

Серия KFC Velocity™ Pressure



PXE-100

Съдържание

Безопасност и съответствие	v
Раздел 1 Общ преглед	1
1.1 Техническа поддръжка	1
1.2 Размери и отстояния	1
1.3 Оперативни спецификации	1
1.4 Местоположение на табелата с данни	2
Раздел 2 Стартиране	3
2.1 Разопаковане на уреда	3
2.1.1 Разтоварване на уреда	4
2.1.2 Монтиране на противотежести	4
2.1.3 Приключване на разопаковането на уреда	5
2.2 Избор на местоположението	5
2.3 Нивелиране на фритюрника	6
2.4 Вентилация на фритюрника	6
2.5 Изисквания към електричеството	6
2.6 Международни изисквания към електричеството	7
2.7 Монтаж на тавата за източване	9
2.8 Първоначално зареждане с мазнина	11
2.8.1 Прочистване на тръбите за мазнина	11
2.8.2 Ръчно пълнене на ваната	13
2.8.3 Автоматично пълнене на ваната	13
2.9 Пълнене на резервоара с чиста мазнина	14
2.10 Зареждане на зададени стойности	14
Раздел 3 Експлоатация	17
3.1 Работни компоненти	17
3.2 Контроли и индикатори	20
3.3 Работни бутони	21
3.4 Преглед на режимите	21
3.5 Главно меню	21
3.6 Структура на менюто	22
3.7 Опции на дисплея	22
3.7.1 Опция 4 + Название	23
3.7.2 Опция 5 + Напред	23
3.7.3 Опция 6 Артикули	23
Раздел 4 Поддръжка на мазнината	25
4.1 W.A.S.S.H.	25
4.2 Предотвратяване на кипене	26
4.3 Филтриране	26
4.3.1 Менюта за филтриране	27
4.3.2 Бързо филтриране	27
4.3.3 Ежедневно филтриране	28
4.3.4 Полиране	29
Раздел 5 Готвене	31
5.1 Ежедневно стартиране	31

5.2	Време за нагряване	31
5.3	Работа с капака	32
5.3.1	Затваряне на капака.....	33
5.3.2	Отваряне на капака	33
5.4	Препоръки за подредба на продуктите.....	34
5.5	Пържене под налягане	35
5.6	Бързо филтриране.....	36
5.7	Автоматично доливане (АТО).....	36
5.8	Автоматично смесване	37
Раздел 6	Поддръжка.....	39
6.1	График за редовна поддръжка	39
6.2	Режим почистване	40
6.3	Общо почистване - ежедневно	40
6.3.1	Ежедневно филтриране.....	40
6.3.2	Избършете устройството.....	41
6.3.3	Изпразване на съда за конденз	41
6.3.4	Пълнене на резервоара с чиста мазнина (АТО)	42
6.3.5	Почистване на тавата за източване	43
6.4	Почистване на ходовите колелца - ежеседмично.....	43
6.5	Почистване на нилатроновите ленти - ежеседмично	43
6.6	Почистване на плъзгачите на капака на камерата - ежеседмично	44
6.7	Почистване на противотежестта - ежемесечно	45
6.8	Почистване на уплътнението на капака - ежемесечно	47
6.8.1	Повдигане и закрепване на капака	47
6.8.2	Сваляне на уплътнението	48
6.8.3	Почистване на капака и уплътнението.....	48
6.8.4	Поставяне на уплътнението.....	49
6.9	Изхвърляне на мазнината.....	49
6.9.1	Преглед на менюто Изхвърляне	49
6.9.2	Ръчно изхвърляне на мазнината	50
6.9.2.1	Достъп до меню Изхвърляне.....	51
6.9.2.2	Източване на мазнината	51
6.9.2.3	Прочистване на фитингите.....	52
6.9.2.4	Избърсване на ваната.....	52
6.9.2.5	Пълнене на ваната с мазнина	52
6.9.3	Изхвърляне на наливна мазнина отзад	53
6.9.3.1	Достъп до меню Изхвърляне.....	53
6.9.3.2	Източване на мазнината	53
6.9.3.3	Прочистване на фитингите.....	53
6.9.3.4	Избърсване на ваната.....	53
6.9.3.5	Изхвърляне на мазнината отзад - само	54
6.9.3.6	Пълнене на ваната ръчно.....	54
6.9.3.7	Пълнене на ваната наливно.....	54
6.9.4	Изхвърляне на наливна мазнина отпред	55
6.9.4.1	Достъп до меню Изхвърляне.....	55
6.9.4.2	Напомняне за предното изхвърляне - свържете маркуча	55
6.9.4.3	Източване на мазнината	55
6.9.4.4	Прочистване на фитингите.....	55
6.9.4.5	Избърсване на ваната.....	56
6.9.4.6	Изхвърляне на мазнината отпред - само	56
6.9.4.7	Пълнене на ваната ръчно.....	56
6.9.4.8	Пълнене на ваната наливно.....	57

6.10	Режим за почистване	57
6.10.1	Задаване на типа на режима на почистване	58
6.10.2	Преглед на менюто за почистване	58
6.10.3	Достъп до режима за почистване	59
6.10.4	Извършване подготовка за почистване	59
6.10.5	Извършване на почистване със студено на кисване	59
6.10.6	Извършване на почистване с топло на кисване	60
6.10.7	Източване на водата	60
6.10.8	Изплакване на ваната с чиста вода	61
6.10.9	Прочистване на тръбите за мазнина	61
6.10.10	Избърсване на ваната	61
6.10.11	Потвърждение за излизане	62
Раздел 7	Програмиране	63
7.1	Меню за програмиране	63
7.2	Меню за програмиране на продукти	63
7.3	Режим за програмиране на продукти	66
7.3.1	Копиране на елементи от менюто	67
7.4	Преглед на меню Информационен режим	68
7.5	Специално програмиране	72
7.6	Контрол на филтрирането	75
Раздел 8	Отстраняване на неизправности	91
8.1	Защитно устройство на двигателя на филтърната помпа - ръчно нулиране	91
8.2	Изключване при пренапрежение - ръчно нулиране	91
8.3	Ръководство за отстраняване на неизправности	93
8.4	Кодове за грешки	94
Раздел 9	Контролен списък за годишна инспекция	99

Безопасност и съответствие

Фритюрниците Henny Penny имат много функции за безопасност. Единственият начин да се осигури безопасна работа обаче е да се разберат напълно процедурите за правилно инсталиране, експлоатация и поддръжка. Инструкциите в това ръководство са изготвени, за да ви помогнат при запознаването с правилните процедури. Където информацията е от особено значение или е свързана с безопасността, са използвани думите **ОПАСНОСТ**, **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**, **ВНИМАНИЕ** и **ЗАБЕЛЕЖКА**. Тяхната употреба е описана по-долу:

 ОПАСНОСТ	ОПАСНОСТ! Указва заплаха от непосредствено опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, ще причини смърт или сериозно нараняване.
ОПАСНОСТ!	
 ВНИМАНИЕ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Указва потенциално опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да причини смърт или сериозно нараняване.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!	
 ВНИМАНИЕ	ВНИМАНИЕ! Указва потенциално опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да причини леки или средни наранявания.
ВНИМАНИЕ!	
<i>ЗАБЕЛЕЖКА</i>	<i>ЗАБЕЛЕЖКА</i> се използва за информация, която се счита за важна по отношение на материални щети.

Това са оригиналните инструкции, контролирани от Henny Penny, за Velocity Pressure Electric (PXE) модел 100 (PXE 100).

Това ръководство е достъпно на публичния уебсайт на Henny Penny (www.hennypenny.com). Прочетете изцяло тези инструкции преди монтажа и експлоатацията на уреда, за да се уверите, че са спазени всички необходими стандарти за монтаж, експлоатация и безопасност. Прочетете и спазвайте всички указания за безопасност, за да избегнете повреда на уреда и лично нараняване.



ВНИМАНИЕ

Не отваряйте дренажните кранове или други устройства за изпразване, докато налягането не се понижи до приблизително атмосферно налягане.



ВНИМАНИЕ

- **РИСК ОТ ИЗКИПЯВАНЕ!** Този фритюрник трябва да се монтира и използва така, че водата да не влиза в контакт с мазнината, тъй като това може да доведе до изплицване и изкипяване на мазнината, както и пара, водещи до телесни повреди; изключва нормалната влажност на продукта.
- **РИСК ОТ ИЗГАРЯНЕ!** Не премествайте фритюрника или филтриращия дренажен съд, докато в тях има гореща мазнина. Пръските гореща мазнина могат да причинят лични наранявания или сериозни изгаряния.

Този уред е предназначен за търговска употреба в кухните на ресторанти, пекарни, болници и т.н., но не и за продължително масово производство на храни, като например в заводски условия. По време на работа А-претегленото ниво на звуково налягане е под 70 db(A). Всички ремонти трябва да се извършват от производителя, неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

Винаги изключвайте предпазителя за напрежение. Предоставеният захранващ кабел трябва да бъде монтиран с предпазител за напрежение по такъв начин, че ако предпазителят за напрежение се повреди, проводниците L1, L2, L3 и N да изключат първи. Ако доставеният захранващ кабел или съществуващ такъв се повреди, не го използвайте, а го заменете с добър захранващ кабел. Захранващият кабел трябва да се замени от производителя, неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

На този уред трябва да се извършва правилна ежедневна, седмична, месечна, тримесечна и годишна поддръжка, за да се осигури безопасна и продължителна работа. Този уред никога не трябва да се почиства с водна струя или инструмент за почистване с пара. С уреда се доставят четки за почистване, а в настоящото ръководство са включени инструкции за правилно почистване.

Правилната поддръжка също така увеличава експлоатационния живот на уреда и маслото, което намалява експлоатационните разходи през целия живот. Освен това старото масло увеличава възможността за рязко кипване и пожар поради понижената температура на възпламеняване на маслото. Температурата на мазнината не трябва да надвишава 230 °C (450 °F).

Този уред не е предназначен за използване от хора (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или непритежаващи опит и познания, освен ако не са им осигурени наблюдение или указания относно използването на уреда от човека, отговорен за безопасността им. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.

Този уред не е предназначен за управление чрез външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

Раздел 1 Общ преглед

ОБУЧЕНИЕ: [Гледайте кратък въвеждащ видеоклип за разглеждане на компонентите.](#)

Тази глава очертава основната информация, необходима на монтажниците и операторите за безопасно инсталиране и експлоатация на уреда.

1.1 Техническа поддръжка

Първо се обадете на вашия местен доставчик на услуги или дистрибутор. За допълнителна помощ се обадете или изпратете имейл на техническата поддръжка на Henny Penny (HP) на адрес:

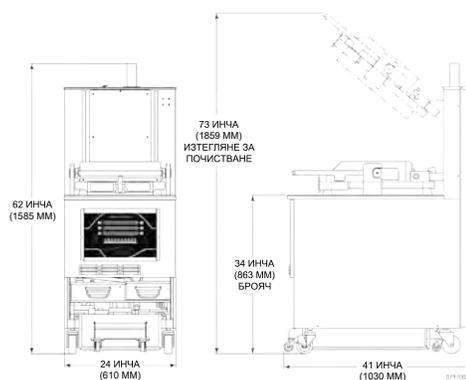
- Във вътрешността на САЩ: 1-800-417-8405 или technicalservices@hennypenny.com.
- Извън САЩ: 1-937-456-8405 или intltechsupport@hennypenny.com.

1.2 Размери и отстояния

Уверете се, че уредът е монтиран с необходимото отстояние. Погледнете и на [2.2 Избор на местоположението](#), стр. 5.

Страница 1-1 Размери и отстояния

Размери		
Височина	62 инча	(1585 мм) до върха на стелаж
Височина	73 инча	(1859 мм) повдигнат капак за почистване
Широчина	24 инча	(610 мм)
Дълбочина	41 инча	(1030 мм)
Отстояние		
Горна част	6 инча	(152 мм) повдигнат капак за почистване
Страници	6 инча	(152 мм) въздушен поток
Гръб	6 инча	(152 мм) въздушен поток
Предна част	38 инча	(965 мм) премахнатата тавата за източване



1.3 Работни спецификации

Прегледайте информацията по-долу, за да се запознаете с работата на уреда.

Таблица 1-2 Работни спецификации

Налягане	
Работно налягане	12,0 psi
Настройка на предпазния клапан	14,5 psi
Нагряване	
2 вградени елемента: всеки с три нагревателя.	8500 W
Капацитет	
Продукт	24 фунта (10,9 кг) 8 пилешки глави
Мазнина на ваната за пържене	83 фунта (37,6 литра)
Резервоар за мазнина	15 фунта (6,8 литра)

1.4 Местоположение на табелата с данни



Табелката с данни, разположена на предния капак вляво от нилатронови ленти, идентифицира модела на фритюрника, серийния номер, датата на гаранцията и друга информация. Освен това серийният номер е щампован от външната страна на плота.

Раздел 2 Стартиране

- Отбележете всички щети, причинени по време на транспортирането, в присъствието на представителя на куриера и получите подписа му за тях, преди той да си тръгне.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Инсталирането на това съоръжение трябва да се извърши само от квалифициран сервизен техник.
- Този уред не е предназначен за управление чрез външен таймер, удължителен кабел или отделна система за дистанционно управление.

ОБУЧЕНИЕ:

[Гледайте кратък, езиково неутрален видеоклип при стартирането.](#)

Тази глава описва разопаковането и сглобяването на фритюрника, за да го подготвите за употреба. Прочетете и следвайте внимателно инструкциите.

2.1 Разопаковане на уреда



ВНИМАНИЕ

- Внимавайте, когато местите фритюрника, за да избегнете телесни наранявания. Фритюрникът тежи приблизително 877 фунта (398 кг).
- Не пробивайте фритюрника с предмети като бургии или винтове, тъй като това може да повреди компонентите или да причини токов удар.



ВНИМАНИЕ

За да избегнете наранявания, всички противотежести трябва да бъдат монтирани и закрепени, преди да се опитате да отключите капака.

Внимателно отстранете транспортната кутия и опаковката.

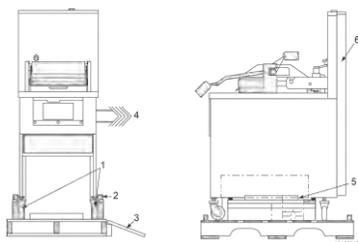
- 1) Прережете и отстранете пластмасовите ленти от опаковъчната кутия.
- 2) Отстранете капака на опаковъчната кутия, след което повдигнете останалите страни на опаковъчната кутия от уреда.
- 3) Отстранете 4-те ъглови опаковъчни опори.
- 4) Срежете пластмасовата обвивка около кутията на носача/рамката и я махнете от горната част на капака.
- 5) Срежете и махнете металните връзки, придържащи фритюрника към палета.

2.1.1 Разтоварване на уреда



WARNING Следващите стъпки изискват повдигане от двама души, за да се предотврати нараняване или повреда на уреда.

Внимателно свалете уреда от транспортния палет.



1. Поставете колелцата в положение напред, за да предотвратите неочаквано движение.
2. Докато един от монтажниците поддържа уреда, за да предотврати падането му от палета, издърпайте двете странични релси от палета.
3. Извадете противотежестите от долната част на уреда.
4. Или подпрете рампа към палета за всеки комплект колелца и след това свалете уреда от палета, или вдигнете уреда от палета и го поставете на пода.

2.1.2 Монтиране на противотежести



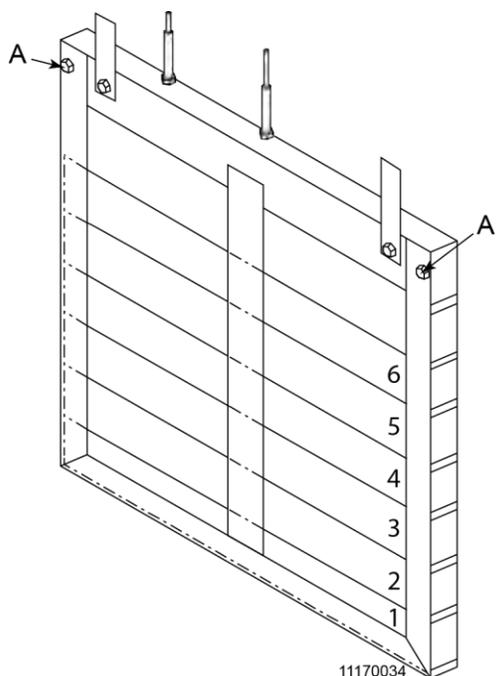
ВНИМАНИЕ

- Не изпускайте противотежестите, в противен случай може да се стигне до телесни повреди. Всяка противотежест тежи приблизително 20 фунта. (9 кг) всяка.
- За да избегнете наранявания, всички противотежести трябва да бъдат монтирани и закрепени, преди да се опитате да отключите капака.

ИНФОРМАЦИЯ:

Ако капакът се спуска сам поради допълнителното тегло на продукта, може да се поръча противотежест с половин тегло. Вж.

Противотежестите се използват за уравнивяване на тежкия капак, който се използва за затваряне на съда по време на готвене. Внимателно монтирайте противотежестите в каретата за тежести.



1. Свалете горния и задния капак на панела, за да получите достъп до сглобката на каретата на противотежестта.
2. Поставете от първия до шестия сегмент на противотежестта в сглобката на каретата на противотежестта.
3. Отстранете двата болта, обозначени с А, за да освободите сглобката на каретата на противотежестта.
4. Монтирайте капака на задния панел и след това капака на горния панел.

2.1.3 Приключване на разопаковането на уреда

1. Изрежете предупредителните етикети от сглобката на капака.
2. Отворете багажника, като отключите ключалката.
3. Извадете аксесоарите от вътрешността на филтриращия дренажен съд.
4. Отстранете защитната хартия от корпуса на фритюрника.
5. Почистете външните повърхности с влажна кърпа.

2.2 Избор на местоположението



ВНИМАНИЕ

За предотвратяването на сериозни изгаряния от пръски гореща мазнина позиционирайте и инсталирайте фритюрника така, че да се избегне преобръщането или местенето му. За стабилизирането му може да се използват ограничителни ремъци.



ВНИМАНИЕ

За избягването на пожар и унищожаването на продукти участъкът под фритюрника не трябва да се използва за складирането им.

Правилното местоположение на уреда е от особена важност за експлоатацията, скоростта и удобството. Изберете място, което позволява лесно да го зареждате и разтоварвате, без това да пречи на крайната подготовка на поръчките за храна. Операторите установяват, че изпържването от сурово до готово състояние и съхраняването на продукта в нагревателни уреди осигурява бърза и непрекъсната експлоатация. Подготвителни или приемни маси трябва да бъдат поставени до фритюрника. Най-добрата ефективност се постига

при праволинейна експлоатация, т.е. суровите продукти да се поставят от едната страна, а готовите продукти да се изваждат от другата. Завършването на поръчките може да се измести настрани със само лека загуба на ефективност. За правилното обслужване на фритюрника трябва да се остави разстояние от 24 инча (60,96 см) от всичките му страни, включително достъп за обслужване чрез премахване на страничен панел.

2.3 Нивелиране на фритюрника



ОПАСНОСТ

Фритюрникът трябва да бъде поставен на равна повърхност. Неспазването на инструкциите за нивелиране може да доведе до преливане на мазнината от ваната, което може да причини сериозни изгаряния, телесни наранявания, пожар и/или имуществени щети.

За правилна експлоатация нивелирайте фритюрника напреки и надлъжно. Използвайте инструмент за нивелиране на плоските участъци около ваната и регулируем гаечен ключ, за да регулирате колелцата.

2.4 Вентилация на фритюрника

ЗАБЕЛЕЖКА: Вентилацията трябва да е съобразена с местните, регионалните и националните разпоредби. Консултирайте се с местната противопожарна служба или органите по сградоустройство.

Фритюрникът трябва да бъде разположен така, че да има възможност за отвеждане на въздуха към подходящ аспиратор или вентилационна система, за да се осигури ефективно отстраняване на отделената пара и миризмите от пърженето. Аспираторът трябва да бъде проектиран така, че да не пречи на работата на фритюрника. Консултирайте се с местна фирма, специализирана във вентилационни или отоплителни системи, при проектирането на подходяща система.

2.5 Изисквания към електричеството



ВНИМАНИЕ

Фритюрникът трябва да е подходящо и безопасно заземен или е възможен токов удар. Направете справка с местните закони за електрическия ток относно правилните процедури за заземяване или при отсъствието на такива – с Националния закон за електрическия ток, ANSI/NFPA №70 (текущото издание). В Канада всички електрически връзки трябва да се направят съобразно CSA C22.2, Част 1 на Канадския закон за електрическия ток и/или местните закони. За избягването на токов удар този уред трябва да е снабден с външен прекъсвач, който да изключва всички незаземени проводници. Главният електрически ключ на този уред не изключва всички линейни проводници.

Електрическият фритюрник изисква трифазно захранване с напрежение 208, 240 или 480 волта, 50/60 херца. Захранващият кабел може да е вече прикрепен към фритюрника или да е предоставен при монтажа. Проверете табелката с данни, за да определите правилното захранване.

На удобно място между фритюрника и източника на захранване трябва да се монтира отделен прекъсвач, отговарящ на условията за свръхнапрежение от категория III, с предпазители или прекъсвачи с подходящ капацитет. Трябва да е изолиран меден проводник за номинална мощност 600 волта и 90 °C. За отсечки над 50 фута (15,24 м) използвайте следващия по големина проводник.

2.6 Международни изисквания към електричеството



ВНИМАНИЕ

Само за оборудване с маркировка SE; за избягването на опасност от токов удар това съоръжение трябва да е свързано с другите съоръжения или докосваните метални повърхности в непосредствена близост до него с равнопотенциален свързващ проводник. Това съоръжение е снабдено с равнопотенциална клемма за тази цел. Той е означен със следния символ.



ЗАБЕЛЕЖКА:

- Електрозахранващите шнурове трябва да са маслоустойчиви, армирани, гъвкави кабели, които не са по-леки от обикновен полихлоропрен или друг равностоен синтетичен армиран с еластомер шнур.
- Препоръчва се защитно устройство с мощност 30 mA, като прекъсвач на остатъчния ток или прекъсвач на тока при неизправно заземяване, да се използва в схемата на фритюрника.

Устройствата, които се използват извън Съединените щати, може да не се доставят със захранващ кабел, прикрепен към устройството, поради различните кодове за окабеляване. Фритюрниците се предлагат от завода с окабеляване за 200, 220, 230, 240, 380, 400 и 415 волта, 3 фази, 50 херца. Във вътрешността на фритюрника е монтиран терминален блок за кабелното окабеляване. Моля, вижте таблицата по-долу за правилния размер на проводника, необходим за свързване към терминалния блок. Ако се използва гъвкав захранващ кабел, той трябва да е тип H07RN.

Номинален ток на уреда А			Номинална площ на напречното сечение mm ²
		≤0,2	Кабел ^a
>0,2	и	≤3	0,5 ^a
>3	и	≤6	0,75
>6	и	≤10	1,0 (0,75) ^b
>10	и	≤16	1,5 (1,0) ^b
>16	и	≤25	2,5
>25	и	≤32	4
>32	и	≤40	6
>40	и	≤63	10

2.7 Монтаж на тавата за източване

- По време на сглобяването не забравяйте да нанесете масло върху всички О-пръстени, за да ги смажете и да предотвратите разкъсвания и загуба на мазнина.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Използвайте малка отвертка, за да изтръгнете внимателно о-пръстените от техния жлеб и да проверите дали не са повредени. Монтирайте ги отново, като внимателно ги завиете на място.
- [Гледайте кратък видеоклип, в който се обяснява как да смазвате о-пръстените след инсталацията.](#)

ОБУЧЕНИЕ:

[Вижте как се разглобява и сглобява тавата за източване.](#)

След разглобяване и почистване на тавата за източване използвайте тези стъпки, за да инсталирате нов филтър и да сглобите отново филтриращата система и тавата.



1. Плъзнете филтърния плик върху филтърното сито, така че тапата да стърчи през отвора.

2. Прегънете края на филтърния плик и след това плъзнете скоба за дръжка върху края му. Уверете се, че дръжката е обърната към централната тапа.

3. Плъзнете скобата на дръжката към другите краища на сглобката на филтърния екран. Уверете се, че дръжката е обърната към централната тапа.



4. Поставете филтърния екран на дъното на тавата за източване с тапата нагоре.

5. Подравнете отвора в захващащата тръба с тапата на филтърния екран и след това натиснете надолу.



6. Позиционирайте захващащата тръба така, че двете страни на водачите да се плъзгат към прорезите на скобата на дръжката.

7. Натиснете надолу захващащата тръба, за да сте сигурни, че е напълно захваната към тапата на филтърния екран.



8. Поставете уловителя за трохи в тавата за източване, така че крачетата да са разположени върху филтърния екран.
9. Поставете капака върху тавата за източване.
10. Натиснете тавата за източване на място и я застопорете с помощта на заключващата ключалка.

2.8 Първоначално зареждане с мазнина

Прочетете всички предупреждения и известия, след което преминете към [2.8.1 Прочистване на тръбите за мазнина, страница 11](#).



ВНИМАНИЕ

- Не разбърквайте ръчно мазнината в нито един момент.
- Фритюрникът трябва да бъде поставен на равна повърхност.
- Уверете се, че мазнината никога не е над горната линия за пълнене с мазнина.
- Използвайте препоръчания размер на товара на продукта (максимум 24 фунта).
- Препоръчва се във фритюрника под налягане да се използва висококачествено олио за пържене. Някои нискоразрядни видове олио имат високо съдържание на влага и причиняват разпенване и изкипяване.
- Нивото на мазнината трябва да е винаги над нагревателите, когато фритюрникът се подгръва, и на нивото на индикаторите за мазнината на задната част на ваната.

Неспазването на тези инструкции може да доведе до преливане на мазнината в съда за пържене, което може да причини сериозни изгаряния, телесни повреди, пожар и/или материални щети.

- Не използвайте метална стъргалка или какъвто и да е абразивен материал за почистване на нагревателните елементи.
- Не се опитвайте да разтопите кубче късо масло във фритюрника.
- Не използвайте метална стъргалка под пръстена за пръжки или какъвто и да е абразивен материал за почистване на вътрешността на фритюрника.
- Не включвайте фритюрника, докато нивото на маслото не достигне поне до долната линия на пълнене.
- Трябва да се спазват инструкциите на библиотеката със стандарти на KFC за филтриране.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Неспазването на тези процедури ще доведе до сериозна повреда на фритюрника и нагревателните елементи, което ще доведе до залепване и изгаряне на пръжките. Пръжките няма да могат да се използват за соса Грейви, а животът на маслото ще бъде значително намален.

2.8.1 Прочистване на тръбите за мазнина

Преди да напълните ваната с мазнина за пържене за първи път, прочистете тръбите за мазнина, за да се уверите, че цялата вода или минерално масло са отстранени. Също така избършете ваната, за да отстраните праха или други замърсявания.

- 1) Включете уреда.
- 2) Натиснете и задръжте бутона за менюто, докато се покаже *MAIN* (ГЛАВЕН).
- 3) Изберете 1. FILTER (ФИЛТРИРАНЕ) от менюто.
- 4) Натиснете веднъж бутона за менюто. 6. Ще видите меню FILL (ПЪЛНЕНЕ).
- 5) Изберете 6. FILL (ПЪЛНЕНЕ) от менюто. Извежда се менюто за пълнене на съд (вана).
- 6) Натиснете и задръжте PUMP (ПОМПА). Във ваната се изпомпва мазнина.
- 7) Освободете бутона PUMP (ПОМПА), когато линиите са прочистени.
- 8) Избършете ваната с чиста кърпа за еднократна употреба.

2.8.2 Ръчно пълнене на ваната

Ваната имат 2 линии, указващи нивото, които са изрязани на задната стена. Горната линия е границата за пълнене с гореща мазнина. Долната линия е границата за пълнене със студена мазнина.



1. Напълнете ваната със студено ново масло до долната ограничителна линия.
2. Включете устройството, за да започнете нормална работа.

2.8.3 Автоматично пълнене на ваната

Ако към уреда е свързана система за наливна мазнина, можете да напълните ваната с помощта на контролния панел. Върху задната стена на ваната са вписани 2 индикаторни линии за нивото. Горната линия е границата за пълнене с гореща мазнина. Долната линия е границата за пълнене със студена мазнина.

- 1) Включете уреда.
- 2) Натиснете и задръжте бутона за менюто, докато се покаже *MAIN* (ГЛАВЕН).
- 3) Изберете 1. FILTER (ФИЛТРИРАНЕ) от менюто.
- 4) Натиснете веднъж бутона за менюто. 6. Ще видите меню FILL (ПЪЛНЕНЕ).
- 5) Изберете 6. FILL (ПЪЛНЕНЕ) от менюто. Извежда се менюто за пълнене на съд (вана).
- 6) Натиснете и задръжте PUMP (ПОМПА). Във ваната се изпомпва мазнина.
- 7) Освободете бутона PUMP (ПОМПА), когато мазнината достигне тръбите за мазнина.

2.9 Пълнене на резервоара с чиста мазнина

Резервоарът за свежа мазнина автоматично допълва мазнината в резервоара, когато установи, че нивото на мазнината в резервоара е ниско. При необходимост операторите трябва да добавят нова мазнина в резервоара за свежа мазнина. Не добавяйте нова мазнина директно в резервоара, освен ако не извършвате цикъл за изхвърляне на мазнина. Проверете [6.9 Изхвърляне на мазнината, страница 49](#) за стъпките за изхвърляне на мазнина.



След три неуспешни опита за напълване на ваната от резервоара за свежа мазнина се показва съобщението за напълване на резервоара за мазнина:

- На горния дисплей се изписва FILL OIL TANK (НАПЪЛВАНЕ НА РЕЗЕРВОАРА ЗА МАЗНИНА).
- Средният дисплей мига, като показва местоположението на резервоара.



Напълнете резервоара за свежа мазнина, като направите следното:

1. Извадете резервоара за свежа мазнина.
2. Отворете капака на резервоара за свежа мазнина и намерете маркировката върху вътрешната стена на резервоара.
3. Напълнете резервоара за свежа мазнина с ново масло до маркировката от вътрешната страна на резервоара.
4. Затворете капака на резервоара за свежа мазнина и го поставете обратно на мястото му.
5. Натиснете бутона √OK на контролния панел.



2.10 Зареждане на зададени стойности

ОБУЧЕНИЕ: [Гледайте кратък видеоклип и научете как да програмирате контролите ръчно.](#)

По принцип менютата за готвене по подразбиране с продуктови настройки, като крилца, пържени картофи, риба и т.н., се въвеждат в устройството по време на производствения процес. Тези предварително зададени продукти могат да бъдат изтривани или променяни от операторите, ако е необходимо, за да отговарят на бизнес изискванията, вижте [Глава 7 Програмиране, страница 63](#). Някои компании предпочитат операторите им да изтеглят собствени зададени стойности от корпоративен уебсайт с помощта на USB устройство и след това

да ги заредят на устройствата. Това гарантира, че елементите от менюто на продукта (готварски) са актуални. Това също така прави актуализациите на елементи от менюто в много устройства бързо и лесно за операторите.

Следващите стъпки обясняват процеса на зареждане на софтуерния файл.

ИНФОРМАЦИЯ: Понякога по желание на клиента с устройството се доставя предварително заредено USB устройство.

- 1) След като .xml файлът със зададената стойност бъде изтеглен на USB устройство, поставете USB устройството във външния USB порт в предната част на устройството.
- 2) Натиснете и задръжте бутона за **Менюто**, докато се покаже *MAIN* (ГЛАВЕН). Вижте [3.2 Контроли и индикатори, страница 20](#).
- 3) Изберете **3. USB/DATA** от главното меню. Вижте [3.5 Главно меню, страница 21](#).
- 4) Изберете **2. Setpoints** Зададени стойности от менюто USB/DATA.
- 5) Изберете **GET FROM USB (ИЗВЛИЧАНЕ ОТ USB)** от менюто за зададени стойности. Показва се съобщение за парола.
- 6) Въведете **123**. Показват се файловете със зададените стойности.
- 7) Натиснете стрелките нагоре и надолу, за да откриете файла, който трябва да се зареди.
- 8) Натиснете бутона ✓ или бутона със стрелка надясно, за да изберете желания файл. Извежда се LOAD? (ЗАРЕЖДАНЕ).
- 9) Изберете **YES (ДА)**. Файлът се зарежда. -DONE- (-ГОТОВО-) се извежда след приключване.
- 10) Натиснете бутона ✓ или бутона със стрелка надясно. Извежда се меню.
- 11) Изберете **3. REMOVE USB (ПРЕМАХВАНЕ НА USB)**. Извежда се Ok за премахване.
- 12) Извадете USB устройството и след това натиснете **X**, за да се върнете към нормална работа.

Раздел 3 Експлоатация

- ОБУЧЕНИЕ:** [Гледайте кратък видеоклип, в който се обяснява последователността на стартиране.](#)
- ОБУЧЕНИЕ:** [Вижте как да използвате таймерите, да избирате различни менюта за готвене, да зареждате продукти и да показвате информация на фритюрника от серия Velocity.](#)
- ОБУЧЕНИЕ:** [Преди да използвате управлението, първо започнете тук.](#)
- ИНФОРМАЦИЯ:** Изчакайте един час, за да може фритюрникът да завърши последователността на стартиране, преди да го използвате.

3.1 Работни компоненти

В този раздел са изброени основните компоненти на фритюрника.



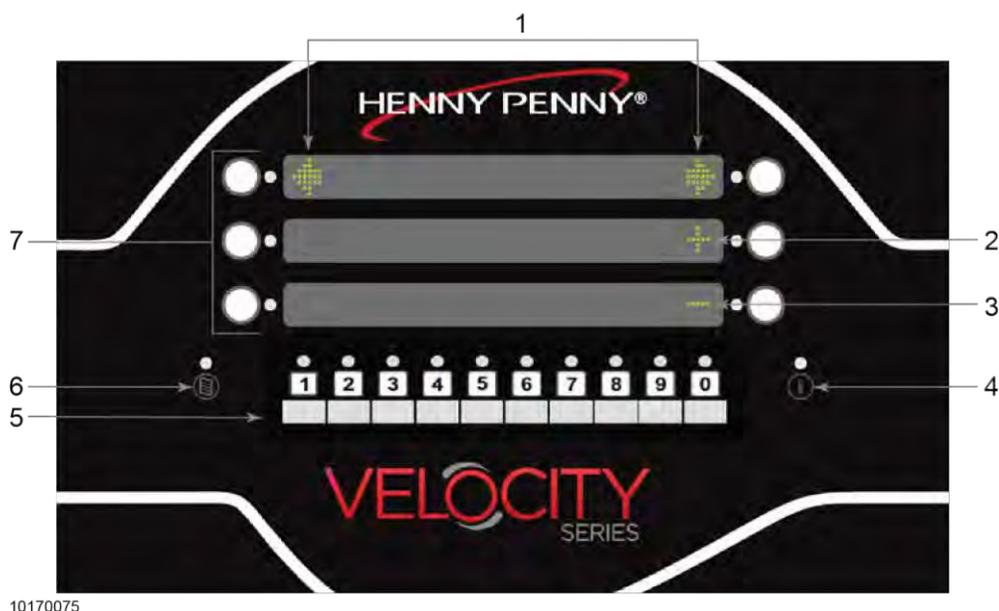
Фигура 3-1 KFC

Арт. №	Описание	Функция
1	Парна инсталация и предпазен изпускателен клапан	<ul style="list-style-type: none"> В парната камера се намира противотежестта. Тя освобождава пара, когато налягането във ваната е над 12 PSI, което е оптимално за готвене. Предпазният изпускателен клапан функционира като предпазна мярка и се задейства, когато налягането се повиши над 14 PSI. Той никога не трябва да се използва за освобождаване на налягането в съда по време на нормален цикъл на готвене.
2	Заклучващ ролков лагер	Част от заключващата система с високо налягане, ролковите лагери от двете страни на капака се фиксират към всяко от рамената на куката (4) в долно (запечатано) положение.
3	Уплътнение на капака	Уплътнява капака на съда, за да може да се поддържа налягане от 12 фунта по време на целия цикъл на готвене.
4	Рамена на куката на капака	Част от системата за заключване под високо налягане са две рамена на куката на капака, които приемат ролковите лагери (2), които държат капака в долно (запечатано) положение.
5	Подвижно задно колело	Осигурява мобилност за прецизно позициониране на уреда.
6	Съд за конденз	Резервоар, в който се съхранява излишният конденз (вода), който се отделя от продукта, приготвян в съда.
7	Стационарно предно колело	Осигурява стабилност за прецизно позициониране на уреда.
8	Тава за отцеждане на мазнината	Маслото от ваната се източва в този съд за почистване, филтриране и изхвърляне.
9	Резервоар за чиста мазнина	Напълнен с нова мазнина, уредът изтегля свежа мазнина от този резервоар, когато сензорът за ниско ниво на мазнина установи, че е необходима допълнителна мазнина. Никога не препълвайте резервоара или ваната.
10	Електрически ключ	Включва/изключва захранването (електричеството) на уреда. За да осигурите пълното деактивиране на уреда и всички негови компоненти, изключете уреда от електрическата мрежа.
11	Контролен панел (платка)	Използва се за програмиране, управление и работа с уреда.

Арт. №	Описание	Функция
12	Носач с плъзгачи	Носачът с няколко тави, който побира до 8 глави продукт, се плъзга по раменете и се повдига и спуска в съда с мазнина при повдигане и спускане на капака.
13	Капак	Капакът затваря съда по време на цикъла на готвене. Той се плъзга нагоре и надолу с помощта на комплект противотежести. Временна ключалка без налягане отпред държи капака в долно положение, докато се задейства заключващата дръжка под високо налягане. Винаги използвайте блокиращата дръжка за високо налягане по време на цикъла на готвене.

3.2 Контроли и индикатори

В този раздел е представен преглед на контролната платка.



10170075

Фигура 3-2 KFC

Арт. №	Функционалност	Функция
1	Икона на стрелка	Бутоните със стрелки се използват за навигация в менютата.
2	Икона на знака плюс	Използва се за промяна на стойността на текущо показания елемент.
3	Икона на знака минус	Използва се за промяна на стойността на текущо показания елемент.
4	Бутон Info (Информация)	<ul style="list-style-type: none"> • Натиснете веднъж, за да покажете налягането и температурата. • Натиснете два пъти, за да активирате функцията за изтриване. • Натиснете три пъти, за да получите достъп до последната филтрирана информация.
5	Бутони за продукти	Използват се като предварително програмируеми бутони за продукти.
6	Бутон за главно меню	Натиснете и задръжте, за да влезете в главното меню.
7	Работни бутони	Когато светне лампичка или се покаже икона до бутон, който е активен, натиснете бутона, за да извършите показаното действие.

3.3 Работни бутони

Функциите на бутоните за действие могат да варират в зависимост от характера на текущо показваната настройка:

- Бутоните със стрелки се използват за навигация (преминаване през) програмируеми елементи.
- Малки триъгълни символи подчертават стойността на текущо показвания елемент.
- Цифровите бутони или бутоните плюс и минус (+,-) се използват за промяна на стойността на текущо показвания елемент.
- Цифровите стойности се въвеждат в стил калкулатор с помощта на бутоните за цифри.
- Буквено-цифровите текстови стойности се въвеждат с помощта на цифровите бутони за избор на символи от превъртащ се списък с всички налични символи за активния в момента език.
- Елементите с множествен избор, при които са налични две или повече предварително зададени опции, се избират с помощта на бутоните плюс и минус (+,-) за превъртане на списъка с наличните опции. Например бутоните плюс и минус (+,-) могат да се използват за избор на Да или Не за определена настройка, за избор на Включено или Изключено или за преминаване през списък с няколко опции, като например Английски, Френски, Немски, Испански и т.н.

3.4 Преглед на режимите

Някои опции се появяват многократно в менютата, но се държат по различен начин в зависимост от режима, в който е влязло устройството, например нормална работа в режим мениджър или техник. При влизане в защитен режим се използва кодирана с висока трудност парола, за да се защити целостта на системните настройки от случайни или злонамерени действия. Освен това някои опции са умишлено излишни, като например менюто за изход, което винаги се показва като последен елемент от менюто със същата функционалност, независимо от режима или менюто.

3.5 Главно меню

Отидете в главното меню, като натиснете и задържите бутона Main Menu (Главно меню), разположен в долния ляв ъгъл на контролния панел. След като менюто се активира, освободете бутона. За да изберете елемент от менюто, натиснете и освободете светещия бутон до него. Елементите на менюто могат да активират други менюта или да активират различни режими на програмиране. Ако дадено функционално меню има няколко страници, натиснете и освободете бутона Меню, за да преминете през тях. След последната страница на менюто дисплеят се завърта отново до първата страница. x. Опцията EXIT MENU (Изход от менюто), ако е налична, винаги се появява като последен елемент във функционалното меню. Изберете x. Опция EXIT MENU (Изход от менюто), за да излезете от менюто, без да изберете някой от предлаганите елементи. Опциите на главното меню се показват, както следва:

Меню (екран) 1

- 1. FILTER
- 2. INFO MODE
- 3. USB/DATA

Меню (екран) 2

- 4. PROG
- 5. CLOCK SET
- x. EXIT MENU

3.6 Структура на менюто

Този раздел предоставя визуален преглед на високо ниво на структурата на менюто.

MAIN Menu

- 1. FILTER
- 2. INFO MODE
- 3. USB/DATA

- 4. PROG
- 5. CLOCK SET
- x. EXIT MENU

FILTER Menu

- 1. QUICK ↓↑
- 2. DAILY ww—
- 3. POLISH ↻

- 4. DRAIN →┐┌
- 5. FILL ←┐┌
- 6. FILL ←ATO

- 7. DISPOSE
- 8. CLEAN-OUT
- 9. FILL ←BULK

- x. EXIT MENU

"ww—" = brush icon

"┐┌" = drain pan icon

USB/DATA Menu

- 1. REPORTS
- 2. SETPOINTS
- 3. REMOVE USB

- 4. REFLASH SW
- x. EXIT MENU

PROG Menu

- 1. PRODUCTS
- 2. COOK MENUS
- 3. SPCL PROG

- 4. DATA COMM
- 5. HEAT CTRL
- 6. FLTR CTRL

- 7. TECH MODE
- 8. STATS MODE
- x. EXIT MENU

3.7 Опции на дисплея

За да промените опцията на дисплея, вижте [7.5 Специално програмиране](#), страница 72 и [Глава 7 Програмиране](#), страница 63 за информация относно настройката на менютата. Този раздел описва три отделни опции на дисплея.

3.7.1 Опция 4 + Название

Опцията 4+TITLE (НАЗВАНИЕ) показва до четири готварски елемента заедно с името на менюто.



- Когато сте в меню за готвене, името на менюто се показва в горната част.
- Натискането на бутона със стрелка наляво или надясно ви позволява да превъртате всяко меню опция.
- Натискането на елемента, който искате да пригответе стартира процеса на нагряване.
- DROP (СПУСНИ)► се показва, когато уредът е готов да сготви избрания елемент.

3.7.2 Опция 5 + Напред

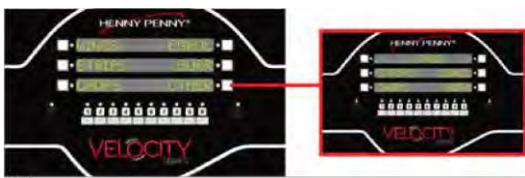
Опцията 5+NEXT (НАПРЕД) показва до пет елемента за готвене, както и бутон за преминаване към следващото меню за готвене.



Всички опции за готвене се показват на екрана, като в долния десен ъгъл се изписва next (напред)►. Натиснете next (напред)► за достъп до следващия набор от опции за готвене.

3.7.3 Опция 6 Артикули

Опцията 6 ITEM (ЕЛЕМЕНТ) позволява на потребителя да контролира всичките шест елемента в менюто за готвене.



Ако има повече от едно меню за готвене, потребителят трябва да програмира навигационни връзки към други менюта. Ако има повече от 6 продукта и тази опция е избрана, един от бутоните трябва да бъде обозначен като връзка към подменю, в противен случай тези опции няма да бъдат достъпни.

Раздел 4 Поддръжка на мазнината

- За да удължите живота на маслото и да запазите високото качество Мна продукта, не пропускайте филтрирането на мазнината.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Правилното ниво на мазнината за готвене се поддържа автоматично, докато резервоарът за свежа мазнина е пълен. Вижте [2.9 Пълнене на резервоара с чиста мазнина](#), страница 14 за процедурите за пълнене на резервоара със свежа мазнина.

ОБУЧЕНИЕ:

[Научете как да получите достъп до менюто за филтриране.](#)

Това устройство е проектирано да работи с намалено количество мазнина в сравнение с предишните модели. Освен това той е проектиран със софтуерно управление, което оптимизира живота на маслото. Обикновено операторите могат да очакват 30 дни полезен живот на една вана с мазнина, преди да се наложи подмяна. Тези резултати варират в зависимост от количеството и честотата на приготвяне на продукта и от това дали операторите спазват последователен график за поддръжка, който включва специфични за оператора настройки, честота на филтриране и полиране и навици за готвене.

4.1 W.A.S.S.H.

W.A.S.S.H. е акроним, който Henny Penny използва, за да опише елементите на околната среда, които разрушават мазнината преждевременно, съкращавайки полезния живот на мазнината, което повишава разходите за притежание. Те са следните:

- **Water (Вода)** - Влагата, естествено съдържаща се в продукта, както и други източници на вода, разграждат мазнината. Намалването на замърсяването с вода чрез често филтриране и почистване на излишните ледени кристали преди пускането на продукта може да удължи живота на мазнината.
- **Air (Въздух)** - Мазнината се окислява бавно, когато е в контакт с въздуха. Правилната механична и хигиенна поддръжка на фритюрника и спазването на препоръчаните процедури за готвене могат да намалят употребата на мазнина. Затворете капака, когато устройството не се използва.
- **Salt (Сол)** - в процеса на готвене солта в продуктите и панировката попада в мазнината. Намалването на допълнителното замърсяване със сол чрез следване на най-добрите практики при паниране, готвене и подправяне на продукта увеличава живота на мазнината. Никога не подправяйте и не изтръсквайте излишната панировка над вана с мазнина.
- **Soap (Сапун)** - остатъците от сапун, дори в незабележими количества, останали след процеса на миене, разграждат мазнината. Уверете се, че съдовете се изплакват старателно след измиване, за да се предпази животът на мазнината.
- **Heat (Нагряване)** - Управлението е проектирано така, че да направи процеса на пържене възможно най-ефективен. Спазването на най-добрите практики при използването на фритюрника Henny Penny осигурява възможно най-дълъг живот на мазнината. Една от най-добрите практики е да се избере продуктово меню и фритюрникът да се постави в режим на охлаждане, когато не се използва.

4.2 Предотвратяване на кипене

Следните правила са предвидени, за да се предотвратят лични наранявания на оператора и повреда на уреда. Неспазването на тези инструкции може да доведе до преливане на мазнина от ваната, което може да причини сериозни изгаряния, лични наранявания, пожар и/или материални щети.

- Мазнината може да се разбърква само по време на процедурата за сутрешно стартиране. Не разбърквайте мазнината през цялото време.
- Почистете с четка всички трески от повърхностите на ваните по време на процеса на почистване на ваните.
- Преди употреба се уверете, че устройството е разположено върху стабилна повърхност и е било нивелирано по време на монтажа.
- Уверете се, че мазнината на ваната никога не е над горната линия за пълнене.
- Уверете се, че газовият контролен вентил и котлоните са правилно регулирани (само за газови уредби).
- Не препълвайте рафтовете с продукт (24 фунта (10,9 кг) максимум), или поставяйте в стелажите продукт с изключително високо съдържание на влага.
- Винаги използвайте висококачествено олио за пържене. Някои нискоразрядни видове олио имат високо съдържание на влага и причиняват разпенване и изкипяване.
- Когато е необходимо да пуснете замразен продукт, потопете кошницата с продукта в олиото само за миг и след това я извадете. Изчакайте малко, след което поставете кошницата с продукта обратно в съда и стартирайте таймера.



ВНИМАНИЕ

4.3 Филтриране

При продължителна употреба температурата на възпламеняване на мазнината - точката, при която мазнината избухва в пламък - се понижава. Незабавно изхвърлете олиото, ако показва знаци на прекомерно димене или разпенване. Може да се стигне до сериозни изгаряния, телесни наранявания, пожар и/или имуществени щети.



ВНИМАНИЕ

ОБУЧЕНИЕ: [Научете как да получите достъп до менюто за филтриране.](#)

ОБУЧЕНИЕ: [Гледайте езиково неутрален видеоклип за пълния ежедневен филтър на фритюрника Velocity.](#)

ИНФОРМАЦИЯ: Източвайте мазнината при температура 250 °F (121 °C) или по-ниска. По-високите температури водят до изгаряне на пукнатини по стоманените повърхности на ваните след източване на мазнината.

Филтрирането удължава живота на мазнината, на устройството, както и подобрява качеството на продукта. Съществуват различни начини за филтриране на мазнината. Например, бързият филтър се пуска автоматично между циклите на готвене, за да почисти мазнината и да отстрани замърсяванията от ваната. В края на деня се пуска ежедневен филтър за цялостно почистване на устройството. Полирането е продължителен цикъл на филтриране, използван за удължаване на полезния живот на мазнината. В този раздел се обяснява как да получите достъп и да навигирате в менютата за филтриране.

4.3.1 Менюта за филтриране

ОБУЧЕНИЕ: [Научете как да получите достъп до менюто за филтриране.](#)

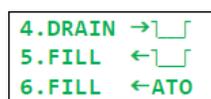
- 1) Натиснете и задръжте бутона за **Menu (Меню)**, докато се покаже *MAIN* (ГЛАВЕН). Вижте [3.5 Главно меню, страница 21](#).
- 2) Изберете **1. FILTER (ФИЛТРИРАНЕ)** от менюто. Покажете опциите на менюто.
- 3) Натиснете многократно бутона **Menu (Меню)**, за да получите достъп до допълнителни менюта.

Меню (екран) 1



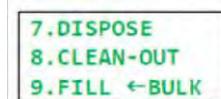
"ww" = brush icon

Меню (екран) 2

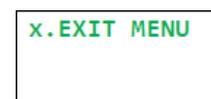


"┌┐" = drain pan icon

Меню (екран) 3



Меню (екран) 4



4.3.2 Бързо филтриране

ОБУЧЕНИЕ: [Гледайте кратък видеоклип за регулиране на нивото на мазнината по време на бързо филтриране.](#)

1. Опцията QUICK (БЪРЗО) позволява на операторите да извършват бързо филтриране на мазнината при поискване. Бързото филтриране се пуска автоматично след всеки цикъл на готвене. По време на цикъла на филтриране мазнината не се източва напълно. Тя поддържа постоянно ниво по време на филтрирането. Извеждат се стрелки, сочещи нагоре и надолу, с поредица от проследяващи светлинни.



11170085

1. Изберете 1. QUICK FILTER (БЪРЗО ФИЛТРИРАНЕ). Извежда се съобщение за потвърждение. Ако операторът избере:

- NO (НЕ) X, дисплеят се връща в предишното меню.
- ✓ YES (ДА), дренажът се отваря автоматично и мазнината започва да се филтрира.



11170086

След няколко минути дренирането се затваря и мазнината се връща в резервоара. Когато ваната е почти пълна, контролният панел издава звуков сигнал и таймерът на дисплея започва да отброява.



11170087

Ако устройството не открие мазнината да се връща във ваната и се изведе IS POT FILLED? (ПЪЛЕН ЛИ Е СЪДЪТ?), проверете нивото на мазнината, за да потвърдите, че ваната е пълна. Ако мазнината е:

- Изравнете с линията за горещо пълнене на гърба на ваната и натиснете ✓ YES (ДА).
- Не е на едно ниво с линията за горещо пълнене на гърба на ваната, натиснете NO (НЕ) X. Моторът на филтърната помпа работи още 30 секунди и изпомпва маслото от тавата за източване.

4.3.3 Ежедневно филтриране

Опция DAILY (ЕЖЕДНЕВНО) позволява на операторите да извършват ежедневно филтриране на мазнината и цикъл на измиване, ако е необходимо. При този цикъл на филтриране мазнината се източва напълно от ваната, което позволява на потребителя да почисти трохите от ваната и да ги отбие в канализацията. Уловителят за трохи в тавата за източване задържа замърсяванията, а филтърът почиства мазнината.



11170088

1. Изберете 2. DAILY (ЕЖЕДНЕВНО). Извежда се съобщение за потвърждение. Ако операторът избере:

- NO (НЕ) X, дисплеят се връща в предишното меню.
- ✓ YES (ДА), дренажът се отваря автоматично и мазнината започва да се източва. При източване на мазнината се появява символ на четка. След това се показват три покани: FILL (ЗАРЕЖДАНЕ), WASH (ИЗМИВАНЕ), DRAIN (ИЗТОЧВАНЕ).

Управлението се опитва да открие кога съдът не се изпразва правилно. Управлението следи основната температурна сонда и очаква тя да започне да се охлажда с предварително определена скорост като доказателство, че мазнината е изтекла под сондата и сондата вече се охлажда от въздуха. Ако

до края на първоначалната стъпка -Дрениране- контролът не е установил достатъчно температурно охлаждане на основната температурна сонда, контролът активира дисплей, който графично изобразява блокиран дренаж и извежда съобщенията DRAIN BLOCKED? (БЛОКИРАН ДРЕНАЖ?), CLEAR THE DRAIN (ИЗЧИСТВАНЕ НА КАНАЛА). Дисплеят продължава да се показва, докато на основната сонда се наблюдава очакваната скорост на охлаждане или докато операторът натисне бутон, за да потвърди съобщението.

Направете следното:

2. Изберете опцията WASH (ИЗМИВАНЕ) и цикълът на изпиране започва, на дисплея се показва WASHING (ИЗМИВАНЕ). След приключване дисплеят се връща в предишното меню. Натиснете STOP (СТОП) по всяко време, за да преустановите миенето.



3. Натиснете FILL (ПЪЛНЕНЕ), за да върнете филтрираната мазнина в резервоара. След няколко минути дренирането се затваря и мазнината се връща в резервоара. Когато ваната е почти пълна, контролният панел издава звуков сигнал и таймерът на дисплея започва да отброява. Натиснете STOP (СТОП) по всяко време, за да преустановите пълненето.

Ако устройството не засече мазнина, която се връща във ваната, или ако сензорът на съда засече, че мазнината е под пълната линия, на дисплея се показва съобщението IS POT FILLED? (ПЪЛЕН ЛИ Е СЪДЪТ?). Проверете нивото на мазнината, за да се уверите, че резервоарът е пълен. Ако мазнината е:

- Изравнете с линията за горещо пълнене на гърба на ваната и натиснете ✓ YES (ДА).
- Не се изравнява с линията за горещо пълнене на гърба на ваната, натиснете NO (НЕ) x и двигателят на филтърната помпа ще работи още 30 секунди.

4.3.4 Полиране

Опция 3. POLISH (ПОЛИРАНЕ) удължава полезния живот на мазнината, като отстранява замърсяванията чрез продължителен процес на полиране (филтриране). По време на сутрешното стартиране, след всеки цикъл на готвене и по време на ежедневния филтър се извършва автоматично полиране, за да се увеличи животът на мазнината. За да стартирате ръчно полиране, направете следното:



1. Натиснете 3. POLISH (ПОЛИРАНЕ).

Извежда се съобщение за потвърждение. Ако операторът избере:

- NO (НЕ) ✕, дисплеят се връща в предишното меню.
- ✓ YES (ДА), дренажът се отваря автоматично и мазнината започва да се източва. Стрелките, сочещи надолу, показват, че ваната се източва.



15-минутен таймер се показва и стартира. Мазнината преминава многократно през филтриращата система на дренажния съд, докато изтече таймерът, което води до ултрапочистване на мазнината, наричано още полиране.



Когато цикълът на полиране завърши, дисплеят показва, че мазнината се връща в резервоара. Контролният панел изсвирва и таймерът започва да работи. След като таймерът отброи времето, на дисплея се появява съобщението IS POT FILLED? (ПЪЛЕН ЛИ Е СЪДЪТ?).



Ако устройството не засече мазнина, която се връща във ваната, или ако сензорът на съда засече, че мазнината е под пълната линия, на дисплея се показва съобщението IS POT FILLED? (ПЪЛЕН ЛИ Е СЪДЪТ?) Проверете нивото на мазнината, за да се уверите, че резервоарът е пълен.

2. Ако мазнината е:

- Изравнете с линията за горещо пълнене на гърба на ваната и натиснете ✓ YES (ДА).
- Не се изравнява с линията за горещо пълнене на гърба на ваната, натиснете NO (НЕ) ✕ и двигателят на филтърната помпа ще работи още 30 секунди.

Раздел 5 Готвене

- ОБУЧЕНИЕ: [Започнете оттук с кратък видеоклип, в който се обяснява автоматичната последователностна стартиране.](#)
- ОБУЧЕНИЕ: [Гледайте кратък видеоклип, в който се обяснява програмирането на продукта за контрол на Velocity.](#)
- ОБУЧЕНИЕ: [Готварските менюта са ваши приятели. Научете как да настроите фритюрника, за да го използвате по най-добрия начин.](#)

5.1 Ежедневно стартиране

Ако температурата на мазнината е под 180 °F (82 °C), когато главният превключвател на захранването е в положение ON (Вкл.), на дисплея мига START UP (Стартиране) и AUTO MELT (Автоматично разтопяване). Мазнината се загрева бавно, за да се предотврати прегарянето ѝ. Нагревателят се включва и изключва, за да загрее бавно мазнината. Когато температурата на мазнината достигне 215 °F (102 °C), режимът Auto Melt се прекратява и фритюрникът започва да се загрева до температурата Auto Mix от 360 °F (182 °C). По време на стартирането дисплеят информира потребителя, като показва стълбовидна графика, представяща етапите на процеса на стартиране. Тези етапи се състоят от следното:

- Разтопяване (Mlt) - режим на автоматично разтопяване.
- Смесване (Mix) - автоматичен филтър, който осигурява смесване на мазнината, за да се предотвратят студени джобове.
- Top Off (Доливане) - Проверява дали нивото на мазнината е до необходимата маркировка. Ако уредът установи, че нивото на мазнината е ниско, той извършва автоматично доливане. [Винаги добавяйте мазнина в резервоара за доливане сутрин и доливайте през деня, ако е необходимо.](#)
- Полиране (Pol) - Устройството завършва цикъл на полиране.



- По време на всеки етап стълбовидната графика се запълва при завършването на всеки етап.
- Продължителността на всеки етап зависи от температурата на мазнината при първоначалното стартиране и от програмираните зададени стойности.
- След като стартирането приключи, дисплеят преминава към главното меню за готвене и е готов за работа.

5.2 Време за нагряване

Типичните времена и температури на нагряване са следните.

Таблица 5-1 Температура и времетраене

Функция	Минути	Температура	Описание
Melt (Разтопяване)	13 мин.	71 до 215 F (21 до 110 C)	
Mix (Смесване)	7 мин.	325 F (162 C)	Устройството показва Insert Pan (Постави съд). Натиснете X, за да отложите с 2 мин. Когато съдът за мазнина е засечен, мазнината пада, за да завърши смесването.
Top (Горна част)	5 мин.		Устройството загрява мазнината и проверява нивото на сондата, добавя масло, ако е необходимо.
Polish (Полиране)	2 мин. за първото полиране и 15 мин. за всяко следващо полиране	325 до 360 F (162 до 182 C)	

5.3 Работа с капака

Неспазването на тези правила може да доведе до сериозни телесни повреди на оператора.



ВНИМАНИЕ

- Дръжката на капака трябва да бъде напълно застопорена преди започване на цикъла на готвене, в противен случай от съда може да излезе мазнина под налягане и пара.
- По време на цикъла на готвене ваната е под налягане и не трябва да се отваря, докато налягането в нея не спадне до 0 PSI. Повдигането на дръжката на капака или отварянето на капака, докато ваната е под налягане, освобождава попарената под налягане мазнина и водни пари.
- Не работете, ако капакът не е поставен и всички компоненти не са монтирани.
- Не подменяйте никой от компонентите на заключващия механизъм на капака.
- Ако работата с капака стане трудна, спрете да го използвате и потърсете сервис. Това означава, че въжетата на противотежестта са износени и се нуждаят от подмяна.
- Винаги спускайте дръжката на капака, преди да се опитате да го вдигнете, в противен случай капакът може да се повреди. Ако работата с капака стане трудна, спрете да го използвате и потърсете сервис. Това означава, че въжетата на противотежестта са износени и се нуждаят от подмяна.

ЗАБЕЛЕЖКА:

ОБУЧЕНИЕ: [НЕ затръшвайте капака надолу.](#)

5.3.1 Затваряне на капака

Има две механични ключалки на капака. Предната ключалка на капака само държи капака в долно положение. Той не може да се използва за уплътняване на капака при готвене под налягане. За да пригответе продукт под налягане, дръжката на капака трябва да е напълно задействана в предно положение и заключена, преди да започне цикълът на готвене под налягане. В противен случай във ваната няма да се създаде налягане.

След като се натрупа налягане в резервоара, механична предпазна ключалка блокира дръжката в долно положение, за да предотврати отварянето на капака под налягане. За да пригответе продукта под налягане, направете следното:



11170066



11170067

1. Издърпайте капака надолу, докато се застопори.

2. Издърпайте дръжката на капака напред, докато спре.



11170068



11170069

3. Повдигнете нагоре дръжката на капака, докато спре.

4. Издърпайте дръжката на капака напред, докато ролковите лагери застанат в раменете на куката.



11170070

5. Натиснете дръжката на капака надолу, докато спре.

5.3.2 Отваряне на капака

Има две механични ключалки на капака. Предната ключалка на капака само държи капака в долно положение. Той не може да се използва за уплътняване на капака при готвене под налягане. Дръжката на капака трябва да е напълно задействана и заключена в долно положение, за да работи готвенето под налягане. По време на цикъла на готвене налягането се повишава до 12 PSI, за да се улесни по-бързият цикъл на готвене. Налягането се освобождава в съответствие с програмирация цикъл на готвене. Обикновено в края на цикъла. След като вътрешното налягане в съда спадне достатъчно ниско, механичната предпазна ключалка се освобождава и позволява повдигането на дръжката на капака.

Преди да вдигнете дръжката на капака, налягането в съда трябва да се освободи напълно. За да проверите вътрешното налягане на ваната, натиснете бутона Info (информация) в долния десен ъгъл на контролния панел. Показва се оставащото налягане в съда. Изчакайте налягането да спадне до 0 PSI, преди да вдигнете дръжката.



1. Леко повдигнете нагоре дръжката на капака, докато спре.
2. Натиснете дръжката на капака назад, докато спре.
3. Спуснете дръжката на капака.
4. Натиснете дръжката на капака назад.
5. Отключете ключалката на предния капак и повдигнете капака.

5.4 Препоръки за подредба на продуктите

СЪОБЩЕНИЕ:

Не използвайте абразивна кърпа, обезмаслител, препарат за почистване на пещи или друг тип корозивен почистващ препарат, когато почиствате частите с покритие. Горещо сапунена вода е всичко, което е необходимо, за да почистите тези части. Всички други гореспоменати почистващи препарати ще скъсят значително полезния живот на уреда.

ОБУЧЕНИЕ: [Гледайте кратък видеоклип за това как да използвате рафтовете.](#)

ОБУЧЕНИЕ: [Зареждайте стелажите отдолу нагоре и ги изваждайте отгоре надолу.](#)

ОБУЧЕНИЕ: [НЕ затръшвайте капака надолу.](#)

Долната позиция трябва да се избягва при малки товари, защото е по-близо до студената зона. Мазнината е по-студена в долната част на съда и по-топла в горната. При по-големи натоварвания обаче обикновено има достатъчно турбуленция в мазнината, така че долната решетка се нагрива достатъчно. Горната позиция трябва да се избягва при малки товари поради недостатъчно покритие с мазнина. При по-големи товари горният рафт има добро покритие с мазнина, тъй като обемът на продукта в долните рафтове повишава общото ниво на мазнината.

Таблица 5-2 Препоръки за подредба на продуктите

Основен пазар	2 водачи за торби
<ul style="list-style-type: none"> 8-водача: Зареждане и на четирите стелажа, както е показано по-горе. 6-водача: Зареждане само на стелажи 1, 2 и 3. 4-водача: Зареждане само на стелажи 2 и 3. 2-водача зарежда само стелаж 2. 	<ul style="list-style-type: none"> 4-торби: Зареждане и на четирите стелажа, както е показано по-горе. 3-торби: Зареждане само на стелажи 1, 2 и 3. 2-торби: Зареждане само на стелажи 2 и 3. 1-торба: Зареждайте само стелаж 2.



111 70066
НАПЪЛНО НАТОВАРЕНО С 8-ГЛАВНА ГЛАВА
(ИЗПОЛЗВАТ СЕ ВСИЧКИ 4 РЕКА)

5.5 Пържене под налягане



ВНИМАНИЕ

Не препълвайте кошниците с продукт (24 фунта (10,9 кг) максимум), или поставяйте във фритюрника продукт с изключително високо съдържание на влага. Това може да доведе до кипване на мазнината и да причини телесни повреди.

- Натиснете бутона Информация, за да видите зададената и действителната температура на мазнината.
- Отоплението се включва и изключва приблизително 10 градуса преди зададената температура, за да се предотврати превишаване на зададената температура (пропорционално управление).

ИНФОРМАЦИЯ:

ОБУЧЕНИЕ: [Гледайте кратък видеоклип с обяснение на бутона Информация.](#)

Следвайте процедурата по-долу, за да завършите един цикъл на готвене.

- 1) Уверете се, че ваната е напълнена до долната граница на линията за студена мазнина. Линията е гравирани на гърба на ваната.
- 2) Поставете електрическия ключ в позиция „ON“ (Вкл.).
- 3) Изчакайте, оставете фритюрника да се загрее, докато се достигне зададената стойност.
- 4) Преди да заредите продукта върху стелажите, спуснете стелажите в мазнината, за да предотвратите залепването на продукта върху стелажите.
- 5) Заредете продукта, ако е необходимо, в стелажа(ите).
- 6) Плъзнете стелажите с паниран продукт върху носача на капака, като започнете от най-долното ниво, за да предотвратите повреждане на продукта.
- 7) Изберете бутона за продукта и изчакайте температурата да достигне зададената стойност. След като зададената стойност бъде достигната, на дисплея се изписва DROP (СПУСНИ).
- 8) Спуснете капака, докато предната временна ключалка на капака се застопори.

- 9) Издърпайте дръжката на капака напред и натиснете надолу до заключено положение.
- 10) Натиснете бутона за стартиране.
- 11) В края на цикъла налягането започва да се изпуска автоматично, като се чува звуков сигнал и на дисплея се показва DONE (ГОТОВО). В този момент натиснете бутона DONE (ГОТОВО).
- 12) Натиснете бутона Info (информация) в долния десен ъгъл на контролния панел, за да видите оставащото налягане във ваната.
- 13) Изчакайте, докато налягането (PSI) достигне 0.
- 14) Отключете и вдигнете дръжката на капака, след което откърхнете ключалката на предния капак. Под капака се отделят маслени и водни изпарения.
- 15) Използвайте лични предпазни средства (ЛПС), например ръкавици и дръжки за стелажи, извадете стелажите с продукти от носителя, като започнете от най-горния стелаж.

5.6 Бързо филтриране

ОБУЧЕНИЕ: [Гледайте кратък видеоклип за регулиране на нивото на мазнината по време на бързо филтриране.](#)

Бързото филтриране се пуска автоматично след всеки цикъл на готвене. По време на цикъла на филтриране мазнината не се източва напълно. Тя поддържа постоянно ниво по време на филтрирането. Вижте [4.3.2 Бързо филтриране, страница 27](#).

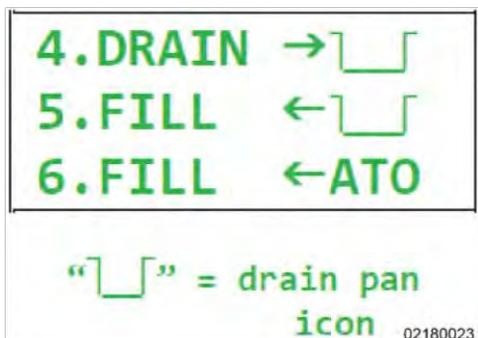
5.7 Автоматично доливане (АТО)

ИНФОРМАЦИЯ:

- Не се използва в приложения за насипно пълнене.
- Не пълнете ръчно ваната с мазнина, като използвате функцията АТО, когато мазнината е студена.

ОБУЧЕНИЕ: [Гледайте кратък видеоклип с обяснение на функцията за автоматично доливане.](#)

Фритюрникът е оборудван с функция за автоматично допълване, която поддържа нивото на мазнината в съда в рамките на работните граници. За да функционира правилно, операторът трябва да поддържа резервоара за свежа мазнина пълен с мазнина. Вижте [2.9 Напълване на резервоара за свежа мазнина, страница 14](#). Понякога, когато се изисква ръчно попълване, направете следното:



5.8 Автоматично смесване



ВНИМАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ: Бъдете много внимателни и **НЕ препълвайте**

резервоара с мазнина.

1. Натиснете и задръжте бутона за менюто, докато се покаже *MAIN* (ГЛАВЕН).
2. Натиснете продуктивния бутон с номер едно, за да влезете в менюто за филтриране.
3. Натиснете стрелката надясно докато 6. FILL (Пълнене) <- ATO се изведе.
4. Натиснете и задръжте бутона за избор до 6. FILL (Пълнене) <- ATO. Мазнината се изпомпва от резервоара към ваната.

Никога не разбърквайте ръчно мазнината. По време на нормална работа на дъното на ваната се утаяват влага и шлаки. Ръчното разбъркване на мазнината води до контакт между водата и горещата мазнина и може да доведе до образуване на пяна и/или кипене на мазнината, което може да причини телесни повреди.

Функцията за автоматично смесване се задейства автоматично според изискванията на фритюрника, за да се поддържа постоянна температура на мазнината в целия съд. Фритюрникът източва два сантиметра от мазнината в тавата за източване, след което я изпомпва обратно в съда, за да се намалят студените петна и мазнината се смеси добре.

Раздел 6 Поддръжка

Следните процедури за почистване гарантират, че фритюрникът е хигиеничен, като същевременно се поддържа високо качество на продукта и минимално време за престой.

ОБУЧЕНИЕ:

[Гледайте кратък видеоклип, в който се обяснява общата поддръжка на фритюрника.](#)

6.1 График за редовна поддръжка

Този уред изисква грижи и правилна поддръжка. Таблицата по-долу съдържа обобщена информация за поддръжката по график. В следващата таблица са посочени процедурите за превантивна поддръжка, които трябва да се извършват от оператора.

Таблица 6-1 График за редовна поддръжка

Процедура	Честота
Смяна на мазнината.	При необходимост - вижте 6.9 Изхвърляне на мазнината , страница 49
Извършване на ежедневно филтриране.	Ежедневно - вижте 4.3.3 Ежедневно филтриране , страница 28
Смяна на филтърния плик.	Ежедневно - вижте 2.7 Монтаж на тавата за източване , страница 9
Почистване на ваната.	Ежедневно - вижте 6.10.10 Избърсване на ваната , страница 61
Почистване на тавата за източване.	Ежедневно - вижте 6.3.5 Почистване на тавата за източване , страница 43
Почистване на кутията за конденз.	Ежедневно - вижте 6.7 Почистване на противотежестта - месечно , страница 45
Избърсване на екстериора.	Ежедневно - вижте 6.3.2 Избърсване на устройството , страница 41
Почистване на АТО резервоара.	Ежеседмично - вижте 6.3.4 Избърсване на резервоара за свежата мазнина (АТО) , страница 42
Почистване на колелата.	Ежеседмично - вижте 6.4 Почистване на колелата - ежеседмично , страница 43
Почистване на нилатроновите уплътнителни ленти.	Ежеседмично - вижте 6.5 Почистване на нилатроновите ленти - ежеседмично , страница 43
Почистване на плъзгачите за пълнене на капака на камерата (ленти).	Ежеседмично - вижте 6.6 Почистване на плъзгачите на капака на камерата - ежеседмично , страница 44
Почистване на уплътнението на капака.	Ежемесечно - вижте 6.8 Почистване на уплътнението на капака - ежемесечно , страница 47

Процедура	Честота
Извършване на режима за почистване.	Ежемесечно - вижте 6.10 Режим за почистване , страница 57
Почистване сглобката на противотежестта.	Ежемесечно - вижте 6.7 Почистване на противотежестта - ежемесечно , страница 45
Замяна на 5 уплътнителни пръстена на тавата за източване.	На тримесечие - вижте 6.3.5 Почистване на тавата за източване , страница 43
Замяна на 3 о-пръстена на АТО резервоара.	На тримесечие - вижте 6.3.4 Избърсване на резервоара за свежата мазнина (АТО) , страница 42
Планиране на годишна проверка от сервизната фирма.	Ежегодно - контакт с дистрибутора

6.2 Режим почистване

ОБУЧЕНИЕ: [Гледайте кратък видеоклип с обяснение на режима за почистване.](#)

Този уред е оборудван с режим WIPE (ПОЧИСТВАНЕ). Този режим дава възможност за 10 секунди да почистите контролното табло от всякакви замърсявания, без да активирате бутоните за управление.



1. Натиснете два пъти бутона Info (информация).
2. Натиснете бутона ✓, за да потвърдите.
3. Контролното табло стартира таймер за отброяване, настроен за 10 секунди.
4. След изтичането на 10-те секунди контролът се връща към предишния екран.

6.3 Общо почистване - ежедневно

Винаги почиствайте фритюрника, след като мазнината е изстинала, и не забравяйте да покриете ваната(ите) с чиста плоска тава, за да предпазите мазнината от замърсявания, вода и пръски сапун по време на процеса на почистване.

- Изпразнете тавата за източване на конденза и я изплакнете с чиста вода.
- Почистете тавата за източване и сменете филтъра.

6.3.1 Ежедневно филтриране

ОБУЧЕНИЕ: [Гледайте кратък видеоклип с обяснение на функцията за Ежедневно филтриране.](#)

Ежедневното филтриране на олиото е от съществено значение за удължаване на живота на олиото и уреда. Този уред използва по-малко мазнина от традиционните фритюрници, така че трябва да се обърне внимание на натрупването на трохи

и остатъци от готвене на дъното на ваната(ите). Бързо филтриране се пуска след всеки цикъл на готвене, за да се поддържа чиста мазнината и замърсяванията да са минимални; ежедневният филтър обаче позволява по-обстойно почистване на олиото, ваната, тавата за източване и смяна на филтъра.

- 1) Извършвайте ежедневен цикъл на филтриране. Вижте [4.3.3 Ежедневно филтриране, страница 28](#).
- 2) Ако има такъв, отстранете стопера за отцеждане, почистете го и го поставете обратно в отцедника.

6.3.2 Избърсване на устройството

ОБУЧЕНИЕ: [Гледайте кратък видеоклип, в който се обяснява процедурата за Почистване.](#)

Избърсването на външната страна на устройството е санитарна практика, която създава професионален вид и подобрява качеството на продукта. Докато устройството е в режим на ежедневно филтриране, направете следното:

- 1) След като покриете ваната(ите) с плоска тава, използвайте топла сапунена вода и гъба за почистване, за да избършете външните компоненти на устройството. Дръжте гъбата възможно най-суха, за да предотвратите пръскането на топлата сапунена вода във ваната и замърсяването на олиото.
- 2) Почиствайте около лентата на ваната, като внимавате да не капе вода или да изпуснете отпадъци във ваната.
- 3) Избършете нилатроновите уплътнителни ленти. Веднъж месечно е необходимо по-обстойно почистване. Вижте [6.5 Почистване на нилатроновите ленти - ежеседмично, страница 43](#).
- 4) След приключване на дневния цикъл на филтриране почистете контролната платка, след като активирате режима на почистване. Вижте [6.2 Режим на почистване, страница 40](#).

6.3.3 Изпражнение на съда за конденз

ОБУЧЕНИЕ: [Кратък видеоклип, в който се обяснява как да изпразните съда за конденз.](#)

По време на цикъла на готвене във ваната се образува излишен конденз (вода), който се оттича в съда за конденз. Съдът е оборудван с отвор за промиване, който показва, че съдът е пълен и трябва да бъде изпразнен. Малко олио, смесено с водата, е нормално. Ако съдът за конденз е пълен с олио и съвсем малко вода, това обикновено означава, че ваната е препълнена с мазнина или продукт. Препълването на ваната води до изтичане на мазнина в съда за конденз.



За да изпразните съда за конденз, направете следното:

1. Измъкнете напълно съда за конденз от уреда.
2. Изпразнете водата в мивка с маслоуловител.
3. Почистете резервоара с топла сапунена вода, след което го изплакнете и подсушете добре.
4. Вмъкнете обратно съда за конденз в уреда. Уверете се, че капакът е вдигнат и дупката за промиване е разположена в горния десен ъгъл.

6.3.4 Пълнене на резервоара с чиста мазнина (АТО)

- Проверявайте о-пръстените на резервоара за свежа мазнина и ги сменете, ако са повредени или на всеки 90 дни.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Използвайте малка отвертка, за да изтръгнете внимателно о-пръстените от техния жлеб и да проверите дали не са повредени. Монтирайте ги отново, като внимателно ги завиете на място.
- [Гледайте кратък видеоклип, в който се обяснява как да смазвате о-пръстените след инсталацията.](#)

ИНФОРМАЦИЯ: Не се използва в приложения за насипно пълнене.

Резервоарът за свежа мазнина (кутията) е резервоар за съхранение на свежа мазнина за системата АТО (автоматично допълване). Ежедневно издърпвайте резервоара до половината, вдигайте капака и след това допълвайте с прясно олио. При необходимост извадете резервоара, почистете го и след това го напълнете с прясно олио. Докато тече процесът на ежедневно филтриране, направете следното:

- 1) Издърпайте наполовина резервоара за свежо олио и отворете капака. Вижте [2.9 Напълване резервоара за свежо олио](#), страница 14 и [Глава 3 Експлоатация](#), страница 17.
- 2) Издърпайте резервоара до половината и след това го повдигнете, като продължете да го издърпвате.
- 3) Изпразнете олиото в контейнер за изхвърляне на наливно олио.
- 4) Почистете резервоара с топла сапунена вода, след което го изплакнете добре.
- 5) Изсушете добре и след това монтирайте резервоара обратно в устройството.
- 6) Добавете свежо олио в резервоара при необходимост.
- 7) Затворете капака и внимателно поставете резервоара за свежо олио обратно на мястото му.

6.3.5 Почистване на тавата за източване

- Проверявайте о-пръстените на тавата за източване и ги сменете, ако са повредени или на всеки 90 дни.
- ЗАБЕЛЕЖКА:* • Използвайте малка отвертка, за да изтръгнете внимателно о-пръстените от техния жлеб и да проверите дали не са повредени. Монтирайте ги отново, като внимателно ги завиете на място.
- [Гледайте кратък видеоклип, в който се обяснява как да смазвате о-пръстените след инсталацията.](#)

ОБУЧЕНИЕ: [Вижте как се разглобява и сглобява тавата за източване.](#)

тавата за източване е самостоятелен съд под уреда, който филтрира и полира олиото, за да удължи живота му. Освен това тя улавя и задържа остатъците, като например панировката, която пада от продукта по време на цикъла на готвене. След като процесът на ежедневно филтриране завърши, направете следното:

- 1) Внимателно издърпайте сглобката на съда за отцеждане изпод уреда.
- 2) Отстранете капака, почистете го, подсушете го и го оставете настрана.
- 3) Извадете уловителя за трохи, почистете го, подсушете го и го оставете настрана.
- 4) Извадете филтърния блок.
- 5) Отстранете филтърния плик и го изхвърлете.
- 6) Почистете, подсушете и оставете настрана компонентите на филтърния блок.
- 7) Почистете, подсушете и оставете настрана съда за отцеждане.
- 8) Вижте [2.7 Сглобяване на съда за отцеждане, страница 9](#), монтирайте нов филтърен плик и след това сглобете отново съда за отцеждане.
- 9) Поставете съда за отцеждане под уреда, докато се застопори.

6.4 Почистване на ходовите колелца - ежеседмично

Напръскайте биоразградимия, безопасен за хранителни продукти, пенообразуващ обезмаслител Henny Penny (част № 12226) върху ходовите колела поне веднъж седмично като част от обичайната процедура за почистване. По този начин се предотвратява дългосрочното натрупване на грес и мръсотия, които могат да попречат на нормалната работа на колелата. Колелата, замърсени с мазнини и мръсотия, могат да залепнат или да спрат да се търкалят, което може да направи фритюрника колеблив и нестабилен при движение. При нестабилен фритюрник може да се разлее олио или да се преобърне, което може да доведе до повреда на фритюрника или сериозно нараняване на хора.

6.5 Почистване на нилатроновите ленти - ежеседмично

Нилатроновите уплътнителни ленти предотвратяват навлизането на хранителни остатъци във вътрешността на уреда. Поддържането им чисти удължава живота на лентите. Липсващите, счупените или износените ленти трябва да бъдат заменени. В противен случай вътрешната механика на уреда се задръства от олио и хранителни остатъци.



11170095

1. Напръскайте хранителен клас пенообразуващ обезмаслител върху нилатроновите уплътнителни ленти.

ИНФОРМАЦИЯ: Или Henny Penny биоразградим, безопасен за хранителни продукти, пенообразуващ обезмаслител (част № 12226).

2. Повдигнете капака няколко пъти нагоре и надолу, за да разнесете обезмаслителя.
3. Избършете нилатроновите уплътнителни ленти, за да отстраните замърсяванията от храна, мазнините и остатъците от обезмаслителите.

6.6 Почистване на плъзгачите на капака на камерата - ежеседмично

Плъзгачите за уплътнение на капака на камерата (нилатронови ленти) отстриани на капака предотвратяват навлизането на хранителни остатъци във вътрешността на капака. Поддържането им чисти удължава живота на лентите. Липсващите, счупените или износените ленти трябва да бъдат заменени. В противен случай вътрешната механика на капака се задръства от олио и хранителни остатъци.

ВНИМАНИЕ: Уверете се, че пенообразуващият обезмаслител за хранителни продукти е напръскан пред и зад куплунзите, от двете страни на уплътнителната лента.



1. Повдигнете и избутайте заключващото рамо на капака (буталата) обратно в отворено положение.
2. Напръскайте разпенващ се обезмаслител за хранителни продукти върху уплътненията на капака.
ИНФОРМАЦИЯ: Или Henny Penny биоразградим, безопасен за хранителни продукти, пенообразуващ обезмаслител (част № 12226).

3. Издърпайте заключващото рамо на капака (буталата) напред до положение за заключване.
4. Напръскайте разпенващ се обезмаслител за хранителни продукти върху уплътненията на капака.
ИНФОРМАЦИЯ: Или Henny Penny биоразградим, безопасен за хранителни продукти, пенообразуващ обезмаслител (част № 12226).

5. Заклучвайте и отключвайте капака с помощта на заключващата дръжка няколко пъти, за да се разнесе обезмаслителят.

6. Избършете плъзгачите за уплътнение на капака на камерата (нилатронови ленти) отстриани на капака, за да отстраните замърсявания от храна, мазнини и остатъци от обезмаслител.

6.7 Почистване на противотежестта - ежемесечно

Противотежестта е от ключово значение за създаването на налягане в съда, за да се сготви продуктът под налягане. Ако противотежестта е отворена поради небрежност, продуктът ще се готви по-дълго. Ако противотежестта е затворена, това се превръща в проблем за безопасността на оператора, тъй като ваната натрупа прекомерно налягане. Ежемесечно отстранявайте и почиствайте противотежестта, като извършвате следната процедура за поддръжка.



ОПАСНОСТ

Не сваляйте блока на противотежестта, докато фритюрникът работи, в противен случай може да се стигне до тежки изгаряния или други наранявания.



ВНИМАНИЕ

Оставете парния комин да се охлади, преди да пристъпите към следващите стъпки.



ВНИМАНИЕ

Противотежестта не е закрепена в парния комин и може да изпадне. Дръжте парния комин изправен, в противен случай противотежестта може да изпадне и да причини телесно нараняване или повреда на противотежестта.



11170098



05180001



11170099

1. Разхлабете 3-те винта, които закрепват парния комин към горната част на фритюрника.
2. Издърпайте комина за пара от фритюрника, за да откриете противотежестта.
3. Почистете комина за пара и се уверете, че всички препятствия са отстранени.
4. Извадете инструмента за почистване на отвора от задната част на фритюрника.
5. Вкарайте инструмента в отвора и го потопете няколко пъти нагоре и надолу, докдето може да стигне инструментът, за да почистите добре отвора.
СЪОБЩЕНИЕ: Отворът е прецизно изработен от неръждаема стомана и може да се повреди, ако не се внимава инструментът да бъде центриран. НЕ упражнявайте странично движение или натиск върху инструмента, а само нагоре и надолу.
6. Използвайте кърпа, за да избършете всички натрупвания от противотежестта и уплътнението.
7. Поставете уплътнението на фабричното място, като подравните 3-те отвора за винтове.
8. Поставете парния комин обратно на мястото му и затегнете 3-те винта.

6.8 Почистване на уплътнението на капака - ежемесечно



ВНИМАНИЕ

- НЕ ПРЕМАХВАЙТЕ винтовете на уплътнителя или фиксатора, за да отстраните уплътнението. Ако се отстрани, може да се стигне до повреда и телесни наранявания. Отстранете САМО уплътнението.
- При извършването на тази процедура могат да паднат предмети, които да разпръснат горещо масло или гореща вода. Покрийте ваната с плоска тава или я отцедете и оставете да се охлади, в противен случай може да се стигне до сериозни изгаряния.
- Капакът може да е горещ. Оставете капака да изстине, преди да извършите тази процедура, в противен случай може да получите изгаряния. Извършването на тази процедура по време на нормална работа може да доведе до сериозни изгаряния.

ИНФОРМАЦИЯ: Henny Penny препоръчва замяна на уплътнението, ако е почерняло, втвърдено или чупливо и на всеки 12 месеца като част от графика за поддръжка на фритюрника.

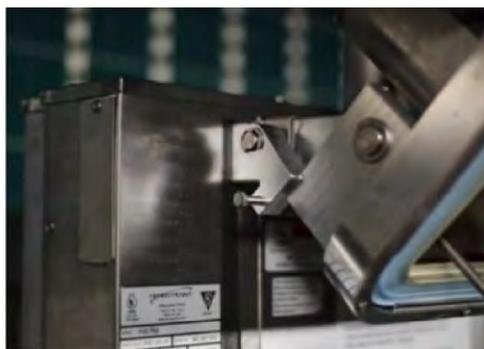
Почиствайте уплътнението на капака на всеки 30 дни, за да предотвратите изтичането на пара и да осигурите плътно уплътнение на капака. Фритюрникът трябва да се зарежда бързо и напълно, за да се гарантира правилното приготвяне на продукта. Недобре поддържаното уплътнение на капака на фритюрника може да позволи на мазни и водни изпарения да излязат от капака, което води до лоша работа на фритюрника и създава опасност за операторите. Тази процедура може да се извърши заедно с цялостно почистване на фритюрника.

6.8.1 Повдигане и закрепване на капака

По време на някои процедури за поддръжка е необходимо да повдигнете и закрепите капака. Капакът трябва да бъде обезопасен с помощта на ограничителя за накланяне (стойката), за да се предотврати нараняване или повреда.

- 1) Поставете лични предпазни средства (ЛПС).
- 2) С двете си ръце върху дръжката на капака повдигнете капака нагоре, докато стане успоредно на задния капак. Ще чуете щракване.

Задействан ограничител на наклона



Изключен ограничител на наклона



3) Поставете двете си ръце под предните ъгли на капака на фритюрника и го повдигнете, за да го наклоните назад. Визуално проверете дали позицията на ограничителя на наклона съответства на изображението на задействания ограничител на наклона. Ще чуете щракване, когато ограничителят на наклона се задейства.

4) Бавно спуснете капака.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Уверете се, че ограничителят на наклона (стойката) е задействан. Капакът може да падне със сила, ако ограничителят на наклона (стойката) не е задействан. Ако не задействате ограничителя на наклона (стойката), това може да доведе до сериозно нараняване или повреда на продукта. Ако капакът продължава да се спуска до първоначалното положение, ограничителят на наклона не е задействан. Ако ограничителят на наклона не е задействан, повторете стъпки 3 и 4, докато ограничителят на наклона се задейства.

5) Когато ограничителят за накланяне е задействан, можете безопасно да извадите ръцете си от капака.

6.8.2 Сваляне на уплътнението

ИНФОРМАЦИЯ: Може да се наложи бързо почистване преди свалянето на уплътнението, за да се улесни процесът на сваляне. Не използвайте остри инструменти, за да извършите тази процедура. Внимавайте да не прережете уплътнението. Издърпайте уплътнението от държача на уплътнението и го проверете. Ако уплътнението е:

- на 12 месеца или по-старо, почерняло, втвърдено или крехко, поръчайте ново уплътнение.
- По-малко от 12 месеца, не е почерняло, втвърдено или чупливо, преминете към [6.8.3 Почистване на капака и уплътнението, страница 48](#).

6.8.3 Почистване на капака и уплътнението

Почистването на капака и уплътнението е санитарна практика, която поддържа олиото и продукта по-чисти. Отстраняването на загорялото олио и остатъците от храна също помага за плътното уплътняване на капака и уплътнението.

Почистете уплътнението, като направите следното:

- 1) Поставете лични предпазни средства (ЛПС).
- 2) Почистете уплътнението с обезмаслител или гореща сапунена вода.
- 3) Използвайте шпакла или инструмент за остъргване, за да отстраните запечените остатъци от дъното на капака.

- 4) Почистете дъното на капака с помощта на обезмаслител или гореща сапунена вода.
- 5) Уверете се, че каналът на уплътнението е свободен от загоряло олио и/или замърсявания.
- 6) Използвайте чиста суха кърпа, за да подсушите долната част на капака и канала на уплътнението.
- 7) Почистете ръба (горната част) на ваната, където се допира и уплътнява уплътнението на капака.

6.8.4 Поставяне на уплътнението

Сменете уплътнението, като направите следното:

- 1) Започнете от единия ъгъл и вкарайте уплътнението в канала за уплътнение на капака.
- 2) Продължете с натискане на четирите страни в канала на уплътнението на капака с по няколко сантиметра по дължината на уплътнението до пълното му поставяне.
- 3) Затворете капака и задействайте дръжката на капака.
- 4) Уверете се, че уплътнението не е притиснато или капакът не е възпрепятстван.

6.9 Изхвърляне на мазнината

Изхвърлянето на мазнината е уникално за всеки фритюрник. Предлагат се три уникални типа изхвърляне на олио: ръчно, задно или предно изхвърляне.

- Ръчният метод за изхвърляне на наливната мазнина, който изисква мобилна количка за обезвреждане на мазнина (ODS), заменя филтриращия дренажен съд при процеса на изхвърляне. Олиото се източва директно от ваната в количката. След като количката се напълни, тя се изважда и се пренася до контейнер за насипни масла, където се изпразва. Този процес се повтаря, докато ваната се изпразни от старото неизползваемо олио.
- Процесът на изхвърляне отзад изисква външен контейнер за изхвърляне на наливно олио на място, който е трайно свързан към задната част на фритюрника чрез тръби. Олиото се изпомпва от задната част на фритюрника към отдалечен контейнер за наливно олио.
- Методът за изхвърляне отпред изисква преносим резервоар или външен контейнер за изхвърляне на наливно олио, който се свързва с маркуч към отвора в предната част на фритюрника, точно вляво от тавата за източване.

Типът на изхвърляне трябва да бъде първоначално избран в менюто за специално програмиране от инсталатора при настройката. Ако методът на изхвърляне се промени с течение на времето, настройката може да се промени според нуждите. За подробни инструкции вижте [7.5 Специално програмиране, страница 72](#), меню SP-17.

6.9.1 Преглед на менюто Изхвърляне

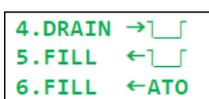
Изберете 1. FILTER (Филтър), след което натиснете два пъти бутона на Main (Главно) меню, за да изберете 7. DISPOSE (Изхвърляне) и изпълнявайте задачи по изхвърляне.

Меню (екран) 1



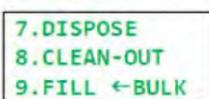
"ww—" = brush icon

Меню (екран) 2

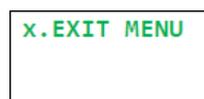


"┐┌" = drain pan icon

Меню (екран) 3



Меню (екран) 4



6.9.2 Ръчно изхвърляне на мазнината



ВНИМАНИЕ

Използвайте ЛПС. Олиото може да бъде опасно горещо. Оставете олиото да се охлади до 100 градуса, преди да го извадите. Горещото олио не трябва да се транспортира ръчно в неодобрен съд, дори и на кратки разстояния. Винаги използвайте контейнер за обезвреждане на мазнина (ODS) или одобрен контейнер, като например метална тенджерка с изолирани дръжки и затварящ се капак. Уверете се, че дренажната ванна е празна, преди да извършите тези процедури. ODS и всички метални тигани предават топлина, която може да причини сериозни изгаряния. Изпомпването на горещо олио през ODS поврежда помпата с течение на времето.

ЗАБЕЛЕЖКА:

За да се защитят канализационните тръби на общината, маслото трябва да бъде уловено и изхвърлено чрез отстраняване в насипно състояние. Горещата мазнина може да се сгъсти при охлаждане, което запушва тръбите и канализацията. Винаги изхвърляйте маслото в одобрен контейнер за съхранение на наливно масло или в одобрен маслоуловител. Никога не изливайте олио в обществена канализация. Penny Penny препоръчва да се използва автоматизирана система за изхвърляне на масла в насипно състояние или ръчно управляван съд за обезвреждане на мазнина (ODS), за да се източат разграденото масло от ваната и да се транспортира до одобрен контейнер за съхранение на масла.

ОБУЧЕНИЕ:

[Гледайте кратък, езиково неутрален видеоклип, в който се обяснява ръчното изхвърляне на масло.](#)

В този раздел е обяснен ръчният процес за източване и изхвърляне на мазнината. След като олиото се влоши, ваната се източва напълно и се пълни отново с ново олио. Разваленото олио се транспортира ръчно до контейнер за съхранение на олио с помощта на система за обезвреждане на мазнина (ODS).

6.9.2.1 Достъп до меню Изхвърляне



ВНИМАНИЕ

Използвайте ЛПС. Преместването на тава за източване, съдържаща горещо олио, може да предизвика пръски и да доведе до сериозни изгаряния. Винаги изпомпвайте маслото обратно в резервоара от ваната за източване и го изхвърляйте в ODS съда.

ЗАБЕЛЕЖКА:

По време на процедурата до активните опции се показва светлинен индикатор.

Използвайте следните стъпки за достъп до менюто за изхвърляне.

- 1) Натиснете и задръжте бутона за **Main (менюто)**, докато се покаже ***MAIN* (ГЛАВЕН)**. Извежда се менюто.
- 2) Натиснете **1. FILTER (ФИЛТРИРАНЕ)**. Извеждат се допълнителни елементи от менюто.
- 3) Уверете се, че дренажната вана е празна, след което направете следното:
 - Ако тавата за източване е празна, натиснете два пъти бутона на **Main (главното)** меню, след което продължете с [6.9.2.2 Източване на мазнината](#), страница 51.
 - Ако тавата за източване съдържа олио:
 - a). Натиснете веднъж бутона за **Main (главното)** меню, след което натиснете **5. FILL (Пълнене)**.
 - b). Изчакайте, олиото се изпомпва към ваната.
 - c). Натиснете веднъж бутона на **Main (главното)** меню, след което продължете с [6.9.2.2 Източване на мазнината](#), страница 51.

6.9.2.2 Източване на мазнината



ВНИМАНИЕ

Използвайте ЛПС. ODS 300 побира приблизително половината от обема на мазнината, съдържаща се в резервоара. За да предотвратите разплискване и разливане, източвайте едновременно не повече от половината от мазнина в ODS 300.

С помощта на система за изхвърляне на мазнини (ODS) източете мазнината от ваната, като направите следното:

- 1) Поставете лични предпазни средства (ЛПС).
- 2) Извадете тавата за източване и поставете ODS. Уверете се, че капакът на ODS е отворен и че изпускателният отвор е в една линия с отвора на ODS.

ВНИМАНИЕ!: Не препълвайте съда за изхвърляне на мазнината. Преливането на горещо олио върху пода може да причини тежки изгаряния и/или риск от падане.

- 3) Натиснете **7. DISPOSE (Изхвърляне)**. Извежда се съобщение **=DISPOSE= IS CART OR PAN IN PLACE? (=ИЗХВЪРЛЯНЕ= КОЛИЧКАТА ИЛИ ТАВАТА НА МЯСТО ЛИ СА?)** и **YES (ДА) NO (НЕ)**.
- 4) Натиснете бутона **YES (ДА)**. Извежда се **DRAIN (hold) (ИЗТОЧВАНЕ (задържане))**.
- 5) Натиснете и задръжте бутона **DRAIN (hold) (ИЗТОЧВАНЕ (задържане))**, докато ODS се напълни наполовина, след което го освободете.
- 6) Отстранете ODS внимателно, за да предотвратите разплискване и разливане, след което затворете и заключете капака.

- 7) Транспортирайте ODS до одобрен контейнер за съхранение на масло и го изпразнете.
- 8) Повторете стъпки от 5 до 7, като правите многократни преходи, докато ваната се изпразни.

6.9.2.3 Прочистване на фитингите

В тръбопроводите, клапаните и фитингите остава замърсено масло. За да прочистите напълно замърсеното масло, направете следното:

- 1) Натиснете бутона **next (напред)**►. Извежда се съобщение =PURGE= Pump new oil push old oil from ports (=ПРОЧИСТВАНЕ= Помпа за ново олио изтласкайте старото олио от портовете).
- 2) Натиснете бутона **PUMP (ПОМПА)**. Помпата работи няколко секунди, новото олио се влива във ваната, след което помпата спира.
- 3) Ако е необходимо, натиснете отново бутона **PUMP (ПОМПА)**, за да се уверите, че тръбите, клапаните и фитингите са прочистени.
- 4) Натиснете бутона **next (напред)**►. Извежда се опцията =WIPE = OPEN DRAIN (= ИЗБЪРСВАНЕ = ОТВОРЕН КАНАЛ).
- 5) Натиснете бутона **OPEN DRAIN (ОТВОРЕН КАНАЛ)**. Извежда се OPENING... (ОТВАРЯНЕ). Олиото се изпразва от ваната. Извежда се =WIPE= Wipe pot with cloth or paper towel (= ИЗБЪРСВАНЕ = Избършете съда с кърпа или хартиена кърпа).

6.9.2.4 Избърсване на ваната

За да гарантирате, че замърсеното олио не се смесва с новото, направете следното:

- 1) Повдигнете и закрепете капака. За инструкции вижте [6.8.1 Повдигане и закрепване на капака, страница 47](#).
- 2) Използвайте кърпа или хартиена кърпа, за да избършете останалото олио в канала на ваната и да почистите повърхността на ваната.
- 3) Отстранете ODS внимателно, за да предотвратите разплискване и разливане, след което затворете и заключете капака.
- 4) Транспортирайте ODS до одобрен контейнер за съхранение на масло и последвайте процедурите за изпразването на ODS.
- 5) След като приключите, съхранявайте ODS на сигурно място.

6.9.2.5 Напълване ваната с мазнина

Напълнете ваната с ново олио, като направете следното:

- 1) Натиснете бутона **next (напред)**►. Извежда се EXIT DISPOSE? (ИЗХОД ОТ ИЗХВЪРЛЯНЕ?) и YES (ДА) NO (НЕ).
- 2) Натиснете **YES (ДА)**. Извежда се - OFF - (ИЗКЛЮЧВАНЕ).
- 3) Почистете и подсушете тавата за източване и монтирайте нов филтър. Вижте [2.7 Монтаж на тавата за източване, страница 9](#) за инструкции.
- 4) Поставете съда за отцеждане под уреда.
- 5) Подравнете и вкарайте филтърната тръба за бързо свързване на тавата за източване в отвора за филтърната тръба на дъното на уреда.
- 6) Напълнете ваната до долната ограничителна линия със свежо олио.
- 7) Включете фритюрника и се върнете към нормална работа.

6.9.3 Изхвърляне на наливна мазнина отзад

В този раздел е обяснен процеса за източване и изхвърляне на наливната мазнина. След като олиото се влоши, ваната се източва напълно и се пълни отново с ново олио. Влошеното олио се изпомпва в контейнер за съхранение на наливно олио с помощта на команди от менюто на контролното табло на фритюрника.

ЗАБЕЛЕЖКА:

За да се защитят канализационните тръби на общината, маслото трябва да бъде уловено и изхвърлено чрез отстраняване в насипно състояние. Горещата мазнина може да се сгъсти при охлаждане, което запушва тръбите и канализацията. Винаги изхвърляйте маслото в одобрен контейнер за съхранение на наливно масло или в одобрен маслоуловител. Никога не изливайте олио в обществена канализация.

6.9.3.1 Достъп до меню Изхвърляне

Използвайте следните стъпки за достъп до менюто за изхвърляне. По време на процедурата до активните опции се показва светлинен индикатор.

- 1) Натиснете и задръжте бутона за **Main (менюто)**, докато се покаже ***MAIN* (ГЛАВЕН)**. Извежда се менюто.
- 2) Натиснете **1. FILTER (ФИЛТРИРАНЕ)**. Извеждат се допълнителни елементи от менюто.
- 3) Натиснете два пъти бутона за главното **Main (менюто)**. Извежда се меню **Изхвърляне**

6.9.3.2 Източване на мазнината

Източете мазнината от ваната, като направите следното:

- 1) Натиснете **7. DISPOSE (Изхвърляне)**. Извежда се съобщението **DRAIN POT? (ИЗТОЧВАНЕ НА СЪДА?)** и **YES (ДА) NO (НЕ)**.
- 2) Натиснете бутона **YES (ДА)**. Извежда се **DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ)**.
- 3) Изчакайте. Олиото от ваната се източва в тавата за отцеждане. При завършване се извежда съобщение **=PURGE= Pump new oil push old oil from ports (=ПРОЧИСТВАНЕ= Помпа за ново олио изтласкайте старото олио от портовете)**.

6.9.3.3 Прочистване на фитингите

В тръбопроводите, клапаните и фитингите остава замърсено масло. За да прочистите напълно замърсеното масло, направете следното:

- 1) Натиснете бутона **PUMP (ПОМПА)**. Помпата работи няколко секунди, новото олио се влива във ваната, след което помпата спира.
- 2) Ако е необходимо, натиснете отново бутона **PUMP (ПОМПА)**, за да се уверите, че тръбите, клапаните и фитингите са прочистени.

6.9.3.4 Избърсване на ваната

За да гарантирате, че замърсеното олио не се смесва с новото, направете следното:

- 1) Поставете лични предпазни средства (ЛПС).
- 2) Повдигнете и закрепете капака. За инструкции вижте [6.8.1 Повдигане и закрепване на капака](#), страница 47.

- 3) Използвайте кърпа или хартиена кърпа, за да избършете останалото олио в канала на ваната и да почистите повърхността на ваната.
- 4) Когато приключите, натиснете бутона **next (напред)**►. Извежда се съобщение за изхвърляне, изпомпване на маслото в резервоара за отпадъци.

6.9.3.5 Изхвърляне на мазнината отзад - само

ИНФОРМАЦИЯ: Ако е зададено изхвърляне отпред - маркучът за наливно олио е свързан към предната част на фритюрника - продължете към [6.9.4.6 Изхвърляне на мазнината отпред - само](#), страница 56.

За да изпомпате влошеното олио от тавата за източване към контейнера за съхранение на наливно олио, направете следното:

- 1) Натиснете бутона **PUMP (ПОМПА)**. Извежда се STOP (СТОП).
- 2) Изчакайте. Помпата започва да изсмуква олиото от тавата за отцеждане.
- 3) Когато тавата за източване е изпразнена от олио, натиснете бутона **STOP (СТОП)**.
- 4) Продължете към следващата стъпка:
 - Ако пълните ваната ръчно, продължете с [6.9.3.6 Пълнене на ваната ръчно](#), страница 54.
 - Ако пълните ваната наливно, продължете с [6.9.3.7 Пълнене на ваната наливно](#), страница 54.

6.9.3.6 Пълнене на ваната ръчно

Напълнете ваната с ново олио, като направите следното:

- 1) Натиснете бутона **next (напред)**►. Извежда се EXIT DISPOSE? (ИЗХОД ОТ ИЗХВЪРЛЯНЕ?) и YES (ДА) NO (НЕ).
- 2) Натиснете бутона **YES (ДА)**. Извежда се CLOSING...(ЗАТВАРЯНЕ...), след което - OFF -(ИЗКЛЮЧВАНЕ).
- 3) Извадете, почистете и подсушете тавата за източване и монтирайте нов филтър. Вижте [2.7 Монтаж на тавата за източване](#), страница 9 за инструкции.
- 4) Поставете съда за отцеждане под уреда, докато се застопори.
- 5) Напълнете ръчно ваната с ново олио, като излеете олио от контейнер до долната ограничителна линия.
- 6) Включете устройството и се върнете към нормална работа.

6.9.3.7 Пълнене на ваната наливно

Напълнете ваната с ново олио, като направите следното:

- 1) Натиснете бутона **next (напред)**►. Извежда се EXIT DISPOSE? (ИЗХОД ОТ ИЗХВЪРЛЯНЕ?) и YES (ДА) NO (НЕ).
- 2) Натиснете бутона **YES (ДА)**. Извежда се CLOSING...(ЗАТВАРЯНЕ...), след което - OFF -(ИЗКЛЮЧВАНЕ).
- 3) Извадете, почистете и подсушете тавата за източване и монтирайте нов филтър. Вижте [2.7 Монтаж на тавата за източване](#), страница 9 за инструкции.
- 4) Поставете съда за отцеждане под уреда, докато се застопори.
- 5) Натиснете бутона **Add (Добавяне) <- New (Ново)**, докато олиото достигне долната ограничителна линия с ново олио.
- 6) Включете устройството и се върнете към нормална работа.

6.9.4 Изхвърляне на наливна мазнина отпред

В този раздел е обяснен процеса за източване и изхвърляне на наливната мазнина. След като олиото се влоши, ваната се източва напълно и се пълни отново с ново олио. Влошеното олио се изпомпва в контейнер за съхранение на наливно олио с помощта на команди от менюто на контролното табло на фритюрника.

ЗАБЕЛЕЖКА:

За да се защитят канализационните тръби на общината, маслото трябва да бъде уловено и изхвърлено чрез отстраняване в насипно състояние. Горещата мазнина може да се сгъсти при охлаждане, което запушва тръбите и канализацията. Винаги изхвърляйте маслото в одобрен контейнер за съхранение на наливно масло или в одобрен маслоуловител. Никога не изливайте олио в обществена канализация.

6.9.4.1 Достъп до меню Изхвърляне

Използвайте следните стъпки за достъп до менюто за изхвърляне. По време на процедурата до активните опции се показва светлинен индикатор.

- 1) Натиснете и задръжте бутона за Main (менюто), докато се покаже ***MAIN* (ГЛАВЕН)**. Извежда се менюто.
- 2) Натиснете **1. FILTER (ФИЛТРИРАНЕ)**. Извеждат се допълнителни елементи от менюто.
- 3) Натиснете два пъти бутона за **Main (главното)** меню. Извежда се меню **Изхвърляне**

6.9.4.2 Напомняне за предното изхвърляне - свържете маркуча

ИНФОРМАЦИЯ: Системите за задно изхвърляне трябва винаги да имат маркуч, свързан към фритюрника, така че подобно напомняне не се показва. Ако е зададено предно изхвърляне (маркуч), управлението показва напомняне за свързване на маркуча между фритюрника и количката за изхвърляне (резервоара). Уверете се, че маркучът е здраво свързан от двата края - в резервоара и във фритюрника, след което натиснете бутона **YES (ДА)**, за да продължите.

6.9.4.3 Източване на мазнината

Източете мазнината от ваната, като направите следното:

- 1) Натиснете **7. DISPOSE (Изхвърляне)**. Извежда се съобщението **DRAIN POT? (ИЗТОЧВАНЕ НА СЪДА?)** и **YES (ДА) NO (НЕ)**.
- 2) Натиснете бутона **YES (ДА)**. Извежда се **DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ)**.
- 3) Изчакайте. Олиото от ваната се източва в тавата за отцеждане. При завършване се извежда съобщение **=PURGE= Pump new oil push old oil from ports (=ПРОЧИСТВАНЕ= Помпа за ново олио изтласкайте старото олио от портовете)**.

6.9.4.4 Прочистване на фитингите

В тръбопроводите, клапаните и фитингите остава замърсено масло. За да прочистите напълно замърсеното масло, направете следното:

- 1) Натиснете бутона **PUMP (ПОМПА)**. Помпата работи няколко секунди, новото олио се влива във ваната, след което помпата спира.

- 2) Ако е необходимо, натиснете отново бутона **PUMP (ПОМПА)**, за да се уверите, че тръбите, клапаните и фитингите са прочистени.

6.9.4.5 Избърсване на ваната

За да гарантирате, че замърсеното олио не се смесва с новото, направете следното:

- 1) Поставете лични предпазни средства (ЛПС).
- 2) Повдигнете и закрепете капака. За инструкции вижте [6.8.1 Повдигане и закрепване на капака, страница 47](#).
- 3) Използвайте кърпа или хартиена кърпа, за да избършете останалото олио в канала на ваната и да почистите повърхността на ваната.
- 4) Когато приключите, натиснете бутона **next (напред)**. Извежда се съобщение за изхвърляне, изпомпване на маслото в резервоара за отпадъци.

6.9.4.6 Изхвърляне на мазнината отпред - само

ИНФОРМАЦИЯ: Ако е настроен за задно изхвърляне - маркучът за наливно олио се свързва към задната част на фритюрника – продължете към [6.9.3.5 Изхвърляне на мазнината отзад - само, страница 54](#).

За да изпомпате влошеното олио от тавата за източване към контейнера за съхранение на наливно олио, направете следното:

- 1) Натиснете бутона **PUMP (ПОМПА)**.
- 2) Изчакайте. Помпата започва да изсмуква олиото от тавата за отцеждане.
- 3) Когато тавата за източване е изпразнена от олио или контейнерът за съхранение на наливно олио е пълен, освободете бутона **PUMP (ПОМПА)**.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не препълвайте съда за изхвърляне на мазнината. Преливането на горещо олио върху пода може да причини тежки изгаряния и/или риск от падане.

ИНФОРМАЦИЯ: В зависимост от размера на контейнера за изхвърляне на наливно олио може да се наложи тази процедура да се извърши няколко пъти, за да се източи напълно ваната. Освободете бутона **PUMP (ПОМПА)** по всяко време, за да спрете изпомпването.

- 4) Продължете към следващата стъпка:
- Ако пълните ваната ръчно, продължете с [6.9.4.7 Пълнене на ваната ръчно, страница 56](#).
 - Ако пълните ваната наливно, продължете с [6.9.4.8 Пълнене на ваната наливно, страница 57](#).

6.9.4.7 Пълнене на ваната ръчно

Напълнете ваната с ново олио, като направите следното:

- 1) Натиснете бутона **next (напред)**. Извежда се **EXIT DISPOSE? (ИЗХОД ОТ ИЗХВЪРЛЯНЕ?)** и **YES (ДА) NO (НЕ)**.
- 2) Натиснете бутона **YES (ДА)**. Извежда се **CLOSING...(ЗАТВАРЯНЕ...)**, след което - **OFF -(ИЗКЛЮЧВАНЕ)**.
- 3) Извадете, почистете и подсушете тавата за източване и монтирайте нов филтър. Вижте [2.7 Монтаж на тавата за източване, страница 9](#) за инструкции.
- 4) Поставете съда за отцеждане под уреда, докато се застопори.

- 5) Напълнете ръчно ваната с ново олио, като излеете олио от контейнер до долната ограничителна линия.
- 6) Включете устройството и се върнете към нормална работа.

6.9.4.8 Пълнене на ваната наливно

Напълнете ваната с ново олио, като направите следното:

- 1) Натиснете бутона **next (напред)**►. Извежда се EXIT DISPOSE? (ИЗХОД ОТ ИЗХВЪРЛЯНЕ?) и YES (ДА) NO (НЕ).
- 2) Натиснете бутона **YES (ДА)**. Извежда се CLOSING...(ЗАТВАРЯНЕ...), след което - OFF -(ИЗКЛЮЧВАНЕ).
- 3) Извадете, почистете и подсушете тавата за източване и монтирайте нов филтър. Вижте [2.7 Монтаж на тавата за източване, страница 9](#) за инструкции.
- 4) Поставете съда за отцеждане под уреда, докато се застопори.
- 5) Натиснете бутона **Add (Добавяне)** <- **New (Ново)**, докато олиото достигне долната ограничителна линия с ново олио.
- 6) Включете устройството и се върнете към нормална работа.

6.10 Режим за почистване



ОПАСНОСТ

Не затваряйте капака с вода и/или почистващ препарат във ваната. Водата под налягане се нагорещява. Когато капакът е отворен, изтичащите вода и пара могат да доведат до тежки изгаряния.



ВНИМАНИЕ

Винаги носете химически очила срещу пръски или маска за лице и защитни гумени ръкавици, когато почиствате ваната, тъй като почистващият разтвор е с високо алкално съдържание. Избягвайте пръски или друг контакт на разтвора с очите или кожата си. Това може да доведе до сериозни изгаряния и възможно ослепяване. Прочетете внимателно инструкциите на почистващия препарат. Ако разтворът влезе в контакт с очите ви, изплакнете ги незабавно с хладка вода и се обърнете към лекар без отлагане.

- Не използвайте фина тел, други абразивни почистващи препарати или почистващи/дезинфекциращи препарати, съдържащи хлор, бром, йод или амоняк, тъй като те ще повредят неръждаемата стомана и ще скъсят полезния живот на уреда.
- Не използвайте водна струя (пулверизатор под налягане) за почистването на уреда. В противен случай това може да доведе до повреда на компонентите.
- Не удряйте четки или стъргалки по лентата на съда. Повредите по лентата на съда могат да доведат до пролуки около уплътнението, които не позволяват да се създаде налягане при уплътняване.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Уверете се, че ваната отвътре, отворът на изпускателния вентил и всички части, които влизат в контакт с новото олио, са възможно най-сухи.
- Не използвайте абразивна кърпа, обезмаслител, препарат за почистване на пещи или друг тип корозивен почистващ препарат, когато почиствате частите с покритие. За почистването им всичко, което ви трябва, е гореща сапунена вода. Всички други гореспоменати почистващи препарати ще скъсят значително полезния живот на уреда.

ОБУЧЕНИЕ:

[Гледайте езиково неутрален видеоклип, в който се обяснява процедурата за почистване на общия пазар.](#)

След първоначалния монтаж на фритюрника и при всяка смяна на олиото ваната трябва да се почиства старателно. Има два начина за почистване на ваната, като се използва режимът за почистване - нагряване и студено накисване. Операторите могат да напълнят ваната с топла вода и почистващ разтвор, да активират загряването и след това да почистят ваната веднага (още вечерта) или да я оставят да се накисне през нощта на студено и да я почистят на сутринта. Незабавното почистване на съда се нарича почистване с нагряване, а оставянето на съда да се накисне през нощта се нарича почистване със студено накисване. Изборът на типа почистване, който операторът използва, се задава по време на инсталацията в настройките на софтуера. Преди да извършите тези процедури, направете справка в раздел Източване и изхвърляне на олиото. Проверете [6.9 Изхвърляне на мазнината, страница 49](#) за стъпките за инструкции.

6.10.1 Задаване на типа на режима на почистване

Операторите могат да избират между почистване с нагряване и почистване със студено накисване. За да изберете режим на почистване, вижте [7.5 Специално програмиране, страница 72](#), SP-22 до SP-24.

6.10.2 Преглед на менюто за почистване

Изберете 1. FILTER (Филтър), след което натиснете два пъти бутона на Main (Главно) меню, за да изберете 8. CLEAN-OUT (ИЗЧИСТВАНЕ) и изпълнете задачи по почистване.

Меню (екран) 1

1. QUICK ↓↑
2. DAILY ww—
3. POLISH ⇨

"ww—" = brush icon

Меню (екран) 2

4. DRAIN →┌┐
5. FILL ←┌┐
6. FILL ←ATO

"┌┐" = drain pan icon

Меню (екран) 3

7. DISPOSE
8. CLEAN-OUT
9. FILL ←BULK

Меню (екран) 4

X. EXIT MENU

6.10.3 Достъп до режима за почистване

Използвайте следните стъпки за достъп до менюто за почистване. По време на процедурата до активните опции се показва светлинен индикатор.

- 1) Ако е необходимо, източете и изхвърлете старото неизползваемо олио. Проверете [6.9 Изхвърляне на мазнината, страница 49](#) за инструкции.
- 2) Натиснете и задръжте бутона за менюто, докато се покаже ***MAIN*** (ГЛАВЕН). Извежда се менюто.
- 3) Натиснете **1. FILTER (ФИЛТРИРАНЕ)**. Извеждат се допълнителни елементи от менюто.
- 4) Натиснете два пъти бутона за **Main (главното) меню**. **8. CLEAN-OUT (ИЗЧИСТВАНЕ)** меню се извежда.
- 5) Натиснете **8. бутон CLEAN-OUT (ИЗЧИСТВАНЕ)**. =CLEAN OUT= HAS OIL BEEN REMOVED? (=ИЗЧИСТВАНЕ= ОТСТРАНЕНО ЛИ Е ОЛИОТО?) Извежда се YES NO (ДА НЕ).
- 6) Натиснете **YES (ДА)**. Извежда се IS VAT FILLED WITH WATER & CLEANER? (ПЪЛНА ЛИ Е ВАНАТА С ВОДА И ПОЧИСТВАЩ ПРЕПАРАТ?).
- 7) Преминете към [6.10.4 Извършване подготовка за почистване, страница 59](#).

6.10.4 Извършване подготовка за почистване

- 1) Повдигнете и закрепете капака. За инструкции вижте [6.8.1 Повдигане и закрепване на капака, страница 47](#).
- 2) Извадете стелажите и носача.
- 3) Напълнете ваната с топла вода до половината на показателите за нивото на олиото. Това може да стане с кофа с вместимост 5 галона или с маркуч за вода, свързан към кранче.
- 4) Добавете 8 до 10 унции разтвор за почистване на фритюрник.
- 5) Продължете към [6.10.5 Извършване на почистването със студено накисване, страница 59](#) или [6.10.6 Извършване на почистване с топло накисване, страница 60](#).

6.10.5 Извършване почистване със студено накисване

ЗАБЕЛЕЖКА: Не използвайте метална стъргалка или какъвто и да е абразивен материал за почистване на нагревателните елементи.

Тази процедура изисква водата да престои във ваната през нощта, за да се абсорбират натрупаните остатъци отстранени на ваната.

- 1) Ако е необходимо, натиснете бутона OFF (Изключено), за да изключите устройството.
- 2) Оставете ваната, пълна с вода и почистващ препарат, да попие толкова дълго, колкото е необходимо (за една нощ).

- 3) Използвайте четка/гъба за търкане по стените на ваната, за да разчистите всички трохи или остатъци.
- 4) Внимателно почистете елементите с тънка четка за търкане.
- 5) Почистете долната страна на капака.
- 6) Отстранете и почистете уплътнението на капака.
- 7) Когато е напълно почистена, натиснете бутона **DONE (ГОТОВО)** ✓. Изписва се **DONE SOAKING?** (ПРИКЛЮЧИХТЕ ЛИ С НАКИСВАНЕТО?), **YES (ДА)** и **NO (НЕ)**.
- 8) Натиснете бутона **YES (ДА)**, след което **next (напред)**►.
- 9) Преминете към [6.10.7 Източване на водата, страница 60](#).

6.10.6 Извършване на почистване с топло накисване

ЗАБЕЛЕЖКА: Не използвайте метална стъргалка или какъвто и да е абразивен материал за почистване на нагревателните елементи.

Тази процедура изисква незабавно почистване без накисване за една нощ.

- 1) Ако е необходимо, натиснете бутона **ON (Включване)**, за да включите уреда. =CLEAN OUT= HEATING 78F x! (=ИЗЧИСТВАНЕ= НАГРЯВАНЕ 78F x!) се извежда.
- 2) ИЗЧАКАЙТЕ. Температурата се повишава до 194 градуса, след което започва да тече 15:00-минутен таймер със звуков сигнал. =CLEAN OUT= cleaning (=ИЗЧИСТВАНЕ= почистване) се показва на дисплея.
- 3) Използвайте четка/гъба за търкане по стените на ваната, за да разчистите всички трохи или остатъци.
- 4) Внимателно почистете елементите с тънка четка за търкане.
- 5) Почистете долната страна на капака.
- 6) Отстранете и почистете уплътнението на капака. Времето на таймера изтича. Извеждат се последователно =CLEAN OUT= *DONE*(=ИЗЧИСТВАНЕ= *ГОТОВО*), след което **TURN FRYER OFF (ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФРИТЮРНИКА)**.
- 7) Натиснете бутона за изключване на захранването. Извежда се =DRAIN= DRAIN (hold) (=ИЗТОЧВАНЕ = ИЗТОЧВАНЕ (задържане)) и **next (напред)**►.
- 8) Преминете към [6.10.7 Източване на водата, страница 60](#).

6.10.7 Източване на водата

Преди да пристъпите към източване, под отводнителния канал трябва да се постави кофа, вана или тава за източване. Ако използвате тава за източване, извадете всички вътрешни части, така че тавата да е празна. Не поставяйте капака на тавата, тя трябва да остане отворена за тази процедура.

- 1) Натиснете и задръжте бутона ▼**DRAIN (hold) (ИЗТОЧВАНЕ (задържане))**. Водата се източва, като малко количество се източва в тавата и се извежда източване. Водата се оттича в кофата/ваната/тавата.
- 2) Когато кофата/ваната/тавата се напълни частично, освободете бутона и водата ще спре да изтича.
- 3) Отстранете кофата/ваната/тавата от под фритюрника и я изхвърлете.
- 4) Повторете стъпки 3 и 4 в този раздел до пълното източване на ваната.
- 5) Натиснете бутона **next (напред)**►. Изписва се **IS POT EMPTY? (ПРАЗЕН ЛИ Е СЪДЪТ?)**.
- 6) Уверете се, че цялата вода е източена от ваната, след което натиснете ✓ **YES (ДА)**.

- 7) Продължете към [6.10.8 Изплакване на ваната с чиста вода](#), страница 61.

6.10.8 Изплакване на ваната с чиста вода

По време на тази процедура, когато отводнителният отвор е отворен, цялата вода, остатъците от готвене и почистващият препарат излизат от дъното на уреда. Контролното табло не регулира, не предупреждава и не показва количеството на потока, преминаващ през устройството в кофата/ваната/тавата, това трябва да се направи ръчно. Не препълвайте кофата/ваната/тавата.

ИНФОРМАЦИЯ: Някои разтвори за почистване на фритюрници изискват изплакване с оцет, проверете инструкциите на продукта.

- 1) Уверете се, че кофата/ваната/тавата е под отводнителния отвор. Изписва се **▼OPEN DRAIN (▼ОТВОРЕН КАНАЛ)**.
- 2) Натиснете **▼OPEN DRAIN (▼ОТВОРЕН КАНАЛ)**. Отводнителната система се отваря.
- 3) Използвайте чиста вода, за да изплакнете страничните стени и дъното на ваната.
- 4) Спрете, когато кофата/ваната/тавата се напълнят или уредът се изплакне.
- 5) Натиснете бутона **▶◀CLOSE DRN (ЗАТВОРЕН ДРЕНАЖ)**.
- 6) Отстранете кофата/ваната/тавата от под фритюрника и я изхвърлете.
- 7) Повторете стъпките от 2 до 5, докато ваната се изплакне от остатъците от готвенето, почистващия препарат и мръсната вода.
- 8) Натиснете бутона **▶◀CLOSE DRN (ЗАТВОРЕН ДРЕНАЖ)**.
- 9) Уверете се, че кофата/ваната/тавата е под отводнителния отвор.
- 10) Натиснете бутона **next▶** (напред). Изписва се **=PURGE= ▶PUMP (=ПРОЧИСТВАНЕ= ПОМПА)**.
- 11) Продължете към [6.10.9 Прочистване на тръбите за мазнина](#), страница 61.

6.10.9 Прочистване на тръбите за мазнина

Отстранете замърсеното, неизползваемо олио, водата и замърсяванията от маслените тръби, като направите следното:

- 1) Проверете дали в резервоара за свежо олио има ново олио.
- 2) Натиснете и задръжте бутона **▶PUMP (ПОМПА)**, докато през дюзите в долната част на ваната започне да преминава чисто, свежо олио.
- 3) За да изчистите маслото от ваната, вижте [6.10.8 Изплакване на ваната с чиста вода](#), страница 61.
- 4) След като ваната е изплакната, натиснете бутона за **next▶** (напред). Извежда се **=WIPE== ▼OPEN DRAIN (== ИЗБЪРСВАНЕ == ▼ОТВОРЕН КАНАЛ)**.
- 5) Продължете към [6.10.10 Избърсване на ваната](#), страница 61

6.10.10 Избърсване на ваната



ВНИМАНИЕ

Уверете се, че ограничителят на наклона (стойката) е задействан. Капакът може да падне със сила, ако ограничителят на наклона (стойката) не е задействан. Ако не задействате ограничителя на наклона (стойката), това може да доведе до сериозно нараняване или повреда на продукта.

- 1) Поставете кофа/вана/тава под фритюрника.

- 2) Натиснете бутона **▼OPEN DRAIN (ОТВОРЕН КАНАЛ)**.
- 3) Избършете страните и дъното на съда с чиста кърпа. Излейте останалата вода и замърсявания в канализацията.
- 4) Натиснете бутона **▶◀CLOSE DRN (ЗАТВОРЕН ДРЕНАЖ)**, за да затворите отводняването.
- 5) Отстранете кофата/ваната/тавата от под фритюрника и я изхвърлете.
- 6) Натиснете бутона **next (напред)▶**. Изписва се EXIT CLEAN-OUT? (ИЗХОД ОТ ИЗЧИСТВАНЕ).
- 7) Продължете към [6.10.11 Потвърждение за излизане, страница 62](#).

6.10.11 Потвърждение за излизане

- 1) Ако процесът на почистване е завършен, натиснете бутона **√ YES (ДА)**. Ако дренажът е отворен, контролното табло автоматично затваря дренажа. Изписва се KEEP OFF UNTIL FILLED (ДРЪЖТЕ ИЗКЛЮЧЕНО, ДОКАТО СЕ НАПЪЛНИ).
- 2) Ако превключвателят на захранването е в положение ON (Включено), преместете го в положение OFF (Изключено), за да изключите устройството.
- 3) Напълнете ваната с прясно олио до долната линия на индикатора за масло отстрани на ваната.
- 4) След като ваната се напълни с чисто масло, фритюрникът е готов за нормална работа.

Раздел 7 Програмиране

7.1 Меню за програмиране

От MAIN (ГЛАВНО) меню, вижте [3.5 Главно меню, страница 21](#), изберете 4. PROG (ПРОГРАМИРАНЕ), след което 1. PRODUCTS (ПРОДУКТИ).

7.2 Меню за програмиране на продукти

Достъпът до менюто Програмиране на продукта се осъществява по следния начин:

- 1) Натиснете и задръжте бутона за менюто, докато се покаже *MAIN* (ГЛАВЕН).
- 2) Натиснете отново бутона за менюто. 4. PROG (ПРОГРАМИРАНЕ) се извежда.
- 3) Изберете 4. PROG (ПРОГРАМИРАНЕ).
- 4) Въведете 123. 1. PRODUCTS (ПРОДУКТИ) се извежда.
- 5) Изберете 1. PRODUCTS (ПРОДУКТИ). Показва се менюто Продукти.
- 6) Използвайте стрелката наляво или надясно, за да преминете през опциите.

Този раздел описва как да програмирате нов продукт в празен слот или да замените текущ продукт.



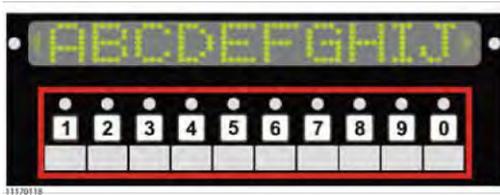
1. Натиснете бутона + или -, за да превъртите списъка, за да създадете или изберете продукт за програмиране.

2. Натиснете стрелката надясно, за да програмирате избрания продукт.

3. Натиснете ◀ CHANGE (ПРОМЯНА), за да създадете име. Името се превръща в показваното заглавие.

4. Натиснете стрелките наляво или надясно, за да преминете към екрани от 1 до 5.

- Екран 1: A B C D E F G H I J
- Екран 2: K L M N O P Q R S T
- Екран 3: U V W X Y Z + - /
- Екран 4: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0



- Екран 5: Ins Del Clr
- 5. Натиснете бутоните с цифри от 1 до 0, за да изберете опция.
- 6. Натиснете “” бутон за да потвърдите завършването.
- 7. Натиснете бутона със стрелка надясно. Извежда се LINK ID (ИДЕНТИФИКАТОР НА ВРЪЗКА).

Link ID е абривиатура на менюто за готвене.

- 8. Сменете Link ID натискайки бутона ◀ **change** (промяна).
- 9. Натиснете бутоните с цифри, за да зададете името.
- 10. Натиснете бутона със стрелка надясно. Изписва се COOK TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ).

- 11. Натиснете бутоните с цифри, за да зададете времето за готвене.
- 12. Натиснете бутона със стрелка надясно. Извежда се STEP 2 AT (СТЪПКА 2 AT).

STEP 2 AT (СТЪПКА 2 AT) определя времето, в което се активират следващите настройки на зададената температура.

- 13. Натиснете бутоните с цифри, за да зададете времето.
- 14. Натиснете бутона със стрелка надясно. Извежда се STEP 3 AT (СТЪПКА 3 AT).

Въведете 0:00 във всеки момент и това автоматично прекратява цикъла на готвене.

- 15. Използвайте бутона със стрелка надясно. Извежда се TEMP 1 (ТЕМПЕРАТУРА 1).



16. Натиснете бутоните с цифри, за да зададете температурата.



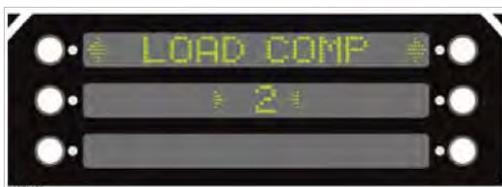
17. Натиснете бутона със стрелка надясно. Извежда се TEMP 2 (ТЕМПЕРАТУРА 2).

18. Натиснете бутоните с цифри, за да зададете температурата.



19. Натиснете бутона със стрелка надясно. Извежда се ALARM 1 (АЛАРМА 1).

20. Натиснете бутоните с цифри, за да зададете алармата.



21. Натиснете бутона със стрелка надясно. Извежда се LOAD COMP (КОМПЕНСАЦИЯ НА НАТОВАРВАНЕТО).

22. Натиснете цифровите бутони, за да зададете стойността на LOAD COMP (КОМПЕНСАЦИЯ НА НАТОВАРВАНЕТО).

ИНФОРМАЦИЯ: Настройка 0 деактивира функцията за компенсиране на натоварването.



23. Натиснете бутоните + или - за да зададете LOAD COMP REF (РЕФЕРЕНТНА КОМПЕНСАЦИЯ НА НАТОВАРВАНЕТО) на SETPT (ЗАДАДЕНА СТОЙНОСТ) или OTHER (ДРУГО).

- Ако е избрано OTHER (ДРУГО), натиснете бутона със стрелка надясно и продължете със стъпка 24. Извежда се LC REF TEMP (РЕФЕРЕНТНА ТЕМПЕРАТУРА ЗА КОМПЕНСАЦИЯ НА НАТОВАРВАНЕТО).

- В противен случай продължете от стъпка 26.



24. Натиснете бутоните с цифри, за да зададете референтната температура за изчисляване на компенсация на натоварването.

25. Натиснете YES (ДА) за потвърждаване.

26. Натиснете бутона със стрелка надясно. Извежда се FULL HEAT (ПЪЛНО НАГРЯВАНЕ).



Пълно нагряване е времето, през което топлината се подава с пълна сила (термостатично) в началото на цикъла на готвене, преди управлението да премине към нагряване с РС (импулсно управление).

27. Натиснете бутоните с цифри, за да зададете времето.

28. Натиснете **YES (ДА)** за потвърждаване.

29. Натиснете стрелката надясно. Извежда се РС FACTOR (ПРОПОРЦИОНАЛЕН ФАКТОР).

30. Натиснете бутоните с цифри, за да зададете температурния диапазон за импулсно нагряване. Настройте на 0 за пълно нагряване. Това е броят на градусите под зададената стойност по време на готвене, при които се използва импулсна топлина, което може да помогне да се избегнат превишения. Колкото по-малка е настройката, толкова повече тя се доближава до термостатичния контрол на топлината.

31. Натиснете **YES (ДА)** за потвърждаване.

32. Натиснете бутона със стрелка надясно. Извежда се BATCH SIZE REQD (ИЗИСКВА СЕ РАЗМЕР НА ПАРТИДАТА).



Изисква се размер на партидата се използва за уреди със системи за онлайн проектиране.

33. Изберете **YES (ДА)** и операторът ще бъде подканен да въведе размера на партидата, след като продуктът е приготвен.

7.3 Режим за програмиране на продукти

Докато сте в менюто Програмиране на продукти, вижте [7.2 Меню Програмиране на продукти](#), страница 63, натиснете веднъж бутона MENU (МЕНЮ), за да влезете в екрана Режим на програмиране на продукти. На този екран се показват допълнителни опции за поддръжка, за да се подпомогне програмирането на продукти, които могат да се използват в менюто за готвене. Изберете елемент от менюто, който искате да копирате (репликирате), след което следвайте указанията на екрана.

- EXIT PROG (ИЗХОД ОТ ПРОГРАМА) - Изход без промени.
- COPY (КОПИРАНЕ) - Позволява на операторите да копират (P_x към P_y) един елемент от менюто в друг.
- ERASE PROD (ИЗТРИВАНЕ НА ПРОДУКТ) - Позволява на операторите да изтрият едно предварително програмирано меню и да добавят специфичен за оператора елемент от менюто. Вижте [7.2 Меню за програмиране на продукти](#), страница 63.

- ERASE ALL (ИЗТРИВАНЕ НА ВСИЧКИ) - Позволява на операторите да изтрият всички предварително програмирани менюта и да добавят специфични за оператора елементи от менюто. Вижте [7.2 Меню за програмиране на продукти](#), страница 63.

7.3.1 Копиране на елементи от менюто

Използвайте тази функция, за да копирате (репликирате) всеки продукт (P_x) във всеки друг продукт (P_y). Например, настройките за готвене на 2 глави пиле се въвеждат ръчно елемент по елемент в продукт P1. След това P1 се копира в P2 като начална точка за програмиране на настройките на 4-те глави. Ако продуктите са сходни, е много по-лесно да се променят настройките на 4-те глави, отколкото да се въвеждат всички настройки ръчно. За копиране, направете следното:

X	COPY	✓
+	P10 -> P10	+
-		-

1. Изберете 2. COPY (КОПИРАНЕ). Копирането от номера на продукта се показва отляво, а копирането към номера на продукта се показва отдясно.

X	COPY	✓
+	P5 -> P17	+
-		-

2. Натиснете бутоните + или -, за да изберете продукт, от който да копирате, и продукт, към който да копирате.

P5 -> P17
CHK-WINGS
-> -P17-

3. Натиснете и задръжте бутона INFO (ИНФОРМАЦИЯ), за да видите името на продукта. Освободете, за да се върнете към предишния екран.

```

COPY
P5 -> P17
√ YES      NO x

```

```

COPY
P5 -> P17
-DONE-

```

4. Натиснете **YES (Да)** бутон.
Показва се екранът за потвърждение.

5. Натиснете бутона **YES (ДА)**.
Продуктът от лявата страна се копира в позицията на продукта от дясната страна. Оригиналният продукт (лявата страна) не е засегнат по никакъв начин. Настройките на продукта от дясната страна се презаписват изцяло от настройките на продукта от лявата страна. -Извежда се -DONE- (-ГОТОВО-) и след това се извежда избор на продукт.

7.4 Преглед на меню Информационен режим

ИНФОРМАЦИЯ: Алтернативен начин за достъп до информационен режим е да натиснете и задържите едновременно бутоните Меню и Информация, докато на дисплея започне да мига =INFO MODE= (=ИНФОРМАЦИОНЕН РЕЖИМ=).

За да влезете в информационното меню от главното меню, натиснете бутона 2. Бутон =INFO MODE= (=ИНФОРМАЦИОНЕН РЕЖИМ=).

Таблица 7-1 Функция на менюто за информационен режим

Елемент от менюто	Функция
E-Log (кодове в дневника за грешки)	Показва историята на предишните 25 кода за грешки, като започва първо с последния код. Кодовете включват датата и часа на възникване на грешката.
Last Load (Последно зареждане)	Показва информация за последния цикъл на готвене, включително общо време на готвене, ранни спирания, ако таймерът е останал да пици твърде дълго и мин./макс./средна температура.
Daily Stat (Дневна статистика)	Показва статистически данни за работата за всеки от последните седем дни, включително часове на включване, цикли на готвене, брой филтри и др.
Review Usage (Преглед на използването)	Показва текущи натрупвания на оперативна статистика, които продължават да се натрупват, докато не се извърши ръчно нулиране. За да нулирате (изисква се парола), отидете в долната част на списъка.
Activity Log (Дневник на активността)	Показва историята на събитията в дневника на активността като: <ul style="list-style-type: none"> • Включване/изключване • Стартиране/спиране на готвенето • Филтриране • Отстранена или заменена тава

Елемент от менюто	Функция
CPU Info (Информация за процесора)	Показва показанията на температурата в реално време за процесора (контролера), версията на софтуера и номера на частта на софтуера.
Temperatures (Температури)	Показва показания в реално време за съдържанието на основното олио, датчика за нивото и температурата на дъното на ваната.
Digital (Дигитално) Inputs- 1	<ul style="list-style-type: none"> • ✓ - Наличие на сигнал • - - Няма наличен сигнал • A - Превключвател за захранване • H - Горна граница • D - Превключвател за източване • S - Блокиране на превключвателя на захранването • F - Превключвател на вентилатора
Digital (Дигитално) Inputs- 2	<ul style="list-style-type: none"> • ✓ - Наличие на сигнал • - - Няма наличен сигнал • 24dc - 24 DC захранване • Rap - филтриращ дренажен съд • *Lid - Щифт за облицовка на капака <ul style="list-style-type: none"> – Щифтът за облицовката на капака показва ОК, ако щифтът е свален – Щифт за облицовка на капака показва PR, когато щифтът е повдигнат (под налягане)
(Наливно олио) Inputs-3	<ul style="list-style-type: none"> • ✓ - Наличие на сигнал • - - Няма наличен сигнал • DTF - Пълен резервоар за изхвърляне • FULL - Резервоарът за отпадъци е пълен и не може да се изхвърли в него • ОК - Резервоарът за изхвърляне не е пълен, може да се използва за изхвърляне
Pressure Inputs (Входни данни за налягането)	Извежда показанията от датчика за налягане като: <ul style="list-style-type: none"> • ОК - Безопасно отваряне на капака (не е под налягане) • PR - Капак под налягане, не може да се отвори
Manifold Pressure (Налягане в колектора)	Показва показанията на налягането на помпата, ако във водопроводния колектор е инсталиран допълнителен преобразувател: <ul style="list-style-type: none"> • * - Вкл. • - - Изкл. <p>в противен случай се показва NO SENSOR (НЯМА СЕНЗОР).</p>

Елемент от менюто	Функция
Fryer Outputs (Изходи на фритюрника)	<ul style="list-style-type: none"> • * - Вкл. • - - Изкл. • Pri - Първичен контактор • Ht - Контактор за топлината (регулиращ) • Pr - Електромагнит за налягане • BSV - Вентил за наливно захранване (по избор)
Drain Valve (Control) Status (Състояние на изпускателния вентил (управление))	<ul style="list-style-type: none"> • Par - Частично отворен • Stp - Принудително спиране • Opn - Напълно отворен • Cls - Напълно затворен • ► - Текущото състояние на изпускателния вентил • At - показва позицията на изпускателния вентил <ul style="list-style-type: none"> – 0 - Напълно затворен – 20+ - Напълно отворен
Selector Valve (Селективен вентил) (само за фритюрници с наливно олио)	<p>Показва се в долния десен ъгъл с текущата позиция на порта като:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No Selector Valve (Няма селекторен вентил) - устройството не е оборудвано със система за наливно олио • E=001 - Позиция на енкодера <p>Показва се в долния ляв ъгъл с активността на вентила като:</p> <ul style="list-style-type: none"> • STPD - Спрял • FWD - Напред • REV - Назад
Pump Outputs (Изходи на помпата)	<ul style="list-style-type: none"> • * - Вкл. • - - Изкл. • Fltr - Филтърна помпа • ATO - Помпа за доливане • Bulk - Доливане с наливно олио
Analog Inputs (Аналогови входове)	Показва показанията на аналоговия вход директно от ADC чипа, показани като волтаж и като ADC отчитания (битове). Използвайте стрелките нагоре и надолу, за да преминете през наличните входове.
Memory (Status) Info (Информация за паметта (състояние))	Показва състоянието и размера на вътрешната microSD памет на контролера като:

Елемент от менюто	Функция
(Информация) (MEM INFO)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ - Памет ОК X - Проблем с паметта
USB Drive Status (USB INFO) (Състояние на USB устройството (USB INFO))	<p>Ако е инсталирана, показва състоянието и размера на USB флаш устройството като:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ - Флаш устройство ОК X - Флаш устройството не е налично или има грешка в устройството hcc - 16 е нормално, ако не е включено USB устройство <p>Превъртете надолу, за да видите името на обема на флаш устройството.</p>
АТО (Автоматично доливане) ниво	<ul style="list-style-type: none"> LVL - нива <ul style="list-style-type: none"> – FULL - Пълно – LOW - Ниско –Показва се, когато не е възможно да се извърши оценка Delta - Показва температурната разлика между основния датчик и датчика за ниво. Cnt - Броят показва колко импулса АТО са генерирани при текущия опит за допълване.
OPS Radio (OPS радио)	<p>Ако OPS и QPM са активирани, показва състоянието на ZigBee радиото като:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ - Добра комуникация през последните 15 секунди - - Няма добро съобщение в продължение на 15 до 60 секунди X - Няма добро съобщение за повече от 60 секунди Натиснете стрелката надолу, за да изведете: <ul style="list-style-type: none"> Join status - Статус на свързване Channel number - Номер на канала PAN ID - Идентификатор на съда Radio ID - Идентификатор на съда Бутон за нулиране (разединяване)

7.5 Специално програмиране

ИНФОРМАЦИЯ: От версия 1.60, операциите за инициализиране, извършвани в режимът Специално програмиране вече не възстановява настройките на продукта и менютата за готвене до стойности по подразбиране.

ОБУЧЕНИЕ: [Гледайте кратък видеоклип, за да разберете как да получите достъп и да изберете опции за важни специални програми.](#)

Достъпът до менюто Специално програмиране се осъществява по следния начин:

- 1) Натиснете и задръжте бутона за менюто, докато се покаже *MAIN* (ГЛАВЕН).
- 2) Натиснете отново бутона за менюто. 4. PROG (ПРОГРАМИРАНЕ) се извежда.
- 3) Изберете 4. PROG (ПРОГРАМИРАНЕ).
- 4) Въведете 123. Опция 3. SPCL PROG (СПЕЦИАЛНО ПРОГРАМИРАНЕ) се извежда.
- 5) Изберете 3. SPCL PROG (СПЕЦИАЛНО ПРОГРАМИРАНЕ). Извежда се меню с режим за специално програмиране.
- 6) Използвайте стрелката наляво или надясно, за да преминете през опциите.

Таблица 7-2 Функция на менюто със специални програми

Меню	Показано име	Функция
SP-1	TEMP UNIT (ЕДИНИЦА ЗА ТЕМПЕРАТУРА)	Натиснете бутона плюс или минус, за да изберете ФАРЕНХАЙТ (°F) или ЦЕЛЗИЙ (°C).
SP-2	LANGUAGE (ЕЗИК)	Натиснете бутона плюс или минус, за да превъртите списъка с езици. Натиснете език, за да изберете. ИНФОРМАЦИЯ: Поддържа руски език за версия 1.60 или по-висока.
SP-3	SYSTEM INIT (РЕСТАРТИРАНЕ НА СИСТЕМАТА)	Натиснете бутона hold-> (задържане->) за три секунди, за да възстановите фабричните настройки на контролите.
SP-4	OPS/QPM SYSTEM ENABLED? (АКТИВИРАНА СИСТЕМА OPS/QPM?)	Натиснете бутоните плюс или минус, за да разрешите или забраните безжичните комуникации OPS или QPM за това управление. Изисква се допълнителен радиомодул.
SP-4A	OPS/QPM USE COOK ID CODE (ИЗПОЛЗВАНЕ НА ИД. КОД ЗА ГОТВЕНЕ OPS/QPM)	Натиснете бутона плюс или минус, за да изберете: <ul style="list-style-type: none"> • YES (ДА) - да прилагате специфични за потребителя програмируеми номера за идентифициране на всеки продукт. • NO (НЕ) - винаги да използвате номера на продукта по подразбиране, за да идентифицирате всеки продукт.
SP-5	AUDIO VOLUME (Сила на звука)	Натиснете бутона плюс или минус, за да регулирате силата на звука на високоговорителя в диапазона 1-10, след което натиснете бутона TEST (ТЕСТВАНЕ) , за да проверите силата на звука.
SP-6	AUDIO TONE (Честота)	Натиснете бутона плюс или минус, за да регулирате настройката на честотата (тона), след което натиснете бутона TEST (ТЕСТВАНЕ) , за да тествате тона.

Меню	Показано име	Функция
SP-7	MELT CYCLE (ЦИКЪЛ НА РАЗТАПЯНЕ)	Натиснете бутона плюс или минус, за да изберете цикъл на нагряване в режим на разтопяване SOLID или LIQUID.
SP-8	START-UP POLISH ENABLED? (АКТИВИРАНО СТАРТИРАНЕ НА ПОЛИРАНЕ?)	Натиснете бутона плюс или минус, за да изберете YES (ДА) или NO (НЕ), за да определите дали трябва да се извърши автоматична операция за полиране като част от нормалния процес на сутрешно стартиране.
SP-9	START-UP GO WHERE? (СТАРТИРАН Е ОТКЪДЕ?)	Натиснете бутона плюс или минус, за да изберете меню за готвене по подразбиране, което се показва след излизане от режим на разтопяване.
SP-10	COOK MENUS OPTIONS (ОПЦИИ ЗА ГОТВАРСКИ МЕНЮТА)	Натиснете бутона плюс или минус, за да преминете през опциите на менюто за готвене. <ul style="list-style-type: none"> • 4+TITLE (НАЗВАНИЕ) • 5+NEXT (НАПРЕД) • 6 ITEMS (АРТИКУЛИ) <p>Вижте раздел 3.3 Опции на дисплея в Ръководството за оператора.</p>
SP-11	COOK MENU BUTTONS (БУТОНИ НА МЕНЮТО ЗА ГОТВЕНЕ)	Натиснете бутона плюс или минус, за да изберете: <ul style="list-style-type: none"> • SELECT (ИЗБОР) - за започване на предварително загряване, когато се натисне бутон от менюто за готвене. • COOK (ГОТВЕНЕ) - за незабавно започване на цикъла на готвене.
SP-12	COOK DONE GO WHERE? (ГОТОВА ХРАНА НАКЪДЕ?)	Натиснете бутона плюс или минус, за да изберете менюто за готвене по подразбиране, което ще се показва след приключване на всеки цикъл на готвене.
SP-13	AUTO-MENU MINUTES (АВТОМАТИЧНО МЕНЮ МИНУТИ)	Натиснете бутона плюс или минус, за да изберете време в минути. Когато избраният продукт започне да се нагрява предварително и се достигне температурата на падане, но не се стартира цикъл на готвене, след X минути управлението автоматично се връща към менюто за готвене.
SP-14	AUTO-MENU GO WHERE? (АВТОМАТИЧНО МЕНЮ НАКЪДЕ?)	Ако е активирана функцията за автоматично меню, натиснете бутона плюс или минус, за да изберете меню за готвене по подразбиране, което се пуска след изтичане на времето на таймера.
SP-15	COOL TEMP (ТЕМПЕРАТУРА НА ОХЛАЖДАНЕ)	Натиснете бутона плюс или минус, за да изберете глобална настройка на температурата на охлаждане.
SP-16	PROD PROG ENTER ALL TIMES FIRST? (ПРОГРАМА ЗА ПРОДУКТ ПЪРВО ПРЕЗ ВСИЧКИ ВРЕМЕНА)	Натиснете бутона плюс или минус, за да изберете: <ul style="list-style-type: none"> • YES (ДА) - първо трябва да преминете през всички времена, след това през всички температури и след това през всички налягания. • NO (НЕ) - за да преминете през Time1 (Време), Temp1 (Температура), Pressure1 (Налягане) и след това Time2 (Време), Temp2 (Температура), Pressure2 (Налягане) и т.н.
SP-17	BULK OIL DISPOSE? (ИЗХВЪРЛЯНЕ НА НАЛИВНА МАЗНИНА)	Натиснете бутона плюс или минус, за да изберете една от трите опции.

Меню	Показано име	Функция
		<ul style="list-style-type: none"> NONE - Изхвърляне чрез източване в количка за изхвърляне или контейнер. REAR HOSE - Изхвърляне чрез изпомпване през задната водопроводна връзка. FRONT HOSE - Изхвърляйте чрез изпомпване през предната връзка на маркуча, като натиснете и задържите бутона. ИНФОРМАЦИЯ: Опционалният комплект преден маркуч трябва да бъде инсталиран и активиран от техник на място или в завода в екран Tech Mode T-4A, преди да се покаже в Специално програмиране SP-17.
SP-17A	BULK DISP TANK FULL SIGNAL (СИГНАЛ ЗА ПЪЛЕН РЕЗЕРВОАР ЗА НАЛИВНО ОЛИО)	<p>Задайте да съответства на логиката на сигнала за пълен резервоар на вашия резервоар за насипни товари:</p> <ul style="list-style-type: none"> NONE - Деактивира сигнала за пълен резервоар. 24V=FULL - 24V сигнал на DTF проводници означава, че резервоарът е пълен (не помпайте). Липсата на сигнал означава, че изпомпването е разрешено. 24V=OK - 24V сигнал на DTF проводници означава, че е добре да се изпомпва. Липсата на сигнал означава, че резервоарът е пълен (не помпайте).
SP-18	BULK OIL SUPPLY? (ДОПЪЛВАНЕ С НАЛИВНО ОЛИО)	Натиснете бутона плюс или минус, за да изберете YES (Да), NO (Не) или YES+BSV (Да+BSV), за да посочите дали е налична доставка на наливно олио за зареждане на резервоара за автоматично доливане на олио и ваната със свежо олио.
SP-19	COOKING: SHOW PSI? (Готвене:ГОТВЕНЕ: ПОКАЖИ PSI?)	Натиснете бутона плюс или минус, за да изберете YES (ДА) или NO (НЕ), за да се покаже показанието на налягането в реално време (в PSI) на долния ред на контролното табло по време на цикъла на готвене само за фритюрници под налягане.
SP-20	CHANGE MGR CODE (ПРОМЕНИ КОД НА МЕНИДЖЪР)	Осигурява достъп за промяна на кода на паролата на мениджъра, който по подразбиране е 123 от фабриката. Кодът за парола на мениджъра се използва за достъп до режими като Продукт, Готвач, Специално програмиране и др.
SP-21	CHANGE USAGE CODE (ПРОМЯНА НА КОДА ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ)	Осигурява достъп за промяна на кода на паролата за Нулиране на употребата, която по подразбиране е 123 от фабриката. Кодът за парола за нулиране на употребата се използва за достъп до статистическите данни за употребата, но не дава никакви права за програмиране.
SP-22	CLEAN-OUT TYPE (ТИП ПОЧИСТВАНЕ)	<p>Функцията за почистване поддържа два различни режима на почистване на водна основа - чрез загряване и студено накисване.</p> <p>Режимът нагряване е с нагряване и времетраене, а режимът студено накисване е без нагряване и без времетраене. Софтуерът на KFC е програмиран само за студено накисване и не може да бъде променен.</p>

Меню	Показано име	Функция
SP-23	CLEAN-OUT TEMP (ТЕМП НА ПОЧИСТВАНЕ)	<ul style="list-style-type: none"> Ако в менюто SP-22 е избран режим загряване, операторите могат да изберат температура между 40 °F - 195 °F, с която да се загрее водата. По-високите температури изискват лични предпазни средства (ЛПС), за да се предотвратят изгаряния. Ако в менюто SP-22 е избран режим Cold-Soak (Студено накисване), тази настройка показва Cold-Soak (Студено накисване) и не може да се променя.
SP-24	CLEAN-OUT MINUTES (МИНУТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ)	<ul style="list-style-type: none"> Ако в менюто SP-22 е избран режим Heated (Нагряване), операторите могат да изберат време от 1 мин. до 99 мин. Таймерът започва да работи, след като водата се затопли до температурата, избрана в SP-23. Времето на цикъла на почистване позволява времето, необходимо за почистване на ваната и капака, преди да се пристъпи към източване и изплакване. Ако в менюто SP-22 е избран режим Cold-Soak (Студено накисване), тази настройка показва Cold-Soak (Студено накисване) и не може да се променя.

7.6 Контрол на филтрирането

ОБУЧЕНИЕ: [Гледайте видеоклип, в който се обясняват важните стъпки в меню контрол на филтрирането.](#)

Режимът Контрол на филтрирането позволява да се променят параметрите по време на цикъла на филтриране за постигане на най-добри резултати в зависимост от вида на мазнината. Всеки параметър е групиран в секция, която управлява определени настройки. Вижте [Таблица 7-3 Настройки за филтриране, страница 75](#). За достъп до менюто Контрол на филтрирането направете следното:

- 1) Натиснете и задръжте бутона за менюто, докато се покаже *MAIN* (ГЛАВЕН).
- 2) Натиснете отново бутона за менюто. 4. PROG (ПРОГРАМИРАНЕ) се извежда.
- 3) Изберете 4. PROG (ПРОГРАМИРАНЕ).
- 4) Въведете 123. 6. Извежда се FLTR CTRL (КОНТРОЛ НА ФИЛТРИРАНЕТО).
- 5) Изберете 6. FLTR CTRL (КОНТРОЛ НА ФИЛТРИРАНЕТО).
- 6) Използвайте стрелката наляво или надясно, за да преминете през опциите.

Таблица 7-3 Настройки за филтриране

Код на програма	На дисплея	Описание
Бързи настройки на филтриране		
ИНФОРМАЦИЯ:		

Код на програма	На дисплея	Описание
<ul style="list-style-type: none"> • Операциите Start-up Mix (Смесване при стартиране) и Cook Mode Auto Mix (Режим на готвене с автоматично смесване) са специализирани версии на Quick Filter (Бързо филтриране) и споделят някои от програмируемите параметри на Quick Filter (Бърз филтър). Например и двете операции за смесване използват настройката за максимално време за изпомпване при бързо филтриране. • За много разредени (с нисък вискозитет) готварски мазнини може да се наложи да намалите настройката на отвора за източване от стойността по подразбиране и може да се наложи да намалите настройката на отвора за източване от стойността по подразбиране. • При системи с честота 50 Hz или ако управлението редовно се прекратява, преди съдът да се напълни отново, може да се наложи да увеличите максималното време за изпомпване спрямо стойността по подразбиране - помпите с честота 50 Hz може да работят по-бавно от помпите с честота 60 Hz. 		
<p>Тези параметри управляват функционирането на бързото филтриране. Бързото филтриране се състои от три основни стъпки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. DROP (ИЗПУСКАНЕ) - Отваря изпускателния отвор и намалява нивото на олиото с определено количество. В зависимост от настройките нивото на олиото може да спадне само с няколко сантиметра по време на тази фаза или да се източи целият съд. 2. FILTER (ФИЛТЪР) - Задейства филтърната помпа при частично отворен изпускателен отвор за определено време, като изпомпва олиото през филтърната хартия, за да го почисти. Тази операция обикновено поддържа относително постоянно ниво на олиото в съда. 3. FILL (ПЪЛНЕНЕ) - Затваря напълно изпускателния отвор и пуска филтърната помпа, за да напълни съда. Следи за повишаване на температурата на горния датчик за температурата (датчик за нивото), за да покаже, че съдът се е напълнил. Помпата работи още малко, за да изкара последното олио от съда за източване, след което изключва помпата. 		
FC-1	FILTER TRACKING MODE (РЕЖИМ ЗА ПРОСЛЕДЯВАНЕ НА ФИЛТЪР)	<p>Има две опции за режим - GLOBAL (ГЛОБАЛЕН) и MIXED (СМЕСЕН).</p> <ul style="list-style-type: none"> • GLOBAL (ГЛОБАЛЕН) - Ако е избрано, продължете с FC-1A. • MIXED (СМЕСЕН) - Ако е избрано, пропуснете FC-1A и след това преминете към режим Програмиране на продукти, за да зададете допустимите филтърни цикли за всеки отделен продукт. Вижте Глава 7 Програмиране, страница 63. <p>Добавен е нов информационен бутон за състоянието, който показва колко цикъла на готвене остават, преди да се активира следващият автоматичен филтър, ако е в режим Global, или показва текущото натрупано използване на филтъра в проценти, натрупване до 100% - в този</p>

Код на програма	На дисплея	Описание
		момент се активира следващият автоматичен филтър, ако е в режим Mixed. ИНФОРМАЦИЯ: По подразбиране контролът е в режим на филтриране Global (Глобален), като глобалният параметър Filter After X Cooks (Филтриране след X готвения) е зададен на 1.
FC-1A	QUICK FILTER: AFTER 'X' COOKS (БЪРЗО ФИЛТЪР: СЛЕДВ„X“ ГОТВИТЕЛИ)	Управлява автоматичното активиране на бързото филтриране след определения брой цикли на готвене. <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-2	QUICK FILTER: DROP OIL: TIME (БЪРЗО ФИЛТЪР: КАПЕТЕ МАСЛО: ВРЕМЕ)	По време на цикъла на изпускане контролира продължителността на източване на ваната. <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-3	QUICK FILTER: DROP OIL: DRAIN OPENING (БЪРЗО ФИЛТЪР: КАПЕТЕ МАСЛО: ОТВОРЯВАНЕ НА ДРЕНА)	По време на цикъла на изпускане контролира доколко да се отвори изпускателният клапан. <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-4	QUICK FILTER: FILTER: TIME (БЪРЗО ФИЛТЪР: ФИЛТЪР: ВРЕМЕ)	В края на цикъла на изпускане контролира колко дълго ще работи филтърната помпа за определеното време за филтриране. <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта.

Код на програма	На дисплея	Описание
		<ol style="list-style-type: none"> 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-5	QUICK FILTER: FILTER: DRAIN POSITION (БЪРЗО ФИЛТЪР: ФИЛТЪР: ПОЛОЖЕНИЕ ЗА ИЗТОЧВАНЕ)	<p>В края на цикъла на изпускане контролира доколко отводнителният отвор се затваря до частично отворено положение.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-6	QUICK FILTER: FILL: DETECT AT LEVEL PROBE, KEEP PUMPING (БЪРЗО ФИЛТЪР: ПЪЛНЕНЕ: ОТКРИВАЙТЕ НА СОНДА НА НИВО, ПАЗЕТЕ ПОМПА)	<p>При пълнене на съда контролира колко време да продължи изпомпването, след като олиото първоначално достигне или се разпръсне върху горния датчик и се наблюдава очакваното повишаване на температурата.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-7	QUICK FILTER: NORMAL FILL TIME (БЪРЗО ФИЛТРИРАНЕ: НОРМАЛНО ВРЕМЕ ЗА ПЪЛНЕНЕ)	<p>Очакваното време, необходимо за пълнене на ваната в края на бързото филтриране.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-8	QUICK FILTER: FILL: NO DETECT: MAX PUMP (БЪРЗО ФИЛТРИРАНЕ: ПЪЛНЕНЕ: НЕ Е ЗАСЕЧЕНО: МАКС ПОМПА)	<p>Ако фритюрникът изпомпва за това време по време на фазата на пълнене, без да се наблюдава повишаване на температурата на горния температурен датчик, контролът изключва помпата и задава въпроса IS POT FILLED? (ПЪЛЕН ЛИ Е СЪДЪТ?).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта.

Код на програма	На дисплея	Описание
		<ol style="list-style-type: none"> Натиснете “”, за да приемете новата стойност. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
Ежедневни настройки на филтриране		
ИНФОРМАЦИЯ: <ul style="list-style-type: none"> В ежедневно филтриране операцията за пълнене може да бъде спряна от потребителя по всяко време. За много разредени (с нисък вискозитет) готварски мазнини може да се наложи да намалите настройката на отвора за източване от стойността по подразбиране и може да се наложи да намалите настройката на отвора за източване от стойността по подразбиране. При системи с честота 50 Hz или ако управлението редовно се прекратява, преди съдът да се напълни отново, може да се наложи да увеличите максималното време за изпомпване спрямо стойността по подразбиране - помпите с честота 50 Hz може да работят по-бавно от помпите с честота 60 Hz. 		
FC-9	DAILY FILTER: DROP OIL: TIME (ЕЖЕДНЕВНО ФИЛТРИРАНЕ: СПУСКАНЕ ОЛИО: ВРЕМЕ)	<p>По време на цикъла на изпускане контролира продължителността на източване на ваната.</p> <ol style="list-style-type: none"> Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-10	DAILY FILTER + POLISH: FILL: DETECT AT LEVEL PROBE, KEEP PUMPING (ЕЖЕДНЕВНО ПОЛИРАНЕ + ПОЛИРАНЕ: ПЪЛНЕНЕ: ЗАСИЧАНЕ НА НИВОТО НА СОНДАТА, ПРОДЪЛЖАВАНЕ ИЗПОМПВАНЕ)	<p>При повторно пълнене на съда задава колко време да продължи изпомпването, след като олиото достигне горния датчик и се наблюдава очакваното повишаване на температурата.</p> <ol style="list-style-type: none"> Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-11	DAILY FILTER: FILL: NO DETECT: MAX PUMP (ЕЖЕДНЕВНО ФИЛТРИРАНЕ: ПЪЛНЕНЕ: НЕ Е ЗАСЕЧЕНО: МАКСИМАЛНО ИЗПОМПВАНЕ)	<p>Ако фритюрникът изпомпва за това време по време на фазата за пълнене, без да се наблюдава повишаване на температурата на горния температурен датчик, контролът изключва помпата и задава въпроса IS POT FILLED? (ПЪЛЕН ЛИ Е СЪДЪТ?). Ако съдът не е пълен догоре, натиснете NO (НЕ) и</p>

Код на програма	На дисплея	Описание
		<p>помпата ще се опита да продължи да пълни.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
Настройки за полиране		
<p>ИНФОРМАЦИЯ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • За много разреждени (с нисък вискозитет) готварски мазнини може да се наложи да намалите настройката на отвора за източване от стойността по подразбиране и може да се наложи да намалите настройката на отвора за източване от стойността по подразбиране. • При системи с честота 50 Hz или ако управлението редовно се прекратява, преди съдът да се напълни отново, може да се наложи да увеличите максималното време за изпомпване спрямо стойността по подразбиране - помпите с честота 50 Hz може да работят по-бавно от помпите с честота 60 Hz. 		
FC-12	POLISH: DROP OIL: TIME (ПОЛИРАНЕ: СПУСКАНЕ ОЛИО: ВРЕМЕ)	<p>По време на цикъла на изпускане контролира продължителността на източване на ваната.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-13	POLISH: DROP OIL: DRAIN OPENING (ПОЛИРАНЕ: СПУСКАНЕ ОЛИО: ОТВОР ЗА ИЗТОЧВАНЕ)	<p>По време на цикъла на изпускане контролира доколко да се отвори изпускателният клапан.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-14	POLISH: FILTER: TIME (ПОЛИРАНЕ: ФИЛТРИРАНЕ: ВРЕМЕ)	<p>В края на цикъла на изпускане контролира колко дълго ще работи филтърната помпа за определеното време за филтриране.</p>

Код на програма	На дисплея	Описание
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-15	POLISH: FILTER: DRAIN OPENING (ПОЛИРАНЕ: ФИЛТРИРАНЕ: ОТВОР ЗА ИЗТОЧВАНЕ)	<p>В края на цикъла на изпускане контролира доколко отводнителният отвор се затваря до частично отворено положение.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-16	POLISH: NORMAL FILL TIME (ПОЛИРАНЕ: НОРМАЛНО ВРЕМЕ ЗА ПЪЛНЕНЕ)	<p>Очакваното време, необходимо за пълнене на ваната в края на операцията по полиране. При повторно пълнене на ваната, ако фритюрникът изпомпва един път и половина повече от очакваното време, се активира предупреждението SLOW FILLING (бавно пълнене), което предупреждава, че фритюрникът изпомпва по-бавно от очакваното.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-17	POLISH: FILL: NO DETECT: MAX PUMP (ПОЛИРАНЕ: ПЪЛНЕНЕ: НЕ Е ЗАСЕЧЕНО: МАКС ИЗПОМПВАНЕ)	<p>Ако фритюрникът изпомпва за това време по време на фазата за пълнене, без да се наблюдава повишаване на температурата на горния температурен датчик, контролът изключва помпата и задава въпроса IS POT FILLED? (ПЪЛЕН ЛИ Е СЪДЪТ?). Ако съдът не е напълнен напълно, натиснете NO (НЕ) и помпата ще се опита да го напълни допълнително.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност.

Код на програма	На дисплея	Описание
		3. Натиснете "X" за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
Настройки за автоматично доливане		
<p>ИНФОРМАЦИЯ: Ако X подавания на олио не са довели до повишаване на нивото, контролерът приема, че резервоарът за олио е празен - че в съда не се изпомпва олио - и показва FILL OIL TANK (Напълнете резервоара с олио). Ако фритюрникът е конфигуриран да използва система за подаване на наливно олио, съобщението, което се показва, е CHECK BULK OIL SUPPLY (Проверете подаването на наливно олио), а не FILL OIL TANK (Напълнете резервоара с олио). В този случай е възможно захранващият резервоар за наливно олио да е празен, връзката за наливно олио да не е свързана с фритюрника или електрическата връзка за наливно олио да не е свързана.</p>		
FC-18	AUTO TOP OFFL ENABLED? (АКТИВИРАНО АВТОМАТИЧНО ДОЛИВАНЕ ИЗКЛ?)	<p>Активира или деактивира всички операции за автоматично допълване (АТО).</p> <p>1. Натиснете бутоните + или - или за избор на YES (Да) или NO (Не).</p> <p>Деактивирането на функцията за автоматично доливане обикновено се извършва само ако самата система за доливане е отказала, за да се избегнат съобщенията FILL OIL TANK, които се появяват, ако фритюрникът не открие олио на необходимото ниво след 3 опита.</p>
FC-19	AUTO TOP OFF: PUMP TIME (АВТОМАТИЧНО ДОЛИВАНЕ ИЗКЛ: ВРЕМЕ ЗА ИЗПОМВАНЕ)	<p>Определя колко време ще работи АТО помпата за всеки отделен импулс АТО.</p> <p>1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта.</p> <p>2. Натиснете "", за да приемете новата стойност.</p> <p>3. Натиснете "X" за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.</p> <p>Тази настройка може да се регулира ръчно при необходимост. В идеалния случай всеки импулс АТО изпомпва около 1/8" (3,175 мм) до 3/16" (5 мм) прясно олио в съда.</p>
FC-20	AUTO TOP OFF: REPEAT (АВТОМАТИЧНО ДОЛИВАНЕ ИЗКЛ: ПОВТОРЕНИЕ)	<p>Определя колко време ще изчака контролерът, преди да оцени нивото на олиото и да генерира втори импулс АТО, ако нивото на олиото е все още ниско.</p>

Код на програма	На дисплея	Описание
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-21	<p>AUTO TOP OFF: AFTER ‘X’ ATTEMPTS, CHECK ATO (АВТОМАТИЧНО ДОЛИВАНЕ ИЗКЛ: СЛЕД ‘X’ ОПИТА, ПРОВЕРЕТЕ ATO)</p>	<p>След всеки импулс ATO контролерът следи температурата на датчика за ниво, за да провери дали олиото е достигнало необходимото ниво. В противен случай се подава втори импулс ATO. След определен брой импулси, определен от тази настройка, ако нивото на олиото все още не е достигнало необходимото ниво, контролерът издава звуков сигнал и се изписва FILL OIL TANK (Напълнете резервоара с олио).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-22	<p>COOK MODE – FORCED ATO CHECK AFTER ‘X’ COOKS (РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ – ПРИНУДИТЕЛНА ПРОВЕРКА ATO СЛЕД ‘X’ ГОТВЕНИЯ)</p>	<p>Управява броя на циклите на готвене, преди да се наложи проверка на ATO.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
Настройки на режима за стартиране		
FC-23	<p>START-UP: NEEDED IF TEMP <‘X’ (СТАРТИРАНЕ: НЕОБХОДИМО АКО ТЕМП. <‘X’)</p>	<p>Ако при включване на фритюрника температурата на олиото е по-ниска от 215 °F, фритюрникът винаги работи в режим на разтопяване, независимо от настройката за стартиране. Задава температурна база за инициране на стартиране.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта.

Код на програма	На дисплея	Описание
		<ol style="list-style-type: none"> 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
<p>Фаза 2 от процедурата за сутрешно пускане в експлоатация е да се изпълни операцията за смесване при пускане в експлоатация: пуснете цялото олио в тавата за източване, филтрирайте го за кратко време и го изпомпайте обратно във ваната. Тази функция е важна за топлинното смесване на олиото, за да се елиминират студените точки и да се премахне млечното олио на дъното на съда.</p>		
FC-24	START-UP MIX: ENABLED? (СМЕСВАНЕ ПРИ СТАРТИРАНЕ: АКТИВИРАНО?)	<p>Има два избора: Mix (смесване) или Daily (ежедневно). Mix контролира дали операцията за смесване да се извършва автоматично или ръчно като част от сутрешното стартиране. Daily заменя смесването с ежедневен филтър. Някои оператори могат да предпочетат да извършват ежедневното филтриране сутрин вместо вечер. Ежедневното филтриране е само ръчно. Ако е избрано, устройството изисква ежедневно филтриране по време на стартиране.</p> <p>Натиснете бутони + или -, за да изберете Mix (Смесване) или Daily (Ежедневно). Ако изберете Mix (Смесване), YES (Да) или NO (Не) дали да се стартира автоматично.</p>
FC-25	START-UP MIX: PRE-HEAT MAX TEMP (СМЕСВАНЕ ПРИ СТАРТИРАНЕ: МАКС ТЕМП НА ПРЕДВ. ЗАГРЯВАНЕ)	<p>Процедурата за смесване при стартиране се състои от две стъпки: 1. Загрейте олиото до температурата за предварително загряване на сместа и 2. Излейте олиото, филтъра и напълнете отново съда.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-26	START-UP MIX: DRIP OIL: TIME (СМЕСВАНЕ ПРИ СТАРТИРАНЕ: КАПЕНЕ ОЛИО: ВРЕМЕ)	<p>Управлява продължителността на източването на съда.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност.

Код на програма	На дисплея	Описание
		3. Натиснете "X" за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-27	START-UP MIX: FILTER: TIME (СМЕСВАНЕ ПРИ СТАРТИРАНЕ: ВРЕМЕ: ФИЛТРИРАНЕ)	<p>Тази настройка определя колко дълго трябва да циркулира олиото по време на фазата FILTER (Филтриране) на Start-up Mix (Смесване при стартиране).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете "", за да приемете новата стойност. 3. Натиснете "X" за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-28	START-UP MIX: NORMAL FILL TIME (СМЕСВАНЕ ПРИ СТАРТИРАНЕ: НОРМАЛНО ВРЕМЕ ЗА ПЪЛНЕНЕ)	<p>Очакваното време, необходимо за пълнене на ваната в края на операцията по смесване при стартиране.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете "", за да приемете новата стойност. 3. Натиснете "X" за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-29	START-UP MIX: FILL: NO DETECT: MAX PUMP (СМЕСВАНЕ ПРИ СТАРТИРАНЕ: ПЪЛНЕНЕ: НЕ Е ЗАСЕЧЕНО: МАКС ИЗПОМПВАНЕ)	<p>Ако фритюрникът изпомпва за това време по време на фазата за пълнене, без да се наблюдава повишаване на температурата на горния температурен датчик, контролът изключва помпата и задава въпроса IS POT FILLED? (ПЪЛЕН ЛИ Е СЪДЪТ?). Ако съдът не е напълнен напълно, натиснете NO (НЕ) и помпата ще се опита да го напълни допълнително.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете "", за да приемете новата стойност. 3. Натиснете "X" за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-30	START-UP ATO CHECK: ENABLED? (ПРОВЕРКА АТО ПРИ СТАРТИРАНЕ: АКТИВИРАНО)	Указва дали проверката АТО (автоматично доливане), третата стъпка от режима на стартиране, е разрешена или не.

Код на програма	На дисплея	Описание
		Натиснете бутоните + или - или за избор на YES (Да) или NO (Не).
FC-31	START-UP ATO CHECK: PREHEAT MAX TEMP (ПРОВЕРКА АТО ПРИ СТАРТИРАНЕ: МАКС ТЕМП НА ПРЕДВ. ЗАГРЯВАНЕ)	Процедурата за автоматично полиране при стартиране се състои от две стъпки: 1. Нагрейте до температурата за предварително загряване за полиране. 2. Излейте олиото, филтрирайте (за дълго време) и напълнете отново съда.
Фаза 4 от процедурата за сутрешно пускане в експлоатация е да се изпълни операцията за автоматично полиране при пускане в експлоатация: пуснете цялото олио в тавата за източване, филтрирайте го за дълго време и го изпомпайте обратно в съда. Тази функция е важна за почистването на олиото и възстановяването на прозрачността му. <u>Филтрираният прах трябва да бъде добавен в тавата за източване, за да бъде полирането най-ефективно.</u>		
FC-32	START-UP POLISH: ENABLED? (ПОЛИРАНЕ ПРИ СТАРТИРАНЕ: АКТИВИРАНО?)	Henny Penny препоръчват да се използва полиране при стартиране, за да се удължи животът на олиото. Това удължава процеса на стартиране. Натиснете бутоните + или - или за избор на YES (Да) или NO (Не).
FC-33	START-UP POLISH: PREHEAT MAX TEMP (ПОЛИРАНЕ ПРИ СТАРТИРАНЕ: МАКС ТЕМП НА ПРЕДВ. ЗАГРЯВАНЕ)	Процедурата за автоматично полиране при стартиране се състои от две стъпки: 1. Загрейте до температурата за предварително загряване за полиране. 2. Излейте олиото, филтрирайте (за дълго време) и напълнете отново съда. 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
Настройки за режим на готвене с автоматично смесване		
Режим на готвене с автоматично смесване е модифицирана операция за бързо филтриране. Той се състои от три етапа: 1. Drop (намаляване на нивото на олиото). 2. Filter (циркулирането му през филтърната хартия.). 3. Fill (изпомпване на олиото обратно в съда.).		
FC-34	COOK MODE AUTO MIX: ENABLED? (РЕЖИМ ГОТВЕНЕ АВТ СМЕСВАНЕ: АКТИВИРАН?)	Тази настройка определя дали функцията за режим на готвене с автоматично смесване е активирана или не.

Код на програма	На дисплея	Описание
		Натиснете бутоните + или - или за избор на YES (Да) или NO (Не).
FC-35	COOK MODE AUTO MIX: DROP OIL: TIME (РЕЖИМ ГОТВЕНЕ АВТ СМЕСВАНЕ: СПУСКАНЕ ОЛИО: ВРЕМЕ)	Управлява продължителността на източването на съда. <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-36	COOK MODE AUTO MIX: FILTER: TIME (РЕЖИМ ГОТВЕНЕ АВТ СМЕСВАНЕ: ФИЛТРИРАНЕ: ВРЕМЕ)	Контролира колко дълго ще работи филтърната помпа за определеното време за филтриране. <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-37	COOK MODE AUTO MIX: NORMAL FILL TIME (РЕЖИМ ГОТВЕНЕ АВТ СМЕСВАНЕ: НОРМАЛНО ВРЕМЕ ЗА ПЪЛНЕНЕ)	Очакваното време, необходимо за пълнене на ваната в края на операцията по автоматично смесване. <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-38	COOK MODE AUTO MIX: FILL: NO DETECT: MAX PUMP (РЕЖИМ ГОТВЕНЕ АВТ СМЕСВАНЕ: ПЪЛНЕНЕ: НЕ Е ЗАСЕЧЕНО: МАКС ПОМПА)	Ако фритюрникът изпомпва за това време по време на фазата за пълнене, без да се наблюдава повишаване на температурата на горния температурен датчик, контролът изключва помпата и задава въпроса IS POT FILLED? (ПЪЛЕН ЛИ Е СЪДЪТ?). Ако съдът не е напълнен напълно, натиснете NO (НЕ) и помпата ще се опита да го напълни допълнително. <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност.

Код на програма	На дисплея	Описание
		<p>3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.</p>
FC-39	<p>COOK MODE AUTO MIX: DESIRED BOTTOM TEMP (РЕЖИМ ГОТВЕНЕ АВТ СМЕСВАНЕ: ЖЕЛАНА ДОЛНА ТЕМП)</p>	<p>Целта на операцията за автоматично смесване в режим на готвене е да се опита да поддържа дъното на съда достатъчно горещо, за да не залепват трохи.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-40	<p>COOK MODE AUTO MIX: MINIMUM REQUIRED OIL TEMP (РЕЖИМ ГОТВЕНЕ АВТ СМЕСВАНЕ: МИНИМАЛНА ИЗИСКВАНА ТЕМП НА ОЛИТО)</p>	<p>Това е минималната температура на маслото, необходима за активиране на операцията за автоматично смесване.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-41	<p>COOK MODE AUTO MIX: MINIMUM REPEAT (РЕЖИМ ГОТВЕНЕ АВТ СМЕСВАНЕ: МИНИМУМ ПОВТОРЕНИЕ)</p>	<p>Тази настройка контролира колко често може да се повтаря задействаното от долната температура автоматично смесване.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
FC-42	<p>COOK MODE TIMED AUTO MIX, IF BAD BOTTOM PROBE (РЕЖИМ ГОТВЕНЕ АВТ СМЕСВАНЕ: АКО ЛОША ДОЛНА ПРОБА)</p>	<p>Тази опция се използва само ако термодатчикът на дъното на съда е повреден или е изключен.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.

Код на програма	На дисплея	Описание
Настройки за изхвърляне		
FC-43	DISPOSE: DROP OIL: DRAIN OPENING (ИЗХВЪРЛЯНЕ: СПУСКАНЕ ОЛИО: ОТВОР ЗА ИЗТОЧВАНЕ)	<p>Тази настройка определя отвора за източване, който трябва да се използва при източване на маслото в количка, контейнер или кофа за изхвърляне. (Не се отнася за операции по изхвърляне в насипно състояние).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.
Други настройки		
FC-44	ALWAYS ASK, IS POT FILLED? (ПИТАНЕ ВИНАГИ ПЪЛЕН ЛИ Е СЪДЪТ?)	<p>Тази опция може да се активира, за да се пита винаги - в края на всяка операция за бързо филтриране, автоматично смесване и полиране - дали съдът е пълен. Обикновено контролерът пита IS POT FILLED? (Пълен ли е съдът?) само ако е помпал дълго време, опитвайки се да напълни съда, но не е наблюдавано повишаване на температурата на горния температурен датчик.</p> <p>Натиснете бутоните + или - или за избор на YES (Да) или NO (Не).</p>
FC-45	ANY FILL: NOT FILLED, EXTRA PUMP TIME (НЯКАКВО ПЪЛНЕНЕ: НЕ Е ПЪЛЕН, ДОПЪЛНИТЕЛНО ВРЕМЕ ЗА ПОМПАНЕ)	<p>При пълнене на съда в края на операции "Бързо филтриране", "Автоматично смесване" или "Полиране" контролерът затваря изпускателния отвор и пуска помпата, докато се наблюдава подходящо повишаване на температурата на горния температурен датчик (датчика за нивото). Ако не се наблюдава повишаване на температурата след изпомпване за разумно максимално време на изпомпване, контролерът спира, изключва помпата и пита IS POT FILLED? (Пълен ли е съдът?) .</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Въведете нова стойност, като използвате номера на продукта. 2. Натиснете “”, за да приемете новата стойност. 3. Натиснете “X” за връщане към настройката по подразбиране или предишната настройка.

Раздел 8 Отстраняване на неизправности

8.1 Защитно устройство на двигателя на филтърната помпа - ръчно нулиране



ВНИМАНИЕ

За предотвратяване на изгаряния вследствие на разплискано олио поставете главния електрически ключ на уреда в позиция OFF (Изкл.), преди да нулирате защитното устройство с ръчно нулиране на двигателя на филтърната помпа.

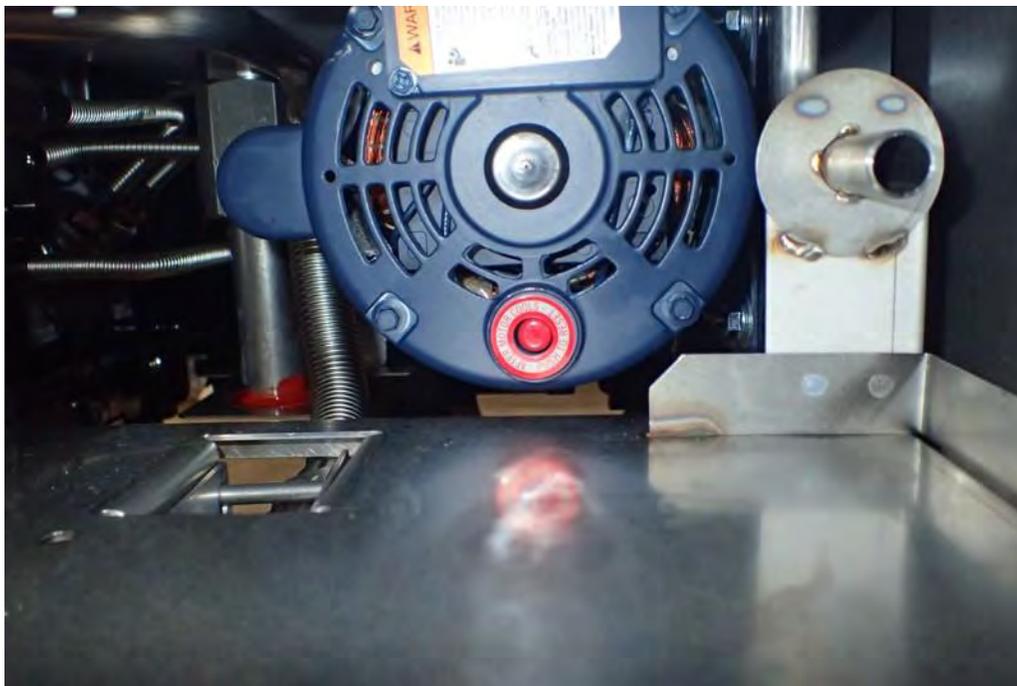
За да предотвратите телесни наранявания, изчакайте около 5 минути, преди да правите опити да нулирате това защитно устройство, за да позволите на двигателя да се охлади.

Обучение:

Гледайте следния видеоклип [Отстраняване на съда за конденз](#), в което се разглежда начинът за отстраняване на съда за конденз от фритюрника.

Моторът на филтърната помпа е оборудван с червен бутон за ръчно нулиране, разположен в задната част на мотора.

1. Отстранете съда за конденз, за да откриете червения бутон за нулиране на гърба на мотора на филтъра.



2. Натискането на червения бутон за нулиране изисква известно усилие и може да се използва отвертка, която да помогне за натискането и нулирането.

8.2 Изключване при пренапрежение - ръчно нулиране

Обучение:

Гледайте следния видеоклип [E-10 Обяснение на грешките.](#), в което се разглежда процедурата за ръчно нулиране.

За да нулирате горната граница, направете следното:

1. Оставете олиото да се охлади.
2. Намерете превключвателя за пренапрежение под вентилационните отвори под контролния панел.



3. Натиснете моментния превключвател и след това го отпуснете.



4. Включете фритюрника, за да продължите да го използвате.

8.3 Ръководство за отстраняване на неизправности

ЗАБЕЛЕЖКА: По-подробна информация за отстраняването на неизправности се съдържа в техническото ръководство, което е налице на или се свържете с техническата поддръжка на +1-800-417-8405 или +1-937-456-8405.

Таблица 8-1 Ръководство за отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Корекция
Превключвателят за захранването е включен, но фритюрникът е напълно неработещ.	Отворена верига.	<ul style="list-style-type: none"> Фритюрникът е включен в мрежата. Проверете прекъсвача или контакта на стената. Проверете прекъсвачите между контролния панел и АТО резервоара.
Налягането не се понижава в края на цикъла на готвене.	Електромагнитната или изпускателна тръба са запушени.	<ul style="list-style-type: none"> Изключете нагревателя и оставете фритюрника да се охлади, като освободите налягането във ваната. Почистете всички тръби, електромагнити и резервоара за отработени газове.
Отворен предпазен клапан.	Работното налягане е твърде високо.	Изключете нагревателя и оставете фритюрника да се охлади, като освободите налягането във ваната. Почистете противотежестта. Вижте точка 3.23 Превантивна поддръжка в Ръководството на оператора.
	Противотежестта е запушена.	
Не се създава налягане.	Няма достатъчно продукт във ваната.	Уверете се, че ваната е пълна до пълния си капацитет, когато използвате прясно олио.
	Налягането не е програмирано.	Проверете програмирането.
	Теч от уплътнението на капака.	Обърнете или подменете уплътнението на капака.
Олиото не се загрева.	Лимитът за горна граница е изключен.	Нулирайте лимита за горна граница. Вижте точка 3.1 Работни компоненти в Ръководството за експлоатация.
Пенене или изкипяване.	Някои клиенти предпочитат да не използват стабилизатори на олиото, които могат да предизвикат образуване на пяна и кипене.	Продуктът с прекомерно количество ледени кристали трябва да се потопи веднъж бързо, след което да се извади от фритюрника, за да се разтопят ледените кристали и да се изпари излишната вода. След това поставете продукта обратно във фритюрника и гответе нормално.
	Вижте таблицата за прекипяване на фритюрника и раздела "Предотвратяване на кипене" в Ръководството на оператора.	Вижте 2.7 Предотвратяване на кипене в Ръководството на оператора.

Проблем	Причина	Корекция
Олиото не се източва.	Изпускателният вентил е задръстен.	Пъхнете пръта за почистване през изпускателния вентил.
Филтърният двигател не работи.	Двигателят е прегрял.	Рестартирайте двигателя. Вижте раздел "Защитно устройство на двигателя на филтърната помпа - ръчно нулиране" в Ръководството на оператора.

8.4 Кодове за грешки

В случай на повреда на системата контролното табло извежда съобщение за грешка. Тези съобщения са кодирани като E, което представлява грешка, цифрово обозначение и съобщение за грешка, например E-4 CPU TOO HOT. Освен това се чува постоянен звуков сигнал. За да заглушите сигнала, натиснете някой от бутоните за продукти. Използвайте следната таблица, за да интерпретирате и коригирате кода за грешка.

Таблица 8-2 Кодове за грешки

Грешка	Причина	Корекция
E-1 LOW OIL IN POT (МАЛКО ОЛИО В СЪДА)	Горният нагревателен елемент, където се намира датчика, се нагрява повече, отколкото би се нагрял, ако елементът е потопен в олио.	Ако функцията за наблюдение на датчика за защита установи, че нивото на олиото е твърде ниско - под основната сонда - тя генерира код за грешка E-1 и извежда съобщението LOW OIL IN POT!, CHECK OIL LEVEL (НИСКО НИВО НА ОЛИОТО В СЪДА!, ПРОВЕРЕТЕ НИВОТО НА ОЛИОТО). Напълнете съда с олио до линията. Ако грешката продължава, обадете се на сервиз.
E-4 CPU TOO HOT (ПРЕКАЛЕНО ГОРЕЩ ПРОЦЕСОР)	Контролното табло прегрява.	Премахнете нагревателя от фритюрника, тъй като контролното табло се нагрява прекалено много. След като предният панел изстине, контролите трябва да се върнат към нормална работа. Ако грешката продължава, обадете се на сервиз.
E-5 OIL TOO HOT (ПРЕКАЛЕНО ГОРЕЩО ОЛИО)	Олиото прегрява.	Премахнете нагревателя от фритюрника. След като устройството се охлади, контролите трябва да се върнат към нормална работа. Ако грешката продължава, обадете се на сервиз.
E-6A MAIN TEMP PROBE FAILED (НЕУСПЕШНА ПРОВЕРКА НА ГЛАВНАТА ТЕМПЕРАТУРА) (Отворена верига)	Температурният датчик е изключил.	Завъртете превключвателя в изключено положение, след което върнете превключвателя във включено положение. Ако грешката продължава, обадете се на сервиз.
E-6B MAIN TEMP PROBE FAILED (НЕУСПЕШНА ПРОВЕРКА НА ГЛАВНАТА ТЕМПЕРАТУРА)		

Грешка	Причина	Корекция
FAILED (накратко)		
E-10 (A thru Y)	Паднал е предпазителят.	Рестартирайте предпазителя. Превключвателя за нулиране на предпазителя се намира под вентилационните отвори на контролния панел, под ръба, над резервоара за конденз (кутията). Почистете, следвайки 6.10 Режим за почистване, страница 57 . Ако грешката продължава, обадете се на сервиз. ОБУЧЕНИЕ: E-10 Обяснение на грешки.
E-13A PRESSURE SENSOR FAILED (СЕНЗОРЪТ ЗА НАЛЯГАНЕ НЕ РАБОТИ)	Преобразувателят на налягане е повреден или изключен от захранването	Обадете се на сервиз.
E-13B PRESSURE SENSOR FAILED (СЕНЗОРЪТ ЗА НАЛЯГАНЕ НЕ РАБОТИ)	Преобразувателят на налягането е повреден или е дал на късо	Обадете се на сервиз.
E-14 PRESSURE TOO HIGH (ПРЕКАЛЕНО ВИСОКО НАЛЯГАНЕ)	Налягането във ваната е твърде високо.	Изпълнете процедурата 6.7 Почистване на противотежестта -месечно, страница 45 . Ако грешката продължава, обадете се на сервиз.
E-15C DRAIN VALVE ERROR (ГРЕШКА НА ИЗПУСКАТЕЛНИЯ ВЕНТИЛ)	Отводнителният клапан не е напълно затворен.	Отпушете канала с четка за отпушване на канали. Ако грешката продължава, обадете се на сервиз.
E-15P DRAIN VALVE ERROR (ГРЕШКА НА ИЗПУСКАТЕЛНИЯ ВЕНТИЛ)	Отводнителният клапан не е напълно отворен.	Проверете за запушване на дренажа. Ако грешката продължава, обадете се на сервиз.
E-18A LEVEL SENSOR FAILED (SHORTED) (СЕНЗОРЪТ ЗА НИВО Е ОТКАЗАЛ (КЪСО СЪЕДИНЕНИЕ) (Отворена верига)	Датчикът за нивото на олиото е повреден.	Обадете се на сервиз.
E-18B LEVEL SENSOR FAILED (SHORTED) (СЕНЗОРЪТ ЗА НИВО Е ОТКАЗАЛ (КЪСО СЪЕДИНЕНИЕ))		

Грешка	Причина	Корекция
LEVEL SENSOR FAILED (SHORTED) (СЕНЗОРЪТ ЗА НИВО Е ОТКАЗАЛ (КЪСО СЪЕДИНЕНИЕ))		
E-19 PROTECTION PROBE FAILED (ДАТЧИКЪТ ЗА ЗАЩИТА НЕ РАБОТИ)		Обадете се на сервиз.
E-41P-1- LOST (ЗАГУБЕН)	Загуба на системни данни. Загубени са както RAM копието, така и запаметеното копие на настройките. Настройките са възстановени по подразбиране.	Обадете се на сервиз.
E-41S SYSTEM DATA LOST (ЗАГУБЕНИ СИСТЕМНИ ДАННИ)	Загуба на системни данни. Загубени са както RAM копието, така и запаметеното копие на настройките. Настройките са възстановени по подразбиране.	Обадете се на сервиз.
E-46C INTERNAL SD MEMORY ERROR (ГРЕШКА ВЪВ ВЪТРЕШНАТА SD ПАМЕТ)	Проблем с microSD чипа.	Обадете се на сервиз.
E-46W DATA SAVE FAILED (ЗАПИСВАНЕТО НА ДАННИ Е НЕУСПЕШНО)	Не може да комуникира и да записва данни в microSD чипа.	Обадете се на сервиз.
	Повреден файл.	
E-47 ANALOG SYSTEM OR 12 VOLT FAILED (ГРЕШКА В АНАЛОГОВАТА СИСТЕМА ИЛИ 12 ВОЛТА)	Проблем с четенето на входовете на аналогово-цифровия преобразувател A-to-D.	Обадете се на сервиз.
E-48 INPUT SYSTEM ERROR (ГРЕШКА ВЪВ ВХОДНАТА СИСТЕМА)	Повреда на процесорната платка.	Обадете се на сервиз.

Грешка	Причина	Корекция
E-54C MAIN TEMPERATURE CIRCUIT FAILURE (ПОВРЕДА НА ОСНОВНАТА ТЕМПЕРАТУРНА ВЕРИГА)	Грешка в платката на процесора.	Обадете се на сервиз.
E-54D MAIN TEMPERATURE DSC ERROR (ГРЕШКА НА ОСНОВНАТА ТЕМПЕРАТУРА DSC)	Грешка в платката на процесора.	Обадете се на сервиз.
E-70A FAN JUMP MISSING (ЛИПСВАЩ СКОК НА ВЕНТИЛАТОРА)	Разхлабен джъмпер кабел или липсва в 15-пиновия конектор.	Обадете се на сервиз.
E-70B POWER SWITCH OR WIRES FAILED (НЕИЗПРАВЕН ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ НА ЗАХРАНВАНЕТО ИЛИ ПРОВОДНИЦИ)	Късо съединение в проводниците/ разхлабена връзка.	Обадете се на сервиз.
	Превключвателят на захранването може да е повреден.	Обадете се на сервиз.
E-70C DRAIN JUMPER MISSING (ЛИПСВА ДЖЪМПЕР ЗА ИЗТОЧВАНЕ)	Разхлабена връзка на 15-пиновия конектор.	Обадете се на сервиз.
E-82 SELECTOR VALVE FAILURE (ПОВРЕДА НА СЕЛЕКТОРНИЯ КЛАПАН)	Селекторният вентил не е калибриран или не реагира.	Обадете се на сервиз.
E-84C PRESSURE PIN NOT DETECTED (НЕ Е ОТКРИТ ЩИФТ ЗА НАЛЯГАНЕ)	Щифтът за натиск не се е задействал напълно.	Обадете се на сервиз.
E-84D PRESSURE PIN STUCK OR NOT CONNECTED (ЩИФТЪТ ЗА НАЛЯГАНЕ Е ЗАСЕДНАЛ ИЛИ НЕ Е СВЪРЗАН)	Капакът не се отваря - щифтът е заседнал и не е паднал надолу.	Обадете се на сервиз.
	Капакът се отваря - възможно е проводникът да е прекъснат или превключвателят за наблюдение да е повреден.	Обадете се на сервиз.

Грешка	Причина	Корекция
E-86B PRESSURE STUCK ON (БЛОКИРАНО НАЛЯГАНЕ)	Залепнал соленоид.	Обадете се на сервиз.
	Запушен изпускателен отвор за налягане.	Обадете се на сервиз.
	Дефектен преобразувател на налягане.	Обадете се на сервиз.
E-93 24V DC SUPPLY (24V DC ЗАХРАНВАНЕ)	Вторият трансформатор е изключен от управлението.	Обадете се на сервиз.
	Късо съединение в дренажния мотор или в мотора на селекторния клапан.	

Раздел 9 Контролен списък за годишна инспекция

Дайте този формуляр на техника, който извършва годишната проверка на фритюрника.

Таблица 9-1 Контролен списък за годишна (12-месечна) инспекция

#	Оценка на ваната и рамката (свалете задния капак и двата странични панела)	ОК	Почистване	Замяна
1.*	Проверете ваната за течове.			
2.	Уверете се, че фритюрникът е разположен хоризонтално. 2.3 Нивелиране на фритюрника, страница 6.			
3.	Проверете колелцата и рамката на фритюрника за наличие на дефекти.			
4.*	Проверете електрическия кабел и щепсела.			
5.*	Проверете кабелите на капака.			
6.	Проверете дали рамката на противотежестта виси хоризонтално. 2.1.2 Монтиране на противотежести, страница 4.			
7.	Проверете и смажете ролките на каретата на капака и ролките на кабела, след което се уверете, че капакът се движи свободно нагоре и надолу.			
8.	Проверете за повреди или прекомерно износване кабелите на капака от щифтовия превключвател на капака до левия страничен панел.			
9.	Подменете уплътненията и ролките на филтърната помпа.			
10.	Почиствайте и сменяйте нилатроновите ленти, ако е необходимо. 6.5 Почистване на нилатроновите ленти - ежеседмично, страница 43.			
Зад панела за сервизен достъп - система под налягане				
11.	Проверете вложката на маркуча за отвеждане на парата.			
12.	Свалете капака на кутията за конденз, след което я почистете и проверете: - Проверете уплътнението на кутията за кондензация. - Проверете и почистете противотежестта и отвора. - Проверете и почистете маркуча за източване на конденза. Инсталирайте отново, след като завършите стъпка 14.			

13.	Свалете предпазния клапан. Почистете, проверете и сглобете отново, след което монтирайте след завършване на стъпка 14.			
14.	Извадете електромагнитния клапан. Почистете, проверете и сглобете отново, след което монтирайте след завършване на стъпка 14.			
15.	Отстранете всички тръби на системата за налягане, след което почистете, проверете, заменете, ако е необходимо, и сглобете отново.			
Компоненти на филтъра, АТО и насипно пълнене				
16.	Проверете дали всички компоненти на тавата за източване са налични и не са повредени.			
17.	Извадете резервоара за АТО (не се използва при приложения за насипно пълнене), след което го почистете, проверете и сглобете отново.			
18.	Използвайте менюто на филтъра, за да проверите отварянето и затварянето на дренажния клапан.			
19.	Ако към фритюрника е свързана система за наливно олио, изхвърлете малко количество олио, за да се уверите, че тази система работи правилно.			
20.	Тествайте помпата АТО (не се използва в приложения за наливно пълнене), като се уверите, че ваната се пълни от резервоара АТО.			
Отоплителна система				
21.	Затегнете прътите за разпръскване на нагревателния елемент и скобата за горна граница.			
22.	Проверете термодатчика и датчика за ниво за повреди и подходяща дълбочина.			
23.	Свалете капците на двата възвратни клапана за мазнина, след което почистете и сменете О-пръстените, ако е необходимо.			
24.	Проверете дали входът на датчика за налягане във вътрешността на ваната е чист и без препятствия.			
25.	Проверете за прекомерна загуба на олио зад левия страничен панел.			
26.*	Проверете дали модулите за горна граница са свързани във веригата за горна граница и дали проводниците са закрепени на клемите на модулите.			
27.	Проверете дали термодвойките за горна граница са чисти и правилно монтирани към нагревателните елементи.			

28.	Проверете системата за филтриране на мазнините за функционалност и течове.			
29.*	Проверете дали всички шест отоплителни кръга имат сходно ниво на консумация на електроенергия.			
Етикети				
30.	Уверете се, че всички етикети са поставени и четливи на фритюрника.			
Система за налягане на капака				
31.	Свалете корпуса на капака и проверете компонентите на капака.			
32.*	Извадете и проверете уплътнението на капака и проверете затегнатостта на винтовете на обшивката на капака, както е посочено в инструкциите за тази стъпка.			
33.	Проверете винтовете на обшивката на капака и винтовете на държача на уплътнението.			
34.	Проверете ролките на дръжката на капака.			
35.	Проверете водачите на камерата.			
36.	Проверете пълнителите на плъзгачите на камерата, разположени от двете страни на корпуса на капака.			
37.	Проверете ключалката на предния капак и при необходимост направете настройки.			
38.	Проверка на подложките за налягане.			
39.	Проверете ръчно превключвателя за щифтовете на капака.			
40..	Проверете дневника за грешки и отстранете последните грешки, свързани с налягането. 7.4 Преглед на меню Информационен режим, страница 68.			
Записано съобщение за грешка				

Таблица 9-2 Дата на проверката и подписи

ДАТА НА ПРОВЕРКАТА И ПОДПИСИ
ММ/ДД/ГГ:

Подпис на проверяващия техник:

Подпис на управителя на магазина:



Henny Penny Corporation
P.O.Box 60
Eaton, OH 45320
www.hennypenny.com

Във вътрешността на САЩ:
1-800-417-8405
technicalservices@hennypenny.com

Извън САЩ 1-
937-456-8405
intltechsupport@hennypenny.com