



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОТКРЫТЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ
С РАЗДЕЛЬНЫМИ И ЦЕЛЬНЫМИ
ОБЖАРОЧНЫМИ ЕМКОСТЯМИ

МОДЕЛЬ

GVE`071`#? J9`%&I

GVE`072`#? J9`%&I

GVE`073`#? J9`%&I

GVE`074`#? J9`%&I



HENNY PENNY
Engineered to Last

ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕ ГАРАНТИЮ НА ВЕБ-САЙТЕ WWW.HENNYPENNY.COM

Ознакомьтесь с приведенными указаниями до начала эксплуатации кухонного устройства

Это оригинальное руководство Henny Penny с регистрацией изменений для электрических фритюрниц с низким объемом масла для общего рынка (GVE/KVE) с 1, 2, 3 и 4 обжарочными емкостями, модели 71, 72, 73 и 74 (GVE 71, 72, 73 и 74). Настоящее руководство доступно на общедоступном веб-сайте компании Henny Penny (www.hennypenny.com).

Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством перед монтажом и эксплуатацией данного устройства с целью соблюдения всех требований к монтажу, эксплуатации и выполнению норм техники безопасности. Внимательно ознакомьтесь и соблюдайте все приведенные правила техники безопасности с целью предотвращения травм персонала и нанесения ущерба оборудованию.



ВНИМАНИЕ!

- Для предотвращения травм персонала методы монтажа и эксплуатации фритюрницы должны гарантировать невозможность контакта воды с жарочным маслом в целях исключения вероятности разбрызгивания или вскипания масла и пара; исключением является обычная влага, содержащаяся в продукте.
- Опасность ожогов! Запрещается перемещать фритюрницу или фильтровальный/сливной лоток, заполненные горячим маслом. Разбрызгивание горячего масла может привести к травмам или тяжелым ожогам.

Данное устройство предназначено для использования на предприятиях общественного питания, например, кухнях ресторанов или больниц, пекарнях и пр., но не в непрерывном массовом производстве пищевых продуктов. Уровень звукового давления устройства по шкале А во время использования не превышает 70дБ(А). Во избежание возникновения опасных ситуаций все ремонтные работы должны выполняться изготовителем, его представителем по обслуживанию или лицами аналогичной квалификации.

Обязательно фиксируйте тросик компенсации натяжения кабелей. Установите шнур питания с заземляющим проводом такого размера, чтобы он выходил из строя последним. Запрещается использовать неисправный электрический кабель — замените его исправным кабелем. Во избежание потенциальных факторов риска замена электрического кабеля должна выполняться квалифицированными специалистами изготовителя, уполномоченного сервисного центра или лицензированного подрядчика.

Выполняйте надлежащее ежедневное, еженедельное, ежемесячное, ежеквартальное и ежегодное техническое обслуживание в целях обеспечения безопасной и непрерывной эксплуатации оборудования. Категорически запрещается выполнять очистку устройства струей воды или пара под давлением. Чистящие щетки поставляются с устройством, и в этом руководстве содержатся инструкции по надлежащей очистке.

Надлежащее техническое обслуживание продлевает сроки использования устройства и масла, сокращая затраты в течение всего периода эксплуатации оборудования. В дополнение, используемое в течение продолжительного времени масло может внезапно вскипать и возгораться вследствие понижения температуры воспламенения. Температура масла ни в коем случае не должна превышать 230 °C (450 °F).

Запрещается эксплуатация данного кухонного устройства детьми и лицами с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также без наличия требуемого опыта и знаний. Единственным условием допущения к использованию устройства является непосредственное руководство или инструктаж таковых лиц касательно безопасных методов эксплуатации с разъяснением всех потенциальных рисков. За детьми требуется следить и не допускать, чтобы они играли с этим устройством.

Данное кухонное устройство не предназначено для эксплуатации с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

Раздел	Стр.
Раздел 1.	1
1-1 Введение	1
1-2 Обслуживание устройства	1
1-3 Содействие покупателю	1
1-4 Техника безопасности	2
Раздел 2.	4
2-1 Введение	4
2-2 Указания по распаковке	4
2-3 Выбор места расположения фритюрницы	5
2-4 Горизонтальное выравнивание фритюрницы	5
2-5 Обустройство вентиляции фритюрницы	6
2-6 Требования к электропитанию	6
2-9 Габаритные размеры	8
Раздел 3.	10
3-1 Эксплуатационные компоненты	10
3-2 Режим настройки	14
3-3 Заполнение или добавление масла	15
3-4 Утренние процедуры запуска	16
3-5 Готовка с отдельным дисплеем	17
3-6 Готовка с дисплеем для нескольких продуктов	18
3-7 Смена меню завтрака на меню обеда и меню обеда на меню завтрака	18
3-8 Переход с дисплея для нескольких продуктов на отдельный дисплей	19
3-9 Переход с отдельного дисплея на дисплей для нескольких продуктов	19
3-10 Переход с дисплея с для нескольких продуктов на дисплей для нескольких продуктов с различными заданными температурами	19
3-11 Быстрая очистка масла	20
3-12 Ежедневная очистка масла	22
3-13 Утилизация масла из обжарочной емкости при помощи тележки для утилизации	24
3-14 Замена фильтрующей прокладки	25
3-15 Снятие и очистка стойки для корзин	27
3-16 Кнопка статистики информации	28
3-17 Кнопка статистики очистки масла	28
3-18 Кнопка статистики температуры	28
3-19 Информационный режим	29

СОДЕРЖАНИЕ (продолжение)

Раздел		Стр.
Раздел 4.	ПРОГРАММИРОВАНИЕ 1 УРОВНЯ.....	31
	4-1 Изменение параметров продукта.....	31
	4-2 Установка часов АПФ.....	33
	4-3 Режим полной очистки	34
	4-4 Настройка фритюрницы	38
Раздел 5.	ПРОГРАММИРОВАНИЕ 2 УРОВНЯ.....	39
	5-1 Дополнительные параметры продуктов.....	39
	5-2 E-LOG (Журнал кодов ошибок).....	40
	5-3 Пароль	41
	5-4 Тональность сигнализации.....	41
	5-5 Количество циклов готовки между очистками масла	42
	5-6 Время до очистки масла	42
Раздел 6.	ПРОГРАММИРОВАНИЕ 3 УРОВНЯ	42
Раздел 7.	ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	43
	7-1 Руководство по поиску и устранению неисправностей.....	43
	7-1 Коды ошибок.....	45

РАЗДЕЛ 1: ВВЕДЕНИЕ

1-1 ВВЕДЕНИЕ

Открытая фритюрница Henny Penny является базовым устройством для пищевой промышленности. Эксплуатация данного оборудования может производиться только в учрежденческих столовых и коммерческих ресторанах.

1-2 УХОД ЗА УСТРОЙСТВОМ



УВЕДОМЛЕНИЕ

С 16 августа 2005 года вступила в силу Европейская Директива 2002/96/ЕС «Об отходах электрического и электронного оборудования». Все наши изделия прошли оценку на соответствие требованиям Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Также все изделия Henny Penny прошли проверку на соответствие требованиям директивы «Ограничение использования опасных материалов в производстве электрического и электронного оборудования» (RoHS) с последующим изменением конструкции согласно упомянутым положениям. Надлежащая утилизация данного устройства позволяет предотвратить потенциальные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья людей. Для получения информации о методах надлежащей утилизации обращайтесь в ближайшее представительство компании Henny Penny.

Как и все оборудование предприятий общественного питания, открытая фритюрница Henny Penny требует ухода и надлежащего технического обслуживания. В ходе эксплуатации данного устройства должны обязательно соблюдаться указания по выполнению технического обслуживания и очистки, содержащиеся в данном руководстве.

1-3 СОДЕЙСТВИЕ ПОКУПАТЕЛЮ

При необходимости получения содействия со стороны, пожалуйста, обращайтесь к местному торговому представителю или в компанию Henny Penny Corp. по тел. 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405.

**1-4
ТЕХНИКА
БЕЗОПАСНОСТИ**

Указания данного руководства предназначены для содействия в изучении надлежащих методов по эксплуатации кухонного устройства. Слова «УВЕДОМЛЕНИЕ», «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ» и «ВНИМАНИЕ» используются в данном руководстве для выделения важной информации. Описание случаев применения данных сигнальных слов приводится ниже.

В случае возникновения неисправностей в ходе первоначальной эксплуатации нового устройства следует повторно ознакомиться с информацией раздела «Монтаж» данного руководства.

Перед началом работ по поиску и устранению неисправностей обязательно повторно изучите указания раздела «Эксплуатация» данного руководства.

Слова «ОПАСНОСТЬ!», «ВНИМАНИЕ!», «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!» и «УВЕДОМЛЕНИЕ» используются в данном руководстве для выделения важной информации или информации, связанной с техникой безопасности.

Описание случаев применения данных предупреждений приводится ниже.



Опасность получения травм обозначается СИМВОЛАМИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБ ОПАСНОСТИ и словами «ОПАСНОСТЬ!», «ВНИМАНИЕ!» или «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!».



Слово «УВЕДОМЛЕНИЕ» используется для выделения особо важной информации.



Использование сигнального слова «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ» без условного знака указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, в отсутствие должных мер предосторожности, может стать причиной нанесения ущерба имуществу.



При использовании с условным знаком сигнальное слово «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ» указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, в отсутствие должных мер предосторожности, может привести к легким или средним травмам.



Сигнальное слово «ВНИМАНИЕ» указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, в отсутствие должных мер предосторожности, может стать причиной тяжелых травм или летального исхода.



СИГНАЛЬНОЕ СЛОВО «ОПАСНОСТЬ!» УКАЗЫВАЕТ НА НЕИЗБЕЖНО ОПАСНУЮ СИТУАЦИЮ, КОТОРАЯ, В ОТСУТСТВИЕ ДОЛЖНЫХ МЕР ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ПРИВЕДЕТ К ТЯЖЕЛЫМ ТРАВМАМ ИЛИ ЛЕТАЛЬНОМУ ИСХОДУ.

**1-4
ТЕХНИКА
БЕЗОПАСНОСТИ
(продолжение)**



Символ эквипотенциального заземления



Знак WEEE (отходы электрического и электронного оборудования)



ИЛИ



Символы опасности поражения электрическим током



ИЛИ



Символы опасности от горячей поверхности



Показывает направление вращения красной рукоятки для открытия сливного клапана для слива масла из обжарочной емкости



Показывает направление вращения желтой рукоятки для открытия клапана заполнения для перекачки масла в обжарочную емкость

РАЗДЕЛ 2: РАСПАКОВКА И МОНТАЖ

2-1 ВВЕДЕНИЕ

- Неправильный монтаж и обслуживание приведут к потере работоспособности оборудования и травмам. Перед монтажом, эксплуатацией и техобслуживанием внимательно прочитайте данное руководство.
- Это руководство не предназначено для лиц: с физическими, сенсорными или умственными отклонениями, или тех, кто не обладает достаточными знаниями и опытом (включая детей).

В данном разделе содержатся указания по распаковке и монтажу фритюрницы Henny Penny для общего рынка. Любые работы по монтажу данного устройства должны выполняться только квалифицированными специалистами уполномоченного сервисного центра.



Избегайте пробивания корпуса фритюрницы любыми предметами, например, сверлами или винтами, во избежание опасности повреждения компонентов или поражения электрическим током.

2-2 УКАЗАНИЯ ПО РАСПАКОВКЕ

УВЕДОМЛЕНИЕ

При обнаружении любых повреждений, полученных в ходе транспортировки, следует внести соответствующее замечание в расписку о приемке, с подписанием документа представителем экспедиторской компании.

1. Срежьте и снимите металлические полосы с коробки.
2. Снимите крышку коробки и поднимите основную коробку с фритюрницы.
3. Уберите угловые упаковочные опоры (4).
4. Срежьте упаковочную пленку со стойки или подставки и удалите ее с верхней части крышки фритюрницы.
5. Срежьте металлические полосы, фиксирующие фритюрницу на паллете.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Во избежание повреждений запрещается снимать транспортировочную скобу в правой части фритюрницы до установки в месте эксплуатации.
 - Снимите сливной лоток системы очистки и извлеките полку для контейнеров с маслом из фритюрницы перед снятием устройства с паллеты во избежание повреждения компонентов. Рис. 1.
6. Снимите фритюрницу с паллеты.

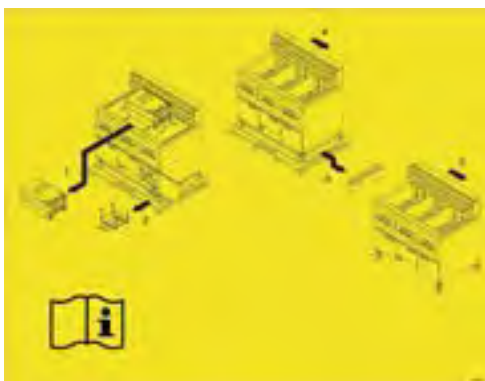


Рис. 1



Во избежание получения травм соблюдайте меры предосторожности при перемещении фритюрницы. Масса фритюрницы составляет около 272 кг (600 фунт.) - 363 кг (800 фунт.).

2-3 ВЫБОР МЕСТА РАСПОЛОЖЕНИЯ ФРИТЮРНИЦЫ

Фритюрница должна монтироваться задней стороной к стене:

- Просвет сзади ≤ 100 мм. Сзади не должно быть места для прохода.
 - Просвет спереди ≥ 760 мм.
- Обеспечивает пространство для эксплуатации.

Надлежащее расположение фритюрницы является очень важным фактором эффективной эксплуатации, а также скорости и удобства готовки. Расположение открытой фритюрницы должно обеспечивать наличие пространства для эксплуатации и технического обслуживания. Выберите местоположение, которое позволит упростить загрузку и выгрузку продуктов без создания помех для заключительной сборки заказанных блюд. Согласно накопленному за время эксплуатации опыту, скорость подачи и постоянное наличие готовых продуктов можно обеспечить посредством приготовления компонентов до требуемого уровня с последующим выдерживанием в разогревателях. Пожалуйста, примите во внимание возможность достижения максимальной эффективности только при использовании поточного метода готовки, т.е. сырых продуктов с одной стороны и полностью приготовленных - с другой. Сборка заказов может выполняться неподалеку лишь с небольшими потерями в эффективности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!

Запрещается размещать расходные материалы под фритюрницей во избежание пожара и порчи этих материалов.

2-4 ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ ВЫРАВНИВАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

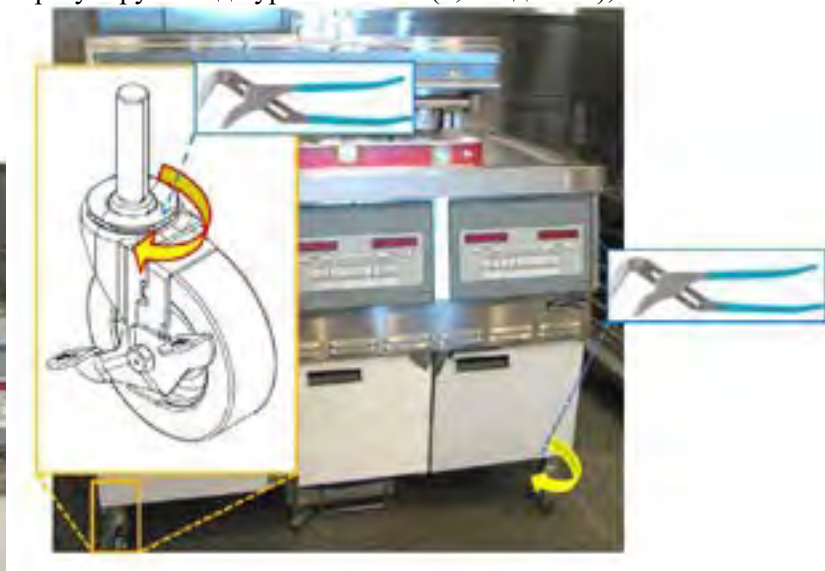


ВНИМАНИЕ!

ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ!

Во избежание тяжелых ожогов из-за разбрызгивания горячего масла следует располагать и монтировать фритюрницу так, чтобы не допустить ее опрокидывания или перемещения. Для обеспечения устойчивости может потребоваться применение удерживающих растяжек.

Для надлежащей работы эта открытая фритюрница должна быть горизонтальна в поперечном и продольном направлениях. Размещая уровень на плоских участках вокруг буртика обжарочной емкости и на центральном отсеке, отрегулируйте высоту роликов так, чтобы устройство было горизонтально. Ролики регулируются до уровня 40 мм (1,562 дюйма), см. ниже.



2-5 ОРГАНИЗАЦИЯ ВЕНТИЛЯЦИИ ФРИТЮРНИЦЫ

Расположение фритюрницы должно обеспечивать возможность отвода пара и запахов вытяжными колпаками или вентиляционной системой достаточной мощности. Данное требование является крайне важным для эффективного отвода пара и запахов, образующихся в процессе жарки. Следует уделить особое внимание конструкции вытяжного колпака во избежание создания помех нормальному процессу эксплуатации фритюрницы. Для обеспечения требуемых характеристик изготовитель фритюрницы рекомендует обратиться в местную компанию по проектированию вентиляционных или отопительных систем.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Характеристики вентиляционной системы должны соответствовать требованиям действующих стандартов и нормативов. Обратитесь в местное управление пожарной охраны или в службу технического надзора за строительством.

2-6 ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ



Требования к электропитанию указаны в табличке технических данных на внутренней стороне левой дверцы фритюрницы.



Во избежание поражения электрическим током данная фритюрница должна быть надлежащим и безопасным образом заземлена. Методики заземления см. в действующих правилах устройства электроустановок. При отсутствии местных применимых нормативов следуйте указаниям стандарта Американского национального института стандартов США/Национальной ассоциации пожарной безопасности США № 70 (действующее издание). В Канаде все электрические соединения должны выполняться в соответствии с положениями стандарта Канадской ассоциации по стандартизации C22.1, Части 1 правил оборудования электрических устройств Канады и (или) местных нормативов.

Во избежание поражения электрическим током данное устройство должно быть оборудовано внешним автоматическим выключателем для размыкания цепей всех незаземленных проводов. Главный выключатель электропитания данного устройства не отсоединяет все силовые провода.

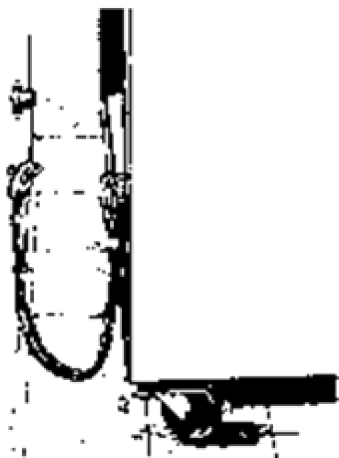
(ТОЛЬКО ДЛЯ ОБОРУДОВАНИЯ С МАРКИРОВКОЙ SE!)

Во избежание поражения электрическим током данное устройство должно быть соединено проводником выравнивания потенциала с другими кухонными приспособлениями или металлическими поверхностями, расположенными поблизости. Для указанных целей данное устройство оснащено выводом для эквипотенциального соединения. Вывод для эквипотенциального соединения обозначен показанным ниже символом .



2-8
**ТРЕБОВАНИЯ К
ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ**
(продолжение)

ТРОСОВЫЙ ОГРАНИЧИТЕЛЬ



I-образный болт крепится к зданию в соответствии с действующими строительными нормами и правилами.

Отдельный разъединитель всех полюсов с плавкими предохранителями или автоматическими выключателями надлежащего номинала должен быть установлен в легко доступном месте между фритюрницей и источником электропитания в соответствии с государственными и местными нормами.

В цепи электропитания фритюрницы рекомендуется установить защитное устройство с номинальным током 30 мА, например, автомат защиты сети от остаточного тока или прерыватель замыкания на землю.

При установке на территории США оснащенные роликами электрические фритюрницы с жестким соединением проводов должны монтироваться с использованием гибких кабельных каналов и тросового ограничителя. См. рисунок слева. На задней части рамы фритюрницы имеются отверстия для крепления тросового ограничителя. Тросовый ограничитель не способен предотвратить опрокидывание фритюрницы.

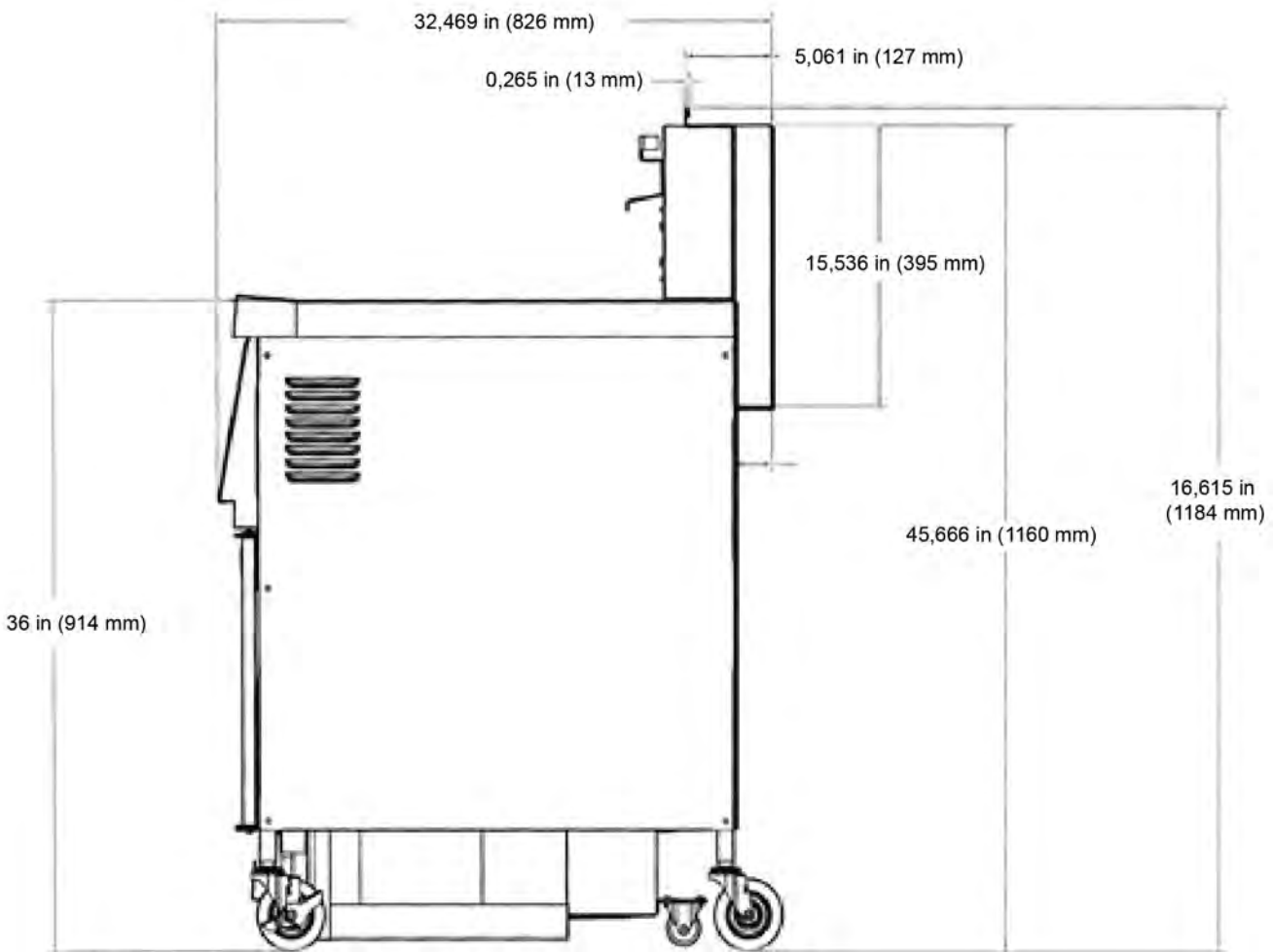
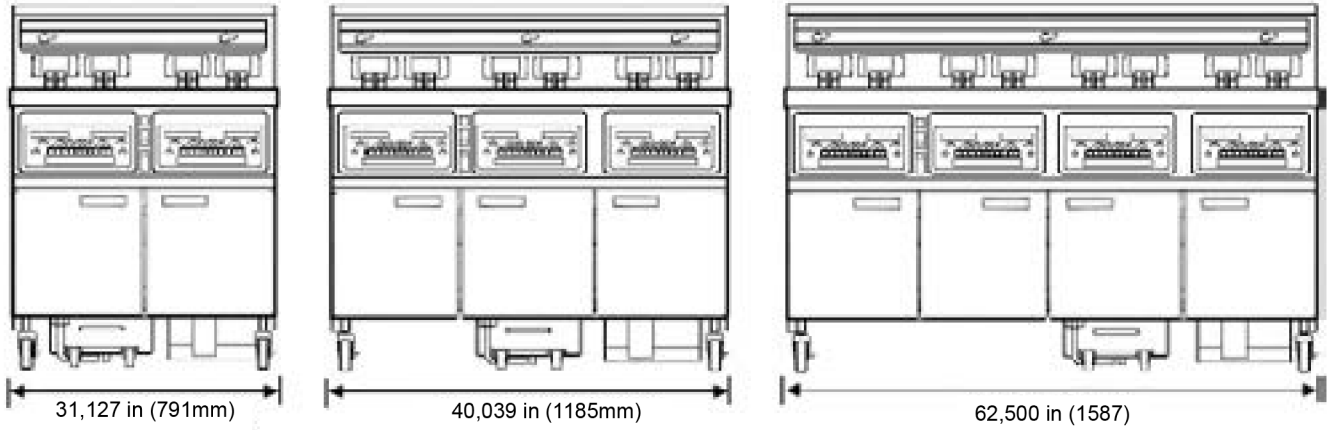
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

ГИПСОКАРТОННАЯ КОНСТРУКЦИЯ

Закрепите I-образный болт к стенной шпильке. Не прикрепляйте его только к гипсокартону. Предпочтительным местом установки является расположение на расстоянии около 150 мм (6 дюймов) от любой стороны сети. Тросовый ограничитель должен быть по крайней мере на 150 мм (6 дюймов) короче кабельного канала.

Шнуры электропитания должны быть маслостойкими, экранированными, гибкими и иметь массу не меньше кабелей с обычной полихлоропреновой или аналогичной оболочкой из синтетического эластомера. Должен использоваться изолированный медный провод с параметрами 600 В и 90 °С. Для отрезков длиной более 15,24 м (50 футов) следует использовать следующий по величине размер провода. Для устройств с маркировкой SE требуется использование провода минимального размера 6 мм с заделкой в клеммной колодке.

4-3

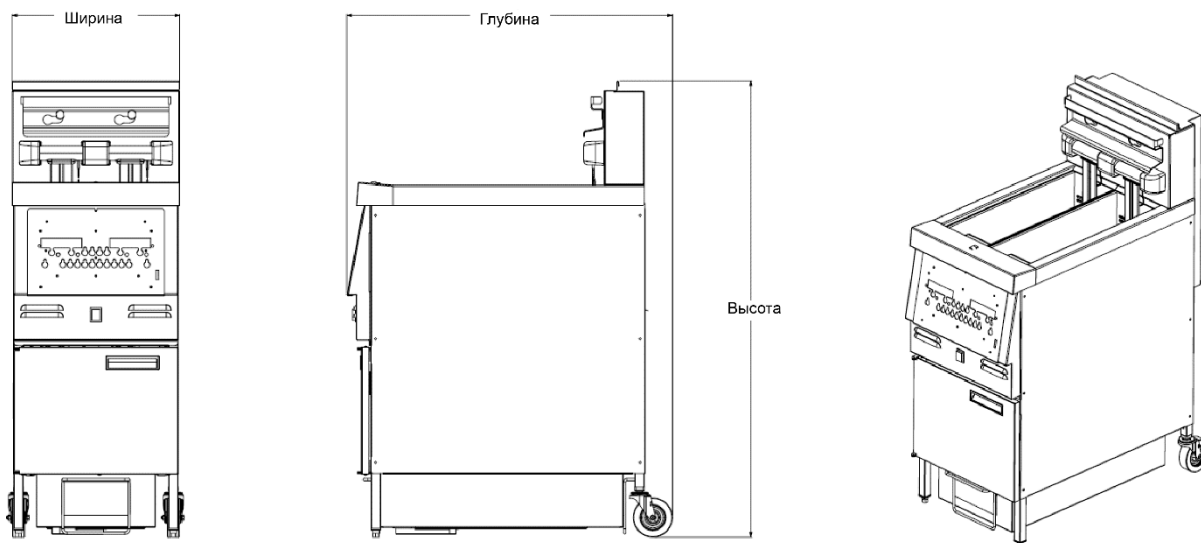


УВЕДОМЛЕНИЕ

Ролики регулируются до уровня

2-9b ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ

Габаритные размеры для модели 071 / 171 с одной емкостью:



Смонтированная:	
Ширина	17,08 дюйма (434 мм)
Глубина	33,13 дюйма (842 мм)
Высота	46,425 дюйма (1180 мм) Регулируется вверх до 0,800 дюйма (20 мм)
Вес	243 фунта (110 кг)
В упаковке:	
Ширина	21,70 дюйма (551 мм)
Глубина	36,13 дюйма (918 мм)
Высота	53,60 дюйма (1361 мм)
Вес	135 кг (298 фунтов)
Электрические характеристики:	
Напряжение, В	220/380
Кол-во фаз	3
Частота тока, Гц	50
Мощность, кВт	14
Сила тока, А	24,3
Провода	3NG
Объем масла:	
На отдельную емкость	10 фунтов или 9,0 кг

РАЗДЕЛ 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3-1. КОМПОНЕНТЫ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ

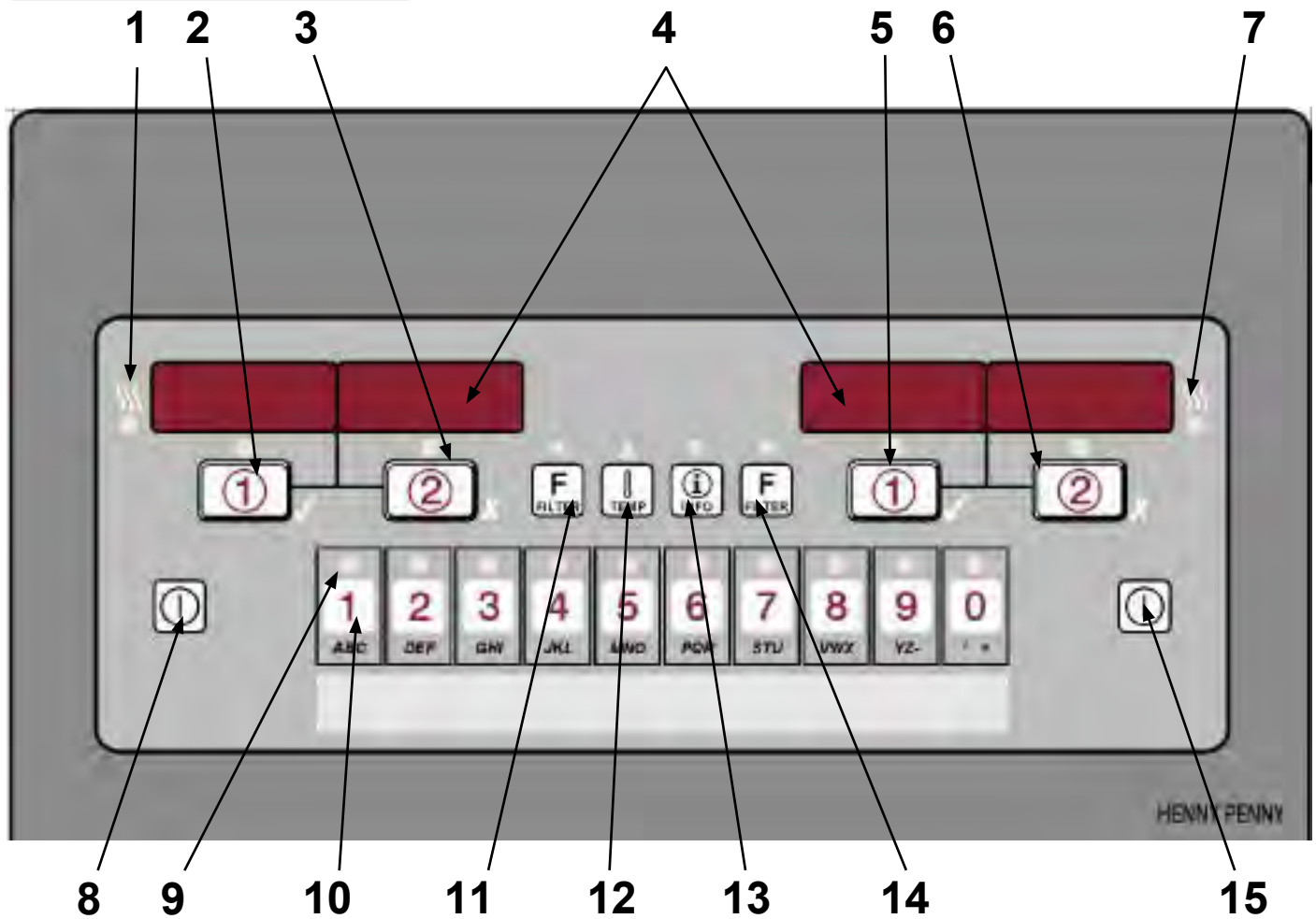


Рис. 3-1

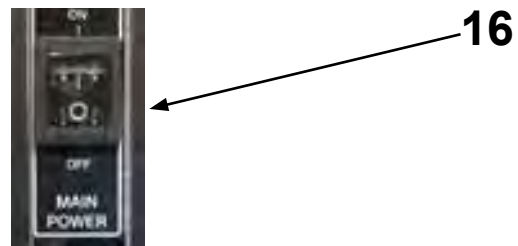











Рис. 3-2

**3-1
КОМПОНЕНТЫ СИСТЕМЫ
УПРАВЛЕНИЯ
(продолжение)**

См. рис. 3-1 и 3-2, а также описание функций ниже.
Версия системы управления 1.20.

Рис. №	Поз. №	Описание	Назначение
3-1	1		Данная светодиодная лампа светится при отправке системой управления команды нагревания левой обжарочной емкости (емкостей) с включением нагревательных элементов и нагревом масла
3-1	2		В ходе нормальной эксплуатации нажимайте данную кнопку для запуска и останова циклов готовки в левой корзине, для изменения отображаемого названия продукта и для установки символа ✓ индикации YES (Да) или подтверждения
3-1	3		В ходе нормальной эксплуатации нажимайте данную кнопку для запуска и выключения циклов готовки в левой корзине, для изменения показываемого названия продукта, а также для установки символа X с целью выбора ответа NO (Нет) или отмены действий
3-1	4	Цифровой дисплей	Цифровой дисплей показывает коды продуктов, обратный отсчет таймера во время циклов готовки, сообщения во время режимов фильтрации (очистки масла), выбранные пункты в режиме программирования, температуру масла после нажатия  и коды ошибок (возможен выбор из нескольких пользовательских языков)
3-1	5		В ходе нормальной эксплуатации нажимайте данную кнопку для запуска и выключения циклов готовки в правой корзине, для изменения показываемого названия продукта, для подтверждения сообщений во время режимов фильтрации (очистки масла), а также для установки символа ✓ индикации YES (Да) или подтверждения
3-1	6	 	В ходе нормальной эксплуатации нажимайте данную кнопку для запуска и выключения циклов готовки в правой корзине, для изменения показываемого названия продукта, а также, для установки символа X с целью выбора ответа NO (Нет) или отмены действий
3-1	7		Данная светодиодная лампа светится при отправке системой управления команды нагревания правой обжарочной емкости (емкостей) с включением нагревательных элементов и нагревом масла
3-1	8		Нажимайте для включения и выключения нагревательной системы левой обжарочной емкости (емкостей)
3-1	9		Светодиодные лампы кнопок включаются при выборе определенного продукта
3-1	10		Нажмите для выбора требуемого продукта, для вставки букв под кнопкой во время присвоения названия продукту в режиме программирования

**3-1
КОМПОНЕНТЫ
СИСТЕМЫ
УПРАВЛЕНИЯ
(продолжение)**

Рис. №	Поз.	Описание	Назначение
3-1	11 / 14		Используются в режиме программирования и очистки масла, а также в качестве стрелок ◀ или ▶; нажмите для просмотра указанных ниже статистических данных очистки масла: а. количество циклов готовки до появления запроса на выполнение очистки масла б. время и дата предыдущей очистки масла
3-1	12		Используются в режиме программирования и очистки масла, а также в качестве стрелки ▲; нажмите для просмотра указанных ниже статистических данных температуры: а. фактическая температура масла в каждой обжарочной емкости б. заданная температура для каждой обжарочной емкости
3-1	13		Используется в режимах программирования; также используется в качестве стрелки ▼; нажмите для просмотра указанных ниже информационных и статистических данных фритюрницы: а. информация о времени изменения температуры для каждой обжарочной емкости б. выбранные основные и дополнительные языки отображения
3-1	15		Нажмите для включения и выключения нагревательной системы правой обжарочной емкости (емкостей)
3-2	16		Установка выключателя питания в положение ON (Вкл.) подает электропитание к системе управления

ПРАВЫЕ РАЗДЕЛЬНЫЕ ОБЖАРОЧНЫЕ ЕМКОСТИ

Для компенсации недостатка места рукоятки сливного и возвратного клапанов расположены по другому во фритюрницах с раздельными обжарочными емкостями в крайней правой стороне фритюрницы. См. фото ниже.

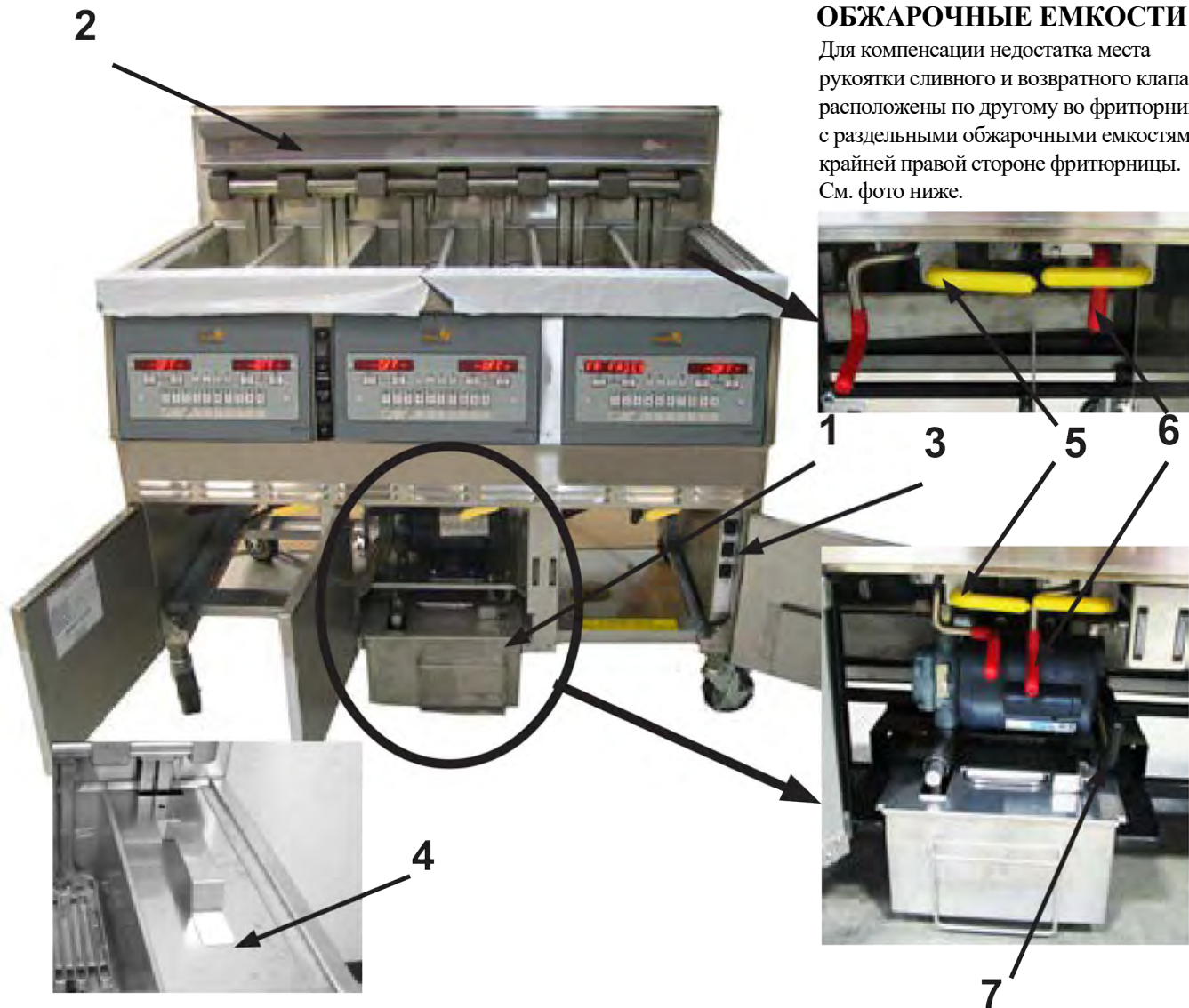



Рис. 3-4

Рис. №	Элемент № 1	Описание	Назначение
3-4	1	Сливной лоток с фильтром	Масло сливается в данный лоток с последующей прокачкой через фильтры с целью продления срока использования масла
3-4	2	Стойка для корзин	На данной стойке развешиваются неиспользуемые корзины или корзины, предназначенные для слива продукта после цикла готовки
3-4	3	Защитные термореле	Сброс защитных термореле для каждой емкости
3-4	4	Крышки обжарочных емкостей	Закрывают неиспользуемые емкости
3-4	5	Рукоятки клапанов очистки масла	Желтые рукоятки открывают и закрывают клапан очистки масла при перекачке масла в обжарочную емкость
3-4	6	Рукоятки сливных клапанов	Красные рукоятки открывают и закрывают сливные клапаны.
3-4	7	Рукоятка клапана очистки	Поверните черную рукоятку в положение готовки (открыт) во время работы и в положение очистки масла (закрыт - показано выше) во время очистки масла.

**3-9
ПЕРЕХОД ОТ
ОТДЕЛЬНОГО
ДИСПЛЕЯ НА
ДИСПЛЕЙ ДЛЯ
НЕСКОЛЬКИХ
ПРОДУКТОВ**

После первоначального запуска система управления показывает запрос на подтверждение параметров фритюрницы.

При включенном основном выключателе на обоих дисплеях показывается надпись OFF (Выкл.). Нажмите кнопку  на любой стороне для появления на дисплеях запросов *SETUP* (Настройка) и *MODE* (Режим), сменяющихся на сообщения LANGUAGE (Язык) на левом дисплее и ENGLISH (Английский) на правом.

Используйте кнопки ◀ и ▶ для изменения языка на FRANCAIS, CAN FREN, ESPANOL, PORTUG, DEUTSCHE, SVENSKA или РУССКИЙ.

Нажмите кнопку ▼ для перехода к другим параметрам, включая указанные ниже:

- ZONE (ЗОНА) - США, ЕВРОПА, КИТАЙ, ДРУГАЯ
- TEMP FORMAT (формат температуры) - °F или °C
- TIME FORMAT (формат времени) - 12-час. или 24-час.
- ENTER TIME (ввод времени) - время суток (используйте кнопки продуктов)
- ENTER TIME (ввод времени) - AM или PM
- DATE FORMAT (формат даты) - США или международный
- ENTER DATE (ввод даты) - текущая дата (используйте кнопки продуктов)
- FRYER TYPE (тип фритюрницы) - GAS (газовая) или ELEC (электрическая)
- VAT TYPE (тип обжарочной емкости) - FULL (цельная) или SPLIT (раздельная)
- CONTROL POSITION (положение органов управления) - 1; 2; 3; 4 (слева направо)
- DAYLIGHT SAVING TIME (переход на летнее время) - 1. ВЫКЛ; 2. США (2007 год и позднее); 3. ЕВРО; 4. FSA (США до 2007 года), 5. МЕКСИКА, 6. АВСТРАЛИЯ, 7. НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ, 8. ЧИЛИ.
- SETUP COMPLETE (настройка завершена)

Если не обозначено иначе, использование кнопок ◀ или ▶ приводит к изменению параметра.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Вход в режим настройки также возможен с 1-го уровня программирования. См. раздел 4-4.

**3-10
ПЕРЕХОД С
ДИСПЛЕЯ С ДЛЯ
НЕСКОЛЬКИХ**



Рис. 1



Рис. 2



Рис. 3


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уровень масла должен всегда быть выше нагревательных элементов во время нагревания фритюрницы и на уровне датчиков уровня масла в задней части обжарочной емкости. Несоблюдение этих указаний может привести к возникновению пожара и (или) повреждению фритюрницы. Твердое масло не рекомендуется и может вызвать засор и неисправность насосов.


1. В открытой фритюрнице рекомендуется использовать высококачественное масло для жарки. Некоторые низкокачественные масла отличаются высоким содержанием влаги, являющимся причиной пенообразования и перекипания масла.



Используйте защитные перчатки во избежание тяжелых ожогов при наливке горячего масла в обжарочную емкость. Масло и все контактирующие с маслом металлические поверхности нагреты до очень высокой температуры; остерегайтесь разбрызгивания.

2. Объемы масла:
Полноразмерные емкости = 18,3 л/16,5 кг (19,3 кварты/37,8 фунта)
Раздельные емкости = 9,5 л/8,5 кг (10 кварт/18,7 фунта).
Во всех обжарочных емкостях имеются 2 отметки уровня на задней стенке, верхняя отметка указывает требуемый уровень нагретого масла. Рис. 1 и 2.
3. Поместите в емкость стойку для корзин. Рис. 3.
4. Помещайте твердое масло в емкость до отметки нижнего уровня (рис. 1 и 2). Нажмите  для включения нагрева, и масло медленно расплавится. Добавляйте масло как требуется, чтобы нагретое масло находилось на верхней отметке уровня. См. рис. 1 и 2.

**3-4
УТРЕННИЕ
ПРОЦЕДУРЫ
ЗАПУСКА**

1. Убедитесь в заполнении обжарочной емкости маслом до требуемого уровня.
2. Установите выключатель питания в положение ON (ВКЛ.) и нажмите  для включения нагрева требуемой обжарочной емкости. В случае появления на дисплее сообщения IS POT FILLED? (Емкость заполнена?) убедитесь в правильности уровня масла (см. раздел 3-3) с последующим нажатием кнопки √ для выбора ответа YES (Да).

Устройство автоматически переключится в цикл расплавления, пока температура масла не достигнет 82 °C (180 °F), после чего цикл расплавления будет автоматически завершен.

УВЕДОМЛЕНИЕ

По мере необходимости режим расплавления может быть пропущен нажатием и удерживанием кнопки √ или X в течение 5 секунд.

На дисплее системы управления появятся сообщения EXIT MELT (Выход из режима расплавления) и YES NO (Да/Нет). Нажмите кнопку √ для выбора ответа YES (Да) и непрерывного нагрева обжарочной емкости до достижения заданной температуры.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Запрещается пропускать цикл расплавления, за исключением случаев расплавления достаточного количества масла для покрытия всех нагревательных элементов. Пропускание цикла расплавления до момента полного покрытия всех нагревательных элементов может привести к избыточному дымлению масла или возникновению пожара.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ В КОРЗИНАХ ИЗБЫТОЧНОЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТА ИЛИ ПРОДУКТ С КРАЙНЕ ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ВЛАГИ. 3 ФУНТА (1,4 КГ) МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТА НА ПОЛНОРАЗМЕРНУЮ ЕМКОСТЬ И 1 1/2 ФУНТА (0,68 КГ) НА РАЗДЕЛЬНУЮ ЕМКОСТЬ. НЕСОБЛЮДЕНИЕ ЭТИХ УКАЗАНИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПЕРЕЛИВАНИЮ МАСЛА ИЗ ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ И СЕРЬЕЗНЫМ ОЖОГАМ, ТРАВМАМ, ПОЖАРУ И (ИЛИ) ПОВРЕЖДЕНИЮ ИМУЩЕСТВА.

**3-5
ГОТОВКА С
ОТДЕЛЬНЫМ
ДИСПЛЕЕМ**

Отдельный дисплей означает, что один продукт всегда отображается на дисплее конкретной обжарочной емкости.

1. По окончании цикла расплавления на дисплее будет мигать сообщение LOW TEMP (Низкая температура) до достижения заданной температуры. Запуск цикла готовки невозможен при показе сообщения LOW TEMP (Низкая температура) на дисплее. По достижении заданной температуры на дисплее появится название продукта, например: NUGGETS (Кусочки курицы в панировке), после чего продукт можно будет опустить в масло.
2. Нажмите кнопку таймера  или .
3. На дисплее появится название приготавливаемого продукта (например: NUG (Кусочки курицы в панировке) с показом обратного отсчета таймера.


УВЕДОМЛЕНИЕ



Может сработать сигнализация тревога, указывая на необходимость, например, встряхивания корзины.

4. По завершении цикла готовки подается звуковой сигнал и на дисплее появляется надпись PULL (Вынуть продукт).
5. Нажмите кнопку таймера под надписью PULL (Вынуть продукт) для выключения звукового сигнала и поднимите корзину из обжарочной емкости.
6. В случае установки таймера качества (выдерживания продукта) обратный отсчет заданного периода начинается автоматически после нажатия пользователем кнопки таймера с целью завершения цикла готовки. В ходе выполнения обратного отсчета таймером качества на дисплее показывается трехзначная аббревиатура продукта, сменяющаяся сообщением «Qn», где «n» - количество оставшихся минут. Пример: FRY / Q5 / FRY / Q5 / FRY / Q4 и т. д.

По завершении обратного отсчета таймера системой управления подается короткий звуковой сигнал и на дисплее показывается надпись QUAL (Кач.), сменяющаяся трехзначным кодом продукта: QUAL / FRY / QUAL / FRY. Для отмены обратного отсчета нажмите кнопку таймера.






УВЕДОМЛЕНИЕ

Для изменения продукта, готовящегося с использованием отдельного дисплея, нажмите кнопку требуемого продукта, например:  и на дисплее отобразится «<<<< >>>>».

Затем нажмите и удерживайте (в течение 5 секунд) кнопку таймера  или  для обжарочной емкости, которая будет использоваться. На дисплее появится название продукта, например: HASH BRN (Картофельные оладьи).

**3-6
ГОТОВКА С
ДИСПЛЕЕМ ДЛЯ
НЕСКОЛЬКИХ
ПРОДУКТОВ**




При использовании дисплея для нескольких продуктов необходимо производить выбор продукта перед началом цикла готовки в определенной обжарочной емкости.

1. По окончании цикла расплавления на дисплее будет мигать сообщение LOW TEMP (Низкая температура) до достижения заданной температуры. Далее на дисплее появится сообщение «-----».
2. Нажмите кнопку продукта, например:  после чего продукт можно будет опустить в масло.
3. На дисплее будет показываться сообщение FR FRIES (Картофель фри). Если на дисплее отображается «<<<< >>>>», температура масла для этого продукта является неправильной. Выберите другой продукт или нажмите и удерживайте кнопку  или  в течение 5 секунд.
4. Нажмите кнопку таймера  или .
5. По завершении цикла готовки подается звуковой сигнал и на дисплее появляется надпись PULL (Вынуть продукт).
6. Нажмите кнопку таймера под надписью PULL («Вынуть продукт») для выключения звукового сигнала. На дисплее появится сообщение «-----», или если был запрограммирован таймер качества (время выдерживания), на дисплее отображается счетчик таймера (см. шаг 6, раздел 3-5).




**3-7
СМЕНА МЕНЮ
ЗАВТРАКА НА МЕНЮ
ОБЕДА И МЕНЮ
ОБЕДА НА МЕНЮ
ЗАВТРАКА**

В ходе данной процедуры выполняется изменение продукта, готовящегося в обжарочной емкости с отдельным дисплеем.

Смена меню завтрак на меню обеда

1. Нажмите кнопку продукта, например: 
2. На дисплее будет показываться «<<<< >>>>».
3. Нажмите и удерживайте кнопку таймера  или  в течение 5 секунд до показа на дисплее сообщения FR FRIES (Картофель фри).

Смена меню обеда на меню завтрак




1. Нажмите кнопку продукта, например: 
2. На дисплее будет показываться «<<<< >>>>».
3. Нажмите и удерживайте кнопку таймера  или  в течение 5 секунд до показа на дисплее сообщения HASH BRN (Картофельные оладьи).

УВЕДОМЛЕНИЕ

Во время цикла готовки: при неудавшейся попытке изменения продукта для отдельного дисплея или дисплея для нескольких продуктов, это значит, что настройки температуры для продуктов не являются одинаковыми. Дождитесь завершения цикла готовки и выполните процедуру изменения.



**3-8
ПЕРЕХОД С
ДИСПЛЕЯ ДЛЯ
НЕСКОЛЬКИХ
ПРОДУКТОВ НА
ОТДЕЛЬНЫЙ
ДИСПЛЕЙ**

При показе на дисплее строки «-----» в режиме дисплея для нескольких продуктов и с возможностью смены на отдельный дисплей

1. Нажмите кнопку продукта, например: .
2. На дисплее показывается сообщение FR FRIES (Картофель фри) при соответствии настройки температуры обжарочной емкости выбранному продукту. В противном случае, показывается строка символов «<<<<>>>>».
3. Нажмите и удерживайте кнопку таймера  или  5 секунд, пока не прозвучит сигнал системы управления.
4. Отпустите кнопку таймера и на дисплее появится сообщение FR FRIES (Картофель фри) в качестве подтверждения смены на отдельный дисплей.

**3-9
ПЕРЕХОД ОТ
ОТДЕЛЬНОГО
ДИСПЛЕЯ НА
ДИСПЛЕЙ ДЛЯ
НЕСКОЛЬКИХ
ПРОДУКТОВ**






Данная простая процедура всегда выполняется успешно (без ошибок) в связи с отсутствием попыток изменения настройки температуры.

1. Нажмите и удерживайте кнопку таймера  или  5 секунд, пока не прозвучит сигнал системы управления.
2. Отпустите кнопку таймера и на дисплее будет показываться «-----» в качестве подтверждения смены на режим дисплея для нескольких продуктов.

**3-10
ПЕРЕХОД С
ДИСПЛЕЯ С
ДИСПЛЕЕМ ДЛЯ
НЕСКОЛЬКИХ
ПРОДУКТОВ НА
ДИСПЛЕЙ ДЛЯ
НЕСКОЛЬКИХ
ПРОДУКТОВ С
РАЗЛИЧНЫМИ
ЗАДАННЫМИ
ТЕМПЕРАТУРАМИ**

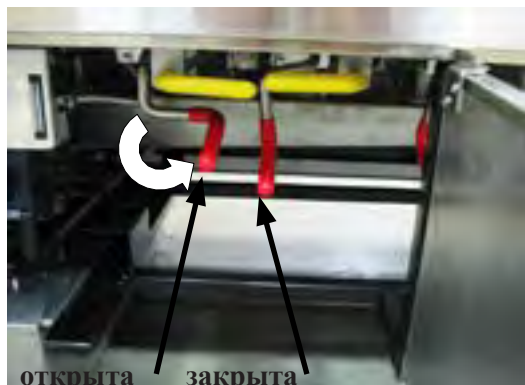
УВЕДОМЛЕНИЕ

Только продукты, запрограммированные на эту заданную температуру можно будет выбрать для готовки.

1. Нажмите кнопку продукта, например: .
2. На дисплее показывается сообщение FR FRIES (Картофель фри) при соответствии настройки температуры обжарочной емкости выбранному продукту. В противном случае, показывается строка символов «<<<<>>>>».
3. Нажмите и удерживайте кнопку таймера  или  5 секунд, пока не прозвучит сигнал системы управления.
4. Отпустите кнопку таймера и на дисплее появится сообщение FR FRIES (Картофель фри) в качестве подтверждения смены на режим отдельного дисплея.
5. Нажмите и удерживайте кнопку таймера  или  5 секунд, пока не прозвучит сигнал системы управления.
6. Отпустите кнопку таймера и на дисплее будет показываться «-----», указывая, что изменение было сделано в режиме дисплея для нескольких продуктов, с использованием настройки температуры для картофеля фри, в данном примере.

**3-11
БЫСТРАЯ
ОЧИСТКА МАСЛА**

**РУКОЯТКА СЛИВНОГО
КЛАПАНА**

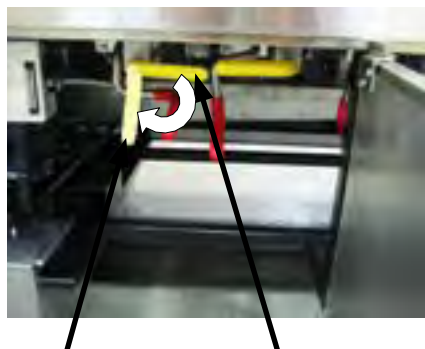


РУКОЯТКА КЛАПАНА




Положение очистки (закрыта)

**РУКОЯТКА
ВОЗВРАТНОГО
КЛАПАНА**



открыта закрыта

1. Нажмите и удерживайте кнопку  (с любой стороны) до появления на дисплее сообщения 1.QUICK FILTER? (1.Быстрая очистка) YES NO (Да/Нет). Если очистка не требуется, нажмите кнопку X и фритюрница возобновит нормальную работу.
2. Проверка фильтровального лотка: При необходимости очистки масла нажмите кнопку √ для выбора YES (Да) и на дисплее появится сообщение DRAIN PAN READY? (Сливной лоток готов?) и YES NO (Да/Нет). Убедитесь, что сливной фильтровальный лоток вставлен на место и что крышка фильтровального лотка находится на нем.
ПРИМЕЧАНИЕ. Для твердого жира на отдельных устройствах установлены клапаны очистки. Выполните шаг 3, если имеется клапан очистки, в противном случае продолжайте выполнение шага 4.
3. На дисплее отображается CLOSE PURGE VALVE (Закреть клапан очистки) и CONFIRM (Подтвердить). Поверните черную рукоятку клапана очистки в положение очистки масла (закрытое) и нажмите кнопку √.
ПРИМЕЧАНИЕ. Это сообщение отображается только если в настройках устройства активирована опция твердого жира. Предпочтительным является использование жидкого кулинарного масла.
4. Нажмите кнопку √ и на дисплее появится сообщение SKIM VAT (Спустить масло из обжарочной емкости), сменяющееся на CONFIRM (Подтвердить) и YES NO (Да/Нет). После спуска крошек с верха масла нажмите кнопку √ для выбора ответа YES (Да) и на дисплее появится сообщение *OPEN RED DRAIN VALVE* (Откройте красный сливной клапан). Поверните красную рукоятку слива в положение открытого слива, на дисплее появится сообщение DRAINING (Выполняется слив) и масло будет слито из емкости.

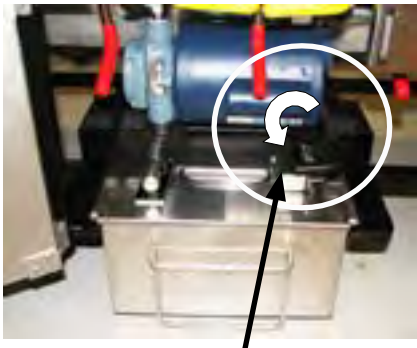


Чтобы не переполнить сливной лоток, сливайте только 1 обжарочную емкость за раз. Сливной лоток вмещает масло из 1 цельной или 2 отдельных обжарочных емкостей. Переполнение сливного лотка может стать причиной скользких полов и привести к травмам.

5. На дисплее отображается VAT EMPTY (Емкость пуста) и CONFIRM (Подтвердить). Убедитесь, что слив свободен и емкость пуста. Нажмите кнопку √.
6. На дисплее отображается OPEN YELLOW RETURN VALVE (Открыть желтый возвратный клапан) и CONFIRM (Подтвердить). Поверните желтую рукоятку возвратного клапана вниз, чтобы открыть клапан и запустить насос, а затем нажмите кнопку √. Теперь на дисплее появится сообщение WASHING (Мойка) и начнется процедура очистки масла.
7. После завершения процесса очистки масла на дисплее отобразится сообщение *CLOSE DRAIN* (Закреть слив). Поверните красную рукоятку слива, чтобы закрыть слив, на дисплее появится надпись FILLING (Заполнение) и емкость заполнится маслом.
8. После заполнения обжарочной емкости на дисплее появится сообщение IS POT FILLED (Емкость заполнена) и YES NO (Да/Нет). Убедитесь, что емкость заполнена и нажмите кнопку √.

**3-11.
БЫСТРАЯ
ОЧИСТКА МАСЛА
(продолжение)**

**РУКОЯТКА КЛАПАНА
ОЧИСТКИ**



Положение готовки (открытое)

9. На дисплее отображается CLOSE RETURN VALVE (Закреть возвратный клапан) и CONFIRM (Подтвердить). Подождите в течение 10-15 минут, пока не исчезнут пузыри масла, и затем закройте желтую рукоятку возвратного клапана. Нажмите кнопку √, и система управления вернется к нормальной работе.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для твердого жира на отдельных устройствах установлены клапаны очистки. Выполните шаг 10, если доступен клапан очистки, в противном случае продолжайте выполнение шага 3-12.

10. На дисплее отображается OPEN BLACK PURGE VALVE (Открыть черный клапан очистки) и CONFIRM (Подтвердить).

ПРИМЕЧАНИЕ. Это сообщение отображается только если в настройках устройства активирована опция твердого жира. Предпочтительным является использование жидкого кулинарного масла.

ВАЖНО. Оставьте клапан очистки в закрытом положении, если требуется выполнить очистку масла в других обжарочных емкостях. Нажмите кнопку √ и оставьте рукоятку клапана очистки в положении очистки масла (закрытом); повторите перечисленные выше действия.

После того как очистка масла была выполнена для всех емкостей, нажмите кнопку √.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Чтобы обеспечить надлежащее заполнение обжарочной емкости, следует не реже одного раза в день очищать фильтровальный лоток, заменять фильтрующую прокладку и проверять состояние уплотнительных колец фильтровального лотка.

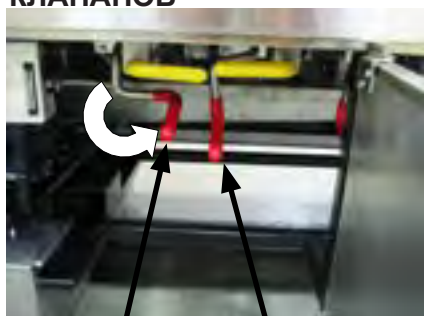
**3-12
ЕЖЕДНЕВНАЯ
ОЧИСТКА
МАСЛА**



Наденьте средства индивидуальной защиты. Обязательно используйте утвержденные средства индивидуальной защиты, включая фартук, лицевую маску и перчатки. Категорически запрещается начинать очистку масла без защитной одежды. Горячее масло может стать причиной тяжелых ожогов.

1. Проверка фильтровального лотка: При первой ежедневной очистке масла следует устанавливать новую фильтрующую прокладку. Эта прокладка может использоваться весь оставшийся день, кроме обжарочных емкостей для рыбы. После очистки масла в емкости для рыбы НЕОБХОДИМО сменить фильтрующую прокладку. Убедитесь, что сливной фильтровальный лоток вставлен на место и что крышка фильтровального лотка находится на нем.
 2. **Убедитесь, что масло горячее:** Наилучшие результаты достигаются при очистке кулинарного масла при нормальной температуре жарки. Нажмите для отключения нагрева емкости, в которой выполняется очистка масла.
 3. Нажмите и удерживайте кнопку (с любой стороны) до появления на дисплее сообщения 1.QUICK FILTER? (1.Быстрая очистка?).
 4. Нажмите и отпустите кнопку и на дисплее появится сообщение 2.MAINT FILTER? (2. Ежедн. очистка?).
 5. Нажмите кнопку для выбора ответа YES (Да) и на дисплее появится сообщение DRAIN PAN READY? (Сливной лоток готов?) Убедитесь, что сливной лоток и крышка находятся на месте и нажмите кнопку . На дисплее появится сообщение MNT FLTR (Ежедн. очистка) и YES NO (Да/Нет).
- ПРИМЕЧАНИЕ. Для твердого жира на отдельных устройствах установлены клапаны очистки. Выполните шаг 6, если доступен клапан очистки, в противном случае перейдите к шагу 7.
6. На дисплее отображается CLOSE PURGE VALVE (Закрывать клапан очистки), а затем CONFIRM (Подтвердить). Поверните черную рукоятку клапана очистки, чтобы закрыть клапан, и нажмите .
 7. Нажмите кнопку для выбора ответа YES (Да) и на дисплее появится сообщение OPEN DRAIN (Откройте сливной клапан). Поверните красную рукоятку слива, чтобы открыть слив, и на дисплее появится сообщение DRAINING (Производится слив), а масло сольется из обжарочной емкости. Иначе, нажмите кнопку X для выбора ответа NO (Нет) и возврата системы управления к нормальной работе.
 8. После слива масла из обжарочной емкости используйте подъемник и поднимите шарнирный элемент для очистки дна обжарочной емкости. Рис. 1.

**РУКОЯТКИ СЛИВНЫХ
КЛАПАНОВ**



открыта закрыта



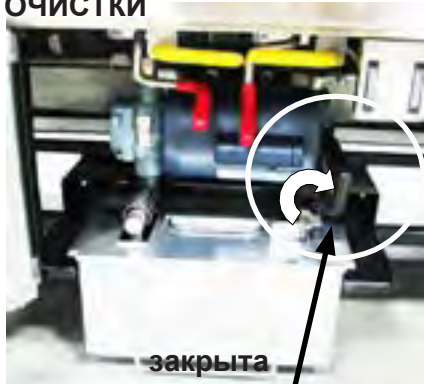
Рис. 1



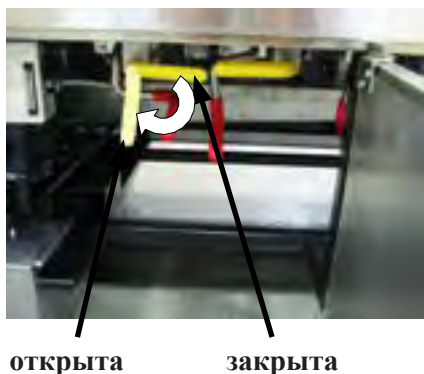
Используйте защитную спецодежду или перчатки при подъеме нагревательного элемента. Элемент может быть горячим и причинить ожоги.

**3-12
ЕЖЕДНЕВНАЯ
ОЧИСТКА МАСЛА
(продолжение)**

**РУКОЯТКА КЛАПАНА
ОЧИСТКИ**



**РУКОЯТКА
ВОЗВРАТНОГО
КЛАПАНА**



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не вставляйте подъемник в центр нагревательных элементов, рядом с колбой термореле, чтобы не повредить ее.

- Используйте скребок, нейлоновую мочалку и небольшое количество средства Fryer Cleanser для очистки внутренней поверхности емкости. Проявляйте осторожность во избежание повреждения датчиков.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не используйте стальную мочалку, иные абразивные материалы или чистящие средства, содержащие хлор, бром, йод или аммиак, поскольку они могут повредить компоненты из нержавеющей стали и сократить срок службы устройства.

Не используйте для очистки устройства струю воды под напором (напорный распылитель) во избежание повреждения компонентов.


- После очистки обжарочной емкости на дисплее появится сообщение SCRUB VAT COMPLETE? (Чистка обжарочной емкости завершена?) CONFIRM (Подтвердить). Нажмите кнопку ✓ для выбора YES (Да), на дисплее появится сообщение OPEN YELLOW RETURN VALVE TO WASH VAT (Открыть желтый возвратный клапан для мойки емкости) и CONFIRM (Подтвердить).
- Опустите элемент, поверните желтую рукоятку возвратного клапана, чтобы открыть клапан, и нажмите кнопку ✓. На дисплее появится надпись WASHING (Мойка). Масло будет циркулировать по обжарочной емкости, и по завершении цикла мойки на дисплее появится надпись CLOSE DRAIN (Закрыть слив). Поверните красную рукоятку слива, чтобы закрыть слив, и на дисплее появится надпись IS POT FILLED? (Емкость заполнена?) и YES NO (Да/Нет).
- После заполнения емкости нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится надпись CLOSE RETURN VALVE (Закрыть возвратный клапан) и CONFIRM (Подтвердить). Используя желтую рукоятку, закройте возвратный клапан, нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится надпись OPEN RED DRAIN VALVE (Открыть красный сливной клапан). Поверните красную рукоятку, чтобы открыть слив, на дисплее появится надпись RINSING (Промывка), и масло будет слито из емкости, промывая ее. По завершении цикла промывки на дисплее появится сообщение RINSE AGAIN? (Промыть снова?) и YES NO (Да/Нет).
- Нажмите кнопку ✓ для выбора ответа YES (Да) при необходимости запуска еще одного цикла промывки, иначе нажмите кнопку X для выбора ответа NO (Нет). На дисплее появится надпись OPEN YELLOW RETURN VALVE TO POLISH? (Открыть желтый возвратный клапан для тонкой очистки?) и CONFIRM (Подтвердить).
- Поверните желтую рукоятку возвратного клапана, чтобы открыть клапан. Будет выполнена «тонкая» очистка масла циркуляцией через систему фильтрации, и на дисплее появится надпись 5:00 STOP POLISH (5:00 Остановить тонкую очистку). При необходимости нажмите кнопку ✓ для прекращения тонкой очистки до завершения 5-минутного цикла.
- По завершении цикла тонкой очистки на дисплее появится сообщение CLOSE DRAIN (Закрыть слив). Поверните красную рукоятку слива, чтобы закрыть слив, на дисплее появится надпись FILLING (Заполнение) и емкость заполнится маслом. Не отключайте заполнение маслом, пока не появятся пузырьки. Дождитесь исчезновения пузырьков в течение примерно 15 секунд, чтобы все масло было слито из лотка.

ПРИМЕЧАНИЕ. После заполнения емкости и появления пузырьков воздуха нажмите кнопку-галочку для продолжения, появится надпись Is Pot Filled? (Емкость заполнена?).

**3-12
ЕЖЕДНЕВНАЯ
ОЧИСТКА МАСЛА
(продолжение)**

16. По завершении заполнения на дисплее появится надпись IS POT FILLED (Емкость заполнена) YES NO (Да/Нет). Нажмите кнопку √, на дисплее появится надпись CLOSE RETURN VALVE (Закрыть возвратный клапан) и CONFIRM (Подтвердить).
17. Поверните желтую рукоятку возвратного клапана, чтобы закрыть клапан, и нажмите кнопку √. На дисплее появится надпись OPEN BLACK PURGE HANDLE (Открыть черный клапан очистки) и CONFIRM (Подтвердить).

ПРИМЕЧАНИЕ. Для твердого жира на отдельных устройствах установлены клапаны очистки. Выполните шаг 17, если имеется клапан очистки, в противном случае продолжайте выполнение шага 18.

18. Закройте черную рукоятку клапана очистки и нажмите кнопку √. Проверьте уровень масла в емкости и при необходимости долейте свежее масло, чтобы уровень масла доходил до верхней отметки в емкости,
19. Нажмите  чтобы включить нагрев и продолжить готовку.

**3-13
УТИЛИЗАЦИЯ МАСЛА
ИЗ ОБЖАРОЧНОЙ
ЕМКОСТИ ПРИ
ПОМОЩИ ТЕЛЕЖКИ
ДЛЯ УТИЛИЗАЦИИ**



Рис. 1



Рис. 2



Рис. 3

1. Откройте центральную дверцу, отожмите фиксатор сливного лотка и вытяните узел сливного лотка из-под фритюрницы.
2. Отожмите крышку тележки для утилизации и откройте ее. Закатите тележку для утилизации под фритюрницу. Рис. 2 и 23.
3. Откройте слив, используя красную рукоятку слива, и слейте масло из емкости.
4. После опорожнения емкости закройте сливной клапан, выкатите тележку для утилизации из-под фритюрницы и установите на место узел фильтровального лотка.

**3-14
ЗАМЕНА
ФИЛЬТРУЮЩЕЙ
ПРОКЛАДКИ**



Рис. 1



Рис. 2

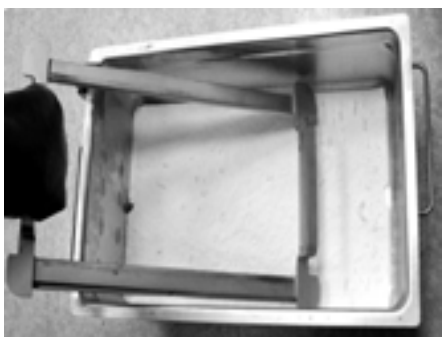


Рис. 4

Для обеспечения надлежащей перекачки масла необходимо заменять фильтрующую прокладку (или бумажный фильтр) и очищать фильтровальный лоток как минимум один раз в день.

Однако при 24-часовом режиме эксплуатации фритюрницы фильтрующую прокладку следует заменять два раза в день.

1. При пустом сливном лотке откройте дверцу, отожмите фиксатор сливного лотка и вытяните узел сливного лотка. Рис. 1.



Этот лоток может быть горячим! Используйте защитную спецодежду или перчатки во избежание тяжелых ожогов.

Будьте осторожны при перемещении заполненного маслом фильтровального лотка, чтобы не допустить разбрызгивания и ожогов.

2. Снимите крышку сливного лотка. Рис. 2.
3. Снимите корзину для сбора крошек со сливного лотка. Очистите корзину для сбора крошек от крошек и масла. Промойте корзину для сбора крошек при помощи мыльного раствора и тщательно прополоскайте горячей водой. Рис. 3.
4. Снимите стопорное кольцо фильтрующей прокладки и тщательно промойте мыльным раствором. Прополоскайте горячей водой. Рис. 4.

**ЗАМЕНА
ФИЛЬТРУЮЩЕЙ
ПРОКЛАДКИ
(продолжение)**



Рис. 5

5. Вытяните фильтрующую прокладку из лотка и утилизируйте. Рис. 5.



Рис. 6

6. Извлеките нижний сетчатый фильтр из лотка и тщательно промойте мыльным раствором. Прополоскайте горячей водой. Рис. 6.



Рис. 7

7. Вытрите масло и крошки со сливного лотка. Рис. 7.

УВЕДОМЛЕНИЕ

**ЗАМЕНА
ФИЛЬТРУЮЩЕЙ
ПРОКЛАДКИ
(продолжение)**



Рис. 8



Рис. 9

Промойте сливной лоток мыльным раствором и тщательно прополоскайте горячей водой.

Убедитесь в полном осушении сливного лотка, нижнего сетчатого фильтра, фильтрующей прокладки, стопорного кольца и устройства сбора крошек перед установкой фильтрующей прокладки в сливной лоток в связи с опасностью растворения прокладки водой.

8. Соберите компоненты в обратном порядке, поместив сначала нижний сетчатый фильтр в фильтровальный лоток, а затем фильтрующую прокладку, стопорное кольцо и корзину для сбора крошек.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Перед установкой фильтровального сливного лотка на место смажьте уплотнительные кольца (рис. 8) свежим, холодным маслом.

9. Вставьте фильтровальный лоток под фритюрницу, убедившись в надлежащем соединении трубки фильтра в лотке с фитингом под фритюрницей.
Рис. 9.

10. Убедитесь в надлежащем зацеплении фиксатора сливного лотка; теперь фритюрница готова к нормальной работе. Рис. 9

**3-15
СНЯТИЕ И
ОЧИСТКА СТОЙКИ
ДЛЯ КОРЗИН**



Необходимо периодически снимать и очищать стойку для корзин, расположенную на задней стенке фритюрницы.


ВНИМАНИЕ!
ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ!

Используйте защитную спецодежду или перчатки при снятии стойки для корзин. Стойка может быть горячей и стать причиной ожогов.

1. Возьмите корзину двумя руками и вытяните из пазов.
2. Произведите очистку корзины в кухонной раковине при помощи мыльного раствора. Тщательно высушите.
3. Произведите очистку участка за стойкой и установите стойку.

**3-16.
КНОПКА
СТАТИСТИКИ
ИНФОРМАЦИИ**



Информация о времени изменения температуры для каждой обжарочной емкости

1. Нажмите и отпустите кнопку  для появления надписи REC на левом дисплее и времени изменения температуры масла от 121 °C (250 °F) до 149 °C (300 °F) на правом дисплее. Например,

REC	1:05
-----	------

 означает, что потребовалась 1 минута и 5 секунд для изменения температуры масла с 121 °C (250 °F) до 149 °C (300 °F).

Выбор языка



2. Нажмите и отпустите кнопку  дважды и на левом дисплее появится основной язык, а на правом дисплее - вспомогательный. Нажатие кнопки  под требуемым языком производит выбор.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Если не было нажато ни одной кнопки в течение 5 секунд в любом из режимов показа статистики, система управления возвращается в режим нормальной работы.

**3-17.
КНОПКА
СТАТИСТИКИ
ОЧИСТКИ МАСЛА**


Количество циклов готовки до очистки масла

1. Нажмите и отпустите любую из кнопок  или  и на левом дисплее появится надпись COOKS REMAIN (Осталось циклов готовки), а на правом дисплее будет показываться число оставшихся циклов готовки до запуска следующего автоматического процесса очистки масла. Например,

REMA IN	3	6
---------	---	---


 означает: через еще 3 цикла готовки в левой обжарочной емкости система управления запросит у оператора подтверждение запуска процедуры очистки масла. Однако, для правой обжарочной емкости осталось еще 6 циклов готовки.

Время и дата


2. Нажмите кнопку  или  два раза, и на дисплеях отобразятся время и дата последнего выполнения очистки масла.

**3-18.
КНОПКА
СТАТИСТИКИ
ТЕМПЕРАТУРЫ**


Фактическая температура масла

1. Нажмите кнопку  для показа на дисплее текущей температуры масла для каждой обжарочной емкости.

Заданная температура

2. Нажмите кнопку  дважды для показа на дисплее надписи SP и значения заданной температуры (уставки) масла для каждой обжарочной емкости.

**3-19
ИНФОРМАЦИОННЫЙ
РЕЖИМ**

Этот режим собирает и сохраняет историческую информацию о рабочих характеристиках фритюрницы и оператора. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд до появления сообщений *INFO* (Инфо) *MODE* (Режим).

Нажимайте кнопки ▲ или ▼ для выполнения действий с последующим нажатием кнопки √ для просмотра статистики каждого действия.

Данный режим показывает приведенную ниже информацию:

1. **FILTER STATS** (Статистика очистки масла) - информация об очистке масла за последние 7 дней
2. **REVIEW USAGE** (Просмотр данных об использовании) - информация, собранная с момента предыдущего ручного сброса данных
3. **LAST LOAD** (Последняя загрузка) - информация о последнем цикле готовки или о цикле, выполняющемся в настоящее время

ПРИМЕЧАНИЕ. Нажмите кнопку X для выхода из информационного режима.

1. СТАТИСТИКА ОЧИСТКИ МАСЛА

Нажмите кнопку √ для выбора Filter Stats (Статистика очистки масла) с последующим нажатием кнопок ◀ и ▶ для выбора дня. Затем нажмите кнопки ▲ или ▼, чтобы просмотреть следующую статистику:

- FILTERED = количество циклов очистки масла
- FLT BPSD = количество пропущенных циклов очистки масла
- FLT AVG = среднее количество циклов готовки на партии масла

2. ДАННЫЕ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Нажмите кнопку √ для выбора Review Usage (Данные об использовании) и нажимайте кнопки ▲ или ▼ для просмотра следующей информации:

ФУНКЦИЯ	ЭКРАН ДИСПЛЕЯ
Дата предыдущего сброса данных об использовании	SINCE 8:26A 4-19-10
Общее количество циклов готовки	TOTAL COOKS 462
Количество циклов готовки, остановленных до появления сообщения PULL (Вынуть продукт)	QUIT COOK 4
Количество часов работы фритюрницы (левая) Количество часов работы фритюрницы (правая)	L ON HRS 165 R ON HRS 160
Сброс данных об эксплуатации	RESET - YES NO

3-19
ИНФОРМАЦИОННЫЙ
РЕЖИМ
(продолжение)

3. ПРЕДЫДУЩАЯ ЗАГРУЗКА

Нажмите кнопку √ для выбора Last Load (Предыдущая загрузка)
(например: -P1- = Продукт 1;

L1 = левая обжарочная емкость, 1-й продукт) и нажмите кнопку

▲ или ▼ для просмотра указанной ниже информации:



ФУНКЦИЯ	ЭКРАН ДИСПЛЕЯ	
	Продукт (приготовленное блюдо)	PRODUCT
Время и день запуска последнего цикла готовки	STARTED 10.25A	AUG-11
Фактическое истекшее время готовки (истинные секунды)	ACTUAL TIME	7:38
Заданное время готовки	PROG TIME	3:00
Макс. температура во время цикла готовки	MAX TEMP	327°F
Мин. температура во время цикла готовки	MIN TEMP	313°F
Средняя температура во время цикла готовки	AVG TEMP	322°F
Включенный нагрев (процентное значение) во время цикла готовки	HEAT ON	73%
Готовность? (Состояние фритюрницы перед запуском?)	READY?	YES

РАЗДЕЛ 4. ПРОГРАММИРОВАНИЕ 1 УРОВНЯ



4-1 ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ПРОДУКТА

Программирование 1 уровня включает указанные ниже возможности:

- Изменение параметров продукта
- Синхронизирующий сигнал АПФ (блокирует запросы FILTER NOW)
- Выполнение полной очистки обжарочной емкости
- Режим настройки фритюрницы

1. Нажмите и удерживайте кнопки  и  до появления на дисплее сообщения LEVEL - 1 (Программирование 1 уровня), сменяющегося на ENTER CODE (Ввод пароля).
2. Введите пароль 1, 2, 3, 4 (первые 4 кнопки продуктов). На дисплее появятся сообщения PRODUCT (Продукт) и SELECTN (Выбор).
3. Нажмите правую кнопку √ и на дисплее появятся сообщения SELECT PRODUCT (Выбор продукта) и «-P 1-» (например: NUGGETS).


Изменение названий продуктов

4. При помощи кнопок ◀ and ▶ прокрутите меню из 40 продуктов или выберите требуемый продукт .
5. Нажмите правую кнопку √ и название продукта (например: NUGGETS) и сообщение MODIFY (Изменить) появится на левом дисплее, а на правом дисплее появится сообщение YES/NO (Да/Нет). Нажмите кнопку √ для изменения данного продукта или нажмите кнопку X для выбора другого продукта.
6. Если была нажата кнопка √, нажмите и отпустите кнопку продукта и мигающая буква сменится на первую букву под кнопкой выбранного продукта. Например, при нажатии кнопки  мигающий символ изменится на «А».

Нажмите данную кнопку снова и мигающая буква сменится на «В». При следующем нажатии мигающая буква сменится на «С». После появления требуемой буквы на дисплее нажмите кнопку ▶ для перехода к следующей букве и повторите указанные выше действия.

Нажмите и удерживайте правую кнопку X для выхода из режима программирования или нажмите кнопку ▼ для перехода к пункту 1. COOK TIME (1. Время готовки).

Изменение параметров времени и температуры

7. Нажимайте кнопку ▼ до появления на дисплее сообщения COOK TIME (Время готовки), с последующим изменением времени (минуты/секунды, макс. 59:59) при помощи кнопок продуктов .

4-1
ИЗМЕНЕНИЕ
ПАРАМЕТРОВ
ПРОДУКТА
(продолжение)

1. Нажмите и отпустите кнопку ▼ для показа на дисплее надписи TEMP (Температура) и значения заданной температуры в правой части дисплея.

Измените температуру при помощи кнопок продуктов




. Допустимый диапазон температур находится в пределах 88 °C - 193 °C (190 °F - 380 °F).

Изменение идентификатора готовки

2. Нажимайте кнопку ▼ до появления на дисплее сообщения COOK ID (Идентификатор готовки) вместе с кодовым обозначением продукта. Например, код NUG является идентификатором наггетсов (кусочков курицы в панировке). Измените идентификатор при помощи кнопок продуктов, см. п 6 выше.


Установка сигнализации (тревога 1 и 2)

3. Нажимайте кнопку ▼ и на левом дисплее появится сообщение DUTY 1 (Тревога 1), и  время тревоги на правом дисплее. Установите время тревоги при помощи кнопок продуктов.

Например, при установке цикла готовки на 3 минуты с включением сигнализации через 30 секунд после начала цикла готовки, на дисплее будет показываться значение «0:30». По достижении таймером значения 2:30 подается звуковой сигнал сигнализации.

После установки времени срабатывания сигнализации, нажмите кнопку ▲ для показа на дисплее сообщения DUTY 2 (Тревога 2) с возможностью программирования второй сигнализации.

Таймер качества

4. Нажмите кнопку ▼ для появления сообщения QUAL TMR (Таймер качества) с заданным временем выдерживания. Нажимайте кнопки продуктов  для изменения времени выдерживания вплоть до значения 2 часа 59 минут.

Отключение функции АПФ

5. Нажимайте кнопку ▼ до появления на дисплее сообщения AIF DISABLE (Отключение АПФ) вместе с YES/NO (Да/Нет). При помощи кнопок ◀ и ▶ выберите ответ YES (Да) в случае необходимости исключения данного продукта из АПФ или выберите вариант NO (Нет) для выполнения автоматической периодической очистки масла для данного продукта.

Назначение кнопки

6. Нажимайте кнопку ▼ до появления на дисплее сообщения ASSIGN BTN (Назначение кнопки) вместе с названием продукта (например: NUGGETS). Если этому продукту уже была назначена кнопка, соответствующий светодиодный индикатор будет гореть. Для назначения других кнопок данному продукту нажмите и удерживайте кнопку продукта в течение 3 секунд, чтобы загорелся соответствующий светодиодный индикатор. Для отвязки продукта от кнопки нажмите и удерживайте кнопку, чтобы соответствующий светодиодный индикатор погас.



4-2. УСТАНОВКА ЧАСОВ АПФ

Данная функция позволяет выполнить привязку функций управления к временным периодам, в течение которых будут блокироваться автоматические запросы очистки масла (Filter Now). Например, допускается запрет на прерывание функций запросами очистки масла (Filter Now) во время обеда и ужина.

Каждый период блокирования АПФ задается временем начала (время суток, XX:XX А и т.д.) и продолжительностью в минутах.

Рабочие дни ПН-ПТ (М-F) группируются вместе. В течение суток с понедельника по пятницу могут устанавливаться до четырех периодов блокирования АПФ. (Все дни имеют одинаковые параметры).

Отдельные наборы из четырех периодов блокирования могут устанавливаться на субботы (SAT) и воскресенья (SUN).

1. Нажмите и удерживайте кнопки  и  до появления на дисплее сообщения LEVEL - 1 (Программирование 1 уровня), сменяющегося на ENTER CODE (Ввод пароля).
2. Введите пароль 1, 2, 3, 4 (первые 4 кнопки продуктов). На дисплеях появятся сообщения PRODUCT (Продукт) и SELECTN (Выбор).
3. Нажмите кнопку ▼ однократно для появления сообщения AIF CLOCK (Часы АПФ) на дисплеях.
4. Нажмите кнопку ✓ и используйте кнопки ◀ и ▶ для переключения между ENABLE (Включить) и DISABLE (Отключить) и затем еще раз нажмите кнопку ✓ для подтверждения выбора.
5. Если было выбрано ENABLE, то кнопки ▲ и ▼ можно будет использовать для прокрутки следующего перечня периодов блокирования:

Левый дисплей	Правый дисплей
M-F 1	XX:XX A XX
M-F 2	XX:XX A XX
M-F 3	XX:XX A XX
M-F 4	XX:XX A XX
SAT 1	XX:XX A XX
SAT 2	XX:XX A XX
SAT 3	XX:XX A XX
SAT 4	XX:XX A XX
SUN 1	XX:XX A XX
SUN 2	XX:XX A XX
SUN 3	XX:XX A XX
SUN 4	XX:XX A XX

**4-2.
УСТАНОВКА
ЧАСОВ АПФ
(продолжение)**

В 12-часовом режиме отображения времени в каждой строке «XX:XX», параметр А/Р (После полуночи/после полудня) и продолжительность периода «XX». Нажимайте кнопки ◀ и ▶ для установки требуемых характеристик (мигают после выбора).

Для установки нового времени начала используйте кнопки продуктов



, с целью ввода значения.

Для перехода к параметру отображения времени суток АМ/РМ (После полуночи/после полудня) используйте кнопку ▶. Переключение между режимами А и Р производится нажатием кнопки продукта «0».

Для перехода к параметру продолжительности (в минутах) используйте кнопку ▶. Введите новое значение с помощью кнопок продукта

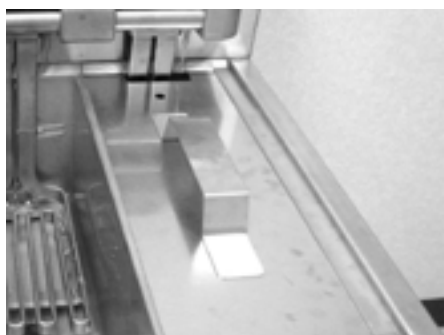


УВЕДОМЛЕНИЕ

В 24-часовом режиме отображения времени в каждой строке показывается две позиции: время (XX:XX) и продолжительность (XX). Используйте кнопки ◀ и ▶ для переключения между этими элементами.

Нажмите кнопку X на правом дисплее для выхода из режима программирования часов АПФ.

**4-3
РЕЖИМ ПОЛНОЙ
ОЧИСТКИ**





Используйте средства индивидуальной защиты! Обязательно используйте утвержденные средства индивидуальной защиты, включая фартук, лицевую маску и перчатки. Категорически запрещается начинать процесс полной очистки без защитной одежды. Горячие масло или вода могут стать причиной серьезных ожогов.

1. Закройте крышками расположенные рядом обжарочные емкости для предотвращения непреднамеренного загрязнения масла чистящим средством.



Запрещается готовить продукты в соседних обжарочных емкостях во время полной очистки во избежание загрязнения масла и (или) продукта.

2. Нажмите и удерживайте кнопки  и  до появления на дисплее сообщения LEVEL - 1 (Программирование 1 уровня), сменяющегося на ENTER CODE (Ввод пароля).
3. Введите пароль 1, 2, 3, 4 (первые 4 кнопки продуктов). На дисплее появятся сообщения PRODUCT (Продукт) и SELECTN (Выбор).
4. Нажмите кнопку ▼ дважды для появления сообщения DEEP CLEAN (Полная очистка) на дисплее. Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появятся сообщения DEEP CLN? (Полная очистка?) и YES/NO (Да/Нет). Нажмите кнопку ✓. Для фритюрниц с цельными обжарочными емкостями переходите к шагу 6.

**4-3
РЕЖИМ ПОЛНОЙ
ОЧИСТКИ
(продолжение)**

5. Только для отдельных обжарочных емкостей! Запрос на выбор обжарочной емкости для очистки показывается на дисплее в виде сообщения LEFT RIGHT (Левая/Правая). Нажмите кнопку \checkmark для выбора левой обжарочной емкости или кнопку X — для выбора правой.
6. На дисплее появятся сообщения OIL RMVD (Масло удалено?) и YES/NO (Да/Нет)
7. Если масло было удалено ранее, нажмите кнопку \checkmark и система управления перейдет к шагу Solution Added? (Раствор добавлен?).
Если в емкости есть масло, нажмите кнопку X и на дисплее появится сообщение MUST DRAIN OIL (Требуется слить масло) и OFF (Выкл.) и будет осуществлен выход из режима глубокой очистки. Утилизируйте масло согласно разделу 3-13.
После опорожнения емкости закройте слив, повторите шаги с 2 по 6 и нажмите \checkmark .
8. На дисплее появится сообщение SOLUTION ADDED? (Раствор добавлен) и YES NO (Да/Нет). Смешайте промышленный обезжиривающий раствор в очищаемой емкости и заполните ее на 25 мм (1 дюйм) выше верхней отметки. Нажмите кнопку \checkmark и на дисплее появятся сообщения START CLEAN (Начать очистку) и YES NO (Да/Нет).
9. Нажмите кнопку \checkmark , на дисплее появится сообщение CLEANING (Производится очистка) и запустится обратный отсчет таймера. Во время данного цикла температура нагрева установится на 91 °C (195 °F) на один час.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Добавляйте воду по мере необходимости в течение процесса очистки для поддержания уровня чистящего средства на 25 мм (1 дюйм) выше верхней отметки.

Для преждевременного прекращения цикла очистки нажмите кнопку X. На дисплее появятся сообщения QUIT DEEP CLN?(Выйти из режима полной очистки?) и YES NO (Да/Нет). Нажмите кнопку \checkmark для отмены оставшегося периода очистки и запуска промывки.

10. Выполните процедуру очистки емкости и по окончании одного часа на дисплее появится сообщение CLN DONE (Очистка выполнена) и прозвучит звуковой сигнал. Нажмите кнопку \checkmark и на дисплее появится сообщение REMOVE SOLUTION FROM VAT (Слейте чистящее средство из обжарочной емкости).
11. Извлеките внутренние фильтрующие компоненты из фильтровального сливного лотка и переложите в мойку для очистки. Вставьте пустой сливной лоток фильтра и крышку во фритюрницу.

**4-3
РЕЖИМ ПОЛНОЙ
ОЧИСТКИ
(продолжение)**

12. При помощи 2-литровой (1/2 галл.) кружки слейте раствор из обжарочной емкости в жаростойкую емкость для последующей утилизации. Оставшийся раствор можно слить в сливной лоток для утилизации, см. п. 14 ниже. Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появятся сообщения VAT EMPTY (Обжарочная емкость пуста) и CONFIRM (Подтвердить).



- Используйте защитные перчатки и спецодежду во избежание тяжелых ожогов при переливании горячего чистящего средства. Проявляйте осторожность во избежание разбрызгивания раствора.
- Во избежание ожогов во время работы не перекачивайте чистящий раствор или воду в обжарочную емкость или в маслопроводы.

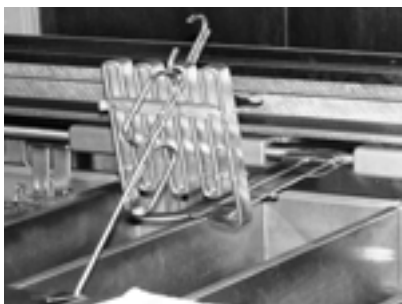
13. После опорожнения обжарочной емкости нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение SCRUB VAT COMPLETE (Чистка обжарочной емкости завершена) и YES NO (Да/Нет). При необходимости используйте щетку для очистки элемента и чистящую мочалку для очистки обжарочной емкости.



Не царапайте элементы электрической фритюрницы и не используйте мочалку для чистки элементов. Данные действия могут привести к появлению царапин на поверхности элемента, вызывая подгорание панировки.

Запрещается использовать стальные мочалки, абразивные ткани, очистители или порошки, содержащие хлор, бром, йод или аммиак, которые могут ухудшить качество компонентов из нержавеющей стали и уменьшить срок службы устройства.

Не используйте для очистки устройства струю воды под напором (напорный распылитель) во избежание повреждения компонентов. Убедитесь в максимально возможном осушении внутренней поверхности обжарочной емкости, проема сливного клапана и всех контактирующих со свежим маслом деталей устройства.

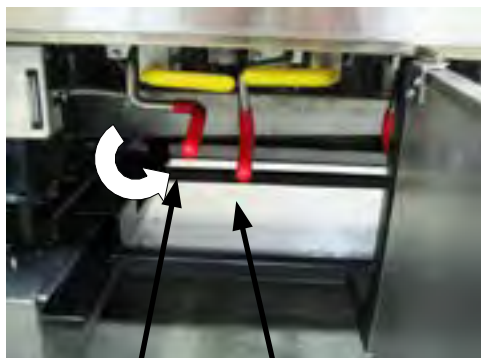


Используйте подъемник и поднимите шарнирный элемент из емкости как требуется.

14. После завершения очистки нажмите кнопку ✓. На дисплее появится сообщение DRAIN PAN READY? (Сливной лоток готов?). Убедитесь, что сливной лоток и крышка на месте, нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение OPEN RED DRAIN VALVE (Откройте красный сливной клапан).

15. Поверните красные рукоятки сливных клапанов, чтобы открыть слив, и на дисплее появится сообщение RINSE VAT (Промывка емкости).

**РУКОЯТКИ СЛИВНЫХ
КЛАПАНОВ**



открыта закрыта

**4-3
РЕЖИМ ПОЛНОЙ
ОЧИСТКИ
(продолжение)**

16. Налейте чистую воду в обжарочную емкость для промывки и дождитесь стекания воды в сливной лоток. Промойте обжарочную емкость как минимум 3 раза, избегая переполнения сливного лотка. На дисплее появится сообщение RINSE COMPLETE (Промывка завершена), сменяющееся на YES NO (Да/Нет).
17. После тщательной промывки обжарочной емкости нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение VAT DRY? (Обжарочная емкость осушена?), сменяющееся на YES NO (Да/Нет).



Чтобы избежать ожогов, убедитесь, что вся вода и чистящий раствор были удалены из обжарочной емкости.



18. Извлеките сливной лоток из устройства и слейте жидкость при помощи 2-литровой (1/2-галл.) кружки в жаростойкую емкость для утилизации.
19. Тщательно вытрите насухо обжарочную емкость полотенцем, нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение CLOSE DRAIN (Закрывать слив). Поверните красную рукоятку сливного клапана, чтобы закрыть слив, и система управления вернется к нормальной работе.

Касательно заполнения обжарочной емкости см. пункт «Заполнение или добавление масла».

**4-4
НАСТРОЙКА
ФРИТЮРНИЦЫ**

Параметры данного режима идентичны настройкам после первоначального запуска фритюрницы. См. п. «Режим настройки», раздел 3-3.



1. Нажмите и удерживайте кнопки  и  до появления на дисплее сообщения LEVEL - 1 (Программирование 1 уровня), сменяющегося на ENTER CODE (Ввод пароля).
2. Введите пароль 1, 2, 3, 4 (первые 4 кнопки продуктов). На дисплеях появятся сообщения PRODUCT (Продукт) и SELECTN (Выбор).
3. Нажмите кнопку ▼ 3 раза и на дисплеях появится сообщение FRYER SETUP (Настройка фритюрницы).
4. Нажмите кнопку √ и на дисплеях появятся сообщения *SETUP* *MODE* (Режим настройки) и LANGUAGE (Язык) на левом дисплее и ENGLISH на правом дисплее.

Используйте кнопки ◀ и ▶ для изменения языка на FRANCAIS, CAN FREN, ESPANOL, PORTUG, DEUTSCHE, SVENSKA или РУССКИЙ.

Нажмите кнопку ▼ для перехода к другим параметрам, включая указанные ниже:

- ZONE (ЗОНА) - США, ЕВРОПА, КИТАЙ, ДРУГАЯ
- TEMP FORMAT (ФОРМАТ ТЕМПЕРАТУРЫ) - °F или °C
- TIME FORMAT (ФОРМАТ ВРЕМЕНИ) - 12-ЧАС. ИЛИ 24-ЧАС.
- ENTER TIME (ВВОД ВРЕМЕНИ) - время суток (используйте кнопки продуктов)
- ENTER TIME (ВВОД ВРЕМЕНИ) - AM (ПОСЛЕ ПОЛУНОЧИ) ИЛИ PM (ПОСЛЕ ПОЛУДНЯ)
- DATE FORMAT (ФОРМАТ ДАТЫ) - США ИЛИ МЕЖДУНАРОДНЫЙ
- ENTER DATE (ВВОД ДАТЫ) - текущая дата (используйте кнопки продуктов)
- FRYER TYPE (тип фритюрницы) - GAS (газовая) или ELEC (электрическая)
- VAT TYPE (ТИП ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ) - FULL (ЦЕЛЬНАЯ) или SPLIT (РАЗДЕЛЬНАЯ)
- DISPOSE BULK OIL (УТИЛИЗАЦИЯ МАСЛА В НАЛИВНУЮ СИСТЕМУ) - YES / NO (ДА/НЕТ) (при оснащении наливной системы функциями RTI)
- SUPPLY BULK OIL (ПОДАЧА МАСЛА ИЗ НАЛИВНОЙ СИСТЕМЫ) - YES/NO (ДА/НЕТ) (при оснащении наливной системы функциями RTI)
- CONTROL POSITION (положение органов управления) - 1; 2; 3; 4 (слева направо)
- DAYLIGHT SAVING TIME (Переход на летнее время) - 1: OFF (Выкл.), 2: США (2007 и позже), 3: EURO (Европа), 4: FSA (США до 2007)
- MELT CYCLE (ЦИКЛ РАСПЛАВЛЕНИЯ) (твердое или жидкое)
- POLISH TIME (ВРЕМЯ ТОНКОЙ ОЧИСТКИ)
- QUICK CONFIG ITEM (БЫСТРАЯ КОНФИГУРАЦИЯ ЭЛЕМЕНТОВ)



Если не обозначено иначе, использование кнопок ◀ или ▶ приводит к изменению параметра.

РАЗДЕЛ 5. ПРОГРАММИРОВАНИЕ 2 УРОВНЯ



5-1 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ ПРОДУКТОВ

Используется для доступа к следующим параметрам:



- Дополнительные изменения параметров продукта
- Журнал кодов ошибок
- Установка пароля
- Тональность/громкость сигнализации
- Количество циклов готовки до появления запроса на выполнение очистки масла
- Время автоматической очистки

1. Нажмите и удерживайте кнопки  и  до появления на дисплее сообщения LEVEL - 2 (Программирование 2 уровня), сменяющегося на ENTER CODE (Ввод пароля).
2. Введите пароль 1, 2, 3, 4 (первые 4 кнопки продуктов). На дисплее появятся сообщения PROD (Продукт) и COMP (Компенсация).
3. Нажмите правую кнопку √ и на дисплее появятся сообщения SELECT PRODUCT (Выбор продукта) и «-P 1-».
4. При помощи кнопок ◀ и ▶ прокрутите меню из 40 продуктов или выберите требуемый продукт.
5. Нажмите правую кнопку √ и название продукта (например: NUGGETS) отобразится на левом дисплее, а сообщение MODIFY (Изменить) и YES NO (Да/Нет) - на правом. Нажмите кнопку √ для изменения данного продукта или нажмите кнопку X для выбора другого продукта.

>Компенсация загрузки, справочная величина компенсации загрузки, полный нагрев, пульсирующий нагрев<

6. Если была нажата кнопка √, сообщение LD COMP (Компенсация загрузки) появится на дисплее вместе со значением компенсации загрузки. Данное значение автоматически изменяет время готовки с учетом размера и температуры загруженного продукта. Используйте кнопки продуктов  для изменения этого значения в интервале от 0 до 20.
7. Нажимайте кнопку ▼, пока на дисплее не появится сообщение LCMP REF а также средняя температура компенсации загрузки. (Если компенсация загрузки установлена на OFF (Выкл.), то на дисплее появится «_ _ _» и этот параметр нельзя будет запрограммировать). Это средняя температура готовки для каждого продукта. Таймер ускоряется при температурах выше данного заданного значения и замедляется при температурах ниже заданного значения. Нажимайте кнопки продуктов  для изменения этого значения.



**5-1
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ
ПАРАМЕТРЫ
ПРОДУКТОВ
(продолжение)**

8. Нажимайте кнопку ▼ до появления на дисплее сообщения FULL HT (Полный нагрев) вместе со значением продолжительности нагрева в секундах — нагрев включается на заданное время сразу после нажатия кнопки таймера. Нажимайте кнопки продуктов  для изменения этого значения в интервале от 0 до 90 секунд.
9. Нажимайте кнопку ▼, пока на дисплее не появится сообщение PC FACTOR (Пульсирующий нагрев) вместе с пропорциональным значением температуры, позволяющим предотвратить превышение температурой масла заданного значения. Нажимайте кнопки продуктов  для изменения этого значения в интервале от 0 до 50 градусов.

УВЕДОМЛЕНИЕ

- Нажмите кнопку ▲ для возврата к предыдущим пунктам меню.
- Нажмите кнопку X по завершении программирования параметров текущего продукта для возврата к шагу PRODUCT SELECTN (Выбор продукта).
- Нажмите кнопку X второй раз для выхода из режима компенсации параметров продукта (PROD COMP).

**5-2
E-LOG
(Журнал кодов ошибок)**




1. Нажмите и удерживайте кнопки  и  до появления на дисплее сообщения LEVEL - 2 (Программирование 2 уровня), сменяющегося на ENTER CODE (Ввод пароля).
2. Введите пароль 1, 2, 3, 4 (первые 4 кнопки продуктов). На дисплеях появятся сообщения PROD (Продукт) и COMP (Компенсация).
3. Нажмите кнопку ▼ и на дисплее появится сообщение E-LOG (Журнал кодов ошибок).
4. Нажмите правую кнопку ✓ и на дисплее начнет мигать «А» плюс текущее время и дата вместе с сообщением *NOW* (Сейчас).
5. Нажмите кнопку ▼ и, если была зарегистрирована ошибка, на дисплее появится «В» и дата, время и информация о коде ошибки. Это код последней по времени ошибки, зарегистрированной системой управления.
6. Нажмите кнопку ▼ для просмотра информации и кода предыдущей ошибки. В журнале кодов ошибок может храниться информация о 10 кодах (от В до К).

УВЕДОМЛЕНИЕ





Нажмите и удерживайте правую кнопку ✓ для просмотра краткого описания ошибки.

5-3 ПАРОЛЬ

Могут устанавливаться 4-значные пароли для доступа к функциям настройки, использования, уровню 1, уровню 2, и Get Mgr).



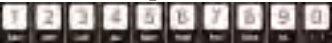
1. Нажмите и удерживайте кнопки  и  до появления на дисплее сообщения LEVEL - 2 (Программирование 2 уровня), сменяющегося на ENTER CODE (Ввод пароля).
2. Введите пароль 1, 2, 3, 4 (первые 4 кнопки продуктов). На дисплеях появятся сообщения PROD (Продукт) и COMP (Компенсация).
3. Дважды нажмите кнопку ▼ и на дисплее появится сообщение PASSWORD (Пароль).
4. Нажмите правую кнопку √ и на дисплее появится сообщение SET UP (Настройка). Пароль настройки можно изменить в это время или нажать один раз ▼, чтобы изменить пароль USAGE (Использования), два раза для пароля LEVEL 1 (Уровня 1), 3 раза для пароля LEVEL 2 (Уровня 2) или 4 раза для пароля GET MGR. Далее следуйте указаниям ниже.
5. Если, например, требуется изменить пароль для режима настройки, нажмите правую кнопку √ и на дисплее появится сообщение MODIFY? (Изменить?) YES NO (Да/Нет). Нажмите правую кнопку √, чтобы изменить 4-значный пароль для режима настройки с помощью кнопок продуктов .
6. После ввода нового пароля на дисплее появится сообщение CONFIRM PASSWORD (Подтвердить пароль). Нажмите кнопку √ для подтверждения или X для выбора другого пароля.

5-4 ТОНАЛЬНОСТЬ СИГНАЛИЗАЦИИ (И ГРОМКСТЬ)

1. Нажмите и удерживайте кнопки  и  до появления на дисплее сообщения LEVEL - 2 (Программирование 2 уровня), сменяющегося на ENTER CODE (Ввод пароля).
2. Введите пароль 1, 2, 3, 4 (первые 4 кнопки продуктов). На дисплеях появятся сообщения PROD (Продукт) и COMP (Компенсация).
3. Нажмите кнопку ▼ 3 раза и на дисплее появится сообщение ALERT TONE (Тональность сигнализации).
4. Нажмите правую кнопку √ и на дисплее появится сообщение VOLUME (Громкость) и значение уровня громкости. Используйте кнопки продуктов  для установки уровня громкости в пределах от 1 (самый тихий) до 10 (самый громкий).
5. После установки уровня громкости нажмите кнопку √ для появления сообщения TONE (Тональность) на дисплее вместе с установленным значением. Используйте кнопки продукта , чтобы задать тон в интервале от 50 до 2000 Гц.
6. Нажмите кнопку X для выхода из режима тональности сигнализации.




**5-5
КОЛИЧЕСТВО
ЦИКЛОВ ГОТОВКИ
МЕЖДУ ОЧИСТКАМИ
МАСЛА**

Данный параметр определяет количество циклов готовки между очистками масла.

1. Нажмите и удерживайте кнопки  и  до появления на дисплее сообщения LEVEL - 2 (Программирование 2 уровня), сменяющегося на ENTER CODE (Ввод пароля).
2. Введите пароль 1, 2, 3, 4 (первые 4 кнопки продуктов). На дисплеях появятся сообщения PROD (Продукт) и COMP (Компенсация).
3. Нажмите кнопку ▼ 4 раза для показа на дисплее надписи FLTR AFTR (Циклов между очистками масла) и заданного значения. При помощи кнопок продуктов  установите количество циклов готовки до подачи системой управления запроса на выполнение очистки масла в диапазоне от 0 до 99.
4. Установите значение и нажмите кнопку ✓ для подтверждения.

**5-6
ВРЕМЯ ДО ОЧИСТКИ
МАСЛА**

Данное значение определяет время простоя фритюрницы до выдачи запроса на выполнение очистки масла.

1. Нажмите и удерживайте кнопки  и  до появления на дисплее сообщения LEVEL - 2 (Программирование 2 уровня), сменяющегося на ENTER CODE (Ввод пароля).
2. Введите пароль 1, 2, 3, 4 (первые 4 кнопки продуктов). На дисплеях появятся сообщения PROD (Продукт) и COMP (Компенсация).
3. Нажмите кнопку ▼ 5 раз до появления на дисплее сообщения FLTR TIME (Время до очистки масла) вместе с заданным временем простоя (часы:минуты). При помощи кнопок продуктов  установите период неактивного состояния фритюрницы до подачи системой управления запроса на выполнение очистки масла, в пределах от 0 до 18:00 (18 часов).
4. Установите значение и нажмите кнопку ✓ для подтверждения.



РАЗДЕЛ 6. ПРОГРАММИРОВАНИЕ 3 УРОВНЯ

6-1 СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ ДЛЯ


1. Нажмите и удерживайте кнопки TEMP (Температура) и INFO (Информация) одновременно до отображения уровня 3, введите пароль 11221122 и войдите в программирование 3 уровня.
2. Используйте меню прокрутки с помощью кнопок UP/DWN (Вверх/Вниз) для выбора специального программирования.
3. С помощью меню прокрутки кнопок UP/DWN (Вверх/Вниз) выберите SP-17 «User Polish Enabled?» (Активировать тонкую очистку пользователем?). Затем выберите YES (Да).
4. Установите время тонкой очистки, значение по умолчанию — 15 минут.
5. Выйдите из меню

РАЗДЕЛ 7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

7-1 УКАЗАНИЯ ПО ПОИСКУ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Причина	Действия по устранению
Выключатель электропитания включен, но фритюрница абсолютно не функционирует	<ul style="list-style-type: none"> Разомкнутая цепь 	<ul style="list-style-type: none"> Вставьте штепсель электрического кабеля фритюрницы в розетку Проверьте автоматический выключатель или плавкий предохранитель в блоке питания (Только для регионов за пределами США/некоторых международных регионов) Сработали автоматические выключатели во фритюрнице; откройте левую дверцу и переустановите автоматические выключатели фритюрницы. См. ниже 
Масло не нагревается, но индикаторы горят Нет ошибки нагрева E-22	<ul style="list-style-type: none"> Не все вилки шнуров питания включены в розетки 	<ul style="list-style-type: none"> Устройство имеет 2 шнура питания. Убедитесь, что вилки обоих шнуров питания включены в розетки. Проверьте цепь нагрева
Ошибка системы управления, код E-10	<ul style="list-style-type: none"> Размыкание цепи термореле 	<ul style="list-style-type: none"> Дождитесь остывания нагревательных элементов (в течение 15-20 минут); верните защитное термореле в исходное положение нажатием и отпусканием выступа на выключателе неработающей обжарочной емкости; выключатели находятся за правыми дверцами; при невозможности сброса защитного термореле замените его 
Обжарочная емкость недостаточно заполнена	<ul style="list-style-type: none"> Необходимо очистить фильтровальный лоток 	<ul style="list-style-type: none"> Выполните очистку фильтровального лотка и замените бумажный фильтр или прокладку

**7-1
УКАЗАНИЯ ПО ПОИСКУ И
УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
(продолжение)**

Неисправность	Причина	Действия по устранению
Пенообразование или перекипание масла через край обжарочной емкости	<ul style="list-style-type: none"> • Вода в масле • Некачественное или испорченное масло • Некорректное выполнение очистки масла • Неправильная процедура промывки обжарочной емкости после очистки 	<ul style="list-style-type: none"> • Слейте и очистите масло • Используйте рекомендованное масло • См. процедуры очистки масла • Выполните очистку и промывку обжарочной емкости с последующим тщательным осушением
Масло не сливается из обжарочной емкости	<ul style="list-style-type: none"> • Сливной клапан засорен крошками • Сливной лоток засорен 	<ul style="list-style-type: none"> • Откройте клапан, с помощью щетки с белой прямой щетиной стряхните крошки в сливной клапан <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center; font-weight: bold; margin: 5px 0;">УВЕДОМЛЕНИЕ</div> <p>Не оставляйте щетку в сливном клапане.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Снимите правую панель, снимите пробку с конца лотка и прочистите лоток
Двигатель системы очистки функционирует, но масло перекачивается медленно	<ul style="list-style-type: none"> • Ослаблено затягивание соединительных линий системы очистки • Засорен бумажный фильтр или прокладка 	<ul style="list-style-type: none"> • Затяните все соединения линий системы очистки • Замените бумажный фильтр или прокладку
Пузырьки в масле в течение всей процедуры очистки масла	<ul style="list-style-type: none"> • Неполное соединение фильтровального лотка • Засорение фильтровального лотка • Повреждение уплотнительного кольца приемника линии системы очистки со стороны фритюрницы 	<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь в полном вталкивании возвратной линии фильтровального лотка в приемник фритюрницы • Выполните очистку и замените бумажный фильтр или прокладку • Замените уплотнительное кольцо
Ошибка системы управления, код E-31	<ul style="list-style-type: none"> • Нагревательные элементы подняты 	<ul style="list-style-type: none"> • Опустите нагревательные элементы в обжарочную емкость
Двигатель системы очистки не включается	<ul style="list-style-type: none"> • Вилка шнура питания обжарочной емкости № 1 не вставлена в розетку • Разомкнутая цепь • Кнопка сброса теплового реле на задней стороне двигателя насоса нажата 	<ul style="list-style-type: none"> • Вставьте вилку шнура питания в розетку • Сработали автоматические выключатели во фритюрнице; откройте левую дверцу и переустановите автоматические выключатели фритюрницы • Дайте двигателю остыть, а затем сильно надавите отверткой на кнопку до щелчка 

**7-2
КОДЫ ОШИБОК**

В случае неисправности системы управления на цифровом дисплее будет показываться код ошибки. Коды ошибок приведены в столбце «Дисплей» ниже. При показе кода ошибки подается постоянный тоновый сигнал - нажмите любую кнопку для выключения звукового сигнала.

ДИСПЛЕЙ	ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
E-4	Перегрев платы управления	Выключите и включите выключатель электропитания. Код ошибки E-4 означает перегрев платы управления. Проверьте жалюзийные вентиляционные решетки по бокам устройства на наличие засорений
E-5	Перегрев масла	Выключите и включите выключатель электропитания. Код ошибки E-5 означает необходимость проверки нагревательных контуров и датчика температуры
E-6A	Разомкнутая цепь датчика температуры	Выключите и включите выключатель электропитания. Код ошибки E-6A означает необходимость проверки датчика температуры
E-6B	Короткое замыкание датчика температуры	Выключите и включите выключатель электропитания. Код ошибки E-6B означает необходимость проверки датчика температуры
E-10	Защитное термореле	Дождитесь остывания нагревательных элементов (в течение 15-20 минут); верните защитное термореле в исходное положение нажатием и отпусканием выступа на выключателе неработающей обжарочной емкости; выключатели находятся за правыми дверцами; при невозможности сброса защитного термореле замените его
E-15	Выключатель сливного клапана	Убедитесь, что рукоятка сливного клапана полностью повернута в закрытое положение; если код E-15 остается, проверьте выключатель сливного клапана
E-21	Медленная рекуперация тепла	Обратитесь к сертифицированному технику по обслуживанию для проверки напряжения питания фритюрницы. Проверьте контакторы и нагревательные элементы. Проверьте устройство на наличие слабо закрепленных или обгоревших проводов



**7-2
КОДЫ ОШИБОК**

ДИСПЛЕЙ	ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
E-22	Ошибка нагрева - нет нагрева	Проверьте шнур питания и цепи нагревательных элементов
E-31	Нагревательные элементы подняты	Опустите нагревательные элементы в обжарочную емкость
E-41, E-46	Ошибка программирования	Выключите и включите выключатель электропитания. Если дисплей по-прежнему выдает один из этих кодов ошибки, выполните повторную инициализацию системы управления. Если код ошибки остается, замените плату управления
E-47	Неисправность микросхемы аналогового преобразователя или блока питания на 12 В	Выключите и включите выключатель электропитания. Сохранение кода ошибки E-47 означает необходимость замены платы управления устройства
E-48	Ошибка системы ввода данных	Выключите и включите выключатель электропитания. Сохранение кода ошибки E-48 означает необходимость замены платы управления устройства
E-54C	Ошибка ввода данных температуры	Выключите и включите выключатель электропитания. Сохранение кода ошибки E-54C означает необходимость замены платы управления устройства
E-61	Плата управления системой автоматической периодической очистки масла не обменивается данными с платой управления устройства	Выключите и включите выключатель электропитания. Если код ошибки остается, проверьте предохранитель на 1,5 А на плате управления АПФ (только на международных устройствах). Проверьте соединение между платами управления. Замените плату управления АПФ или плату управления устройством при необходимости.
E-70C	Отсутствие или отсоединение перемычки сливного вентиля	Проверьте наличие перемычки на плате управления устройством в положении блокирования сливного клапана



Henny Penny Corporation
P.O.Box 60
Eaton, OH 45320, США

1-937-456-8400
1-937-456-8402 Факс

Бесплатная линия в США
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Факс

www.hennypenny.com