фильтрации.	Операторы могут (в зависимости от настроек) выполнить фильтрацию немедленно или отложить ее на более позднее время.

13.7 РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ С МАСЛОМ

Масло для жарки — решение проблем		
Проблема	Возможная причина	Решение
Пропитанный жиром жареный продукт:	Старое или испортившееся масло для жарки.	Смените масло для жарки.
	Температура масла при жарке продукта не была равна 350°F.	Убедитесь, что температура масла при жарке продукта равна 350°F.
	Жареный продукт после жарки оказывается влажным.	Правильно слейте продукт после жарки.
Продукт слишком темный или подгорелый на вкус:	Старое или испортившееся масло для жарки.	Смените масло для жарки.
	Продукт в панировке был помещен во фритюрницу, находясь не при температуре заморозания.	Жарьте продукт сразу же после извлечения из морозильной камеры.
	Слишком долгое время приготовления.	Проверьте правильность нажатия нужной кнопки продукта. Проверьте правильность настроек времени для продукта.
	Слишком высокая температура масла для жарки, больше 350°F	Используйте датчик температуры с целью измерения температуры масла для жарки. Температура должна равняться 350° F +/- 5°F. Если температура превышает 350°F, обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию оборудования.
	Неисправный датчик температуры.	С помощью термометра измерьте температуру масла для жарки. Температура должна равняться 350° F +/- 5°F. Обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию оборудования.
Слишком светлый или не полностью готовый продукт:	Слишком короткое время приготовления.	Проверьте правильность нажатия нужной кнопки продукта. Проверьте правильность настройки времени для продукта.
	Продукт извлечен до окончания приготовления.	Подождите, пока фритюрница подаст звуковой сигнал, сообщая о завершении времени приготовления.
	Неисправный датчик температуры.	С помощью термометра измерьте температуру масла для жарки. Температура должна равняться 350° F +/- 5°F.
	Недостаточно высокая температура масла для жарки — ниже 350° F	Если температура не достигает 350°F, обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию оборудования.



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СЦ Деловая Русь»
125167 г.Москва ул.Красноармейская, дом 11, корпус 2
т. 8-495-956-3663.
<http://www.sc.trapeza.ru>

В случае появления проблем или вопросов, связанных с заказом, свяжитесь с заводом Pitco Frialator по телефону: (603) 225-6684

В случае появления проблем или вопросов, связанных с оборудованием, свяжитесь с компанией, авторизованной Pitco Frialator для

по всему миру, или используйте адрес
нашего веб-сайта: www.pitco.com

выполнения обслуживания и поставки запасных
частей в вашем регионе, или свяжитесь с Pitco,
используя приведенные слева номера.

Почтовый адрес: P.O. BOX 501, CONCORD, NH 03302-0501

АДРЕС ДОСТАВКИ: 10 FERRY ST., CONCORD, NH 03301

www.trapezzetti.com