



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОТКРЫТЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ С
РАЗДЕЛЬНЫМИ И ЦЕЛЬНЫМИ ЖАРОЧНЫМИ ВАННАМИ

МОДЕЛЬ

KVE-071

KVE-072

KVE-073

KVE-074



HENNY PENNY

Engineered to Last

ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕ ГАРАНТИЮ НА ВЕБ-САЙТЕ WWW.HENNYPENNY.COM

Ознакомьтесь с приведёнными ниже указаниями до начала эксплуатации кухонного устройства

Настоящий документ содержит зарегистрированную версию авторских указаний компании Henny Penny по эксплуатации электрических фритюрниц KFC моделей 71, 72, 73 и 74 (KVE 71, 72, 73 и 74), оснащённых 1, 2, 3 и 4 жарочными ваннами с уменьшенным потреблением масла (KVE). 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 сливной поддон системы фильтрации, заполненные горячим маслом. Разбрызгивание горячего масла может привести к травмам или тяжёлым 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 производиться изготовителем, уполномоченным сервисным представительством или подрядчиками с подобной квалификацией.

Обязательно фиксируйте тросик компенсации натяжения кабелей. Размер используемого электрического кабеля с заземляющим проводом должен гарантировать выход кабеля из строя последним. Запрещается использовать неисправный электрический кабель — при необходимости замените кабель на новый. Во избежание потенциальных факторов риска замена электрического кабеля должна производиться 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 струёй воды или пара под давлением. Чистящие щётки поставляются с устройством, указания по надлежащей очистке приведены в настоящем руководстве.

Надлежащее техническое обслуживание продлевает сроки использования устройства и масла, сокращая затраты в течение всего периода эксплуатации оборудования. Также, используемое в течение продолжительного времени масло может внезапно вскипать и возгораться вследствие понижения температуры воспламенения. Категорически запрещается повышать температуру масла до 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. Обязательно обеспечьте наблюдение за детьми во избежание игр с данным кухонным устройством.

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

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел	Стр.
Раздел 1.	1
1-1 Введение	1
1-2 Уход за устройством	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 Организация вентиляции фритюрницы	6
2-6 Требования к электропитанию	6
2-9 Габаритные размеры	8
Раздел 3.	10
3-1 Компоненты системы управления	10
3-2 Режим настройки параметров	14
3-3 Заполнение или добавление масла	15
3-4 Утренние процедуры запуска	16
3-5 Подготовка с отдельным дисплеем для продукта	17
3-6 Подготовка с показом нескольких продуктов на дисплее	18
3-7 Смена меню завтрака на меню обеда и меню обеда на меню завтрака	18
3-8 Переход от дисплея с показом нескольких продуктов на отдельный дисплей	19
3-9 Переход с отдельного дисплея на дисплей с показом нескольких продуктов	19
3-10 Переход с дисплея для нескольких продуктов на дисплей для нескольких продуктов с различными установками температуры	19
3-11 Быстрая фильтрация масла	20
3-12 Ежедневная фильтрация масла	22
3-13 Слив масла из жарочной ванны при помощи тележки для утилизации	24
3-14 Замена фильтрующей прокладки	25
3-15 Снятие и очистка стойки для корзин	27
3-16 Кнопка статистической информации	28
3-17 Кнопка статистики фильтрации 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 Журнал кодов ошибок (E-log).....	40
	5-3 Пароль	41
	5-4 Тональность звуковой сигнализации	41
	5-5 Количество циклов готовки между фильтрациями масла.....	42
	5-6 Время до фильтрации 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 предприятий общественного питания. 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.

Подобно любому другому оборудованию предприятий общественного питания открытой фритюрнице Henny Penny не требуется уход и техническое обслуживание. 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, пожалуйста, обратитесь 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.

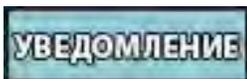
В случае возникновения неисправностей в ходе первоначальной эксплуатации нового устройства следует повторно ознакомиться с информацией раздела «Монтаж» данного руководства.

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

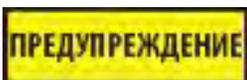
Слова «ОПАСНОСТЬ!», «ВНИМАНИЕ!», «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!» и «УВЕДОМЛЕНИЕ» используются в данном руководстве для выделения важной информации или информации, связанной с техникой безопасности. Описание случаев применения данных предупреждений приводится ниже.



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 тяжёлых травм или летального исхода.



СИГНАЛЬНОЕ СЛОВО «ОПАСНОСТЬ!» УКАЗЫВАЕТ НА НЕИЗБЕЖНО ОПАСНУЮ СИТУАЦИЮ, КОТОРАЯ, В ОТСУТСТВИЕ ДОЛЖНЫХ МЕР ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ПРИВЕДЁТ К ТЯЖЁЛЫМ 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 жарочной ванны



Показывает направление вращения жёлтой рукоятки для открытия клапана заполнения для перекачки масла в жарочную ванну

РАЗДЕЛ 2: РАСПАКОВКА И МОНТАЖ

2-1 ВВЕДЕНИЕ

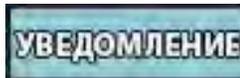
В данном разделе содержатся указания по распаковке и монтажу электрических фритюрниц Henny Penny KFC моделей KVE с уменьшенным потреблением масла. Любые работы по монтажу данного устройства должны производиться только квалифицированными специалистами уполномоченного сервисного центра.

- Некорректные методы монтажа и обслуживания приведут к потере работоспособности оборудования и травмам. Перед началом производства работ по монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию данного устройства внимательно ознакомьтесь с информацией настоящего руководства.
- Настоящее руководство не предназначено для лиц с физическими, сенсорными или умственными отклонениями, или не обладающих достаточными знаниями и опытом (включая детей).



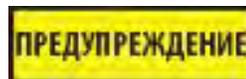
Избегайте пробивания корпуса фритюрницы любыми объектами, например, свёрлами или винтами, во избежание опасности повреждения компонентов или поражения электрическим током.

2-2 УКАЗАНИЯ ПО РАСПАКОВКЕ



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

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



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

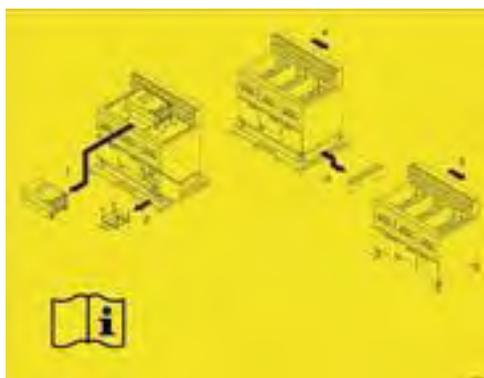
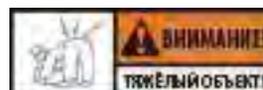


Рис. 1

6. Снимите фритюрницу с паллеты.



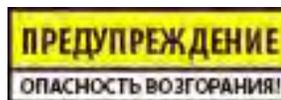
Во избежание получения травм соблюдайте меры предосторожности при перемещении фритюрницы. Масса фритюрницы составляет около 272 кг (600 фунт.) - 363 кг (800 фунт.).

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. Данный просвет обеспечивает достаточное пространство для нормальной эксплуатации.

Надлежащее расположение фритюрницы является очень важным фактором эффективной эксплуатации, а также быстроты и удобства готовки. Расположение открытой фритюрницы должно обеспечивать наличие пространства для эксплуатации и технического обслуживания. Выберите местоположение, обеспечивающее простую загрузку и выгрузку продуктов без создания помех для заключительной сборки заказанных блюд. Согласно накопленному за время эксплуатации опыту, быстроту подачи и постоянное наличие готовых продуктов можно обеспечить посредством обжарки от сырого состояния до требуемой степени готовности с последующим выдерживанием в разогревателях. Пожалуйста, примите во внимание возможность достижения максимальной эффективности только при использовании поточного метода готовки, т.е. наличия сырых продуктов с одной стороны и полностью приготовленных - с другой. Сборка заказов может выполняться поблизости лишь с небольшими потерями в эффективности.



Запрещается размещать запасы под фритюрницей во избежание пожара и порчи указанных материалов.

2-4 ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ ВЫРАВНИВАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ



Во избежание получения тяжёлых ожогов из-за разбрызгивания горячего масла расположение и монтаж фритюрницы должны гарантировать невозможность опрокидывания или перемещения устройства. Для обеспечения надлежащей устойчивости может потребоваться применение сдерживающих растяжек.

Для надлежащей работы данной открытой фритюрницы необходимо обеспечить горизонтальное выравнивание установки в поперечном и продольном направлениях. Размещая уровень на плоских участках вокруг буртика жарочной ванны и на центральном отсеке, отрегулируйте высоту роликов до обеспечения горизонтального выравнивания устройства. 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 эксплуатационных 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. За содействием 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. В случае отсутствия местных действующих нормативов следуйте указаниям ПУЭ США, или стандарта № 70 Американского национального института стандартов США или Национальной ассоциации пожарной безопасности США (текущая редакция). 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 незаземлённых проводов. Главный выключатель электропитания данного устройства не отсоединяет все силовые провода.

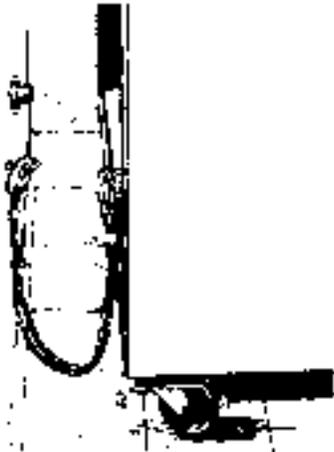
(ТОЛЬКО ДЛЯ ОБОРУДОВАНИЯ С МАРКИРОВКОЙ SE!)

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
ЭЛЕКТРОПИТА
НИЮ
(продолжение)**

ТРОСОВЫЙ ОГРАНИЧИТЕЛЬ



Двухтавровый болт должен быть прикреплен к зданию с использованием допустимых строительных методов.

Отдельный разъединитель всех полюсов с плавкими предохранителями или автоматическими выключателями надлежащего номинала должен быть установлен в легкодоступном 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 оснащённые роликами электрические фритюрницы с жёстким 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.

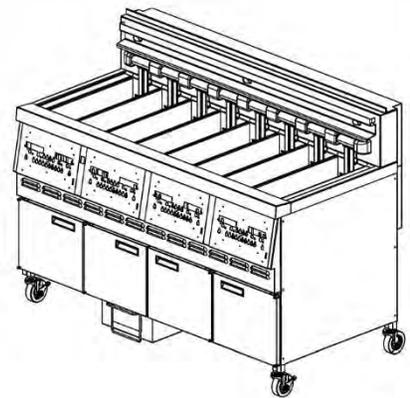
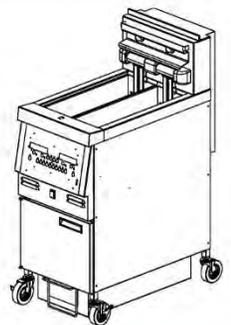
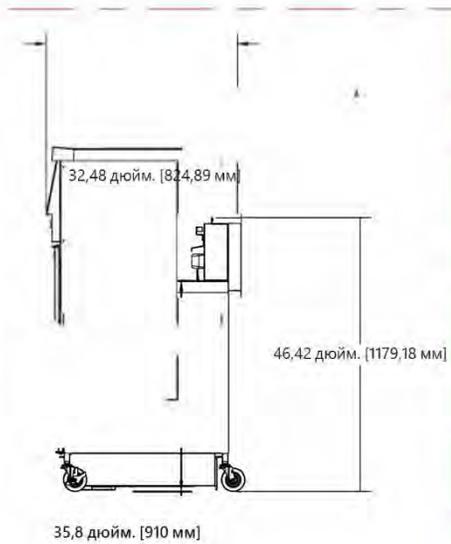
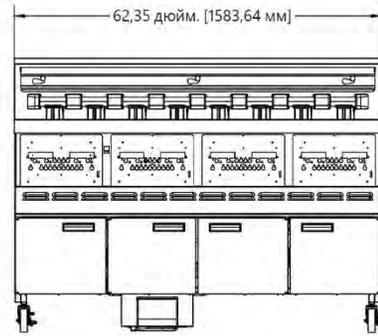
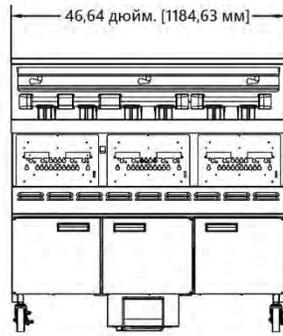
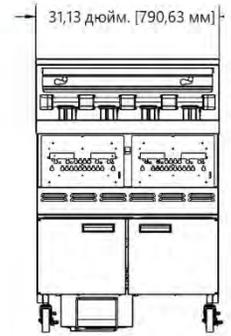
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ГИПСОКАРТОННАЯ КОНСТРУКЦИЯ

Закрепите I-образный болт к стенной шпильке. Запрещается крепление данного болта только к гипсокартонной части стенной конструкции. 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.

Электрические кабели должны быть маслостойкими, экранированными, гибкими и иметь массу не меньше таковой для кабелей с обычной полихлоропреновой или эквивалентной 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.

**2-9
ГАБАРИТНЫЕ
РАЗМЕРЫ**



071

072

073

074

РАЗДЕЛ 3: ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3-1. КОМПОНЕНТЫ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ

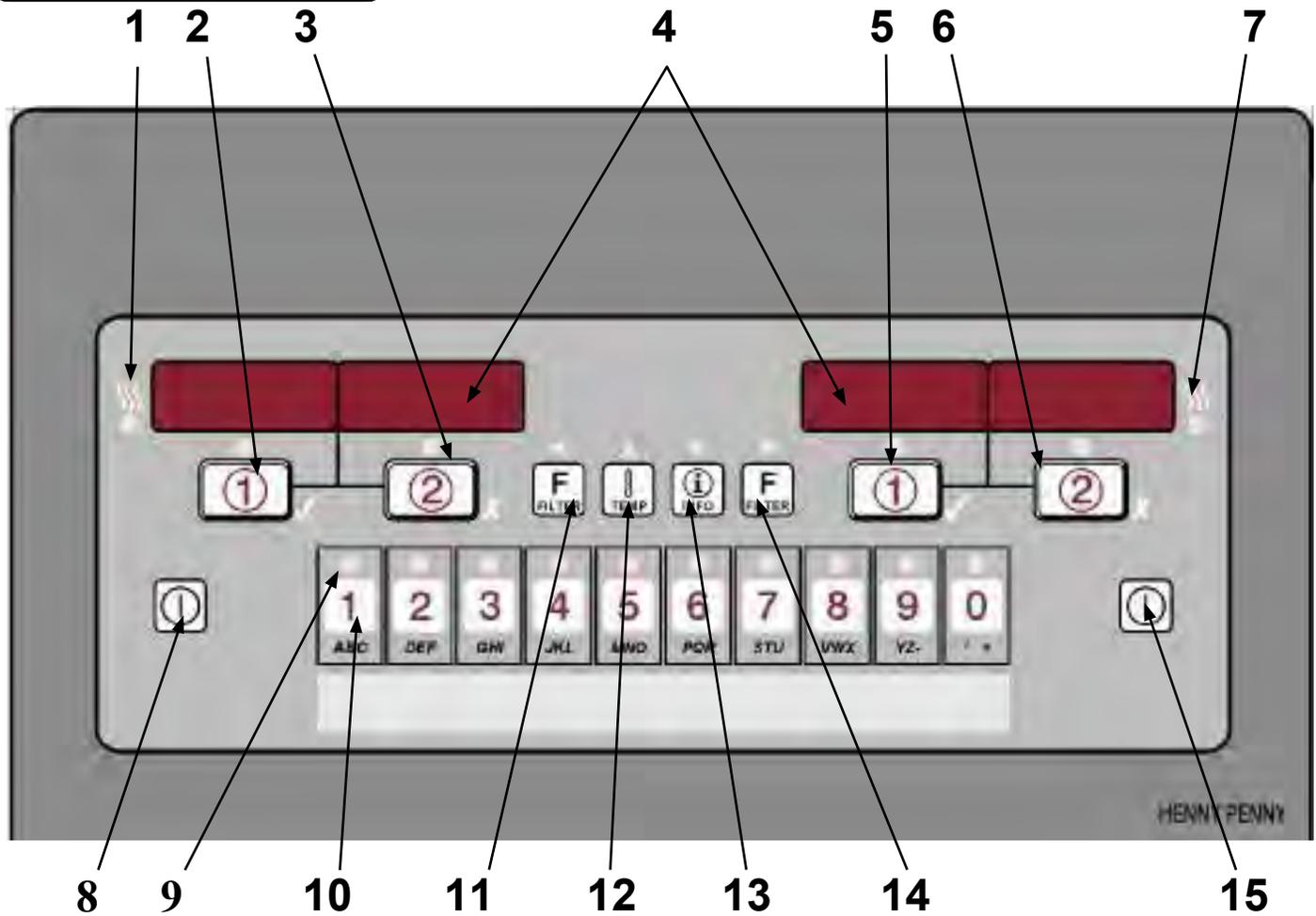


Рис. 3-1

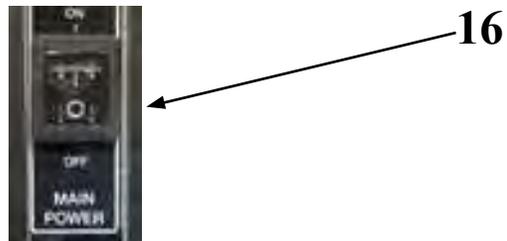
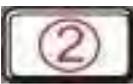
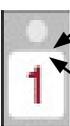


Рис. 3-2

См. рис. 3-1 и 3-2, а также описание функций ниже.

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

Рис. №	Поз №	Описание	Назначение
3-1	1		Данная светодиодная лампа светится при отправке системой управления команды нагревания левой(-ых) жарочной(-ых) ванны (ванн) 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, изменения отображаемого названия продукта или в качестве опции ✓ с целью выбора YES («Да») или подтверждения действия.
3-1	3		В ходе нормальной эксплуатации нажимайте данную кнопку для запуска и выключения циклов готовки в левой корзине, изменения показываемого названия продукта, а также в качестве опции X с целью выбора NO («Нет») или отмены действий.
3-1	4	Цифровой дисплей	Цифровой дисплей показывает коды продуктов, обратный отсчёт 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, изменения показываемого названия продукта, подтверждения сообщений во время режимов фильтрации (очистки масла), а также в качестве опции ✓ с целью выбора YES («Да») или подтверждения действия.
3-1	6		В ходе нормальной эксплуатации нажимайте данную кнопку для запуска и выключения циклов готовки в правой корзине, изменения показываемого названия продукта, а также, в качестве опции X с целью выбора NO («Нет») или отмены действий.
3-1	7		Данная светодиодная лампа светится при отправке системой управления команды нагревания правой(-ых) жарочной(-ых) ванны (ванн) с включением нагревательных элементов и нагревом масла.
3-1	8		Нажимайте для включения и выключения нагревательной системы левой(-ых) жарочной(-ых) ванны (ванн)
3-1	9		Светодиодные лампы кнопок включаются при выборе определённого продукта
3-1	10		Нажмите для выбора требуемого продукта или 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 режимах программирования и фильтрации масла, а также в качестве стрелок ◀ или ▶; нажмите для просмотра указанных ниже статистических данных фильтрации масла: а. количество циклов готовки до появления запроса на выполнение фильтрации масла б. время и дата предыдущей фильтрации масла
3-1	12		Используются в режиме программирования и фильтрации масла, а также в качестве стрелки ▲; нажмите для просмотра указанных ниже статистических данных температуры: а. фактическая температура масла в каждой жарочной ванне б. уставка температуры для каждой жарочной ванны
3-1	13		Используется в режимах программирования; также в качестве стрелки ▼; нажмите для просмотра указанных ниже информационных и статистических данных фритюрницы: а. информация о времени изменения температуры для каждой жарочной ванны б. выбранные основные и дополнительные языки интерфейса
3-1	15		Нажмите для включения и выключения нагревательной системы правой(-ых) жарочной(-ых) ванны (ванн)
3-2	16		Установка выключателя в положение ON («Вкл.») подаёт электропитание к системе управления

2

ПРАВЫЕ РАЗДЕЛЬНЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ВАННЫ

Для компенсации недостатка места рукоятки сливного и возвратного клапанов расположены по другому во фритюрницах с отдельными жарочными ваннами на крайней правой стороне фритюрницы. См. фото ниже.

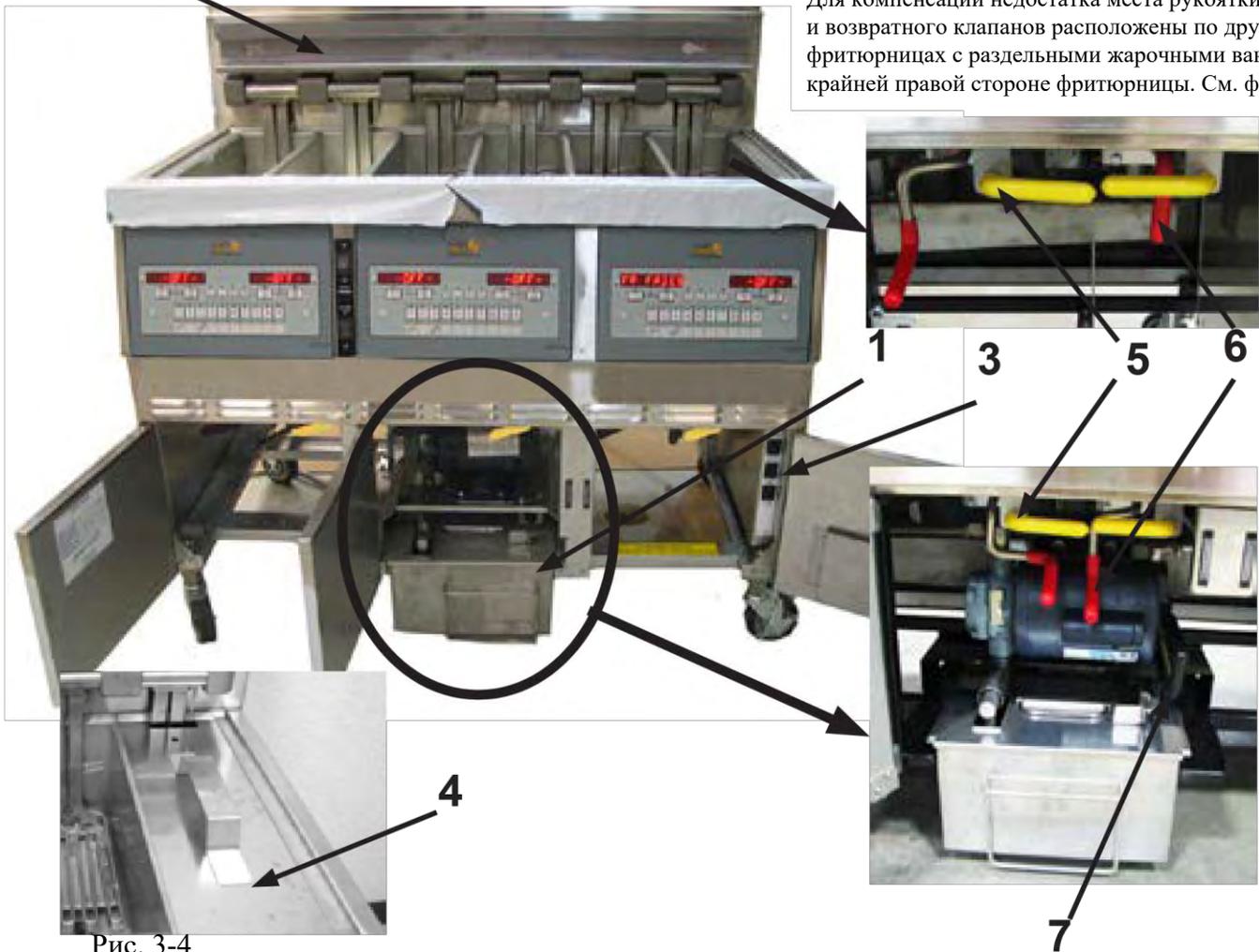


Рис. 3-4

Рис. №	Поз.	Описание	Назначение
3-4	1	Сливной поддон системы фильтрации	Масло сливается в данный поддон 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, из которых производится слив после цикла готовки.
3-4	3	Защитные термореле	Возврат к исходному состоянию предохранительных реле защиты от перегрева для каждой ванны
3-4	4	Крышки жарочных ванн	Закрывают неиспользуемые ванны
3-4	5	Рукоятки клапанов фильтрации масла	Жёлтые рукоятки открывают и закрывают клапан фильтрации масла при перекачке масла в жарочную ванну
3-4	6	Рукоятки сливных клапанов	Красные рукоятки открывают и закрывают сливные клапаны.
3-4	7	Рукоятка клапана очистки	Поверните чёрную рукоятку в положение готовки (открытое положение) во время работы и в положение фильтрации масла (закрытое положение - показано выше) во время процедуры фильтрации масла.

**РЕЖИМ
НАСТРОЙКИ
ПАРАМЕТРОВ**

После первоначального запуска система управления показывает запрос подтверждения параметров фритюрницы.

При включённом положении выключателя электропитания на обоих дисплеях показывается сообщение OFF («Выкл.»). Нажмите кнопку  на любой стороне устройства для появления на дисплеях сообщений *SETUP* («Настройка») и *MODE* («Режим»), сменяющихся на LANGUAGE («Язык») на левом дисплее и ENGLISH («Английский») – на правом.

Используйте кнопки ◀ и ▶ для изменения языка на FRANCAIS («Французский»), CAN FREN («Канадский французский»), ESPANOL («Испанский»), PORTUG («Португальский»), DEUTSCHE («Немецкий»), SVENSKA («Шведский») или РУССКИЙ.

Нажимайте кнопку ▼ для перехода к другим параметрам, включая указанные ниже.

- ZONE («Зона») - USA (США), EUROPE (Европа), CHINA (Китай), OTHER (прочие страны)
- 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 жарочной ванны») - FULL (цельная) или SPLIT (раздельная)
- 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)
- SETUP COMPLETE («Настройка завершена»)

Если не обозначено иное, нажатие кнопок ◀ или ▶ приводит к изменению параметра.

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

ЗАПОЛНЕНИЕ ИЛИ ДОБАВЛЕНИЕ МАСЛА



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 жарочной ванны. Несоблюдение этих указаний может привести к возникновению пожара и (или) повреждению фритюрницы. Использование твёрдого кулинарного жира не рекомендуется в связи с опасностью засорения линий и повреждения насосов.

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



Используйте защитные перчатки во избежание тяжёлых ожогов при наливе горячего масла в жарочную ванну. Масло и все контактирующие с маслом металлические поверхности нагреты до очень высокой температуры; остерегайтесь разбрызгивания.

2. Вместимость масла.
Полноразмерные ванны = 18,3 л, 16,5 кг (19,3 кварты, 37,8 фунта)
Раздельные ванны = 9,5 л, 8,5 кг (10 кварт, 18,7 фунта).

Во всех жарочных ваннах имеются 2 отметки уровня на задней стенке, верхняя отметка показывает требуемый уровень нагретого масла. Рис. 1 и 2.

3. Поместите стойку для корзин в ванну. Рис. 3.
4. Разместите твёрдый кулинарный жир в ванну до нижней отметки уровня (рис. 1 и 2). Нажмите кнопку  для включения нагрева, и жир медленно расплавится. Добавляйте масло по мере необходимости до верхней отметки уровня. См. рис. 1 и 2.

**3-4
УТРЕННИЕ
ПРОЦЕДУРЫ
ЗАПУСКА**

1. Убедитесь в заполнении жарочной ванны маслом до требуемого уровня.
2. Установите выключатель электропитания в положение ON («Вкл.») и нажмите кнопку  для включения нагрева требуемой жарочной ванны. В случае появления на дисплее сообщения IS POT FILLED? («Ванна заполнена?») убедитесь в корректности уровня масла (см. раздел 3-3) с последующим нажатием кнопки √ для выбора ответа YES («Да»).

Устройство автоматически переключится в цикл расплавления до достижения температурой масла значения 82 °C (180 °F) с последующим автоматическим завершением цикла.

УВЕДОМЛЕНИЕ

По мере необходимости режим расплавления может быть пропущен нажатием и удерживанием кнопок √ 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 запуска непрерывного нагрева жарочной ванны до достижения уставки температуры.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОПАСНОСТЬ!
РИСК ПЕРЕПОЛНЕНИЯ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ В КОРЗИНАХ ИЗБЫТОЧНОЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТА ИЛИ ПРОДУКТ С КРАЙНЕ ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ВЛАГИ. 1,4 КГ (3 ФУНТА) - МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТА НА ПОЛНОРАЗМЕРНУЮ, А 0,68 КГ (1 1/2 ФУНТА) - НА РАЗДЕЛЬНУЮ ВАННУ. НЕСОБЛЮДЕНИЕ ДАННЫХ УКАЗАНИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПЕРЕЛИВАНИЮ МАСЛА ИЗ ЖАРОЧНОЙ ВАННЫ И СТАТЬ ПРИЧИНОЙ СЕРЬЕЗНЫХ ОЖОГОВ, ТРАВМ, ПОЖАРА И (ИЛИ) НАНЕСЕНИЯ УЩЕРБА ИМУЩЕСТВУ.

3-5
ГОТОВКА С
ОТДЕЛЬНЫМ
ДИСПЛЕЕМ

При использовании отдельного дисплея один продукт всегда отображается на дисплее конкретной жарочной ванны.

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

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

4. По завершении цикла готовки подаётся 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 жарочной ванны.
6. В случае установки таймера качества (выдерживания продукта) обратный отсчёт заданного периода начинается автоматически после нажатия пользователем кнопки таймера с целью завершения цикла готовки. В ходе выполнения обратного отсчёта таймером качества на дисплее показывается трёхзначная аббревиатура продукта, сменяющаяся сообщением Qn, где n - количество оставшихся минут. Пример: FRY / Q5 / FRY / Q5 / FRY / Q4 и т. д.

По завершении обратного отсчёта таймера системой управления подаётся короткий звуковой сигнал и на дисплее показывается надпись QUAL («Таймер качества»), сменяющаяся трёхзначным кодом продукта: QUAL / FRY / QUAL / FRY. Для отмены обратного отсчёта нажмите кнопку таймера.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Для изменения продукта, готовящегося с использованием отдельного дисплея, нажмите кнопку требуемого продукта, например:  и на дисплее появится строка символов <<<< >>>>.

Затем нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку таймера  или  жарочной ванны, 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 определённой жарочной ванне.

1. По окончании цикла расплавления на дисплее будет мигать сообщение LOW TEMP («Низкая температура») до достижения уставки 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 данного 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 подаётся 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, в случае установки таймер качества (время выдерживания), на дисплее будет показываться счётчик 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 жарочной ванне с отдельным дисплеем.

Смена меню завтрак на меню обеда

1. Нажмите кнопку продукта, например: .
2. На дисплее будет показываться строка символов <<<< >>>>.
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 строка символов <<<< >>>>.
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: неудавшаяся попытка изменения продукта для отдельного дисплея или дисплея для нескольких продуктов означает различие уставок температуры продуктов. Дождитесь завершения цикла готовки и выполните процедуру изменения.

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

На дисплее будет показываться в режиме дисплея для нескольких продуктов и может быть произведена смена на отдельный дисплей

1. Нажмите кнопку продукта, например: 
2. На дисплее показывается сообщение FR FRIES («Картофель фри») при соответствии уставки температуры жарочной ванны выбранному продукту. В противном случае, показывается строка символов <<<< >>>>.
3. Нажмите и удерживайте кнопку таймера  или  в течение 5 секунд до подачи звукового сигнала системы управления.
4. Отпустите кнопку таймера и на дисплее появится сообщение FR FRIES («Картофель фри») в качестве подтверждения смены на режим отдельного дисплея.

**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 уставки температуры.

1. Нажмите и удерживайте кнопку таймера  или  в течение 5 секунд до подачи звукового сигнала 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
ДЛЯ НЕСКОЛЬКИХ
ПРОДУКТОВ
НА ДИСПЛЕЙ ДЛЯ
НЕСКОЛЬКИХ
ПРОДУКТОВ С
РАЗНЫМИ УСТАВКАМИ
ТЕМПЕРАТУРЫ**

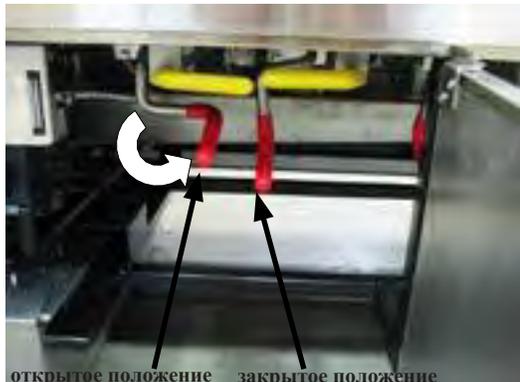
УВЕДОМЛЕНИЕ

Для готовки можно будет выбрать только продукты с данной уставкой температуры.

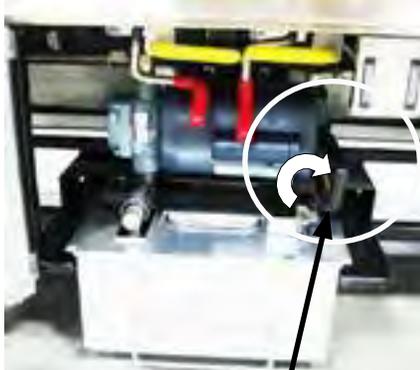
1. Нажмите кнопку продукта, например: 
2. На дисплее показывается сообщение FR FRIES («Картофель фри») при соответствии уставки температуры жарочной ванны выбранному продукту. В противном случае, показывается строка символов <<<< >>>>.
3. Нажмите и удерживайте кнопку таймера  или  в течение 5 секунд до подачи звукового сигнала 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  в течение 5 секунд до подачи звукового сигнала системы управления.
6. Отпустите кнопку таймера и на дисплее будет показываться _____ в качестве подтверждения изменения на режим дисплея для нескольких продуктов с использованием уставки температуры для картофеля фри (в данном примере).

**3-11
БЫСТРАЯ
ФИЛЬТРАЦИЯ
МАСЛА**

РУКОЯТКА СЛИВНОГО КЛАПАНА



РУКОЯТКА КЛАПАНА ОЧИСТКИ



РУКОЯТКА ВОЗВРАТНОГО КЛАПАНА



1. Нажмите и удерживайте кнопку  (с любой стороны) до появления на дисплее сообщений 1.QUICK FILTER? («1.Быстрая фильтрация») и YES/NO («Да/Нет»). В случае отсутствия необходимости выполнения фильтрации нажмите кнопку X и фритюрница возобновит нормальную работу.
2. Проверка фильтровального поддона. При необходимости фильтрации масла нажмите кнопку √ для выбора YES («Да») и на дисплее появятся сообщения DRAIN PAN READY? («Сливной поддон готов?») и YES NO («Да/Нет»). Убедитесь в установке на место сливного поддона фильтровальной системы с крышкой.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для твёрдого кулинарного жира на отдельных устройствах установлены клапаны очистки. При наличии клапана очистки выполните шаг 3, в противном случае перейдите к шагу 4.

3. На дисплее показываются сообщения CLOSE PURGE VALVE («Закрыть клапан очистки») и CONFIRM («Подтвердить»). Поверните чёрную рукоятку клапана очистки в положение фильтрации масла (закрытое) и нажмите кнопку √.

ПРИМЕЧАНИЕ. Данное сообщение показывается только в случае включения опции твёрдого кулинарного жира в настройках устройства. Предпочтительным является использование жидкого кулинарного масла.

4. Нажмите кнопку √ и на дисплее появится сообщение SKIM VAT («Убрать загрязнения с поверхности масла в жарочной ванне»), сменяющееся на CONFIRM («Подтвердить») и YES NO («Да/Нет»). После удаления крошек с поверхности масла нажмите кнопку √ для выбора ответа YES («Да») и на дисплее появится сообщение *OPEN RED DRAIN VALVE* («Открыть красный сливной клапан»). Поверните красную рукоятку слива в открытое положение, на дисплее появится сообщение DRAINING («Выполняется слив») и масло будет слито из ванны.



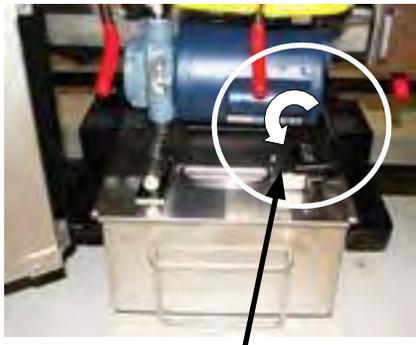
Во избежание переполнения сливного поддона сливайте только 1 жарочную ванну за раз. Сливной поддон вмещает масло из 1 цельной или 2 отдельных жарочных ванн. Переполнение сливного поддона может стать причиной скользких полов и привести к травмам.

5. На дисплее показываются сообщения VAT EMPTY («Ванна пуста») и CONFIRM («Подтвердить»). Убедитесь в отсутствии засорений слива и опустошении ванны. Нажмите кнопку √.
6. На дисплее показываются сообщения OPEN YELLOW RETURN VALVE («Открыть жёлтый возвратный клапан») и CONFIRM («Подтвердить»). Поверните рукоятку жёлтого возвратного клапана вниз для открывания клапана и запуска насоса, а затем нажмите кнопку √. На дисплее появится сообщение WASHING («Мойка») и начнётся процедура фильтрации масла.
7. После завершения процесса фильтрации масла на дисплее будет показываться сообщение *CLOSE DRAIN* («Закрыть слив»). Поверните красную рукоятку слива для закрытия слива, на дисплее появится надпись FILLING («Заполнение») и ванна заполнится маслом.

8. После заполнения жарочной ванны на дисплее появятся сообщения IS POT FILLED («Ванна заполнена?») и YES NO («Да/Нет»). Убедитесь в заполнении ванны и нажмите кнопку ✓.

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

**РУКОЯТКА КЛАПАНА
ОЧИСТКИ**



**Положение готовки
(открытое)**

9. На дисплее показываются сообщения CLOSE RETURN VALVE («Закрыть возвратный клапан») и CONFIRM («Подтвердить»). Закройте жёлтый возвратный клапан через 10-15 секунд с момента появления пузырьков воздуха в масле. Нажмите кнопку ✓ и система управления вернётся к нормальной работе.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для твёрдого кулинарного жира на отдельных устройствах установлены клапаны очистки. При наличии клапана очистки выполните шаг 10, в противном случае перейдите к шагу 3-12.

10. На дисплее показываются сообщения OPEN BLACK PURGE VALVE («Открыть чёрный клапан очистки») и CONFIRM («Подтвердить»).

ПРИМЕЧАНИЕ. Данное сообщение показывается только в случае включения опции твёрдого кулинарного жира в настройках устройства. Предпочтительным является использование жидкого кулинарного масла.

ВАЖНО! Оставьте клапан очистки в закрытом положении при необходимости выполнения фильтрации масла в других жарочных ваннах. Нажмите кнопку ✓ и оставьте рукоятку клапана очистки в положении фильтрации масла (закрытом); повторите описанные выше действия.

По завершении фильтрации масла во всех ваннах нажмите кнопку ✓.

УВЕДОМЛЕНИЕ

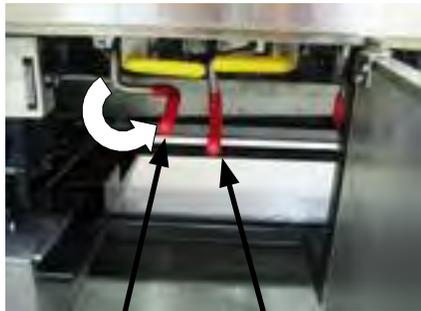
Для обеспечения надлежащего заполнения жарочной ванны не реже одного раза в день производите очистку фильтровального поддона, заменяйте фильтрующую прокладку и проверяйте состояние уплотнительных колец фильтровального поддона.

**3-12
ЕЖЕДНЕВНАЯ
ФИЛЬТРАЦИЯ
МАСЛА
(РАЗ В ДЕНЬ)**



Используйте средства индивидуальной защиты! Обязательно используйте одобренные средства индивидуальной защиты, включая фартук, лицевую маску и перчатки. Категорически запрещается начинать фильтрацию масла без средств индивидуальной защиты. Горячее масло может стать причиной тяжёлых ожогов.

РУКОЯТКИ СЛИВНЫХ КЛАПАНОВ



открытое положение

закрытое положение



Рис. 1

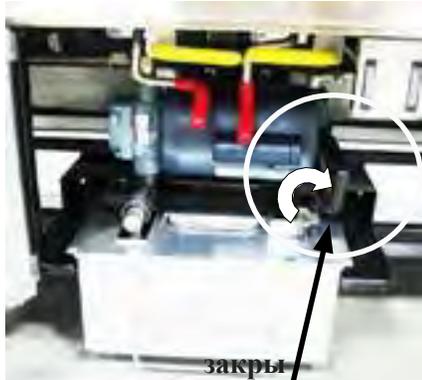
1. Проверка фильтровального поддона. Во время первой ежедневной фильтрации масла следует устанавливать новую фильтрующую прокладку. Данная прокладка может использоваться весь оставшийся день во всех жарочных ваннах, кроме используемых для жарки рыбы. Убедитесь в установке на место сливного поддона фильтровальной системы с крышкой.
 2. Убедитесь в надлежащей высокой температуре масла. Наилучшие результаты фильтрации кулинарного масла достигаются при нормальной температуре жарки. Нажмите кнопку  для отключения нагрева ванны, в которой выполняется фильтрация масла.
 3. Нажмите и удерживайте кнопку  (с любой стороны) до появления на дисплее сообщения 1.QUICK FILTER? («1.Быстрая фильтрация?»).
 4. Нажмите и отпустите кнопку  и на дисплее появится сообщение 2.MAINT FILTER? («2. Ежедневная фильтрация?»).
 5. Нажмите кнопку  для выбора ответа YES («Да») и на дисплее появится сообщение DRAIN PAN READY? («Сливной поддон готов?») Убедитесь в установке сливного поддона с крышкой и нажмите кнопку . На дисплее появятся сообщения MNT FLTR («Ежедневная фильтрация») и YES NO («Да/Нет»).
- ПРИМЕЧАНИЕ.** Для твёрдого кулинарного жира на отдельных устройствах установлены клапаны очистки. При наличии клапана очистки выполните шаг 6, в противном случае перейдите к шагу 7.
6. На дисплее показываются сообщения CLOSE PURGE VALVE («Закреть клапан очистки»), а затем CONFIRM («Подтвердить»). Закройте клапан очистки чёрной рукояткой и нажмите кнопку .
 7. Нажмите кнопку  для выбора ответа YES («Да») и на дисплее появится сообщение OPEN DRAIN («Откройте сливной клапан»). Откройте сливной клапан красной рукояткой и на дисплее появится сообщение DRAINING («Производится слив»), а масло сольётся из жарочной ванны. Иначе, нажмите кнопку X для выбора ответа NO («Нет») и возврата системы управления к нормальной работе.
 8. После слива масла из жарочной ванны используйте подъёмник для поднятия шарнирного элемента с целью очистки дна жарочной ванны.
Рис. 1.



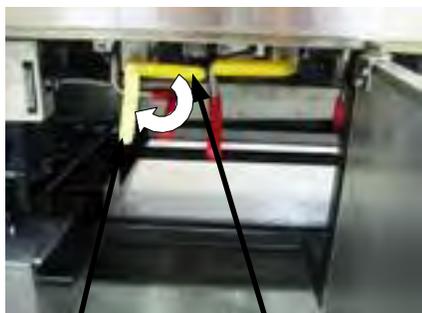
Используйте защитную спецодежду или перчатки при подъёме нагревательного элемента. Элемент может иметь высокую температуру и стать причиной ожогов.

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

РУКОЯТКА КЛАПАНА ОЧИСТКИ



РУКОЯТКА ВОЗВРАТНОГО
КЛАПАНА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещается вставлять подъёмный инструмент в центральную часть нагревательных элементов рядом с колбой термореле во избежание повреждения такового.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещается использовать стальную мочалку, иные абразивные материалы или чистящие средства, содержащие хлор, бром, йод или аммиак, в связи с опасностью повреждения компонентов из нержавеющей стали и сокращения срока службы устройства.

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

10. После очистки жарочной ванны на дисплее появятся сообщения SCRUB VAT COMPLETE? («Чистка жарочной ванны завершена?») и CONFIRM («Подтвердить»). Нажмите кнопку √ для выбора YES («Да»), на дисплее появятся сообщения OPEN YELLOW RETURN VALVE TO WASH VAT («Открыть желтый возвратный клапан для мойки ваннь») и CONFIRM («Подтвердить»).
11. Опустите нагревательный элемент, откройте возвратный клапан жёлтой рукояткой и нажмите кнопку √. На дисплее появится надпись WASHING («Производится мойка»). Масло будет циркулировать в жарочной ванне, по завершении цикла мойки на дисплее появится надпись CLOSE DRAIN («Закрыть слив»). Закройте сливной клапан красной рукояткой, на дисплее появится надпись IS POT FILLED? («Ванна заполнена?») и YES NO («Да/Нет»).
12. После заполнения ванны нажмите кнопку √, на дисплее появятся надписи CLOSE RETURN VALVE («Закрыть возвратный клапан») и CONFIRM («Подтвердить»). Закройте возвратный клапан жёлтой рукояткой, нажмите кнопку √ и на дисплее появится надпись OPEN DRAIN («Открыть сливной клапан»). Откройте сливной клапан красной рукояткой, на дисплее появится надпись RINSING («Ополаскивание»), и масло будет слито из ванны, производя ополаскивание. По завершении цикла ополаскивания на дисплее появятся сообщения RINSE AGAIN? («Произвести ополаскивание снова?») и YES NO («Да/Нет»).
13. Нажмите кнопку √ для выбора ответа YES («Да») при необходимости запуска ещё одного цикла ополаскивания, иначе нажмите кнопку X для выбора ответа NO («Нет»). На дисплее появится надпись OPEN YELLOW RETURN VALVE TO POLISH? («Открыть жёлтый возвратный клапан для тонкой очистки масла?») и CONFIRM («Подтвердить»).
14. Откройте возвратный клапан жёлтой рукояткой. Будет запущена тонкая очистка масла посредством циркуляции через систему фильтрации, и на дисплее появится надпись 5:00 STOP POLISH («Остановить тонкую очистку через 5:00»). При необходимости нажмите кнопку √ для прекращения тонкой очистки до завершения 5-минутного цикла.
15. По завершении цикла тонкой очистки на дисплее появится сообщение CLOSE DRAIN («Закрыть слив»). Закройте сливной клапан красной рукояткой, на дисплее появится надпись FILLING («Заполнение») и ванна заполнится маслом. Не прекращайте заполнение маслом до появления пузырьков. С целью гарантирования слива всего масла из поддона подождите около 15 секунд с момента появления пузырьков.

ПРИМЕЧАНИЕ. После заполнения ванны маслом и появления пузырьков воздуха нажмите кнопку-галочку для продолжения - появится надпись Is Pot Filled? («Ванна заполнена?»).

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

16. По завершении заполнения на дисплее появится надпись IS POT FILLED («Ванна заполнена») YES NO («Да/Нет»). Нажмите кнопку \checkmark , на дисплее появятся надписи CLOSE RETURN VALVE («Закрыть возвратный клапан») и CONFIRM («Подтвердить»).
17. Закройте возвратный клапан жёлтой рукояткой, и нажмите кнопку \checkmark . На дисплее появятся надписи OPEN BLACK PURGE HANDLE («Открыть чёрный клапан очистки») и CONFIRM («Подтвердить»).

ПРИМЕЧАНИЕ. Для твёрдого кулинарного жира на отдельных устройствах установлены клапаны очистки. При наличии клапана очистки выполните шаг 17, в противном случае перейдите к шагу 18.

18. Закройте клапан очистки чёрной рукояткой и нажмите кнопку \checkmark . Проверьте уровень масла в ванне, при необходимости долейте свежее масло до верхней отметки на задней стенке.
19. Нажмите  для включения нагрева и продолжения готовки.

**3-13
УТИЛИЗАЦИЯ
МАСЛА ИЗ
ЖАРОЧНОЙ ВАННЫ
ПРИ ПОМОЩИ
ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ
УТИЛИЗАЦИИ**



Рис. 1



Рис. 2



Рис. 3

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

**3-14
ЗАМЕНА
ФИЛЬТРУЮЩЕЙ
ПРОКЛАДКИ**



Рис. 1



Рис. 3



Рис. 4

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

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

1. При пустом сливном поддоне откройте дверцу, отожмите фиксатор и вытяните узел сливного поддона. Рис. 1.



Поддон может иметь высокую температуру! Используйте защитную спецодежду или перчатки во избежание тяжёлых ожогов. Будьте осторожны при перемещении заполненного маслом фильтровального поддона во избежание разбрызгивания масла и получения ожогов.

2. Снимите крышку сливного поддона. Рис. 2.

3. Поднимите корзину для сбора крошек из сливного поддона. Очистите корзину для сбора крошек от крошек и масла. Промойте корзину для сбора крошек при помощи мыльного раствора и тщательно прополощите горячей водой. Рис. 3.

4. Снимите стопорное кольцо фильтрующей прокладки и тщательно промойте мыльным раствором. Прополощите горячей водой. Рис. 4.

**ЗАМЕНА
ФИЛЬТРУЮЩЕЙ
ПРОКЛАДКИ
(продолжение)**



Рис. 5

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



Рис. 6

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



Рис. 7

7. Сотрите масло и крошки со сливного поддона. Рис. 7.

**ЗАМЕНА
ФИЛЬТРУЮЩЕЙ
ПРОКЛАДКИ
(продолжение)**



Рис. 8



Рис. 9

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



УВЕДОМЛЕНИЕ

Промойте сливной поддон мыльным раствором и тщательно прополощите горячей водой. Убедитесь в полном осушении сливного поддона, нижнего сетчатого фильтра, фильтрующей прокладки, стопорного кольца и устройства сбора крошек перед установкой фильтрующей прокладки в поддон в связи с опасностью растворения прокладки водой.

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

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

9. Вставьте фильтровальный поддон под фритюрницу, убедившись в надлежащем соединении трубки фильтра поддона с фитингом под фритюрницей. Рис. 9.
10. Убедитесь в надлежащем зацеплении фиксатора сливного поддона; теперь фритюрница готова к нормальной работе. Рис. 9

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



Используйте защитную спецодежду или перчатки при снятии стойки для корзин. Стойка может иметь высокую температуру и стать причиной ожогов.

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

**3-16.
КНОПКА
СТАТИСТИКИ
ИНФОРМАЦИИ**

Информация о времени нагрева каждой жарочной ванны до рабочей температуры

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

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

 означает нагрев масла от 121 °C (250 °F) до 149 °C (300 °F) в течение 1 минуты и 5 секунд.

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

В случае отсутствия нажатий кнопок в течение 5 секунд в любом из режимов показа статистики система управления вернётся в режим нормальной работы.

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

Количество циклов готовки до фильтрации 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 фильтрации масла. Например,

REMAIN	3	6
--------	---	---

 означает запрос у оператора системой управления подтверждения запуска процедуры фильтрации масла через 3 цикла готовки в левой жарочной ванне. Однако, для правой жарочной ванны осталось ещё 6 циклов готовки.

Время и дата

2. Нажмите кнопку  или  дважды для показа на дисплеях времени и даты последнего выполнения фильтрации масла.

**3-18.
КНОПКА
СТАТИСТИКИ
ТЕМПЕРАТУРЫ**

Фактическая температура масла

1. Нажмите кнопку  для показа на дисплее текущей температуры масла в каждой жарочной ванне.

Уставка температуры

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

**3-19
ИНФОРМАЦИОН
НЫЙ РЕЖИМ**

Данный режим собирает и архивирует информацию о рабочих характеристиках фритюрницы и оператора. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд до появления сообщений *INFO* («Информационный») и *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 фильтрации масла») - информация о фильтрации 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 ФИЛЬТРАЦИИ МАСЛА

Нажмите кнопку √ для выбора Filter Stats («Статистика фильтрации масла») с последующим нажатием кнопок ◀ и ▶ для выбора дня. Затем нажимайте кнопки ▲ или ▼ для просмотра указанной ниже статистики.

- FILTERED = количество циклов фильтрации масла
- FLT BPSD = количество пропущенных циклов фильтрации масла
- FLT AVG = среднее количество циклов готовки на партию масла

2. ДАННЫЕ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Нажмите кнопку √ для выбора Review Usage («Данные об использовании») и нажимайте кнопки ▲ или ▼ для просмотра указанной ниже 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
ИНФОРМАЦИОН
НЫЙ РЕЖИМ
(продолжение)**

3. ПРЕДЫДУЩАЯ ЗАГРУЗКА

Нажмите кнопку √ для выбора Last Load («Предыдущая загрузка») (например: -P1- = продукт 1; L1 = левая, 1-й продукт) и нажимайте кнопки ▲ 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 немедленной фильтрации FILTER NOW)
- Выполнение полной очистки жарочной ванны
- 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 дисплеях появятся сообщения PRODUCT («Продукт») и SELECTN («Выбор»).
3. Нажмите правую кнопку  и на дисплеях появятся сообщения SELECT PRODUCT («Выбор продукта») и -P 1- (например: NUGGETS /«Кусочки курицы в панировке»).

Изменение названий продуктов

4. При помощи кнопок  и  прокрутите меню из 40 продуктов или выберите требуемый продукт .
5. Нажмите правую кнопку  и название продукта (например: NUGGETS / «Кусочки курицы в панировке») с сообщением MODIFY («Изменить») появятся 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. После нажатия кнопки , 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 и 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 температуры 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 ► до появления на левом дисплее сообщения ALRM 1 («Тревога 1») и времени срабатывания сигнализации - 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 подаётся 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 фильтрации масла для данного продукта.

Назначение кнопок

6. Нажимайте кнопку ▼ до появления на дисплее сообщения ASSIGN BTN («Назначение кнопок») вместе с названием продукта (например: NUGGETS / «Кусочки курицы в панировке»). При ранее выполненном назначении кнопки данному продукту будет включён соответствующий светодиодный индикатор. Для назначения других кнопок данному продукту нажмите и удерживайте кнопку продукта в течение 3 секунд до включения соответствующего светодиодного индикатора. Для отвязки продукта от кнопки нажмите и удерживайте кнопку продукта до отключения соответствующего светодиодного индикатора.

4-2. УСТАНОВКА ЧАСОВ АПФ

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

Каждый период блокирования АПФ задаётся 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 четырёх периодов блокирования АПФ. (Все дни имеют одинаковые параметры).

Отдельные наборы из четырёх 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») с последующим повторным нажатием кнопки ✓ для подтверждения выбора.
5. Если было выбрано ENABLE («Включить»), то кнопки ▲ и ▼ можно будет использовать для прокрутки указанного ниже перечня периодов блокирования.

Левый дисплей	Правый дисплей
М-F 1 («Пн-Пт 1»)	XX:XX А XX
М-F 2 («Пн-Пт 2»)	XX:XX А XX
М-F 3 («Пн-Пт 3»)	XX:XX А XX
М-F 4 («Пн-Пт 4»)	XX:XX А XX
SAT 1 («Сб 1»)	XX:XX А XX
SAT 2 («Сб 2»)	XX:XX А XX
SAT 3 («Сб 3»)	XX:XX А XX
SAT 4 («Сб 4»)	XX:XX А XX
SUN 1 («Вс 1»)	XX:XX А XX
SUN 2 («Вс 2»)	XX:XX А XX
SUN 3 («Вс 3»)	XX:XX А XX
SUN 4 («Вс 4»)	XX:XX А XX

4-2. УСТАНОВКА ЧАСОВ АПФ (продолжение)

В 12-часовом режиме отображения времени в каждой строке XX:XX, параметр A/P («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 .

Для перехода к параметру отображения времени суток AM/PM («После полуночи/после полудня») используйте кнопку ▶. Переключение между режимами A и P («После полуночи/после полудня») производится нажатием кнопки продукта 0.

Для перехода к параметру продолжительности (в минутах)



УВЕДОМЛЕНИЕ

используйте кнопку ▶. Введите новое значение при помощи кнопок продуктов.

В 24-часовом режиме отображения времени в каждой строке показывается две позиции: время начала (XX:XX) и продолжительность периода (XX). Используйте кнопки ◀ и ▶ для переключения между данными 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 одобренные 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 жарочные ванны для предотвращения непреднамеренного загрязнения масла чистящим средством.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Запрещается готовить продукты в соседних жарочных ваннах 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 дисплеях появятся сообщения PRODUCT («Продукт») и SELECTN («Выбор»).
4. Нажмите кнопку ▼ дважды для появления сообщения DEEP CLEAN («Полная очистка») на дисплеях. Нажмите кнопку √ и на дисплее появятся сообщения DEEP CLN? («Полная очистка?») и YES/NO («Да/Нет»). Нажмите кнопку √. Для фритюрниц с цельными жарочными ваннами переходите к шагу 6.



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

5. Только для отдельных жарочных ванн! Запрос на выбор жарочной ванны для очистки показывается на дисплее в виде сообщения LEFT RIGHT («Левая/Правая»). Нажмите кнопку √ для выбора левой жарочной ванны или кнопку X — правой.
6. На дисплее появятся сообщения OIL RMVD («Масло удалено?») и YES/NO («Да/Нет»).
7. Если масло было удалено ранее, нажмите кнопку √ и система управления перейдет к шагу Solution Added? («Раствор добавлен?»).
При наличии масла в ванне 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 ванны закройте сливной клапан, повторите шаги с 2 по 6 и нажмите √.
8. На дисплее появится сообщение SOLUTION ADDED? («Раствор добавлен») и YES NO («Да/Нет»). Смешайте промышленный обезжиривающий раствор в очищаемой ванне и заполните на 25 мм (1 дюйм) выше верхней отметки. Нажмите кнопку √ и на дисплее появятся сообщения START CLEAN («Начать очистку») и YES NO («Да/Нет»).
9. Нажмите кнопку √, на дисплее появится сообщение CLEANING («Производится очистка») и запустится таймер обратного отсчета. 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 √ для отмены оставшегося периода очистки и запуска ополаскивания.

10. Выполните процедуру очистки ванны и по окончании одного часа на дисплее появится сообщение CLN DONE («Очистка выполнена») и прозвучит звуковой сигнал. Нажмите кнопку √ и на дисплее появится сообщение REMOVE SOLUTION FROM VAT («Слейте чистящее средство из жарочной ванны»).
11. Извлеките внутренние фильтрующие компоненты из фильтровального сливного поддона и переложите в мойку для очистки. Вставьте пустой сливной поддон системы фильтрации с крышкой во фритюрницу.

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

12. При помощи 2-литровой (1/2 галл.) кружки слейте раствор из жарочной ванны в жаростойкую ёмкость для последующей утилизации. Оставшийся раствор можно слить в сливной поддон для утилизации, см. п. 14 ниже. Нажмите кнопку \checkmark и на дисплее появятся сообщения VAT EMPTY («Жарочная ванна пуста») и CONFIRM («Подтвердить»).



- Используйте защитные перчатки и спецодежду во избежание тяжёлых 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 жарочную ванну или в маслопроводы.

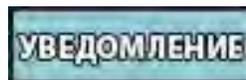
13. После опорожнения жарочной ванны нажмите кнопку \checkmark и на дисплее появятся сообщения SCRUB VAT COMPLETE («Чистка жарочной ванны завершена») и YES NO («Да/Нет»). При необходимости используйте щётку для очистки элемента и чистящую мочалку для очистки жарочной ванны.



Избегайте царапания нагревательных элементов электрической фритюрницы, запрещается использование мочалки для чистки элементов. Данные действия могут привести к появлению царапин на поверхности нагревательного элемента, приводящим к подгоранию панировки.

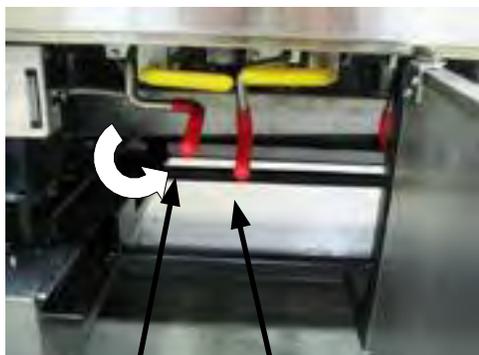
Запрещается использовать стальную мочалку, иные абразивные материалы или чистящие средства, содержащие хлор, бром, йод или аммиак в связи с опасностью повреждения компонентов из нержавеющей стали и сокращения срока службы устройства.

Запрещается использовать для очистки устройства струю воды под напором (напорный распылитель) во избежание повреждения компонентов. Убедитесь в максимально возможном осушении внутренней поверхности жарочной ванны, проёма сливного клапана и всех контактирующих со свежим маслом деталей устройства.



Используйте подъёмный инструмент для поднятия, при необходимости, шарнирного нагревательного элемента из ванны.

РУКОЯТКИ СЛИВНЫХ КЛАПАНОВ



открытое положение

закрытое положение

14. После завершения очистки нажмите кнопку \checkmark . На дисплее появится сообщение DRAIN PAN READY? («Сливной поддон готов?»). Убедитесь в установке сливного поддона с крышкой, нажмите кнопку \checkmark и на дисплее появится сообщение OPEN RED DRAIN VALVE («Откройте красный сливной клапан»).
15. Откройте сливные клапаны красными рукоятками, и на дисплее появится сообщение RINSE VAT («Ополаскивание ванны»).

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

16. Налейте чистую воду в жарочную ванну для ополаскивания и дождитесь стекания воды в сливной поддон. Произведите ополаскивание жарочной ванны минимум 3 раза, избегая переполнения сливного поддона. На дисплее появится сообщение RINSE COMPLETE («Ополаскивание завершено»), сменяющееся на YES NO («Да/Нет»).
17. После тщательного ополаскивания жарочной ванны нажмите кнопку √ и на дисплее появится сообщение VAT DRY? («Жарочная ванна осушена?»), сменяющееся на YES NO («Да/Нет»).



В целях исключения опасности получения ожогов убедитесь в сливе всей воды и чистящего раствора из жарочной ванны.

18. Извлеките сливной поддон из устройства и слейте жидкость при помощи 2-литровой (1/2-галл.) кружки в жаростойкую ёмкость для утилизации.
19. Тщательно вытрите насухо жарочную ванну полотенцем, нажмите кнопку √ и на дисплее появится сообщение CLOSE DRAIN («Закрыть слив»). Закройте сливной клапан красной рукояткой, и система управления вернётся к нормальной работе.

Указания по заполнению жарочной ванны см. в разделе «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 («Английский») - на правом.

Используйте кнопки ◀ и ▶ для изменения языка на FRANCAIS («Французский»), CAN FREN («Канадский французский»), ESPANOL («Испанский»), PORTUG («Португальский»), DEUTSCHE («Немецкий»), SVENSKA («Шведский») или РУССКИЙ.

Нажимайте кнопку ▼ для перехода к другим параметрам, включая указанные ниже.

- ZONE («Зона») - USA (США), EUROPE (Европа), CHINA (Китай), OTHER (прочие страны)
- TEMP FORMAT («Формат температуры») - °F или °C
- TIME FORMAT («Формат времени») - 12-HR (12-час.) или 24-HR (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») - US (США) или INTERNATIONAL («Международный»)
- ENTER DATE («Ввод даты») - текущая дата (используйте кнопки продуктов)
- FRYER TYPE («Тип фритюрницы») - GAS (газовая) или ELEC (электрическая)
- VAT TYPE («Тип жарочной ванны») - 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. US (2007 & after) / США (2007 год и позже); 3. EURO (Европа); 4. FSA (США до 2007 года), 5. MEXICO (Мексика), 6. AUSTRALIA (Австралия), 7. NEW ZEALAND (Новая Зеландия), 8. CHILE (Чили).
- MELT CYCLE («Цикл расплавления») / (Solid or Liquid) («Твёрдый кулинарный жир или жидкое масло»)
- POLISH TIME («Время тонкой очистки»)
- QUICK CONFIG ITEM («Быстрое конфигурирование элементов»)

Если не обозначено иное, нажатие кнопок ◀ или ▶ приводит к изменению параметра.

РАЗДЕЛ 5: ПРОГРАММИРОВАНИЕ 2 УРОВНЯ

5-1 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ ПРОДУКТОВ

Используется для доступа к указанным ниже параметрам.

- Дополнительные изменения параметров продукта
- Журнал кодов ошибок
- Установка пароля
- Тональность/громкость сигнализации
- Количество циклов готовки до появления запроса на выполнение фильтрации масла
- Время автоматической фильтрации 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 правую кнопку $\sqrt{\quad}$ и на дисплеях появятся сообщения SELECT PRODUCT («Выбор продукта») и -P 1-.
4. При помощи кнопок \blacktriangleleft и \blacktriangleright прокрутите меню из 40 продуктов или выберите требуемый продукт.
5. Нажмите правую кнопку $\sqrt{\quad}$ и название продукта (например: NUGGETS / «Кусочки курицы в панировке») отобразится на левом дисплее, а сообщения MODIFY («Изменить») и YES NO («Да/Нет») - на правом. Нажмите кнопку $\sqrt{\quad}$ для изменения данного продукта или нажмите кнопку X для выбора другого продукта.

>Компенсация загрузки, справочная величина компенсации загрузки,

полный нагрев, пульсирующий нагрев<

6. При нажатой кнопке $\sqrt{\quad}$ на дисплее будет показываться сообщение LD COMP («Компенсация загрузки») вместе со значением компенсации загрузки. Данное значение автоматически изменяет время готовки с учётом размера и температуры загруженного продукта. Измените значение при помощи кнопок продуктов  в диапазоне от 0 до 20.
7. Нажимайте кнопку \blacktriangledown до появления на дисплее сообщения LCMP REF вместе со значением средней температуры компенсации загрузки. Если компенсация загрузки установлена на OFF («Выкл.»), то на дисплее появится строка символов «_ _ _» 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. Измените значение  при помощи кнопок продуктов.

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. Измените значение при помощи кнопок продуктов  в диапазоне от 0 до 90 секунд.
9. Нажимайте кнопку ▼ до появления на дисплее сообщения PC FACTOR («Пульсирующий нагрев») вместе с пропорциональным значением температуры, позволяющим предотвратить превышение температурой масла заданного значения. Нажимайте кнопки продуктов  для изменения данного значения в интервале от 0 до 50 градусоус.

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

5-2
Журнал кодов
ошибок (E-log)

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 «A» плюс текущие время и дата вместе с сообщением *NOW* («Сейчас»).
5. Нажмите кнопку ▼ и, если была зарегистрирована ошибка, на дисплее появится «B» и дата, время и информация о коде ошибки. Данное сообщение - 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 B до K).

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 («Вызвать руководителя»).

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. 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 («Использование»), два раза для пароля LEVEL 1 («Уровень программирования 1»), 3 раза для пароля LEVEL 2 («Уровень программирования 2») или 4 раза для пароля функции GET MGR («Вызвать руководителя»). 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  для изменения 4-значного пароля 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 (И ГРОМКОСТЬ) СИГНАЛИЗАЦИИ

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 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  для выбора тональности в интервале от 50 до 2000 Гц.
6. Нажмите кнопку X для выхода из режима тональности сигнализации.

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

Данный параметр определяет количество циклов готовки между фильтрациями 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 фильтрациями масла») и заданного значения. При помощи кнопок продуктов  установите количество циклов готовки до подачи системой управления запроса на выполнение фильтрации масла в диапазоне от 0 до 99.
4. Установите значение и нажмите кнопку ✓ для подтверждения.

**5-6
ВРЕМЯ ДО
ФИЛЬТРАЦИИ**

Данное значение определяет время простоя фритюрницы до выдачи запроса на выполнение фильтрации 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 фильтрации масла») вместе с заданным временем простоя (часы:минуты). При помощи кнопок продуктов  установите период неактивного состояния фритюрницы до подачи системой управления запроса на выполнение фильтрации масла в диапазоне от 0 до 18:00 (18 часов).
4. Установите значение и нажмите кнопку ✓ для подтверждения.

РАЗДЕЛ 6: ПРОГРАММИРОВАНИЕ 3 УРОВНЯ

6-1

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ ФРИТЮРНИЦ KVE

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 функции 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 и 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 нагрева, ошибка E-22	<ul style="list-style-type: none"> Штепсели электрических кабелей не вставлены в стенные розетки 	<ul style="list-style-type: none"> Устройство имеет 2 электрических кабеля. Убедитесь во вставке штепселей обоих электрических кабелей в розетки. Убедитесь в целостности цепи нагревательного элемента.
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 состояние нажатием и отпусканием выступа на выключателе неработающей жарочной ванны; выключатели находятся за правыми дверцами; при невозможности сброса к исходному состоянию замените защитное термореле на новое 
Жарочная ванна недостаточно заполнена	<ul style="list-style-type: none"> Необходимо очистить фильтровальный поддон 	<ul style="list-style-type: none"> Произведите очистку фильтровального поддона 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 жарочной ванны	<ul style="list-style-type: none"> • Вода в масле • Некачественное или испорченное масло • Некорректное выполнение фильтрации масла • Неправильная процедура ополаскивания жарочной ванны после фильтрации масла 	<ul style="list-style-type: none"> • Слейте и очистите масло • Используйте рекомендованное масло • См. процедуры фильтрации масла • Выполните очистку и ополаскивание жарочной ванны с последующим тщательным осушением
Масло не сливается из жарочной ванны	<ul style="list-style-type: none"> • Сливной клапан засорён крошками • Засорение сливного поддона 	<ul style="list-style-type: none"> • Откройте клапан, щёткой с белой прямой щетиной протолкните крошки в сливной клапан <div style="text-align: center;">  <p>УВЕДОМЛЕНИЕ</p> </div> <p>Запрещается оставлять щётку в сливном клапане.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Снимите правую панель, снимите пробку с конца поддона и прочистите поддон
Двигатель насоса системы фильтрации функционирует, но масло перекачивается медленно	<ul style="list-style-type: none"> • Ослаблено затягивание крепёжных элементов соединительных линий системы фильтрации • Засорение бумажного фильтра или прокладки 	<ul style="list-style-type: none"> • Затяните все крепёжные элементы соединений линий системы фильтрации • Замените бумажный фильтр или прокладку
Пузырьки в масле в течение всего процесса фильтрации	<ul style="list-style-type: none"> • Неполное соединение фильтровального поддона • Засорение фильтровального поддона • Повреждение уплотнительного кольца приёмника линии системы фильтрации на стороне фритюрницы 	<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь в полном вталкивании возвратной линии фильтровального поддона в приёмник 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 жарочную ванну
Двигатель насоса системы фильтрации не включается	<ul style="list-style-type: none"> • Штепсель электрического кабеля жарочной ванны №1 не вставлен в стенную розетку • Разомкнутая цепь • Нажата кнопка сброса термореле на задней стороне двигателя насоса 	<ul style="list-style-type: none"> • Вставьте штепсель электрического кабеля в стенную розетку • Сработали автоматические выключатели во фритюрнице; откройте левую дверцу и верните автоматические выключатели фритюрницы в исходное состояние • Дождитесь остывания двигателя и сильно надавите кнопку отвёрткой до щелчка <div style="text-align: right;">  </div>

**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 подаётся постоянный тоновый сигнал - нажмите любую кнопку для отключения 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	<p>Дождитесь остывания нагревательных элементов (в течение 15-20 минут); верните защитное термореле в исходное состояние нажатием и отпусканием выступа на выключателе неработающей жарочной ванны; выключатели находятся за правыми дверцами; при невозможности сброса к исходному состоянию замените защитное термореле на новое</p> 
E-15	Выключатель сливного клапана	Убедитесь в установке рукоятки сливного клапана полностью в закрытое положение; при сохранении кода E-15 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 электрический кабель и цепи нагревательных элементов
E-31	Нагревательные элементы подняты	Опустите нагревательные элементы в жарочную ванну
E-41, E-46	Ошибка программирования	Выключите и включите выключатель электропитания. При сохранении на дисплее одного из указанных кодов ошибки выполните повторную инициализацию системы управления. При сохранении кода ошибки замените плату управления
E-47	Неисправность микросхемы аналогового преобразователя или блока питания 12 В	Выключите и включите выключатель электропитания. При сохранении кода ошибки E-47 необходимо заменить плату управления устройства
E-48	Ошибка системы ввода данных	Выключите и включите выключатель электропитания. При сохранении кода ошибки E-48 необходимо заменить плату управления устройства
E-54C	Ошибка ввода данных температуры	Выключите и включите выключатель электропитания. При сохранении кода ошибки E-54C необходимо заменить плату управления устройства
E-61	Плата управления системой автоматической периодической фильтрации масла не обменивается данными с платой управления устройства	Выключите и включите выключатель электропитания. При сохранении кода ошибки проверьте предохранитель 1,5 А на плате управления АПФ (только в международных версиях устройства). Проверьте соединение между платами управления. При необходимости, замените плату управления АПФ или плату управления устройством.
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



Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, США. С исправлениями от 11.11.20.