



# РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ДЛЯ ОПЕРАТОРА

EVOLUTION ELITE™ (газ)

ОТКРЫТАЯ ФРИТЮРНИЦА С УМЕНЬШЕННЫМ  
ПОТРЕБЛЕНИЕМ МАСЛА

## МОДЕЛИ

EEG-241

EEG-242

EEG-243

EEG-244



**HENNY PENNY**  
Engineered to Last

ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕ ГАРАНТИЮ НА ВЕБ-САЙТЕ [WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)

Ознакомьтесь с приведенными указаниями до начала эксплуатации кухонного устройства



## ОТКРЫТАЯ ФРИТЮРНИЦА HENNY PENNY



*Монтаж и эксплуатация фритюрницы должны производиться с обязательным предотвращением контакта воды с шортенингом (кулинарным жиром).*

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

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

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

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

## УВЕДОМЛЕНИЕ

Храните настоящее руководство рядом с кухонным устройством для будущего использования.

Принципиальная схема соединений данного кухонного устройства расположена на внутренней стороне дверцы.

Расположите на видном месте указания, которые должны выполняться в случае обнаружения пользователем запаха газа. Данную информацию следует запросить у местной газовой компании.

Не перекрывайте пути прохождения воздуха для горения и вентиляции. Оставьте достаточное пространство вокруг кухонного устройства для обеспечения доступа достаточного объема воздуха в камеру сгорания.

Открытая фритюрница модели EEG-10X оснащена незатухающей запальной горелкой. Однако, эксплуатация открытой фритюрницы является невозможной без подачи электропитания. Соответственно, не пытайтесь включить фритюрницу при отсутствии электроснабжения. После возобновления подачи электропитания устройство возвращается к функционированию в нормальном режиме.



*Во избежание пожара держите место установки фритюрницы в чистоте и убирайте любые горючие материалы.*



**Некорректное производство работ по монтажу, настройке, внесению модификаций, сервисному или техническому обслуживанию данного оборудования может привести к ущербу имуществу, а также стать причиной травм или летального исхода. Внимательно ознакомьтесь с соответствующими указаниями перед началом работ по монтажу, эксплуатации или техническому обслуживанию данного оборудования.**



**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ХРАНЕНИЕ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЕНЗИНА ИЛИ ПРОЧИХ ОГНЕОПАСНЫХ ГАЗООБРАЗНЫХ ИЛИ ЖИДКИХ ВЕЩЕСТВ РЯДОМ С ДАННЫМ ИЛИ ЛЮБЫМИ ПРОЧИМИ КУХОННЫМИ УСТРОЙСТВАМИ. НЕВЫПОЛНЕНИЕ ДАННОГО ТРЕБОВАНИЯ МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ПОЖАРА ИЛИ ВЗРЫВА.**

## Технические характеристики изделий с маркировкой CE/AGA

Номинальная тепловая мощность: (нетто)	Природный газ ( $I_{2H}$ ) = 19,8 кВт (67 560 БТЕ/ч) Природный газ ( $I_{2E}$ ) = 19,8 кВт (67 560 БТЕ/ч) Природный газ ( $I_{2E+}$ ) = 19,8 кВт (67 560 БТЕ/ч) Природный газ ( $I_{2L}$ ) = 19,8 кВт (67 560 БТЕ/ч) Природный газ ( $I_{2HS}$ ) = 19,8 кВт (67 560 БТЕ/ч) Жидкий пропан ( $I_{3P}$ ) = 19,8 кВт (67 560 БТЕ/ч)
Номинальная тепловая мощность: (брутто)	Природный газ ( $I_{2H}$ ) = 21,98 кВт (75 000 БТЕ/ч) (79,13 МДж/ч) Природный газ ( $I_{2E}$ ) = 21,98 кВт (75 000 БТЕ/ч) Природный газ ( $I_{2E+}$ ) = 21,98 кВт (75 000 БТЕ/ч) Природный газ ( $I_{2L}$ ) = 21,98 кВт (75 000 БТЕ/ч) Природный газ ( $I_{2HS}$ ) = 21,98 кВт (75 000 БТЕ/ч) Жидкий пропан ( $I_{3P}$ ) = 21,98 кВт (75 000 БТЕ/ч) (79,13 МДж/ч)
Давление в линии подачи:	Природный газ ( $I_{2H}$ ) = 20 мбар (2,0 кПа) Природный газ ( $I_{2E}$ ) = 20 мбар Природный газ ( $I_{2E+}$ ) = 20/25 мбар Природный газ ( $I_{2L}$ ) = 25 мбар Природный газ ( $I_{2HS}$ ) = 25 мбар Жидкий пропан ( $I_{3P}$ ) = 30/37/50 мбар (3,0/3,7/5,0 кПа)
Давление в контрольной точке:	Природный газ ( $I_{2H}$ ) = 8,7 мбар (87 кПа) Природный газ ( $I_{2E}$ ) = 8,7 мбар Природный газ ( $I_{2E+}$ ) = не прим Природный газ ( $I_{2L}$ ) = 8,7 мбар Природный газ: ( $I_{2HS}$ ) = 8,7 мбар Жидкий пропан ( $I_{3P}$ ) = 25 мбар (2,5 кПа)
Размер форсунки:	Природный газ ( $I_{2H}$ ) = 2,08 мм Природный газ ( $I_{2E}$ ) = 2,08 мм Природный газ ( $I_{2E+}$ ) = 1,7 мм Природный газ ( $I_{2L}$ ) = 2,3 мм Природный газ ( $I_{2HS}$ ) = 2,3 мм Жидкий пропан ( $I_{3P}$ ) = 1,3 мм

Монтаж данного кухонного устройства должен производиться в соответствии с указаниями производителя и действующими нормативами. Эксплуатация устройства должна производиться исключительно в помещениях с надлежащей вентиляцией. Внимательно ознакомьтесь с данными указаниями перед началом работ по монтажу или эксплуатации.

**Данное оборудование может производить шум с уровнем выше 70 дБ (А)**

## РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ

### 1-1 ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Указания в данном руководстве приведены с целью содействия в изучении надлежащих методов по эксплуатации кухонного устройства. Слова **УВЕДОМЛЕНИЕ**, **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** и **ВНИМАНИЕ** используются в данном руководстве для выделения важной информации. Описание случаев применения данных предупреждений приводится ниже.

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

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

Слова **УВЕДОМЛЕНИЕ**, **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** и **ВНИМАНИЕ** используются в данном руководстве для выделения важной информации. Описание случаев применения данных предупреждений приводится ниже.



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

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

Слово «**УВЕДОМЛЕНИЕ**» используется для выделения особо важной информации.



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



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



Слово «**ВНИМАНИЕ**» указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, в отсутствие должных мер предосторожности, может стать причиной серьезных травм или летального исхода.



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

**1-1.  
ТЕХНИКА  
БЕЗОПАСНОСТИ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**



Символ эквипотенциального заземления



Знак WEEE (отходы электрического и электронного оборудования)



или



Символы опасности поражения электрическим током



или



Символы опасности из-за наличия горячей поверхности!

**1-2.  
ВВЕДЕНИЕ**

Открытая фритюрница Henny Penny является базовым устройством для пищевой промышленности, разработанным для более лучшего и простого приготовления блюд. Конструкция с использованием микрокомпьютера позволяет добиться заявленных целей. Эксплуатация данного оборудования может производиться только квалифицированными специалистами в учрежденческих и коммерческих пищевых предприятиях.



- С 16 августа 2005 года вступила в силу Европейская Директива 2002/96/ЕС «Об отходах электрического и электронного оборудования». Все наши изделия прошли оценку на соответствие требованиям Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Также все изделия прошли оценку на соответствие требованиям Ограничения на использование опасных материалов в производстве электрического и электронного оборудования (RoHS) с последующим изменением конструкции согласно упомянутым положениям. Корректная утилизация данного продукта позволяет предотвратить потенциальные отрицательные последствия на окружающую среду и здоровье людей. Для получения информации о методах надлежащей утилизации обращайтесь к местному торговому представителю Henny Penny.

**1-3.  
ХАРАКТЕРНЫЕ  
ОСОБЕННОСТИ**

- Удобство очистки
- Использование масла на 40% меньше
- Цельная или раздельная обжарочная емкость
- Система компьютерного управления
- Конструкция из нержавеющей стали
- Автоматическая доливка масла
- Система самодиагностики в составе пульта управления
- Встроенный фильтр с автоматической очисткой масла
- Пропан или природный газ; 75 000 БТЕ/обжарочная емкость (21,98 кВт)

**1-4.  
УХОД ЗА  
УСТРОЙСТВОМ**

Подобно любому устройству пищевой промышленности, открытой фритюрнице Henny Penny не требуется ухода и технического обслуживания. Требования по проведению технического обслуживания и очистки, содержащиеся в данном руководстве, должны обязательно использоваться в ходе эксплуатации данного устройства.

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

Капитальный ремонт и техническое обслуживание устройства должны производиться квалифицированным специалистом.

**1-5.  
СОДЕЙСТВИЕ  
ПОКУПАТЕЛЮ**

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



## РАЗДЕЛ 2. МОНТАЖ

### 2-1. ВВЕДЕНИЕ

В данном разделе содержатся указания по распаковке и монтажу фритюрницы Henny Penny Evolution Elite®.

#### УВЕДОМЛЕНИЕ

Любые работы по монтажу данного кухонного устройства должны выполняться только уполномоченным специалистом по сервисному обслуживанию.



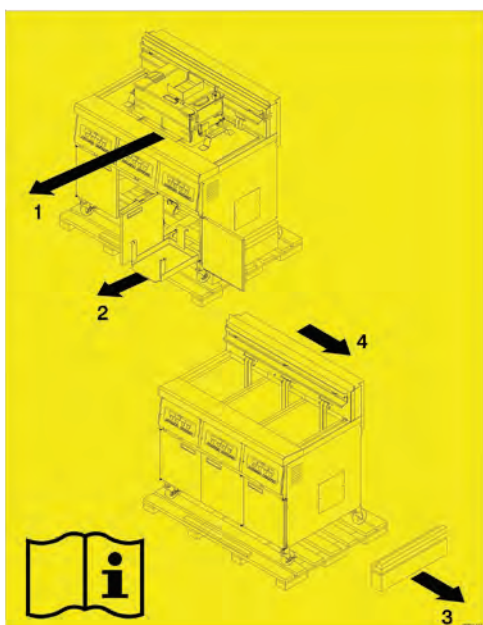
Избегайте пробивания корпуса фритюрницы любыми объектами, например, сверлами или винтами, в связи с опасностью повреждения компонентов или электропоражения.

### 2-2. РАСПАКОВКА

#### УВЕДОМЛЕНИЕ

При обнаружении любых повреждений вследствие транспортировки следует внести соответствующее замечание в расписку о получении с подписанием документа представителем экспедиторской компании.

1. Срежьте и снимите металлические полосы с коробки.
2. Снимите крышку ящика и поднимите основную коробку с фритюрницы.
3. Уберите угловые упаковочные опоры (4).
4. Срежьте упаковочную пленку со стойки/подставки и уберите пленку с верхней части крышки фритюрницы.
5. Срежьте и снимите металлические полосы, крепящие фритюрницу к паллете. Снимите фритюрницу с паллеты.



Снимите дренажный поддон фильтра и извлеките полку для контейнеров с маслом из фритюрницы перед снятием устройства с паллеты во избежание повреждения компонентов. Рис. 1.



Во избежание получения травм соблюдайте меры предосторожности при перемещении фритюрницы. Масса фритюрницы составляет около 270 кг. (600 фунт.) - 360 кг (800 кг).

**2-3.  
ВЫБОР МЕСТА РАСПОЛОЖЕНИЯ  
ФРИТЮРНИЦЫ**

Надлежащее расположение фритюрницы играет очень важную роль в эксплуатации, скорости и удобстве готовки. Расположение открытой фритюрницы должно обеспечивать наличие промежутков для проведения сервисного обслуживания и надлежащей эксплуатации. Выберите местоположение, которое позволит упростить загрузку и выгрузку продуктов без создания помех для заключительной сборки заказанных блюд. Согласно накопленному за время эксплуатации опыту, быстроту подачи и постоянное наличие готовых продуктов можно обеспечить посредством приготовления компонентов до требуемого уровня с последующим выдерживанием в разогревателях. Пожалуйста, примите во внимание возможность достижения наилучшей эффективности только при использовании поточного метода готовки, т.е. сырых продуктов с одной стороны и полностью приготовленных - с другой. Сборка заказов может продолжаться лишь с небольшими потерями в эффективности.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

**ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!**

*Во избежание пожара, требуется обеспечить минимальный просвет в 2'' (5,08 см) сбоку и 4'' (10,16 см) с задней стороны открытой фритюрницы до любых горючих материалов. Открытая фритюрница может устанавливаться вплотную ко всем негорючим материалам. При условии надлежащей установки, открытая фритюрница предназначена для эксплуатации только на полах из негорючих материалов.*

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



**ВНИМАНИЕ!**

**ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ!**

**Во избежание серьезных ожогов из-за разбрызгивания горячего масла следует расположение и установка фритюрницы должна предотвращать опрокидывание или перемещение устройства. Для обеспечения устойчивости может потребоваться применение удерживающих растяжек.**

**2-4.  
ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ  
ВЫРАВНИВАНИЕ  
ФРИТЮРНИЦЫ**

В целях надлежащего функционирования следует обеспечить горизонтальность открытой фритюрницы спереди-назад и в боковом направлении. Размещая уровень на плоских участках вокруг буртика обжарочной емкости и на центральном отсеке, произведите регулировку самоориентирующихся колес до достижения горизонтального выравнивания устройства.

**2-5.  
ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЕНТИЛЯЦИИ  
ФРИТЮРНИЦЫ**

Расположение фритюрницы должно обеспечивать возможность отвода дыма при помощи вытяжных колпаков или вентиляционной системы достаточной мощности. Данное требование является критически важным в вопросе эффективного отвода пара, дыма и запахов, образующихся в процессе жарки. Следует уделить особое внимание конструкции вытяжного колпака во избежание создания помех в процессе эксплуатации фритюрницы. Рекомендуется обратиться в местную компанию по вентиляционным или отопительным системам для проектирования конструкции с достаточными параметрами.

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

**Характеристики вентиляционной системы должны отвечать требованиям местных и государственных стандартов и нормативов. Также, проект вентиляционной системы должен быть одобрен местными управлением пожарной охраны и службой технического надзора за строительством.**

**2-6.  
ПОДВОД ГАЗА**



При монтаже газовой открытой фритюрницы запрещается наращивать вытяжную трубу при помощи удлинительной секции. Данное действие может ухудшить эксплуатационные параметры горелки, приводя к нарушениям в функционировании с возможностью создания встречной тяги.

Заводские комплектации газовой открытой фритюрницы включают возможность использования природного газа или пропана. Для определения требований к используемому газу см. паспортную табличку на левой передней дверце шкафа фритюрницы. Минимальный уровень давления для природного газа составляет 1,7 кПа (7 дюймов вод. столба/17 мбар), а для пропана - 2,49 кПа (10 дюйм. вод. столба/24,9 мбар).



Запрещается пытаться использовать другие газы, кроме указанных на паспортной табличке. Некорректное значение давления газа может стать причиной пожара или взрыва и привести к серьезным травмам и (или) ущербу имуществу.

Ниже приведена рекомендуемая схема соединения фритюрницы к газовой магистрали.



Во избежание получения травм соблюдайте приведенные ниже правила.

- Монтаж устройства должен производиться в соответствии с местными и государственными действующими нормативами, положениями действующей редакции стандарта США Z223.1/NFPA 54, требованиями Национальных правил безопасности при работе с газообразным топливом США и муниципальными строительными нормами и правилами. В Канаде, работы с фритюрницей регулируются Правилами безопасности при работе с газообразным топливом, стандарт CSA B149.1, и Правилами монтажа и эксплуатации газоиспользующих установок, а также местными действующими нормативами. В Австралии, монтаж и эксплуатация фритюрницы должны производиться в соответствии местными стандартами AS5601.1/2-2010.
- Фритюрница вместе с ручным отключающим краном должны быть отсоединены от трубной системы подачи газа в ходе испытаний данной системы под давлением свыше 3,45 кПа (0,5 фунт/кв. дюйм. изб.) (34,5 мбар).

- Отсоединение фритюрницы от трубной системы подачи газа производится перекрытием отдельного ручного отключающего крана в ходе испытаний данной системы под давлением, равным или превышающим 3,45 кПа (0,5 фунт/кв. дюйм. изб.) (34,5 мбар).
- Для подключения к газопроводу должны использоваться стандартные однодюймовые (2,54 см) трубы без покрытия и фитинги из мягкой стали - для открытых фритюрниц с 3-мя и 4-мя отсеками, и диам. 1,91 см (0,75 дюйма) - для фритюрниц с 2-мя отсеками.
- Запрещается использование соединителей из литейного чугуна.
- Несмотря на рекомендуемое использование труб диам. 2,54 см (1 дюйм.) для открытых фритюрниц с 3-мя и 4-мя отсеками и диам. 1,91 см (0,75 дюйма) - для фритюрниц с 2-мя отсеками, монтаж и размер трубной системы должны быть адекватными для обеспечения подачи газа в объеме, соразмерном максимальному уровню потребления без неуместного падения давления на участке между измерительным прибором и открытой фритюрницей. Падение давления в трубной системе не должно превышать 0,747 мбар (0,3 дюйм. вод. столба).

**2-6.  
ПОДВОД ГАЗА  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

Должна иметься возможность перемещения фритюрницы с целью очистки и сервисного обслуживания. Данное требование выполняется указанным ниже образом.

1. Установка ручного отключающего газового крана и разъединителя или сгона.
2. Установка сертифицированного Канадской ассоциацией стандартов (CSA) соединителя с высокопрочной конструкцией. Для обеспечения возможности сервисного обслуживания данного кухонного устройства, оснащенного вертлюжными колесами, должны быть установлены соединитель по требованиям ANSI Z21.69-CAN 6.16 или CAN 1-6.10m88 и быстроразъемная муфта по требованиям ANSI Z21.41 или CAN 1-6.9m70. Также, необходимо установить ограничивающие средства для защиты от передачи напряжения на соединитель, согласно указаниям изготовителя кухонного устройства.
3. Метод надлежащего соединения газового шланга и тросового ограничителя показан на рисунке на следующей странице.

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

Тросовый ограничитель устанавливает расстояние выдвигания фритюрницы от стены. Для очистки и сервисного обслуживания устройства необходимо отцепить трос от открытой фритюрницы и отсоединить газовый шланг. Данное условие обеспечит более удобный доступ ко всем сторонам открытой фритюрницы. Газовый шланг и тросовый ограничитель должны быть повторно присоединены после завершения очистки или сервисного обслуживания.

**2-6.  
ПОДВОД ГАЗА  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

**ГАЗОВАЯ ТРУБНАЯ СИСТЕМА**

**ПРАВИЛЬНО**

В КАЧЕСТВЕ МИНИМАЛЬНОГО ТРЕБОВАНИЯ, ОТОДВИНЬТЕ оборудование от стены на расстояние, достаточное для доступа к быстроразъемному соединению.



**НЕПРАВИЛЬНО**

ИЗБЕГАЙТЕ СИЛЬНЫХ ПЕРЕГИБОВ ИЛИ ПЕРЕКРУЧИВАНИЯ при выдвигании оборудования от стены (Максимальное выдвигание приведет к изгибанию концов, даже в случае корректной установки и приведет к сокращению срока службы соединителя).



**ПРАВАЯ СТОРОНАЯ**

Шланги и муфты должны устанавливаться в одной плоскости, см. рис. слева. ЗАПРЕЩАЕТСЯ СМЕЩАТЬ МУФТЫ в связи со скручиванием и нежелательным натяжением, приводящими к преждевременной поломке.



**ПРАВИЛЬНО**



Правильный метод установки шланга на вертикальном поперечном ребре. Обратите внимание не одинарную, естественную петлю. Сильные перегибы (см. справа), натяжения и перекручивания металлического шланга являются причиной преждевременных поломок муфты.



**ПРАВИЛЬНО**



Для гарантирования максимального срока службы обеспечьте минимальный или больший диаметр изгиба шланга между муфтами. Сближение диаметра муфт (см. справа) создает двойные перегибы, являющиеся причиной усталостных поломок фитингов.



**ПРАВИЛЬНО**

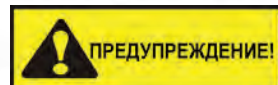


Во всех установках без необходимости слива самотеком следует соединить металлический шланг в вертикальную петлю. ЗАПРЕЩАЕТСЯ СОЕДИНЯТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ШЛАНГ ГОРИЗОНТАЛЬНО, за исключением случаев необходимости слива самотеком - используйте опору в более низкой плоскости, см. рис. слева.



**ФИКСАТОР КАБЕЛЯ**

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



**СООРУЖЕНИЕ СТЕНЫ СУХОЙ КЛАДКИ**

Закрепите 1-образный болт к стенной шпильке. Запрещается прикреплять только к стене сухой кладки. Также, 1-образный болт должен располагаться на одной высоте с газовой системой. Предпочтительным местом установки является расположение на расстоянии около 150 мм (6 дюйм.) от любой стороны газовой системы. Фиксатор кабеля должен быть, по крайней мере, на 150 мм (6 дюйм.) короче газového шланга.



Используйте отводы при необходимости избегать сильных перегибов или скручивания. Для упрощения перемещений оставьте петлю. Отсоедините газовое кухонное устройство перед выдвиганием на максимальное расстояние. (Выдвигание на минимальное расстояние допускается при отсоединении шланга).

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

**2-7.  
ТЕСТ НА УТЕЧКУ  
ГАЗА**

Перед включением подачи газа убедитесь в установке регулировочной ручки газового вентиля в выключенном положении.

В ходе первоначальной установки и после перемещения устройства необходимо провести испытания трубной системы и соединителей на утечку газа. Простым испытательным методом является открыть подачу газа и нанести щеткой мыльный раствор на все соединения. Появление пузырьков означает утечку газа. В данном случае необходимо повторно выполнить соединение трубной системы.



**Во избежание взрыва или пожара категорически запрещается использовать зажженную спичку или другой источник открытого огня для проверки на утечку газа. Воспламенение газа может стать причиной серьезных травм и (или ущерба имуществу).**

**2-8.  
УСТАВКА  
РЕГУЛЯТОРА  
ДАВЛЕНИЯ ГАЗА**

Ниже указаны заводские уставки регулятора давления на управляющем газовом кране.

- Природный газ: 0,87 кПа (3,5 дюйм. вод. столба / 8,72 мбар).
- Пропан: 2,49 кПа (10,0 дюйм. вод. столба / 24,9 мбар).

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

Уставка регулятора давления газа задана на заводе и не должна изменяться пользователем.

**2-9.  
ТРЕБОВАНИЯ К  
ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ**

- 120 В, 50/60 Гц, 1-фазн., 12 А
- 230 В, 50 Гц, 1-фазн., 7 А

Для обеспечения защиты пользователя от электропоражения газовая фритюрница с электропитанием 120 В оснащена на заводе заземленным кабелем и штепселем, вставляемыми в трехконтактную заземленную розетку. Не отрезайте или удаляйте заземляющий контакт. Любые штепсели на 230 В, установленные на устройстве 230 В, должны отвечать всем требованиям действующих правил устройства электроустановок.



**Во избежание электропоражения данное кухонное устройство должно быть оборудовано внешним автоматическим выключателем, имеющим 3-мм разъединитель на всех незаземленных проводах. Главный выключатель данного кухонного устройства не отсоединяет все линейные провода.**



**2-9.  
ТРЕБОВАНИЯ К  
ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**


Во избежание электропоражения запрещается отсоединять заземляющий контакт штепселя. Данная фритюрница должна быть надлежащим образом и безопасно заземлена. Методики заземления см. в действующих правилах устройства электроустановок. При отсутствии местных применимых нормативов следуйте указаниям стандарта Американского национального института стандартов США/Национальной ассоциации пожарной безопасности США № 70 (действующее издание). В Канаде все электрические соединения должны выполняться в соответствии с положениями стандарта Канадской ассоциации по стандартизации C22.2, Части 1 правил устройства электроустановок Канады и (или) местных нормативов.

Отсоединяйте электропитание перед проведением очистки или сервисного обслуживания фритюрницы.

**2-10.  
ПОДШИПНИКИ  
ДВИГАТЕЛЯ**

Подшипники электродвигателя не требует регулярной смазки. НЕ СМАЗЫВАЙТЕ ПОДШИПНИКИ ДВИГАТЕЛЯ!


**2-11.  
РОЗЖИГ И  
ВЫКЛЮЧЕНИЕ  
ГОРЕЛОК**

1. Установите выключатель электропитания в выключенное положение (OFF).
2. Подождите минимум 5 минут и поверните выключатель электропитания во включенное положение (ON).
3. Нажмите  кнопку на пульте управления (слева или справа).
4. Произойдет зажигание горелки с задействованием режима расплавления шортенинга до заданной температуры.
5. После появления на дисплее названия выбранного продукта или двойного тире - нажмите кнопку требуемого продукта.

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

Фритюрница оборудована модулем генерирования искры зажигания с заданным периодом безопасного воспламенения (ПБВ) в 90 сек.

Ниже описан метод выключения горелки.

1. Нажмите  кнопку на пульте управления (слева или справа).
2. Установите выключатель электропитания в выключенное положение (OFF).  
ПРИМЕЧАНИЕ: Данное действие выключит нагрев всех обжарочных емкостей.

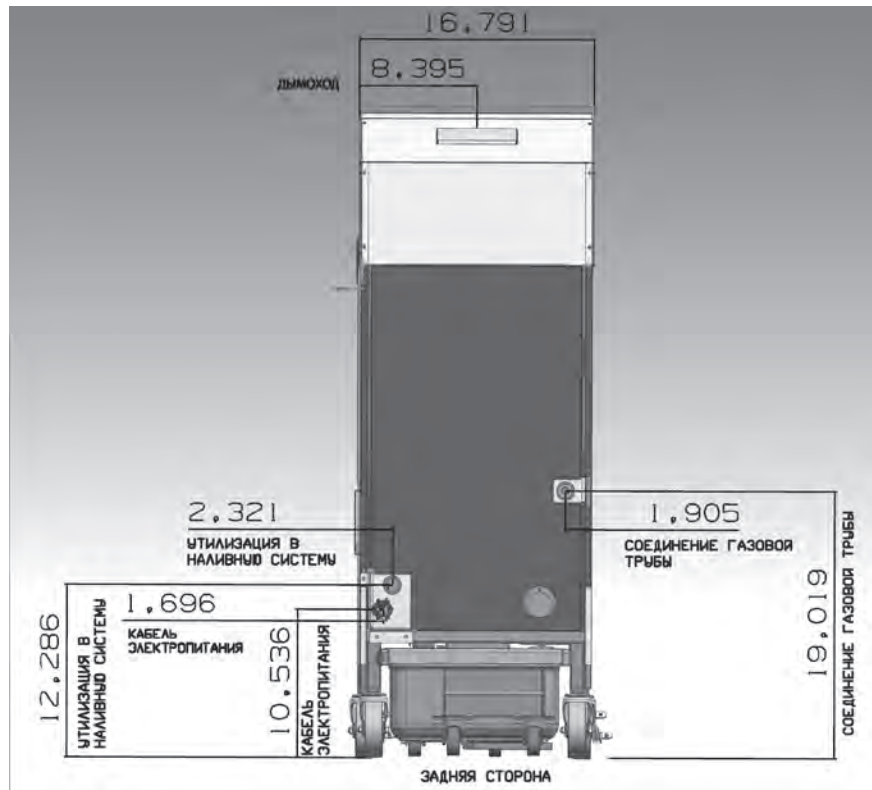
**2-12.  
ТЕСТИРОВАНИЕ  
ФРИТЮРНИЦЫ**

Все открытые фритюрницы Henny Penny прошли всесторонние инспекцию и испытания на заводе перед отгрузкой. Однако, рекомендуется выполнить проверку устройства перед эксплуатацией.

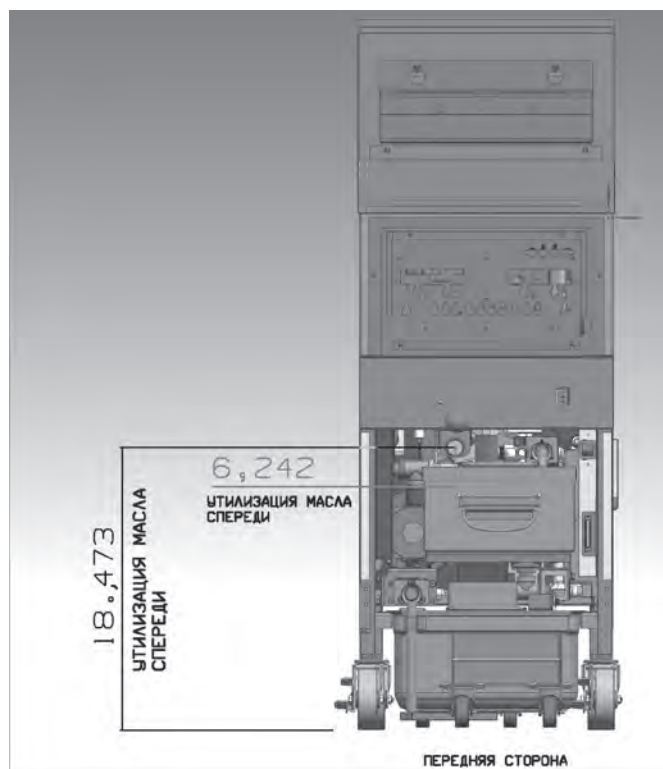
**2-13.  
РАЗМЕРЫ**

**1 ОТСЕК**

Вид сзади



Вид спереди



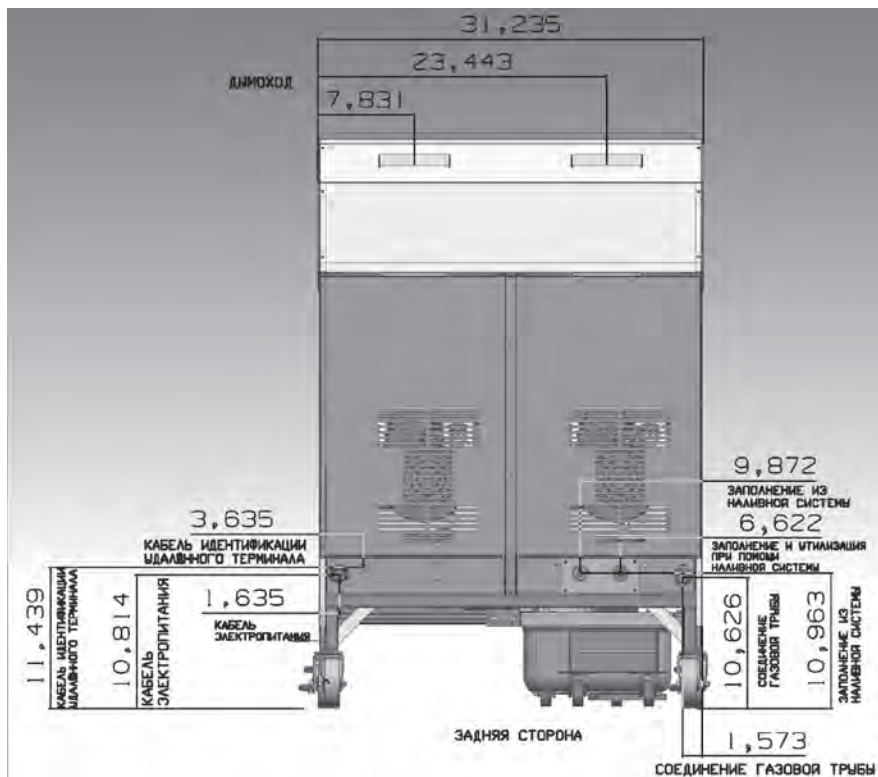
Боковые размеры  
идентичны для всех  
устройств



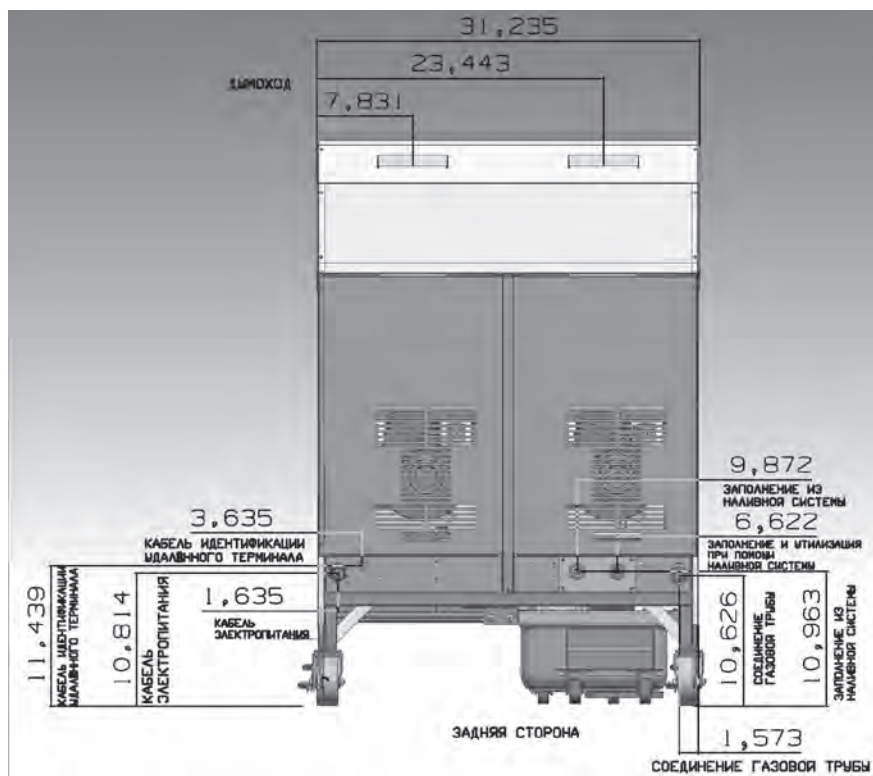
**2-13.  
РАЗМЕРЫ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

**2 ОТСЕКА**

Вид сзади



Вид спереди

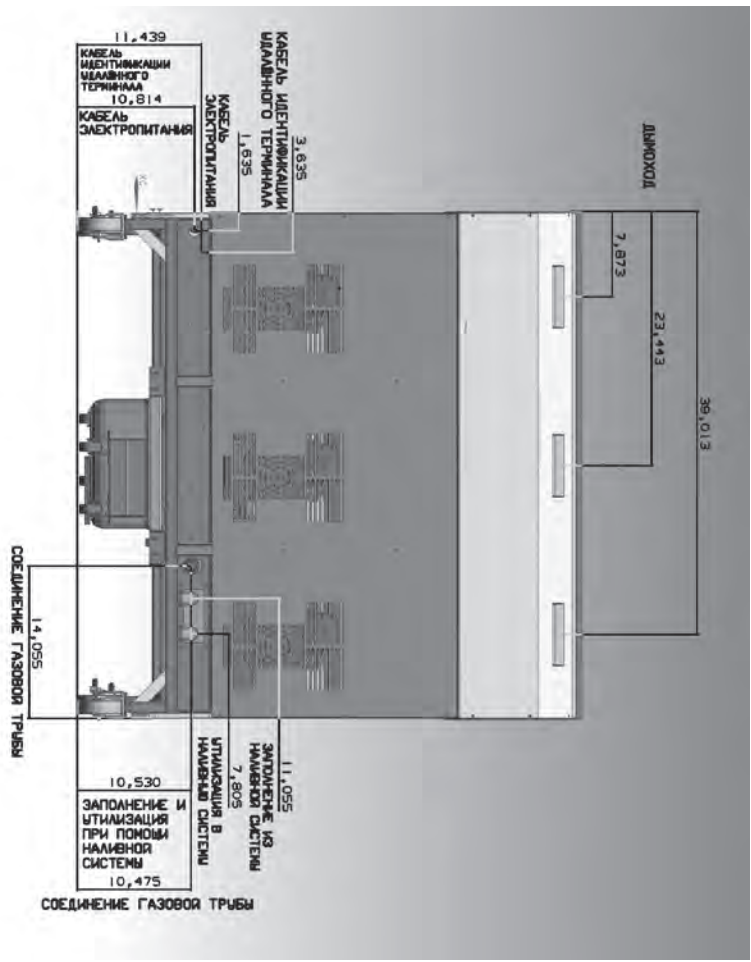


Боковые размеры  
идентичны для всех  
устройств

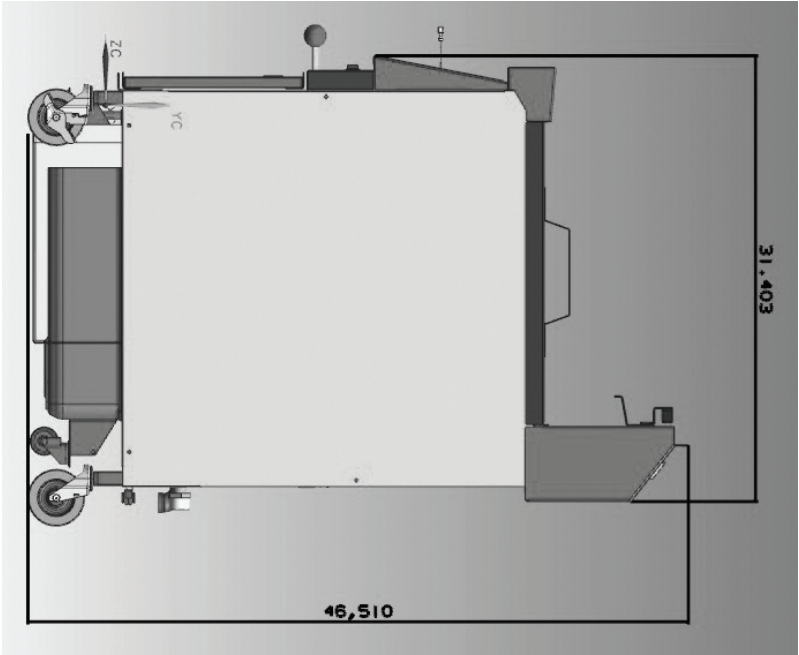
**2-13.  
РАЗМЕРЫ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

**3 ОТСЕКА**

**Вид сзади**



**Вид сбоку**

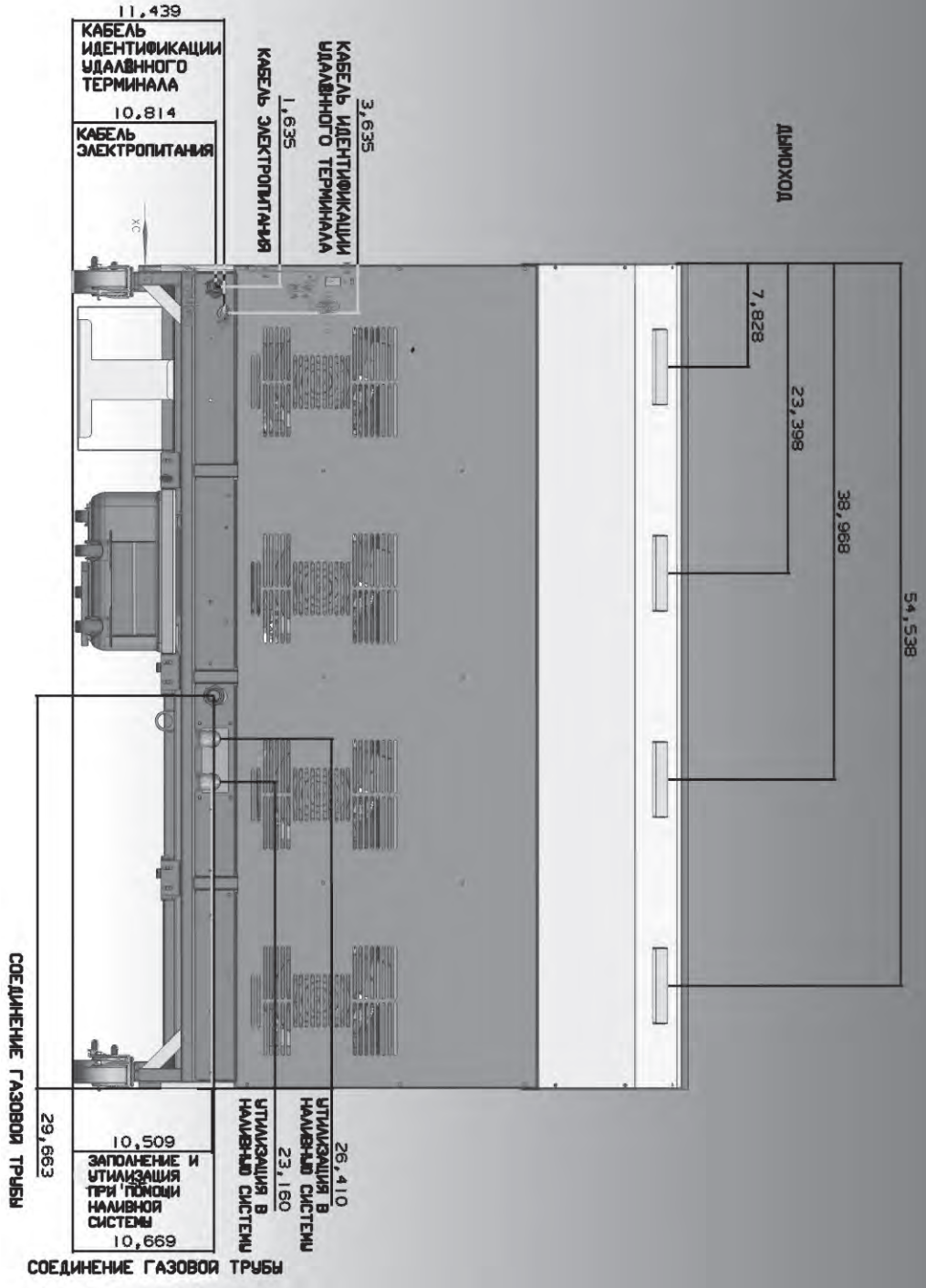


Боковые размеры  
идентичны для всех  
устройств

**2-13.  
РАЗМЕРЫ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

**4 ОТСЕКА**

Вид сзади



## РАЗДЕЛ 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### 3-1. КОМПОНЕНТЫ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ

См. разъяснения на следующих страницах.

Рис. 3-1.

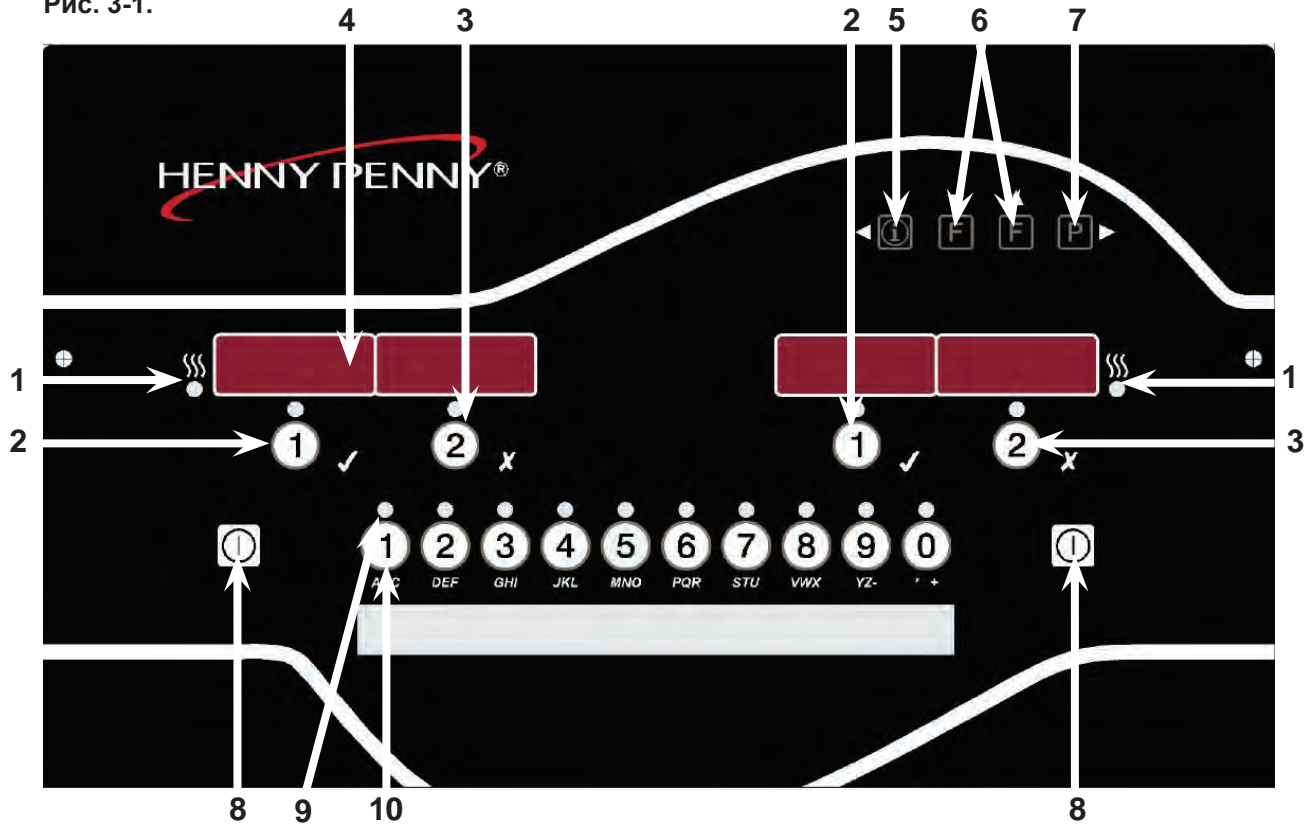


Рис. 3-2.

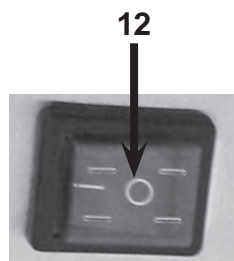


Рис. 3-3.

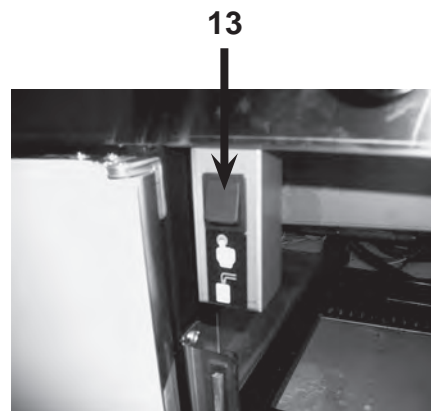


Рис. 3-4.

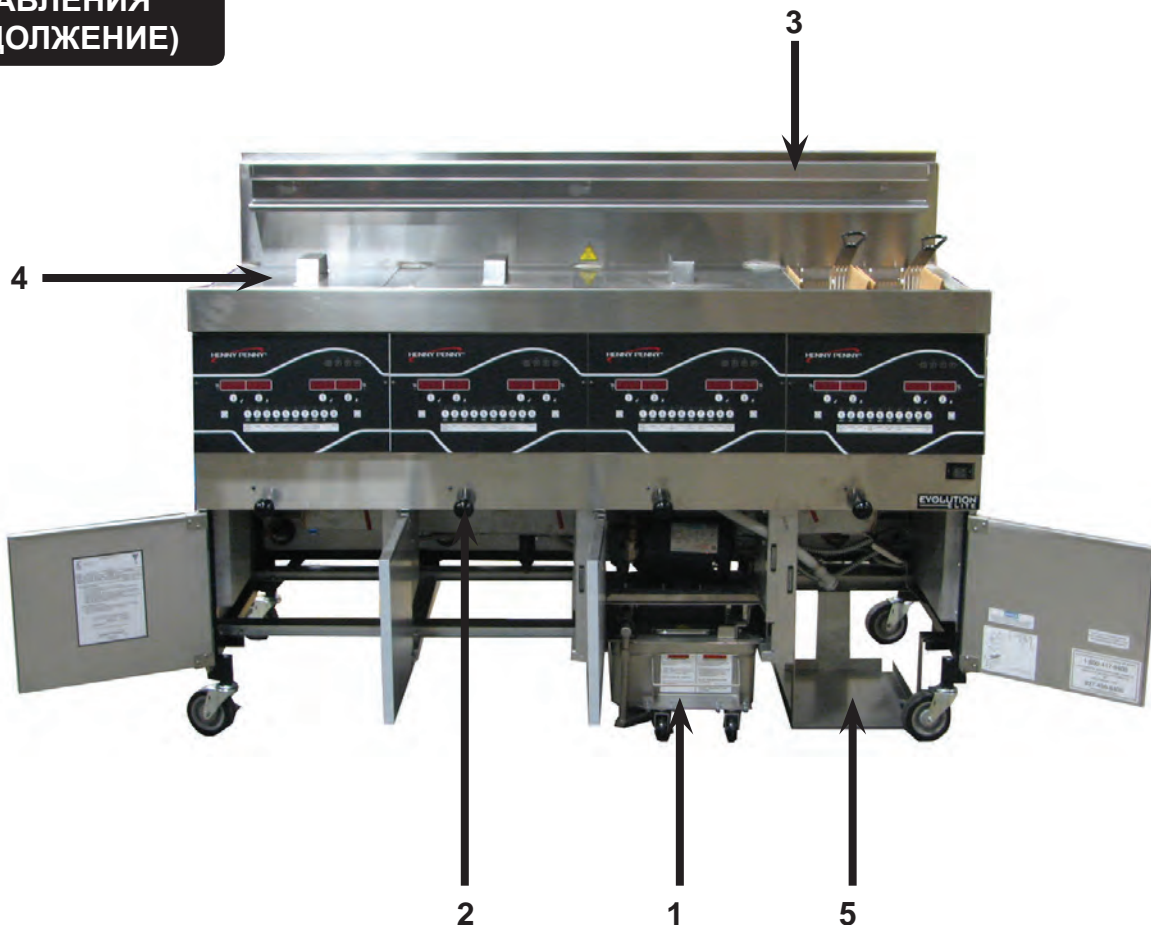
**КОМПОНЕНТЫ  
СИСТЕМЫ  
УПРАВЛЕНИЯ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

Рис.	Поз.	Описание	Функция
3-1	1		Данная светодиодная лампа светится при отправке системой управления команды нагревания левой/правой обжарочной емкости с розжигом горелок и нагревом масла.
3-1	2		В ходе нормальной эксплуатации нажимайте данную кнопку для запуска и выключения циклов готовки в левой корзине, для изменения показываемого названия продукта, а также, для установки символа ✓ с целью выбора ответа YES («Да») или подтверждения действий.
3-1	3		В ходе нормальной эксплуатации нажимайте данную кнопку для запуска и выключения циклов готовки в левой корзине, для изменения показываемого названия продукта, а также, для установки символа X с целью выбора ответа NO («Нет») или отмены действий.
3-1	4	Цифровой дисплей	Показывает коды продуктов, обратный отсчет таймера во время циклов готовки, сообщения во время режимов фильтрации (очистки масла), выбранные пункты в режиме программирования, температуру масла после нажатия   и коды ошибок (возможен выбор из нескольких пользовательских языков).
3-1	5		Нажмите однократно для показа текущей температуры масла, дважды для показа уставки температуры масла, трижды для просмотра информации об использовании каждой обжарочной емкости в диапазоне температур 121°C-149°C (250°F-300°F). Используется в режиме программирования, в качестве кнопки ◀ для возврата к предыдущему параметру в режимах программирования и очистки масла.
3-1	6		Используется для входа в меню очистки масла, также для кнопок ▲ или ▼, нажмите однократно для показа количества циклов готовки до следующей очистки масла в меню Global Filter («Глобальная очистка») или просмотра режима, а также процентного значения или допустимого уровня очистки в меню Mixed Filter («Смешанная очистка»), нажмите дважды для показа времени и даты предыдущей очистки масла в каждой обжарочной емкости, нажмите трижды для показа количества часов использования фильтрующей прокладки в дренажном поддоне.
3-1	7		Используется в режиме программирования, в качестве кнопки ▶ для перехода к следующему параметру в режимах программирования и очистки масла, нажмите для выбора 2-го языка и уровня громкости.
3-1	8		Нажимайте для включения и выключения нагревательной системы левой обжарочной емкости, для цельных (полноразмерных) емкостей может использоваться любая кнопка.
3-1	9		Соответствующие светодиодные лампы светятся при выборе определенного продукта или при совместимости такого продукта с температурой готовки.

**3-1.  
КОМПОНЕНТЫ  
СИСТЕМЫ  
УПРАВЛЕНИЯ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

Рис.	Поз.	Описание	Функция
3-1	10		Нажмите для выбора требуемого продукта, для вставки букв под кнопкой во время присвоения названия продукту в режиме программирования.  Кнопка  может использоваться для запуска режима неактивного состояния при включении функции в режиме специального программирования.
3-2	11		Проблесковый маячок Filter Beacon® располагается рядом с каждой черной ручкой дренажа - свечение синим цветом означает планируемую очистку масла в данном цикле, мигание означает необходимость открывания или закрывания дренажного клапана
3-3	12		Установка выключателя питания в положение ON («Вкл.») подает электропитание к системе управления и насосам.
3-4	13		Фритюрницы с системой наливного масла - нажмите данную кнопку для заполнения контейнеров с маслом.


**3-1.  
КОМПОНЕНТЫ  
СИСТЕМЫ  
УПРАВЛЕНИЯ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**



Поз.	Описание	Функция
1	Дренажный поддон с фильтром	Масло сливается в данный поддон с последующей прокачкой через фильтры для продления срока службы масла
2	Ручка дренажного клапана	Следует тянуть черные ручки для открывания дренажного клапана и слива масла из обжарочной емкости. Толкайте ручки для закрывания дренажного клапана и перекачки масла в обжарочную емкость.
3	Стойка для корзин	На данной стойке развешиваются неиспользуемые корзины или корзины, предназначенные для слива продукта после цикла готовки.
4	Крышки обжарочных емкостей	Закрывают не используемые емкости.
5	Отсек для контейнера с маслом	Отсек для контейнера в коробке, содержащего масло для закачки в обжарочные емкости с целью поддержания уровня масла в ходе процесса Oil Guardian™.

**3-2.  
РЕЖИМ НАСТРОЙКИ  
ПАРАМЕТРОВ**



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

При включенном основном выключателе на обоих дисплеях показывается надпись OFF. Нажмите кнопку  с любой стороны для появления сообщений \*SETUP\* (\*Настройка\*) \*ENTER CODE\* (\*Введите пароль\*) на дисплее. Нажмите 1, 2, 3 для появления запроса LANGUAGE на левом дисплее и сообщения ENGLISH на правом.

Используйте кнопки ▲ и ▼ для изменения языка.

Греческий - ΕΛΛΗΝΙΚΑ, русский -РУССКИЙ, шведский - SVENSKA, немецкий - DEUTSCHE, португальский - PORTUG., испанский - ESPANOL или французский язык - FRANCAIS.

Нажмите кнопку ► для перехода к другим пунктам параметров, включая указанные ниже.

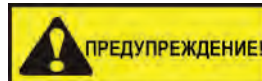
- TEMP FORMAT (формат температуры) -°F или°C
- TIME FORMAT (формат времени) - 12-час. или 24-час.
- ENTER TIME (ввод времени) - время суток (используйте кнопки продуктов)
- ENTER TIME (ввод времени) - AM или PM
- DATE FORMAT (формат даты) - ММ-ДД-ГГ или ДД-ММ-ГГ
- ENTER DATE (ввод даты) - текущая дата (используйте кнопки продуктов)
- DAYLIGHT SAVING TIME (летнее время) - 1: выкл., 2: США (2007 и позже), 3: Европа, 4: FSA (США до 2007)
- FRYER TYPE (тип фритюрницы) - ELEC (электрическая) или GAS (газовая)
- VAT TYPE (тип обжарочной емкости) - FULL (цельная) или SPLIT (раздельная)
- AUTOLIFT ENABLED? (Автоподъемник включен?) - NO LIFT (Нет) или YES LIFT (Да)
- BULK OIL SUPPLY (Система наливного масла?) - YES (да) или NO (нет)
- BULK OIL DISPOSE? (Утилизация наливного масла?) - YES (да) или NO (нет)
- S/N - показывает или позволяет ввести серийный номер устройства (должен совпадать с информацией на паспортной табличке, на дверце)
- 2nd LANGUAGE (2-й язык) - установка второго языка в системе управления позволяет быструю смену языка  в ходе нормальной эксплуатации. Один язык для левого дисплея, другой - для правого. Нажатие кнопки √ под требуемым языком производит выбор.
- 2nd VOLUME (2-й уровень громкости) - установка второго уровня громкости в системе управления позволяет быстрый выбор между 2-мя уровнями двойным  нажатием кнопки во время эксплуатации устройства. Одно значение громкости показывается на левом дисплее (от NONE до 10; 10 - самый громкий звук), а второе - на правом дисплее. Для выбора громкости нажмите кнопку √ под требуемым уровнем звука.
- SETUP COMPLETE (настройка завершена) - показывается сообщение OFF с последующим выключением устройства.

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

Если не обозначено иначе, использование кнопок ▲ или ▼ приводит к изменению параметра.

Вход в режим настройки также возможен посредством инициализации системы управления на 2-м уровне программирования в режиме специального программирования (SP-3).





**3-3.  
ЗАПРАВКА ИЛИ  
ДОБАВЛЕНИЕ  
МАСЛА**

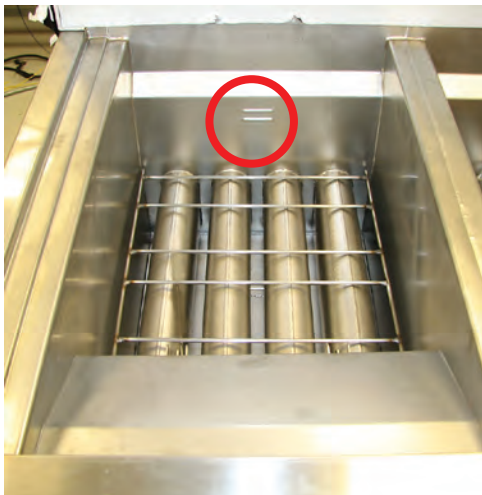


Рис. 1.



Рис. 2.



Рис. 3.

*Уровень масла должен всегда быть выше трубок горелок во время нагревания фритюрницы и на уровне датчиков в задней части обжарочной емкости. Невыполнение приведенных указаний может привести к возникновению пожара и (или) повреждению фритюрницы.*

*Не рекомендуется использование твердого масла. Твердое масло может стать причиной закупоривания труб и неполадок насоса.*

1. В открытой фритюрнице рекомендуется использовать высококачественное масло для жарения. Некоторые низкокачественные масла отличаются высоким содержанием влаги, являющимся причиной пенообразования и перекипания масла.
2. Объемы масла:  
Полноразмерные обжарочные емкости = 14,2 л/13,6 кг (15 кварт/30 фунт.)
3. Все обжарочные емкости имеют 2 отметки уровня на задней стенке. Верхняя отметка указывает требуемый уровень нагретого масла. Рис. 1.
3. Разместите опору корзины внутри обжарочной емкости и заполните емкость холодным маслом до нижней отметки. Рис. 2.



**Используйте защитные перчатки во избежание серьезных ожогов при наливе горячего масла в обжарочную емкость. Масло и все контактирующие с маслом металлические поверхности имеют крайне высокую температуру; остерегайтесь разбрызгивания.**

**Заливка масла из наливной системы (фритюрница должна быть оснащена дополнительными принадлежностями, а также следует выбрать ответ YES («Да») для параметра Bulk Oil Supply? («Система наливного масла?») в режиме настройки системы управления.**

1. Установите выключатель электропитания во включенное положение (ON).
2. Установите опору корзины внутри обжарочной емкости. Рис. 2.
3. Нажмите и удерживайте кнопку **F** (с любой стороны) до появления на дисплее сообщений \*FILTER MENU\* (Меню очистки масла) и I.EXPRESS FILTER? (Произвести быструю очистку масла?).
4. Нажмите и отпустите кнопку **▶** шесть раз до появления на дисплее сообщения 7. FILL FROM BULK (Заправка масла из наливной системы).
5. Нажмите кнопку **√** для появления на дисплее сообщения FILL VAT (Заполнить обжарочную емкость) и, впоследствии, **√=PUMP** (**√**=перекачка) **X=DONE** (**X**=выполнено). Нажмите и удерживайте кнопку **√** повторно для заполнения обжарочной емкости с показом на дисплее сообщения FILLING (Заполнение).
6. По достижении маслом уровня нижней отметки отпустите кнопку **√** для возврата дисплея к показу сообщений FILL VAT (Заполнение обжарочной емкости) **√=PUMP** (**√**=перекачка) **X=DONE** (**X**=выполнено). Нажмите кнопку **X** дважды для возврата к нормальному функционированию.

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

Нажмите и удерживайте черную кнопку под правой дверцей для заполнения контейнера в коробке из наливной системы, по мере необходимости. Рис. 3.

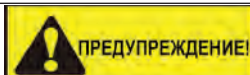
**3-4.  
МЕТОДИКИ  
ЗАПУСКА УТРОМ**

1. Убедитесь в размещении опоры корзины внутри обжарочной емкости и заполнении емкости маслом до требуемого уровня.
2. Установите выключатель питания в положение ON и нажмите для включения нагрева требуемой обжарочной емкости. В случае появления на дисплее сообщения IS POT FILLED? (Емкость заполнена?), убедитесь в корректности уровня масла (см. раздел 3-2) с последующим нажатием кнопки  $\checkmark$  для выбора ответа YES (Да).
3. Устройство автоматически начнет функционирование в режиме расплавления до достижения маслом температуры 82°C (180°F) с последующим автоматическим выходом системы управления из данного режима.

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

По мере необходимости, режим расплавления может быть пропущен нажатием и удерживанием кнопки  $\checkmark$  или X в течение 5 секунд.

На дисплее системы управления появятся сообщения EXIT MELT (Выход из режима расплавления) и варианты ответов YES NO (Да - нет). Нажмите кнопку  $\checkmark$  для выбора ответа YES (Да) и непрерывного нагрева обжарочной емкости до достижения заданной температуры.



*Запрещается оставлять фритюрницу без присмотра, а режим расплавления можно пропускать только в случае достаточного объема растаявшего масла для полного покрытия всех трубок горелок. Пропускание режима расплавления до момента полного покрытия труб горелок может привести к избыточному дымлению масла или возникновению пожара.*





**ЗАПРЕЩАЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ В КОРЗИНЫ ИЗБЫТОЧНОЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТА ИЛИ ПРОДУКТ С КРАЙНЕ ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ВЛАГИ. МАКСИМАЛЬНО МОЖНО РАЗМЕЩАТЬ 1,4 КГ (3 ФУНТ.) ПРОДУКТА В ПОЛНОРАЗМЕРНУЮ ОБЖАРОЧНУЮ ЕМКОСТЬ, И 0,68 КГ (1,5 ФУНТ.) ПРОДУКТА В РАЗДЕЛЬНЫЕ ОБЖАРОЧНЫЕ ЕМКОСТИ. НЕВЫПОЛНЕНИЕ ДАННЫХ УКАЗАНИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПЕРЕЛИВАНИЮ МАСЛА ИЗ ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ И СЕРЬЕЗНЫМ ОЖОГАМ, ТРАВМАМ, ВОЗНИКНОВЕНИЮ ПОЖАРА И (ИЛИ) ПОВРЕЖДЕНИЮ ИМУЩЕСТВА.**

**В СЛУЧАЕ ПРЕВЫШЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРОЙ ШОРТЕНИНГА ЗНАЧЕНИЯ 216°C (420°F) СЛЕДУЕТ НЕЗАМЕДЛИТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЬ ПИТАНИЕ ГЛАВНЫМ ВЫКЛЮЧАТЕЛЕМ И ОТРЕМОНТИРОВАТЬ ФРИТЮРНИЦУ. ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРОЙ МАСЛА ТОЧКИ ВСПЫШКИ СТАНЕТ ПРИЧИНОЙ ВОЗНИКНОВЕНИЮ ПОЖАРА, ПРИВЕДЯ К СЕРЬЕЗНЫМ ОЖОГАМ И (ИЛИ) УЩЕРБУ ИМУЩЕСТВУ.**



### 3-5. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ

Фритюрница Evolution Elite поставляется с и без оснащения системой автоматического подъема. Система управления автоматическим подъемом позволяет автоматическое опускание корзин в шортенинг в начале цикла готовки и поднимание из шортенинга по завершении процесса.


1. По окончании цикла расплавления на дисплее будет мигать сообщение LOW TEMP (Низкая температура) до достижения заданной температуры. По достижении заданной температуры на дисплее появится название продукта, например: FRY (жареная картошка) с последующей возможностью размещения продукта в масло.
2. Нажмите кнопку таймера  или .
3. На дисплее появится название приготавливаемого продукта например: FRY (жареная картошка) с показом обратного отсчета таймера.
4. По завершении цикла готовки подается звуковой сигнал и на дисплее появляется надпись DONE (Выполнено).
5. Нажмите кнопку таймера под надписью DONE (Выполнено) для выключения звукового сигнала и поднимите корзину из обжарочной емкости.
6. В случае установки таймера качества (выдерживания продукта) обратный отсчет заданного периода начинается автоматически после нажатия пользователем кнопки таймера с целью завершения цикла готовки. В ходе выполнения обратного отсчета таймером качества на дисплее показывается трехзначная аббревиатура продукта, сменяющаяся с сообщением Qn, где n - количество оставшихся минут, например: FRY / Q5 / FRY / Q5 / FRY / Q4 и т. д.


В конце обратного отсчета таймера системой управления подается короткий звуковой сигнал и на дисплее показывается надпись QUAL, сменяющаяся с трехзначным кодом продукта: QUAL / FRY / QUAL / FRY. Для отмены обратного отсчета нажмите кнопку таймера.

#### УВЕДОМЛЕНИЕ

Для завершения цикла готовки в любое время нажмите и удерживайте кнопку таймера  или .

### 3-6. РЕЖИМ НЕАКТИВНОГО СОСТОЯНИЯ

Программирование режиме неактивного состояния позволяет сэкономить масло и снизить затраты на энергоснабжение посредством снижения заданной температуры масла в неиспользуемых обжарочных емкостях. Для задействования режима неактивного состояния, нажмите кнопку  или запрограммируйте автоматическую активацию режима через X минут простоя обжарочной емкости.

Температура масла поддерживается на низком уровне до нажатия  кнопки с последующим разогревом до температуры готовки. См. специальные программируемые режимы SP-7, SP-7A, SP-7B и SP-7C.

**3-7.  
ПРОЦЕСС OIL  
GUARDIAN™  
(АВТОМАТИЧЕСКОЕ  
ПОДДЕРЖАНИЕ  
УРОВНЯ МАСЛА)**

При нормальных условиях эксплуатации система управления автоматически отслеживает уровень масла в обжарочных емкостях. При определении слишком низкого уровня устройство автоматически производит подкачку требуемого объема масла из контейнеров в обжарочную емкость.




**Ручное поддержание уровня масла**

При слишком низком уровне масла допускается добавление масла в обжарочную емкость в любое время из контейнера с целью повышения уровня до требуемой отметки, см. шаги ниже. Данная методика НЕ должна применяться для заполнения пустой обжарочной емкости.

1. Нажмите и удерживайте кнопку **F** (любая - полноразмерная обжарочная емкость) до появления на дисплее сообщения \*FILTER MENU\* (Меню очистки масла), сменяющегося на 1.EXPRESS FILTER (1.Быстрая очистка масла).
2. Нажмите кнопку **▶** 5 раз до появления на дисплее сообщения 6.FILL FROM BIB (Добавить из контейнера).
3. Нажмите кнопку, будут показываться сообщения √ FILL VAT (Долить масло в обжарочную емкость) √=PUMP (√=перекачка) X=DONE (X=выполнено).
4. Нажмите и удерживайте кнопку √, на дисплее появится сообщение FILLING (Добавление) и масло начнет перекачиваться из контейнера в обжарочную емкость.
5. После заполнения обжарочной емкости отпустите кнопку √, на дисплее появятся сообщения FILL VAT, √=PUMP (√=перекачка) X=DONE (X=выполнено). Нажмите кнопку X дважды для возврата к нормальному функционированию.

**3-8.  
ВЫБОР ПРОДУКТА  
С ОТЛИЧАЮЩЕЙСЯ  
УСТАВКОЙ  
ТЕМПЕРАТУРЫ**

Уставка температуры является некорректной для продукта, при выборе которого на дисплее показывается надпись XXX XXX. Выполните указанные ниже действия для изменения уставки температуры для требуемого продукта.

1. Нажмите кнопку продукта, например: **1** FRY (Жареная картошка).  

2. На дисплее будет показываться надпись XXX XXX.
3. Нажмите и удерживайте кнопку таймера **1** или **2** в течение 5 секунд до показа на дисплее сообщения FRY (Жареная картошка).  
  

4. Дождитесь повышения температуры до заданного значения перед опусканием продукта.

**3-9.  
ЗАМЕНА КОНТЕЙНЕРА В  
КОРОБКЕ**



Рис. 1.

1. На дисплее показывается сообщение JIB IS LOW (Низкий уровень масла в контейнере) с подачей звукового сигнала.
2. Откройте правую дверцу, выньте контейнер в коробке из устройства, снимите крышку, утилизируйте пустой контейнер и установите новый в коробку. Рис. 1.

**3-10.  
МАСЛЯНЫЙ БАК  
МОДЕЛИ EEG-241**



**Рис. 1.**



**Рис. 2.**



**Рис. 3.**



**Рис. 4.**

**Заполнение масляного бака**

1. На дисплее показывается сообщение JIB IS LOW (Низкий уровень масла в контейнере) с подачей звукового сигнала.
2. Откройте дверцу, вытяните бак вперед и снимите крышку. Рис. 1.
3. Разместите крышку бака на кронштейне дверцы. Рис. 2.
4. Залейте масло в бак до отметки (6,12 кг / 13 фунт.), установите крышку и втолкните бак на место. Рис. 3.

**Извлечение и очистка масляного бака**

1. Откройте дверцу и вытяните бак вперед.
2. Сдвиньте бак влево и поднимите из фритюрницы. Рис. 4.
3. Произведите очистку бака в кухонной раковине при помощи мыльного раствора.

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

Перед установкой бака на место, смажьте холодным маслом уплотнительные кольца (ниже) на патрубке фильтра. Проверьте уплотнительные кольца на наличие разрывов или насечек и замените при необходимости. Замену уплотнительного кольца производите при помощи малоразмерной плоской отвертки, поддев и стянув кольцо с патрубка. См. рис. ниже.



**3-11.  
СИСТЕМА ОЧИСТКИ  
МАСЛА SMARTFILTER  
EXPRESS™**



Рис. 1.



Рис. 2.

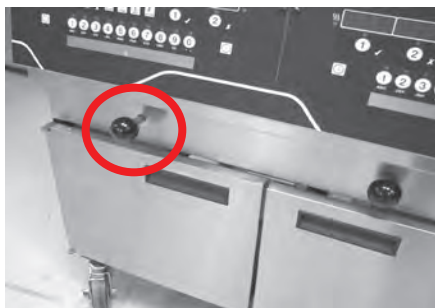


Рис. 3.

1. В нормальном режиме эксплуатации и после определенного количества циклов готовки на передней панели фритюрницы включается индикаторная лампа Filter Beacon® (рис. 1) с периодическим показом на дисплее сообщения FLTR NOW? (Произвести очистку масла?) YES NO (Да - нет).

При нажатии кнопки X для выбора ответа NO (Нет) фритюрница продолжит функционирование в нормальном режиме и система управления предложит очистку масла позже.

2. Проверка фильтровального поддона: При отсутствии на месте фильтровального дренажного поддона или крышки на дисплее появится сообщение CHK PAN (Проверьте поддон). Убедитесь в герметичности соединения фильтровального патрубка и установке фильтровального дренажного поддона максимально глубоко под фритюрницей, а также в наличии крышки на поддоне.
3. Нажмите кнопку √ для выбора ответа YES (Да) и на дисплее появится сообщение SKIM VAT (Спустить масло из обжарочной емкости), сменяющееся на CONFIRM (Подтвердить) и YES NO (Да - нет). Слейте масло, нажмите кнопку √ для выбора ответа YES (Да) и на дисплее появится сообщение OPEN DRAIN (Откройте дренажный клапан). Вытяните ручку дренажного клапана (рис. 2), на дисплее появится сообщение DRAINING (Слив) и масло сольется из обжарочной емкости.



**В целях предотвращения переполнения дренажного поддона сливайте только 1 поддон за раз. Дренажный поддон вмещает масло из 1 полноразмерной или 2 отдельных обжарочных емкостей. Переполнение дренажного поддона может стать причиной скользких полов и привести к травмам.**

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

Если очистка масла НЕ требуется, нажмите кнопку ① и на дисплее появится сообщение STOPPED (Остановлено), сменяющееся на CONTINUE FILTER (Продолжить очистку) и YES NO (Да - нет). Нажмите кнопку X и на дисплее появятся сообщения QUIT FILTER (Выход из очистки) и YES NO (Да-нет), нажмите кнопку √ и произойдет отмена выполнения процесса SmartFilter, синий индикатор выключится и система управления вернется к нормальному функционированию. Система управления предложит провести очистку масла через несколько циклов готовки.

При засорении дренажного клапана остатками пищи на дисплее появится сообщение VAT EMPTY (Опустошить емкость), сменяющееся на YES NO (Да - нет). Произведите очистку дренажного клапана при помощи щетки с прямой щетиной, нажмите кнопку √ и на дисплее появится сообщение DRAINING (Слив). Система управления запустит процесс очистки масла.

4. По завершении цикла слива масла на дисплее появится сообщение VAT EMPTY (Обжарочная емкость пуста), сменяющаяся на YES NO (Да - нет). Проведите визуальный осмотр обжарочной емкости для подтверждения слива масла и нажмите кнопку √ - появится сообщение WASHING (Промывка). По завершении процесса очистки масла на дисплее появится сообщение CLOSE DRAIN (Закройте дренажный клапан). Задвиньте ручку дренажного клапана для закрывания (рис. 3). На дисплее появится сообщение FILLING (Заполнение) и обжарочная емкость заполнится маслом.

**3-11.  
СИСТЕМА ОЧИСТКИ  
МАСЛА SMARTFILTER  
EXPRESS™  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

5. После заполнения обжарочной емкости на дисплее появится сообщение IS POT FILLED? (Емкость заполнена?) YES NO (Да - нет). Убедитесь в заполнении обжарочной емкости, нажмите кнопку √ для выбора ответа YES (Да) и система управления выключится.
6. Если масло не закачалось обратно до требуемого уровня в обжарочную емкость в ходе процесса SmartFilter Express™, то следует нажать кнопку X для выбора ответа NO (Нет) для включения насоса на следующие 30 секунд.
7. На дисплее появится сообщение IS POT FILLED? (Емкость заполнена?) YES NO (Да - нет). Убедитесь в заполнении обжарочной емкости, нажмите кнопку √ и система управления вернется в нормальный режим работы. Нажмите кнопку X для включения насоса на следующие 30 секунд. Допускается 3 попытки заполнения обжарочной емкости.

**Ошибка системы очистки**

8. После 3 неудачных попыток заполнения обжарочной емкости на дисплее появятся сообщения \*CHANGE\* \*FILTER\* \*PAD\* CLOGGED (Смените фильтр, прокладка засорена). Нажмите кнопку √ и система управления выключится. Произведите замену фильтрующей прокладки согласно указаниям раздела «Замена фильтрующей прокладки».
9. До замены фильтрующей прокладки на дисплее каждые 4 минуты будет показываться напоминание CHANGE FILTER PAD? (Заменить фильтрующую прокладку?).
10. Во время следующего процесса очистки SmartFilter Express™ с использованием новой фильтрующей прокладки - после 3 неудачных попыток заполнения обжарочной емкости маслом на дисплее появится сообщение FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLE-SHOOTING GUIDE (Требуется сервисное обслуживание фильтра - см. раздел «Поиск и устранения неисправностей»), сменяющееся с YES (Да). Нажмите кнопку √ и система управления выключится.

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

Для гарантирования заполнения обжарочной емкости ежедневно производите очистку фильтровального поддона и замену фильтрующей прокладки, а также проверяйте полноту контейнера в коробке и состояние уплотнительных колец. При круглосуточном режиме эксплуатации фритюрницы производите очистку фильтровального поддона и замену фильтрующей прокладки два раза в день.

**3-12.  
ЕЖЕДНЕВНАЯ  
ОЧИСТКА МАСЛА**



Рис. 1.



Рис. 2.

Данная методика очистки масла обеспечивает более тщательную очистку обжарочной емкости и должна выполняться ежедневно. Масло из обжарочной емкости может фильтроваться в периоды отсутствия заказов.



**В целях предотвращения ожогов горячим маслом в ходе выполнения методики очистки масла следует использовать одобренные средства индивидуальной защиты, включая фартук, щиток-маску для лица и перчатки.**

**Также в целях недопущения переполнения дренажного поддона необходимо производить слив только одной обжарочной емкости за раз. Дренажный поддон вмещает масло из 1 полноразмерной или 2 отдельных обжарочных емкостей. Переполнение дренажного поддона может стать причиной скользких полов и привести к травмам.**

1. Проверка фильтровального поддона: При первой ежедневной очистке масла следует устанавливать новую фильтрующую прокладку. Данная прокладка может использоваться весь оставшийся день, кроме обжарочных емкостей для рыбы. Обязательно заменяйте фильтрующую прокладку после очистки масла обжарочной емкости для рыбы.
2. Убедитесь в наличии крышки емкости, надежном креплении дренажной трубы фильтра и установке дренажного поддона с фиксацией в требуемом положении. Если дренажный поддон и крышка не зафиксированы на дисплее появится сообщение СНК PAN (Проверить поддон).
3. Нажмите и удерживайте кнопку **F** до появления на дисплее надписи 1.EXPRESS FILTER? (1.Произвести быструю очистку масла?)
4. Нажмите кнопку **▶** и на дисплее появится сообщение 2.DAILY FILTER? (Выполнить ежедневную очистку масла?).
5. Нажмите кнопку **√** для выбора ответа YES (Да) и на дисплее появится сообщение CONFIRM (Подтвердить), сменяющееся на YES NO (Да - нет).
6. Нажмите кнопку **√** для выбора ответа YES (Да) и на дисплее появится сообщение OPEN DRAIN (Откройте дренажный клапан). Вытяните ручку дренажного клапана (рис. 1), на дисплее появится сообщение DRAINING (Слив) и масло сольется из обжарочной емкости или нажмите кнопку **X** для возврата системы управления к нормальному функционированию.
7. После слива масла извлеките опору корзины из обжарочной емкости.  
Рис. 2.



**Используйте защитную спецодежду или перчатки при подъеме опоры корзины. Опора может быть горячей и стать причиной ожогов.**



**3-12.  
ЕЖЕДНЕВНАЯ  
ОЧИСТКА МАСЛА  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

8. Поскребите или почистите щеткой стенки и днища обжарочной емкости. Проявляйте осторожность во избежание повреждения датчиков.



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

*Во избежание повреждения компонентов запрещается производить очистку устройства при помощи струи воды под давлением.*

9. После очистки обжарочной емкости на дисплее появится сообщение SCRUB VAT COMPLETE? (Чистка обжарочной емкости завершена?) YES NO (Да - нет). Слейте масло, нажмите кнопку √ для выбора ответа YES (Да) и на дисплее появятся сообщения WASH VAT (Мыть обжарочную емкость) и YES NO (Да - нет).
10. Нажмите кнопку √ и на дисплее появится сообщение WASHING (Мойка выполняется) с циркуляцией масла через обжарочную емкость в течение нескольких минут. По завершении цикла мойки на дисплее появится сообщение WASH AGAIN? (Мыть снова?) YES NO (Да - нет).

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

Цикл мойки первого фильтра новой фильтрующей прокладки длится дополнительные 45 секунд с целью «размятия» прокладки.

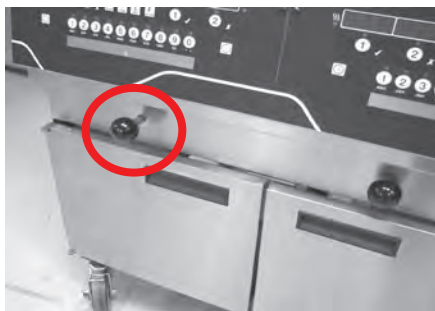


Рис. 3.



Рис. 4.

11. Нажмите кнопку √ для выбора ответа YES (Да) при необходимости запуска еще одного цикла мойки, иначе нажмите кнопку X для выбора ответа NO (Нет) и появления на дисплее сообщения CLOSE DRAIN (Закройте дренажный клапан). Задвиньте ручку дренажного клапана для закрывания (рис. 3), на дисплее появится сообщение RINSING (Полоскание) и обжарочная емкость заполнится маслом.
12. После заполнения обжарочной емкости на дисплее появится сообщение OPEN DRAIN (Откройте дренажный клапан). Вытяните ручку дренажного клапана (рис. 4) и на дисплее появится сообщение RINSING (Полоскание). По завершении цикла полоскания на дисплее появится сообщение RINSE AGAIN? (Полоскать снова?). YES NO (Да - нет).
13. Нажмите кнопку √ для выбора ответа YES (Да) при необходимости запуска еще одного цикла полоскания, иначе нажмите кнопку X для выбора ответа NO (Нет). На дисплее будут показываться надпись POLISH (Тонкая очистка) и вариант ответа YES (Да).
14. Нажмите кнопку √ для выбора ответа YES (Да) и запуска тонкой очистки масла через фильтровальную систему. На дисплее будут показываться надпись 5:00 X=STOP (СТОП). При необходимости, нажмите кнопку X для прекращения тонкой очистки до завершения 5-минутного цикла.
15. По окончании цикла на дисплее появится сообщение FILL VAT? (Заполнить емкость?). YES (Да). Нажмите кнопку √ и на дисплее появится сообщение CLOSE DRAIN (Закройте дренажный клапан). Вытяните ручку дренажного клапана (рис. 3), на дисплее появится сообщение FILLING (Заполнение) и обжарочная емкость заполнится маслом.

**3-12.  
ЕЖЕДНЕВНАЯ  
ОЧИСТКА МАСЛА  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

16. По завершении процесса на дисплее появится сообщение IS POT FILLED? (Емкость заполнена?). YES NO (Да - нет). Нажмите кнопку √ для выбора ответа YES (Да) и возврата фритюрницы к нормальному функционированию.
17. После нажатия кнопки X на дисплее появится сообщение FILLING (Заполнение). Допускается 4 попытки заполнения обжарочной емкости до появления на дисплее сообщения ADD QUIT (Выход из функции добавления). Нажмите и удерживайте кнопку √ и масло начнет перекачиваться насосом из контейнера в обжарочную емкость. После заполнения обжарочной емкости, нажмите кнопку X и на дисплее появится сообщение IS POT FILLED? (Емкость заполнена?). YES NO (Да - нет). Нажмите кнопку √ для выбора ответа YES (Да) и возврата фритюрницы к нормальному функционированию.

**3-13.  
УТИЛИЗАЦИЯ МАСЛА  
ИЗ ОБЖАРОЧНОЙ  
ЕМКОСТИ ПРИ ПОМОЩИ  
СПЕЦИАЛЬНОЙ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ  
ТЕЛЕЖКИ**



**ПОСЛЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТЕМПЕРАТУРА ВОСПЛАМЕНЕНИЯ МАСЛА СНИЖАЕТСЯ. ПРОИЗВОДИТЕ УТИЛИЗАЦИЮ МАСЛА ПРИ НАЛИЧИИ ПРИЗНАКОВ ДЫМЛЕНИЯ ИЛИ ПЕНООБРАЗОВАНИЯ. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ, МОГУТ ИМЕТЬ МЕСТО СЕРЬЕЗНЫЕ ОЖОГИ, ТРАВМЫ ПЕРСОНАЛА, ПОЖАР И (ИЛИ) УЩЕРБ ИМУЩЕСТВУ.**



Рис. 1.



Рис. 2.



Рис. 3.

1. Откройте дверцу, поднимите фиксатор и вытяните дренажный поддон за ручку. Рис. 1 и 2.
2. Нажмите и удерживайте кнопку **F** (любую) до появления на дисплее надписи \*FILTER MENU\* (Меню очистки масла) вместе с 1.EXPRESS FILTER? (1.Произвести быструю очистку масла?).
3. Нажмите и отпустите кнопку ► два раза до появления на дисплее сообщения 3.DISPOSE (3.Утилизировать). Нажмите кнопку √ и на дисплее появится сообщение DISPOSE? (Утилизировать?). YES NO (Да - нет).
4. Нажмите кнопку √ и на дисплее появится сообщение IS DISPOSAL UNIT IN PLACE (Установлено ли устройство утилизации?) с вариантами ответов YES NO (Да - нет).
5. Вкатите тележку для утилизации масла на требуемое место (рис. 3), нажмите кнопку √ и на дисплее появится сообщение OPEN DRAIN (Откройте дренажный клапан). Вытяните ручку дренажного клапана и на дисплее появится сообщение DRAINING (Слив). В данный момент, масло сливается из обжарочной емкости в тележку.
6. По завершении слива масла на дисплее появится сообщение VAT EMPTY (Обжарочная емкость пуста), сменяющаяся на YES NO (Да - нет). Проведите визуальный осмотр обжарочной емкости для подтверждения слива масла и нажмите кнопку √.
7. На дисплее появятся сообщения CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (Удалить старое масло из маслопроводов) и √=PUMP (√=перекачка) X=DONE (X=выполнено). Нажмите и удерживайте кнопку √ в течение 5 секунд для удаления старого масла из маслопроводов. По завершении очистки нажмите кнопку X.

**3-13.  
УТИЛИЗАЦИЯ МАСЛА  
ИЗ ОБЖАРОЧНОЙ  
ЕМКОСТИ ПРИ ПОМОЩИ  
СПЕЦИАЛЬНОЙ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ  
ТЕЛЕЖКИ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

8. На дисплее появится сообщение CLN VAT COMPLETE (Очистка обжарочной емкости завершена), сменяющаяся на YES NO (Да - нет). По завершении очистки обжарочной емкости нажмите кнопку  $\checkmark$  и на дисплее появится сообщение CLOSE DRAIN (Закройте дренажный клапан). Задвиньте ручку дренажного клапана.
  9. На дисплее появится сообщение MANUAL FILL VAT (Ручное заполнение обжарочной емкости), сменяющееся на IS POT FILLED? (Емкость заполнена?) и YES NO (Да - нет). Заполните обжарочную емкость маслом до нижней отметки в задней части отсека. См. указания по заполнению или добавлению масла в разделе 3-3.
- Нажмите кнопку  $\checkmark$  для возврата фритюрницы к нормальному функционированию.
10. Уберите тележку из-под фритюрницы и установите фильтровальный поддон.

**3-14.  
УТИЛИЗАЦИЯ МАСЛА  
ИЗ ОБЖАРОЧНОЙ  
ЕМКОСТИ ПРИ ПОМОЩИ  
СПЕЦИАЛЬНОЙ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ  
СИСТЕМЫ**



Рис. 1.



Рис. 2.

1. Соедините быстроразъемную муфту с внутренней резьбой на шланге с задней стороны фритюрницы к соответствующей стенной быстроразъемной муфте с наружной резьбой. Соединенный шланг остается зафиксированным до перемещения фритюрницы. Рис. 1 и 2.

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

Параметр BULK OIL DISPOSE? (Произвести утилизацию масла наливной системы) в режимах специального программирования или настройки должен быть установлен к ответу YES (Да) для обеспечения возможности функционирования системы наливного масла. Также, можно добавить шаг ввода пароля (1, 2, 3) в режиме специального программирования (SP-27).

2. Нажмите и удерживайте кнопку **F** (слева или справа для отдельной обжарочной емкости) до появления на дисплее сообщений \*FILTER MENU\* (Меню очистки масла) и 1.EXPRESS FILTER? (1.Произвести быструю очистку масла?).
3. Нажмите и отпустите кнопку  $\blacktriangleright$  два раза до появления на дисплее сообщения 3.DISPOSE (3.Утилизировать). Нажмите кнопку  $\checkmark$  и на дисплее появится сообщение DISPOSE? (Утилизировать?). Выберите ответ YES NO (Да-нет) или введите пароль 1, 2, 3 при установке SP-27 к варианту YES (Да).
4. Нажмите кнопку  $\checkmark$  и на дисплее появится сообщение DRAIN VAT? (Слить масло из обжарочной емкости?), сменяющаяся на YES NO (Да - нет). Нажмите кнопку  $\checkmark$  при наличии масла в дренажном поддоне. Перейдите к шагу 9.
5. Нажмите кнопку  $\checkmark$  и на дисплее появится сообщение OPEN DRAIN (Откройте дренажный клапан). Вытяните ручку дренажного клапана и на дисплее появится сообщение DRAINING (Слив). В данный момент, масло сливается из обжарочной емкости в дренажный поддон.
6. По завершении слива масла на дисплее появится сообщение VAT EMPTY (Обжарочная емкость пуста), сменяющаяся на YES NO (Да - нет). Проведите визуальный осмотр обжарочной емкости для подтверждения слива масла и нажмите кнопку  $\checkmark$ .
7. На дисплее появятся сообщения CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (Удалить старое масло из маслопроводов) и  $\checkmark$ =PUMP ( $\checkmark$ =перекачка), X=DONE (X=выполнено). Нажмите и удерживайте кнопку  $\checkmark$  в течение 5 секунд для удаления старого масла из маслопроводов. По завершении очистки нажмите кнопку X.

**3-14.  
УТИЛИЗАЦИЯ МАСЛА  
ИЗ ОБЖАРОЧНОЙ  
ЕМКОСТИ ПРИ ПОМОЩИ  
СПЕЦИАЛЬНОЙ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ  
СИСТЕМЫ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

8. На дисплее появится сообщение CLN VAT COMPLETE (Очистка обжарочной емкости завершена), сменяющаяся на YES NO (Да - нет). По завершении очистки нажмите кнопку √.
9. На дисплее появятся сообщения DISPOSE? (Утилизировать?), и, впоследствии, √=PUMP (√=перекачка), X=DONE (X=выполнено). Нажмите кнопку √.
10. На дисплее будут показываться надписи DISPOSING... (Производится утилизация...) и X=STOP (X=остановить), а масло начинает перекачиваться из дренажного поддона в контейнер наливного масла. По завершении перекачки масла из дренажного поддона нажмите кнопку X (STOP/Остановить).
11. На дисплее появятся сообщения DISPOSE? (Утилизировать?), и, впоследствии, √=PUMP (√=перекачка), X=DONE (X=выполнено). Нажмите кнопку X и на дисплее появится сообщение CLOSE DRAIN (Закройте дренажный клапан). Закройте дренажный клапан.
12. На дисплее появится сообщение MANUAL FILL VAT (Ручное заполнение обжарочной емкости) или FILL VAT FROM BULK if equipped (Заполнить из контейнера наливного масла), сменяющееся на IS POT FILLED? (Емкость заполнена?) и YES NO (Да - нет). Заполните обжарочную емкость маслом до нижней отметки в задней части отсека. См. указания по заполнению или добавлению масла в разделе 3-3.
13. Нажмите кнопку √ для возврата фритюрницы к нормальному функционированию.

**3-15.  
УТИЛИЗАЦИЯ МАСЛА  
ПРИ ПОМОЩИ  
СПЕЦИАЛЬНОЙ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ  
ТЕЛЕЖКИ ODS-400**



Рис. 1.



Рис. 2.



**ПОСЛЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТЕМПЕРАТУРА ВОСПЛАМЕНЕНИЯ МАСЛА СНИЖАЕТСЯ. ПРОИЗВОДИТЕ УТИЛИЗАЦИЮ МАСЛА ПРИ НАЛИЧИИ ПРИЗНАКОВ ДЫМЛЕНИЯ ИЛИ ПЕНООБРАЗОВАНИЯ. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ, МОГУТ ИМЕТЬ МЕСТО СЕРЬЕЗНЫЕ ОЖОГИ, ТРАВМЫ ПЕРСОНАЛА, ПОЖАР И (ИЛИ) УЩЕРБ ИМУЩЕСТВУ.**

1. Откройте дверцу, поднимите фиксатор и вытяните дренажный поддон за ручку. Рис. 1 и 2.
2. Откройте фиксатор и откиньте крышку тележки утилизации масла. Рис. 3. Убедитесь в установке устройства сбора крошек.



Рис. 3.

**3-15.  
УТИЛИЗАЦИЯ МАСЛА  
ПРИ ПОМОЩИ  
СПЕЦИАЛЬНОЙ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ  
ТЕЛЕЖКИ ODS-400  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**



Рис. 4.

3. Вкатите тележку под фритюрницу до упора. Убедитесь в совпадении сливной линии с проемом тележки. Рис. 4.



**ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ, ОЖОГОВ, РАЗЛИВОВ МАСЛА И КОРРОЗИИ УСТРОЙСТВ СОБЛЮДАЙТЕ ПРИВЕДЕННЫЕ НИЖЕ ПРАВИЛА.**

- НЕ ПЕРЕПОЛНЯЙТЕ ЕМКОСТИ. ТЕЛЕЖКА ВМЕЩАЕТ МАСЛО ТОЛЬКО ИЗ 1 ПОЛНОРАЗМЕРНОЙ ИЛИ 2 РАЗДЕЛЬНЫХ ОБЖАРОЧНЫХ ЕМКОСТЕЙ.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ НАЛИВАТЬ ВОДУ И (ИЛИ) ОЧИСТИТЕЛЬ В ТЕЛЕЖКУ - ТОЛЬКО МАСЛО.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОИЗВОДИТЬ ТРАНСПОРТИРОВКУ МАСЛА БЕЗ КРЫШКИ НА ЕМКОСТИ.

4. Нажмите и удерживайте кнопку **F** (любую) до появления на дисплее надписи \*FILTER MENU\* (Меню очистки масла) вместе с 1.EXPRESS FILTER? (1.Произвести быструю очистку масла?).
5. Нажмите и отпустите кнопку **▶** два раза до появления на дисплее сообщения 3.DISPOSE (3.Утилизировать). Нажмите кнопку **✓** и на дисплее появится сообщение DISPOSE? (Утилизировать?). YES NO (Да - нет). Система управления может запросить проверку наличия масла в дренажном поддоне сообщением CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (Предупреждение: убедитесь в отсутствии масла в поддоне), сменяющимся на YES NO (Да - нет). Убедитесь в отсутствии масла перед продолжением работ.
6. Нажмите кнопку **✓** и на дисплее появится сообщение IS DISPOSAL UNIT IN PLACE (Установлено ли устройство утилизации?) с вариантами ответов YES NO (Да - нет).
7. Вкатите тележку для утилизации масла на требуемое место (рис. 3), нажмите кнопку **✓** и на дисплее появится сообщение OPEN DRAIN (Откройте дренажный клапан). Вытяните ручку дренажного клапана и на дисплее появится сообщение DRAINING (Слив). В данный момент, масло сливается из обжарочной емкости в тележку.
8. По завершении слива масла на дисплее появится сообщение VAT EMPTY (Обжарочная емкость пуста), сменяющаяся на YES NO (Да - нет). Проведите визуальный осмотр обжарочной емкости для подтверждения слива масла и нажмите кнопку **✓**.
9. На дисплее появятся сообщения CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (Удалить старое масло из маслопроводов) и **✓** =PUMP (✓=перекачка) X=DONE (X=выполнено). Нажмите и удерживайте кнопку **✓** в течение нескольких секунд для удаления старого масла из маслопроводов. По завершении очистки нажмите кнопку X.
10. На дисплее появится сообщение CLN VAT COMPLETE (Очистка обжарочной емкости завершена), сменяющаяся на YES NO (Да - нет). По завершении очистки обжарочной емкости нажмите кнопку **✓** и на дисплее появится сообщение CLOSE DRAIN (Закройте дренажный клапан). Задвиньте ручку дренажного клапана.

**3-15.  
УТИЛИЗАЦИЯ МАСЛА  
ПРИ ПОМОЩИ  
СПЕЦИАЛЬНОЙ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ  
ТЕЛЕЖКИ ODS-400  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**



Рис. 5.



Рис. 6.

11. На дисплее появится сообщение MANUAL FILL VAT (Ручное заполнение обжарочной емкости), сменяющееся на IS POT FILLED? (Емкость заполнена?) и YES NO (Да - нет). Заполните обжарочную емкость маслом до нижней отметки в задней части отсека и нажмите кнопку ✓.
12. Уберите тележку из-под фритюрницы и установите фильтровальный поддон.
13. Закройте и зафиксируйте крышку, откатите тележку к утилизационной емкости.
14. Извлеките шланг из держателя, потянув за деревянную ручку. Рис. 5.
15. Убедитесь в направлении наконечника шланга в утилизационную емкость и быстро поверните ручку насоса с целью заполнения насоса для обеспечения возможности прохождения потока масла через насос.



**Проявляйте осторожность для предотвращения ожогов из-за разбрызгивания горячего шортенинга.**

16. После опустошения тележки верните шланг в держатель. Рис. 6.

**3-16.  
УТИЛИЗАЦИЯ  
МАСЛА ПРИ  
ПОМОЩИ  
СПЕЦИАЛЬНОЙ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ  
ТЕЛЕЖКИ ODS-450**



Рис. 1.



Рис. 2.



Рис. 3.



Рис. 4.



**ПОСЛЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТЕМПЕРАТУРА ВОСПЛАМЕНЕНИЯ МАСЛА СНИЖАЕТСЯ. ПРОИЗВОДИТЕ УТИЛИЗАЦИЮ МАСЛА ПРИ НАЛИЧИИ ПРИЗНАКОВ ДЫМЛЕНИЯ ИЛИ ПЕНООБРАЗОВАНИЯ. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ, МОГУТ ИМЕТЬ МЕСТО СЕРЬЕЗНЫЕ ОЖОГИ, ТРАВМЫ ПЕРСОНАЛА, ПОЖАР И (ИЛИ) УЩЕРБ ИМУЩЕСТВУ.**

1. Откройте дверцу, поднимите фиксатор и вытяните дренажный поддон за ручку. Рис. 1 и 2.
2. Откройте фиксатор и откиньте крышку тележки утилизации масла. Рис. 3. Убедитесь в установке устройства сбора крошек.
3. Вкатите тележку под фритюрницу до упора. Убедитесь в совпадении сливной линии с проемом тележки. Рис. 4.



**ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ, ОЖОГОВ, РАЗЛИВОВ МАСЛА И КОРРОЗИИ УСТРОЙСТВ СОБЛЮДАЙТЕ ПРИВЕДЕННЫЕ НИЖЕ ПРАВИЛА.**

- НЕ ПЕРЕПОЛНЯЙТЕ. ТЕЛЕЖКА ВМЕЩАЕТ МАСЛО ТОЛЬКО ИЗ ОДНОЙ ЦЕЛЬНОЙ ИЛИ ДВУХ РАЗДЕЛЬНЫХ ОБЖАРОЧНЫХ ЕМКОСТЕЙ
  - ЗАПРЕЩАЕТСЯ НАЛИВАТЬ ВОДУ И (ИЛИ) ОЧИСТИТЕЛЬ В ТЕЛЕЖКУ - ТОЛЬКО МАСЛО.
  - ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОИЗВОДИТЬ ТРАНСПОРТИРОВКУ МАСЛА БЕЗ КРЫШКИ НА ЕМКОСТИ.
4. Нажмите и удерживайте кнопку **F** (любую) до появления на дисплее надписи \*FILTER MENU\* (Меню очистки масла) вместе с 1.EXPRESS FILTER? (1.Произвести быструю очистку масла?).
  5. Нажмите и отпустите кнопку ► два раза до появления на дисплее сообщения 3.DISPOSE (3.Утилизировать). Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение DISPOSE? (Утилизировать?). YES NO (Да - нет). Система управления может запросить проверку наличия масла в дренажном поддоне сообщением CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (Предупреждение: убедитесь в отсутствии масла в поддоне), сменяющимся на YES NO (Да - нет). Убедитесь в отсутствии масла перед продолжением работ.



**В целях снижения опасности возникновения пожара или электропоражения, запрещается производить слив более одной полноразмерной или двух отдельных обжарочных емкостей за раз.**

**3-16.  
УТИЛИЗАЦИЯ МАСЛА ПРИ  
ПОМОЩИ СПЕЦИАЛЬНОЙ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ  
ТЕЛЕЖКИ -DS-450  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**



Рис. 5.



Рис. 6.

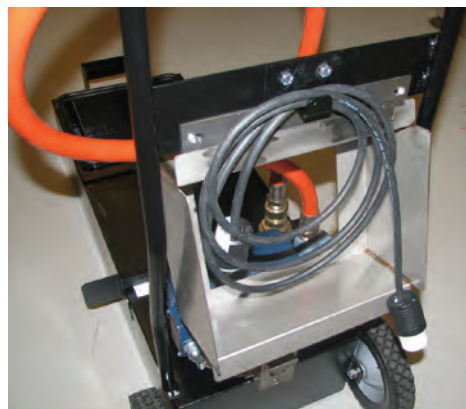


Рис. 7.



Рис. 8.

6. Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение IS DISPOSAL UNIT IN PLACE (Установлено ли устройство утилизации?) с вариантами ответов YES NO (Да - нет).
7. Вкатите тележку для утилизации масла на требуемое место (рис. 3), нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение OPEN DRAIN (Откройте дренажный клапан). Вытяните ручку дренажного клапана и на дисплее появится сообщение DRAINING (Слив). В данный момент, масло сливается из обжарочной емкости в тележку.
8. По завершении слива масла на дисплее появится сообщение VAT EMPTY (Обжарочная емкость пуста), сменяющаяся на YES NO (Да - нет). Проведите визуальный осмотр обжарочной емкости для подтверждения слива масла и нажмите кнопку ✓.
9. На дисплее появятся сообщения CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (Удалить старое масло из маслопроводов) и ✓ =PUMP (✓=перекачка) X=DONE (X=выполнено). Нажмите и удерживайте кнопку ✓ в течение нескольких секунд для удаления старого масла из маслопроводов. По завершении очистки нажмите кнопку X.
10. На дисплее появится сообщение CLN VAT COMPLETE (Очистка обжарочной емкости завершена), сменяющаяся на YES NO (Да - нет). По завершении очистки обжарочной емкости нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение CLOSE DRAIN (Закройте дренажный клапан). Задвиньте ручку дренажного клапана.
11. На дисплее появится сообщение MANUAL FILL VAT (Ручное заполнение обжарочной емкости), сменяющееся на IS POT FILLED? (Емкость заполнена?) и YES NO (Да - нет). Заполните обжарочную емкость маслом до нижней отметки в задней части отсека и нажмите кнопку ✓.
12. Уберите тележку из-под фритюрницы и установите фильтровальный поддон.
13. Закройте и зафиксируйте крышку, откатайте тележку к утилизационной емкости.
14. Надавите на верх тормоза для ограничения перемещения устройства. Рис. 5.
15. Отсоедините фитинг от верха тележки ODS и подсоедините к утилизационной емкости. Рис. 6.
16. Вставьте кабель электропитания, расположенный с задней стороны рукоятки тележки, в разъем короткого кабеля соединительной коробки. Рис. 7 и 8.

17. Установите выключатель электропитания во включенное положение (ON). Рис. 8.



**3-16.  
УТИЛИЗАЦИЯ МАСЛА ПРИ  
ПОМОЩИ СПЕЦИАЛЬНОЙ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ  
ТЕЛЕЖКИ -DS-450  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

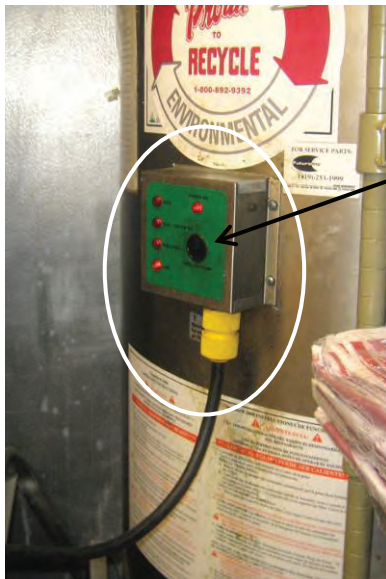


Рис. 9.

18. Вставьте кабель электропитания тележки в разъем под блоком управления утилизационной емкости, нажмите и удерживайте выключатель на пульте управления емкости для перекачки масла из тележки в емкость. Рис. 9.

19. После опустошения тележки, отпустите выключатель, выньте кабель электропитания из розетки и скрутите на крючке рукоятки тележки.



Рис. 10.

20. Надев защитные перчатки или спецодежду отсоедините фитинг от утилизационной емкости и подсоедините обратно к тележке. Рис. 10.



**Отсоединяемый фитинг может быть горячим! Используйте защитную спецодежду или перчатки при отсоединении фитинга во избежание серьезных ожогов.**

**3-17.  
ЗАМЕНА  
ФИЛЬТРУЮЩЕЙ  
ПРОКЛАДКИ**



Рис. 1



Рис. 2

В целях гарантирования хорошей производительности перекачки масла необходимо заменять фильтрующую прокладку (или бумажный фильтр) минимум один раз в день. Однако, при круглосуточном режиме эксплуатации фритюрницы производите замену фильтрующей прокладки два раза в день.

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

При необходимости замены фильтрующей прокладки на дисплее будет показываться напоминание CHANGE FILTER PAD? (Заменить фильтрующую прокладку?). Нажатие кнопки ✓ производит удаление сообщения на следующие 4 минуты.

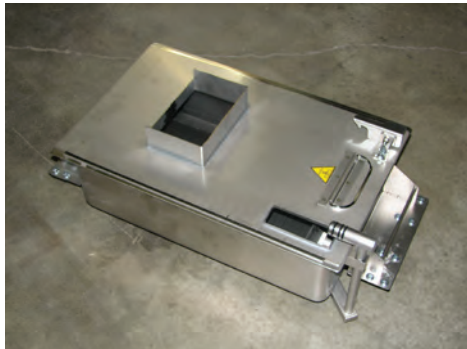
1. Убедитесь в нахождении выключателя электропитания во включенном положении (ON).
2. Откройте дверцу, поднимите фиксатор и вытяните дренажный поддон за ручку. Рис. 1 и 2.



Дренажный поддон может быть горячим! Используйте защитную спецодежду или перчатки во избежание серьезных ожогов.

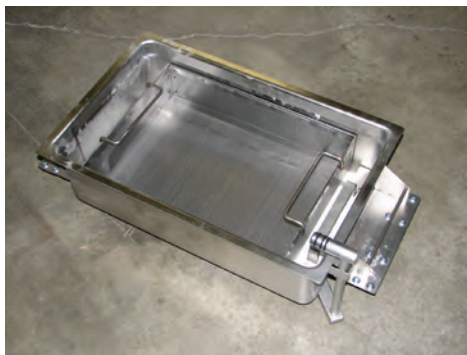
Проявляйте осторожность для предотвращения ожогов при перемещении полного фильтровального поддона из-за разбрызгивания горячего масла.

**3-17.  
ЗАМЕНА  
ФИЛЬТРУЮЩЕЙ  
ПРОКЛАДКИ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**



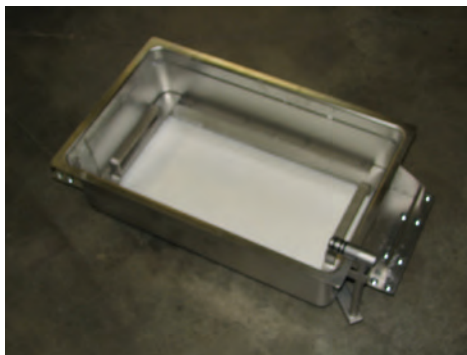
**Рис. 3**

3. Снимите крышку дренажного поддона. Рис. 3.



**Рис. 4**

4. Снимите устройство сбора крошек с дренажного поддона. Сотрите масло и крошки в корзине для крошек. Промойте корзину для крошек при помощи мыльного раствора и тщательно прополоскайте горячей водой. Рис. 4.



**Рис. 5**

5. Снимите стопорное кольцо фильтрующей прокладки и тщательно промойте мыльным раствором. Прополоскайте горячей водой. Рис. 5.



**Рис. 6**

6. Вытяните фильтрующую прокладку из поддона и утилизируйте. Рис. 6.

**3-17.  
ЗАМЕНА  
ФИЛЬТРУЮЩЕЙ  
ПРОКЛАДКИ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

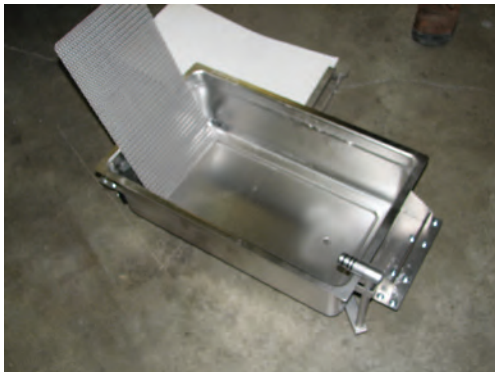


Рис. 7

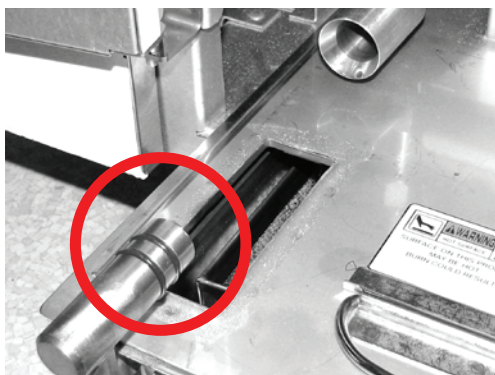


Рис. 8

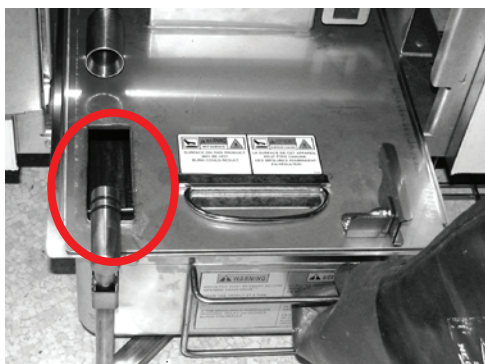


Рис. 9

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

Рис. 7.

8. Сотрите масло и крошки с дренажного поддона. Произведите очистку дренажного поддона при помощи мыльного раствора и тщательно прополоскайте горячей водой.

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

Убедитесь в полном осушении дренажного поддона, нижнего сетчатого фильтра, фильтрующей прокладки, стопорного кольца и устройства сбора крошек перед установкой фильтрующей прокладки в дренажный поддон в связи с опасностью растворения прокладки водой.

9. Соберите компоненты в обратном порядке, разместив сначала нижний сетчатый фильтр в фильтровальный поддон и, впоследствии, фильтрующую прокладку, стопорное кольцо и устройство сбора крошек.

10. Втолкните фильтровальный поддон под фритюрницу, убедившись в надлежащем соединении трубки фильтра в поддоне с фитингом под фритюрницей. Рис. 8.

11. Убедитесь в надлежащем зацеплении фиксатора дренажного поддона и готовности фритюрницы к нормальному функционированию. Рис. 9.

**3-18.  
ДЕМОНТАЖ И  
ОЧИСТКА СТОЙКИ  
ДЛЯ КОРЗИН**



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



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

1. Возьмите корзину двумя руками, поднимите и снимите со шпилек.
2. Произведите очистку стойки в кухонной раковине при помощи мыльного раствора. Тщательно высушите.
3. Произведите очистку участка за стойкой и установите стойку.

**3-19.  
РЕЖИМ ОЧИСТКИ**



Фильтровальный дренажный поддон с установленной крышкой должен располагаться максимально глубоко под фритюрницей.

Перед открыванием дренажного клапана убедитесь в фиксации фильтровального дренажного поддона в требуемом положении и совпадении проема в крышке со сливной линией. Невыполнение данного указания является причиной разбрызгивания шортенинга и может привести к травмам персонала.

Не рекомендуется перемещение фритюрницы или фильтровального дренажного поддона, заполненных горячим шортенингом. Горячий шортенинг может разбрызгаться и стать причиной серьезных ожогов.

В связи с высокой едкостью чистящего средства, при очистке обжарочной емкости обязательно надевайте стойкие к химреагентам защитные очки или лицевую маску и резиновые перчатки. Избегайте контакта раствора с глазами или кожным покровом. Попадание брызг химического вещества на незащищенные участки тела может стать причиной серьезных ожогов. Внимательно ознакомьтесь с указаниями изготовителя по использованию чистящего средства. В случае попадания чистящего средства в глаза тщательно промойте глаза холодной водой и немедленно обратитесь за медицинской помощью.

Также в целях недопущения переполнения дренажного поддона необходимо производить слив только одной обжарочной емкости за раз. Дренажный поддон вмещает масло из 1 полноразмерной или 2 отдельных обжарочных емкостей. Переполнение дренажного поддона может стать причиной скользких полов и привести к травмам.

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

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

Запрещается готовить продукты в соседних обжарочных емкостях при выполнении действий режима очистки для предотвращения загрязнения масла и (или) продукта.



**3-19.  
РЕЖИМ ОЧИСТКИ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

2. Нажмите и удерживайте кнопку **F** до появления на дисплее надписи 1.EXPRESS FILTER? (Произвести быструю очистку масла?)
3. Нажмите и отпустите кнопку **▶** несколько раз до появления на дисплее сообщения CLEAN-OUT (Очистка).
4. Нажмите кнопку **√** и на дисплее появятся сообщения OIL RMVD (Масло удалено) и YES NO (Да - нет).
5. В случае ранее выполненного удаления масла, нажмите кнопку **√** и система управления перейдет к шагу Solution Added? (Раствор добавлен?).

При наличии масла в обжарочной емкости, нажмите кнопку **√** и на дисплее появится сообщение DISPOSE? (Утилизировать?). YES NO (Да - нет). Нажмите кнопку **√** для утилизации масла или кнопку **X** для выхода из режима очистки.

На дисплее появится сообщение IS DISPOSAL UNIT IN PLACE (Установлено ли устройство утилизации?) с вариантами ответов YES NO (Да - нет). После нажатия кнопки **X** на дисплее появится сообщение INSERT DIS POSAL UNIT (Установите устройство утилизации). После установки устройства утилизации нажмите кнопку **√** для выбора ответа YES (Да) и на дисплее появится сообщение OPEN DRAIN (Откройте дренажный клапан). Откройте дренажный клапан, на дисплее появится сообщение DRAINING (Слив) и масло сольется из обжарочной емкости. По завершении слива масла на дисплее появится сообщение VAT EMPTY (Обжарочная емкость пуста), сменяющаяся на YES NO (Да - нет). Нажмите кнопку **√** по завершении процесса и на дисплее появится сообщение CLOSE DRAIN (Закройте дренажный клапан) - закройте дренажный клапан.

Указания относятся только к системе наливного масла! На дисплее будут показываться надпись CHK PAN (Проверить поддон) в случае отсутствия фильтровального дренажного поддона. После установки поддона на месте, на дисплее появится сообщение OPEN DRAIN (Откройте дренажный клапан). Вытяните ручку дренажного клапана и на дисплее появится сообщение DRAINING (Слив) и масло сольется из обжарочной емкости. На дисплее появятся надписи **√=PUMP** (**√**=перекачка) и **X=DONE** (**X**=выполнено). Нажмите кнопку **√**, на дисплее появится сообщение DISPOSING (Утилизация выполняется) и масло будет перекачиваться из дренажного поддона. После опустошения поддона нажмите кнопку **X** дважды и закройте дренажный клапан.

6. На дисплее будет показываться надпись SOLUTION ADDED? (Чистящее средство добавлено?) YES NO (Да - нет). Заполните обжарочную емкость горячей водой до уровня 25 мм (1 дюйм) выше верхней отметки, добавьте 0,12 л (4 унции) чистящего средства для открытых фритюрниц и тщательно перемешайте. Нажмите кнопку **√** и на дисплее появятся сообщения START CLEAN (Начать очистку) и YES NO (Да - нет).
7. Нажмите кнопку **√**, на дисплее появится сообщение CLEANING (Производится очистка) и запустится обратный отсчет таймера. Во время данного цикла температура нагрева установится к 91°C (195°F) на один час.

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

Для преждевременного прекращения цикла очистки, нажмите кнопку **√** и на дисплее появятся сообщения QUIT CLEANING (Выйти из режима очистки?) и YES NO (Да - нет). Нажмите кнопку **√** для отмены оставшегося периода очистки и запуска полоскания.

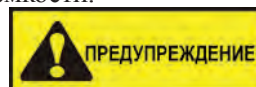
**3-19.  
РЕЖИМ ОЧИСТКИ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

8. При помощи щетки для открытых фритюрниц (категорически запрещается использовать стальную мочалку), поскребите внутреннюю поверхность обжарочной емкости. По завершении одного часа на дисплее появится сообщение CLN DONE (Очистка выполнена) и будет подан звуковой сигнал. Нажмите кнопку √ и на дисплее появится сообщение REMOVE SOLUTION FROM VAT (Слейте чистящее средство из обжарочной емкости).
9. Извлеките внутренние фильтрующие компоненты из фильтровального дренажного поддона и переложите в мойку для очистки. Вставьте обратно пустой фильтровальный дренажный поддон и крышку во фритюрницу, убедившись в надежной установке и полном зацеплении фиксатора.
10. Вытяните ручку дренажного клапана и слейте содержимое обжарочной емкости в фильтровальный дренажный поддон. Извлеките дренажный поддон из устройства и утилизируйте чистящее средство.



**Используйте защитные перчатки и спецодежду во избежание серьезных ожогов при переливании горячего чистящего средства. Проявляйте осторожность для предотвращения случаев разбрызгивания раствора!**

11. Вставьте пустой фильтровальный дренажный поддон во фритюрницу и нажмите кнопку √. На дисплее появится сообщение VAT EMPTY (Обжарочная емкость пуста), сменяющаяся на YES NO (Да - нет).
12. После опустошения обжарочной емкости нажмите кнопку √ и на дисплее появится сообщение SCRUB VAT COMPLETE (Чистка обжарочной емкости завершена), сменяющееся на YES NO (Да - нет). При необходимости, используйте щетку и моечную губку для очистки обжарочной емкости.



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

*Запрещается производить очистку при помощи струи воды под давлением во избежание повреждения компонентов устройства.*

13. По завершении очистки обжарочной емкости нажмите кнопку √ и на дисплее появится сообщение RINSE VAT (Полоскать обжарочную емкость) При закрытом дренажном клапане на дисплее появится сообщение OPEN DRAIN (Откройте дренажный клапан) - откройте дренажный клапан.
14. Налейте чистую воду и приблизительно 0,24 л (8 унц.) дистиллированного уксусного раствора в обжарочную емкость для полоскания отсека и дождитесь стекания воды в дренажный поддон. Прополоскайте отсек минимум 3 раза, однако избегайте переполнения дренажного поддона. На дисплее появится сообщение RINSE COMPLETE (Полоскание обжарочной емкости завершено), сменяющееся на YES NO (Да - нет).

**3-19.  
РЕЖИМ ОЧИСТКИ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

15. После полного прополаскивания обжарочной емкости, нажмите кнопку  $\checkmark$  и на дисплее появятся сообщения CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES (Удалить чистящее средство из маслопроводов) и  $\checkmark$ =PUMP ( $\checkmark$ =перекачка), X=DONE (X=выполнено).

Для гарантирования удаления чистящего средства из маслопроводов, нажмите и удерживайте кнопку  $\checkmark$  в течение нескольких секунд. После очистки маслопроводов, нажмите кнопку X и на дисплее появится сообщение VAT DRY? (Обжарочная емкость суха?). YES NO (Да - нет). Нажмите кнопку  $\checkmark$  и на дисплее появится сообщение CLOSE DRAIN (Закройте дренажный клапан). Задвиньте ручку дренажного клапана для закрывания. Система управления вернется к нормальному функционированию.

16. Извлеките дренажный поддон из устройства и утилизируйте воду, использованную при полоскании.
17. Тщательно высушите обжарочную емкость полотенцем и нажмите кнопку  $\checkmark$ . Система управления вернется к нормальному функционированию.



*Убедитесь в максимально возможном осушении внутренней поверхности обжарочной емкости, проема дренажного клапана и всех контактирующих со свежим маслом деталей устройства.*

18. Убедитесь в закрытом состоянии дренажного клапана и вставьте фильтровальный дренажный поддон с новой фильтрующей прокладкой во фритюрницу. Заполните обжарочную емкость маслом, см. указания по заполнению или добавлению масла в разделе 3-3.

**3-20.  
ПРОВЕРКА/ЗАМЕНА  
УПЛОТНИТЕЛЬНЫХ КОЛЕЦ  
ФИЛЬТРОВАЛЬНОГО  
ДРЕНАЖНОГО ПОДДОНА**



Рис. 1



Рис. 2



Рис. 3



Рис. 4

Для предотвращения утечки масла и обеспечения надлежащего выполнения процесса очистки масла, необходимо производить осмотры уплотнительных колец фильтровального дренажного поддона на наличие разрывов и насечек, по крайней мере, каждые 3 месяца. Рис. 1

1. Откройте дверцу, поднимите фиксатор и вытяните дренажный поддон за ручку. Рис. 2 и 3.




**Дренажный поддон может быть горячим! Используйте защитную спецодежду или перчатки во избежание серьезных ожогов.**

2. Проведите визуальный осмотр 3 шт. уплотнительных колец на наличие разрывов или насечек и замените при необходимости. Рис. 1.
3. Замену уплотнительного кольца производите при помощи малоразмерной плоской отвертки, поддев и стянув кольцо с патрубка. Вставьте новое уплотнительное кольцо в канавку на трубе. Перед вталкиванием фильтровального дренажного поддона на место, смажьте уплотнительные кольца свежим, холодным маслом. Рис. 4.




**3-21.  
КНОПКА  
ИНФОРМАЦИИ,  
СТАТИСТИКА**


**Текущая температура масла**

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

**Заданная температура**

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

**Информация о времени изменения температуры для каждой обжарочной емкости**

3. Нажмите кнопку  3 раза для появления надписи REC на левом дисплее и времени изменения температуры масла от 121°C (250°F) до 149°C (300°F) на правом дисплее.

Например, 

REC	5:30
-----	------


 означает: 5 минут 30 секунд потребовалось для повышения температуры 121°C (250°F) до 149°C (300°F).

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

При отсутствии нажатий любых кнопок в течение 5 секунд в любом из режимов показа статистики, система управления возвращается в режим нормального функционирования.

**3-22.  
КНОПКА ОЧИСТКИ  
МАСЛА,  
СТАТИСТИКА**

**Осталось циклов готовки до очистки масла**



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

Например, 

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

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

**Время и дата**

2. Нажмите любую из кнопок  дважды и на дисплеях появятся надписи FILTERED (Время выполнения очистки) с показом времени суток и даты предыдущей очистки масла.
3. Нажмите любую из кнопок  трижды и на дисплеях появятся надписи FLTR PAD (Фильтрующая прокладка) и XX HOURS (XX часов), обозначая количество часов использования фильтра.

**3-23.  
ПЛАН-ГРАФИК  
ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО  
ТЕХНИЧЕСКОГО  
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Подобно остальному оборудованию для пищевой промышленности, открытая фритюрница Henny Penny требует ухода и надлежащего технического обслуживания. В таблице ниже представлена сводная информация о профилактическом техническом обслуживании, выполняемом оператором.

<u>Действие</u>	<u>Периодичность</u>
Очистка шортенинга	Ежедневно
Замена фильтрующей прокладки	Ежедневно
Смазывание уплотнительных колец фильтровального дренажного поддона	При каждой замене фильтрующей прокладки
Замена масла пенообразовании	При сильном дымлении, или неприятном вкусе масла
Очистка обжарочной емкости	При каждой замене масла
Осмотр уплотнительных колец фильтровального дренажного поддона	Ежеквартально
Очистка нагнетательного вентилятора и воздуховыпускных отверстий	Каждые полгода

**3-24.  
ОЧИСТКА  
НАГНЕТАТЕЛЬНОГО  
ВЕНТИЛЯТОРА И  
ВОЗДУХОВЫПУСКНЫХ  
ОТВЕРСТИЙ**



Рис. 1



Рис. 2



Рис. 3

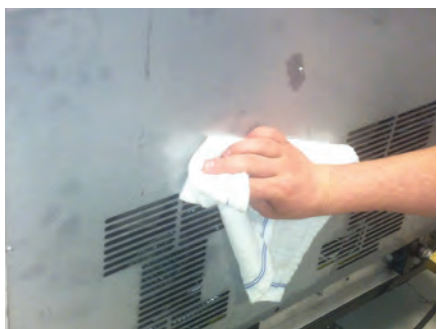


Рис. 4

Для гарантирования надлежащего функционирования горелки производите очистку нагнетательных вентиляторов и воздуховыпускных отверстий дважды в год.

1. Установите выключатель электропитания в выключенное положение (OFF).
2. Извлеките кабель электропитания из розетки, поверните ручку отключающего газового крана по часовой стрелке для перекрытия подачи газа и отсоедините газовую линию.
3. Отсоедините тросовый ограничитель и осторожно выкатите фритюрницу из-под вытяжного колпака достаточно далеко для прохода за устройство.



Во избежание ожогов из-за разбрызгивания горячего масла следует соблюдать осторожность при перемещении фритюрницы.

4. При помощи матерчатого или бумажного полотенца произведите очистку воздухоприемных пазов нагнетательных вентиляторов с целью обеспечения достаточного притока воздуха к вентиляторам. Рис. 1.
5. Снимите нижнюю и заднюю панели при помощи отвертки с крестообразным шлицем. Рис. 2.
6. При помощи матерчатого или бумажного полотенца произведите очистку пазов нагнетательных вентиляторов. Рис. 3.
7. Произведите очистку воздуховыпускных пазов на внутренней поверхности задней панели и установите данную панель на место. Рис. 4.
8. Присоедините линию подачи газа, поверните ручку отключающего газового крана против часовой стрелки для подачи газа и соедините тросовый ограничитель к фритюрнице.
9. Вставьте штепсель в электрическую розетку и вкатите фритюрницу на место.

## РАЗДЕЛ 4. ИНФОРМАЦИОННЫЙ РЕЖИМ

Данная архивная информация может записываться и использоваться для содействия в вопросах эксплуатации и технического обслуживания, а также позволяет оператору просмотр указанных ниже данных.



- 1. ЖУРНАЛ КОДОВ ОШИБОК
- 2. ПРЕДЫДУЩАЯ ЗАГРУЗКА
- 3. ЕЖЕДНЕВНАЯ СТАТИСТИКА
- 4. СТАТИСТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАСЛА
- 5. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ
- 6. ВХОДНЫЕ ДАННЫЕ
- 7. ВЫХОДНЫЕ ДАННЫЕ
- 8. ТЕМПЕРАТУРА МАСЛА
- 9. ТЕМПЕРАТУРА ЦПГУ
- 10. ИНФОРМАЦИЯ О ПЕРЕДАЧЕ ДАННЫХ
- 11. ИНФОРМАЦИЯ ОБ АНАЛОГОВЫХ СИСТЕМАХ
- 12. ЖУРНАЛ ДЕЙСТВИЙ
- 13. УРОВНИ МАСЛА
- 14. ИНФОРМАЦИЯ О КЛАПАНЕ НАСОСА
- 15. ИНФОРМАЦИЯ СИСТЕМЫ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПЕРИОДИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ МАСЛА



### УВЕДОМЛЕНИЕ


В данном разделе не приводятся описания всех функций информационного режима. Для обеспечения надлежащего функционирования фритюрницы, пожалуйста, обратитесь за содействием в компанию Henny Penny Corp перед изменением любого из упомянутых параметров. Дополнительную информацию об указанных функциях можно получить в отделе технической поддержки по тел. 1-800-417- 8405 или 1-937-456-8405.


### 4-1. ПОДРОБНЫЕ ДАННЫЕ ОБ ИНФОРМАЦИОННОМ РЕЖИМЕ

#### 1. Журнал кодов ошибок (E-LOG)

Одновременно нажмите кнопки  и  и на дисплее появится сообщение \*INFO MODE\* (Информационный режим), сменяющееся на 1. E-LOG (1. Журнал кодов ошибок).

Нажмите кнопки  и  для выхода из информационного режима в любое время.

Нажмите кнопки  и на дисплее появится надпись A. (дата и время) \*NOW\* (Сейчас). Указанное значение соответствует текущему времени устройства.

Нажмите кнопку  и, при наличии зарегистрированных ошибок, на дисплее появится надпись B. (дата, время и код ошибки). Данный код относится к ближайшей по времени ошибке из зарегистрированных системой управления. Иногда, перед кодом ошибки появляется символы L: и R: на дисплеях, относящихся к левой или правой обжарочным емкостям фритюрницы с раздельными отсеками.


Нажмите кнопку  для просмотра информации предыдущей ошибки.

В журнале кодов ошибок может храниться информация о 10 кодах (от В до К).

**4-1.  
ПОДРОБНЫЕ  
ДАнные ОБ  
ИНФОРМАЦИОННОМ  
РЕЖИМЕ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

**2. LAST LOAD (Самая недавняя загрузка, информация о предыдущих циклах готовки)**

Нажмите кнопку ► и на дисплеях появится надпись 2. LAST LOAD (Самая недавняя загрузка).

Нажмите кнопку  или  для продукта, информацию о готовке которого требуется просмотреть - начнет мигать светодиодная лампа.

Нажмите кнопку ▼ для начала просмотра информации о готовке.

Например, при мигании светодиодной лампы левой кнопки , на дисплеях появятся сообщения PRODUCT FRY L1 (Жарение продукта L1)

При мигании светодиодной лампы правой кнопки , на дисплеях появятся сообщения PRODUCT FRY R2 (Жарение продукта R2)

Нажмите кнопку ▼ для начала просмотра информации о готовке.

ФУНКЦИЯ	ПРИМЕР СООБЩЕНИЯ:
Продукт (самый недавний из приготовленных продукт)	PRODUCT FRY L1
Время начала самого недавнего цикла готовки	STARTED FEB-04 2:25P
Затраченное на текущий момент время готовки (действ. секунды)	ACTUAL TIME 1:06
Заданное время готовки	PROG TIME 1:00
Макс. температура цикла готовки	MAX TEMP 350°F
Мин. температура цикла готовки	MIN TEMP 313°F
Средняя температура цикла готовки	AVG TEMP 322°F
Включенное состояние нагревателя (%) во время цикла готовки	HEAT ON 45%
Готовность? (Состояние фритюрницы перед запуском?)	READY? YES
Время завершения цикла готовки: <span style="float: right;">Преждевременное</span>	QUIT AT 0:10 REM или
<span style="float: right;">По окончании цикла готовки</span>	*DONE* +6 SEC
Разница (%) между действ. и заданным периодами готовки	ACT/PROG 1%

**4-1.  
ПОДРОБНЫЕ  
ДАнные ОБ  
ИНФОРМАЦИОННОМ  
РЕЖИМЕ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

**3. ЕЖЕДНЕВНАЯ СТАТИСТИКА (эксплуатационная информация фритюрницы за предыдущие 7 дней)**

Нажмите кнопку ► и на дисплеях появится надпись 3 DAILY STATS (ежедневная статистика).

Нажмите кнопку ▼ для начала просмотра информации о готовке.

Нажимайте правую кнопку  для просмотра данных за другие дни недели.

**ФУНКЦИЯ**

**ПРИМЕР СООБЩЕНИЯ:**

День регистрации данных	APR-30	TUE	-----
Период работы фритюрницы, часы:минуты (L/R) ON HRS		TUE	3:45
Количество циклов очистки масла	(L/R) FILTERED	TUE	4
Количество припущенных циклов очистки масла	(L/R) SKIPPED	TUE	4
Количество циклов добавления масла	(L/R) ADD OIL	TUE	4
Количество циклов утилизации масла	(L/R) DISPOSE	TUE	0
Время восстановления температуры масла	(L/R) RECOVERY	TUE	1:45
Общее количество циклов готовки в день	(L/R) TOT CK	TUE	38
Количество циклов готовки, остановленных до завершения (*DONE*)	QUIT CK	TUE	2
Циклов готовки продукта № 1	COOK -1-	TUE	17
Циклов готовки продукта № 2	COOK -2-	TUE	9
Циклов готовки продукта № 3	COOK -3-	TUE	5
Циклов готовки продукта № 4	COOK -4-	TUE	0
Циклов готовки продукта № 5	COOK -5-	TUE	0
Циклов готовки продукта № 6	COOK -6-	TUE	6
Циклов готовки продукта № 7	COOK -7-	TUE	0
Циклов готовки продукта № 8	COOK -8-	TUE	0
Циклов готовки продукта № 9	COOK -9-	TUE	1
Циклов готовки продукта № 0	COOK -0-	TUE	0

**4-1.  
ПОДРОБНЫЕ  
ДАнные ОБ  
ИНФОРМАЦИОННОМ  
РЕЖИМЕ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

**4. СТАТИСТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАСЛА (информация о текущем масле и средние данные о предыдущих 4 партиях масла)**


Нажмите кнопку ► и на дисплеях появится надпись 4 OIL STATS (статистика использования масла).


Нажмите кнопку ▼ для начала просмотра информации о готовке.

<b>ФУНКЦИЯ</b>	<b>ПРИМЕР СООБЩЕНИЯ:</b>
Начальная дата нового масла	(L/R) NEW OIL      MAR-23
Количество дней использования масла	(L/R) OIL USE      4 DAYS
Количество циклов очистки данного масла	(L/R) FILTERED      4
Количество припущенных циклов очистки масла	(L/R) SKIPPED      0
Количество циклов готовки на данном масле	(L/R) TOT CK      38
Среднее количество дней на партии масла	(L/R) AVG DAYS PER OIL CHANGE      13,8 DAYS
Среднее количество циклов готовки на партии масла	(L/R) AVG CKS PER OIL CHANGE      388 CKS

Нажмите и удерживайте кнопку продукта (1-4) для просмотра данных о среднем количестве дней на одну партию масла и среднем количестве циклов готовки на партию масла по одной из 4 предыдущих использованных партий масла.

Нажмите кнопку  для просмотра самых старых данных о масле: Пример: OIL-4 14 DAYS (Масло-4, 14 дней)

Нажмите кнопку  для просмотра третьих с конца журнала данных о масле: Пример: OIL-3 12 DAYS (Масло-3, 12 дней)

Нажмите кнопку  для просмотра вторых с конца журнала данных о масле: Пример: OIL-2 15 DAYS (Масло-2, 15 дней)

Нажмите кнопку  для просмотра предыдущих данных о масле: Пример: OIL-1 13 DAYS (Масло-1, 13 дней)

**4-1.  
ПОДРОБНЫЕ  
ДАнные ОБ  
ИНФОРМАЦИОННОМ  
РЕЖИМЕ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

**5. ПРОСМОТР ДАННЫХ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ**

(информация, собранная с момента предыдущего сброса данных)

Нажмите кнопку ► и на дисплеях появится надпись 4 REVIEW USAGE (просмотр данных об эксплуатации).

Нажмите кнопку ▼ для начала просмотра информации о готовке.

**ФУНКЦИЯ**

**ПРИМЕР СООБЩЕНИЯ:**

Дата предыдущего сброса данных об использовании	SINCE	APR-19 2011
Количество часов работы фритюрницы	(L/R) ON HRS	4
Количество циклов очистки масла	(L/R) FILTERED	4
Количество припущенных циклов очистки масла	(L/R) SKIPPED	0
Количество циклов добавления масла	(L/R) ADD OIL	4
Количество циклов утилизации масла	(L/R) DISPOSE	1
Общее количество циклов готовки	(L/R) TOT CK	38
Количество циклов готовки, остановленных до завершения (*DONE*)	QUIT CK	2
Циклов готовки продукта № 1	COOK -1-	17
Циклов готовки продукта № 2	COOK -2-	9
Циклов готовки продукта № 3	COOK -3-	5
Циклов готовки продукта № 4	COOK -4-	0
Циклов готовки продукта № 5	COOK -5-	0
Циклов готовки продукта № 6	COOK -6-	6
Циклов готовки продукта № 7	COOK -7-	0
Циклов готовки продукта № 8	COOK -8-	0
Циклов готовки продукта № 9	COOK -9-	1
Циклов готовки продукта № 0	COOK -0-	0
<b>Сброс данных об эксплуатации:</b> Введите пользовательский пароль - 1, 2, 3 на данном шаге для обнуления всех данных об использовании продуктов	RESET USAGE / ENTER CODE	-----




## РАЗДЕЛ 5. РЕЖИМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ


Данный режим позволяет оператору запрограммировать указанные ниже действия.

- Изменение названия продукта
- Назначение кнопки
- Изменение значений времени и температуры
- Изменение идентификатора готовки
- Установка сигнализации
- Установка таймеров качества
- Добавление в счетчик циклов очистки масла (глобально)
- Очистка масла после X числа загрузок (смеш.)
- Компенсация загрузки
- Справочная величина компенсации загрузки
- Полный нагрев
- Пульсирующий нагрев

### 5-1. ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ПРОДУКТА

1. Нажмите и удерживайте кнопку  до появления на дисплее сообщения PROG (Режим программирования), сменяющегося на ENTER CODE (Введите пароль).
2. Введите пароль 1, 2, 3 (первые 3 кнопки продуктов). На дисплеях будут показываться сообщения PRODUCT (Продукт) и PROGRAM (Программировать), сменяющиеся на SELECT PRODUCT (Выбрать продукт) и -P 1- (например: NUG).

#### Изменение названий продуктов

3. При помощи кнопок ▲ и ▼ прокрутите меню из 40 продуктов или выберите требуемый продукт.
4. Нажмите кнопку ► и на левом дисплее появится сообщение NAME (Название), а название продукта (например: NUGGETS) - на правом дисплее.
5. Нажмите кнопку √ и первая буква названия продукта начнет мигать. Нажмите кнопку продукта и мигающая буква сменится на первую букву под кнопкой выбранного продукта. Например, при нажатии кнопки  мигающая буква сменится на А.

Нажмите данную кнопку снова и мигающая буква сменится на В. При следующем нажатии мигающая буква сменится на С. После появления требуемой буквы на дисплее, нажмите кнопку ► для перехода к следующему символу и повторите указанные выше действия.

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

#### Назначение кнопки

6. Нажимайте кнопку ► до появления на дисплее сообщения ASSIGN BTN (Назначить кнопку) вместе с названием продукта (например: NUGGETS). Светодиодная лампа рядом с продуктом, имеющим назначенную кнопку, светится. Для назначения других кнопок к данному продукту, нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд до включения соответствующей светодиодной лампы. Для отвязки продукта от кнопки, нажмите и удерживайте кнопку до отключения соответствующей светодиодной лампы.

**5-1.  
ИЗМЕНЕНИЕ  
ПАРАМЕТРОВ  
ПРОДУКТА  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

### **Изменение параметров времени и температуры**

7. Нажимайте кнопку ► до появления на дисплее сообщения **COOK TIME** (Время готовки), с последующим изменением времени (минуты/секунды, макс. 59:59) при помощи кнопок продуктов или стрелок ▲ и ▼.
8. Нажмите кнопку ► для показа на дисплее надписи **TEMP** и значения заданной температуры в правой части экрана.

Измените значение температуры при помощи кнопок продуктов или стрелок ▲ и ▼. Допустимый диапазон температур находится в пределах 88°C - 191°C (190°F - 375°F).

### **Изменение идентификатора готовки**

9. Нажимайте кнопку ► до появления на дисплее сообщения **COOK ID** (Идентификатор готовки) вместе с кодовым обозначением продукта. Например, код **NUG** является идентификатором наггетсов (планированной курицы). Измените идентификатор при помощи кнопок продуктов или стрелок ▲ и ▼.

### **Установка сигнализации (1 & 2)**

10. Нажимайте кнопку ► до появления на левом дисплее сообщения **ALRM 1** (Тревога 1) и времени срабатывания сигнализации - на правом дисплее. Установите время тревоги при помощи кнопок продуктов или стрелок ▲ и ▼.

Например, при установке цикла готовки к 3 минутам с выключением тревоги через 30 секунд после начала цикла готовки, на дисплее будет показываться значение 2:30. По достижении таймером значения 2:30 подается звуковой сигнал тревоги.

После установки времени срабатывания сигнализации, нажмите кнопку ▲ для показа на дисплее сообщения **ALRM 2** с возможностью программирования данного параметра.

### **Время удержания (выдерживания продукта)**

11. Нажимайте кнопку ▲ до появления на дисплее сообщения **QUAL TMR** (Таймер качества) вместе с заданным временем выдерживания продукта. Измените значение времени выдерживания при помощи кнопок продуктов или стрелок ▲ и ▼ до максимального значения 2 часа:59 минут.

### Отслеживание глобального счетчика циклов очистки масла

#### **Добавление в счетчик циклов очистки масла**

12. А. Нажимайте кнопку ► до появления на дисплее сообщения **INCL IN FLTR CNT** (Включить в счетчик циклов очистки масла) вместе с вариантами ответа **YES NO** (Да - нет). При помощи стрелок ▲ и ▼ выберите ответ **YES** (Да) при необходимости подсчета циклов готовки данного продукта в составе рекомендованного процесса очистки масла. В противном случае, выберите ответ **NO** (Нет).

### Смешанное отслеживание циклов очистки масла

#### **Очистка масла после X загрузок**

12. В. Нажимайте кнопку ► до появления на левом дисплее мигающего сообщения **FILTER AFTER...** (Произвести очистку масла после...) вместе с количеством циклов готовки между очистками масла - на правом дисплее. Измените количество загрузок в пределах от 0 до 99 при помощи кнопок продуктов или стрелок ▲ и ▼. Данное действие должно быть выполнено для каждого продукта.

**5-1.  
ИЗМЕНЕНИЕ  
ПАРАМЕТРОВ  
ПРОДУКТА  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

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

13. Нажимайте кнопку ► до появления на дисплее сообщения LD COMP (Компенсация загрузки) вместе с соответствующим значением. Данное значение автоматически изменяет время готовки с учетом размера и температуры загруженного продукта. Измените значение в пределах от 0 до 20 при помощи кнопок продуктов или стрелок ▲ и ▼.
14. Нажимайте кнопку ► до появления на дисплее сообщения LCOMP REF (Справочная величина компенсации загрузки) вместе со средним значением температуры компенсации загрузки. При отключении (OFF) компенсации загрузки на дисплее будет показываться пустое сообщение \_\_\_ и программирование параметра будет невозможным. Данный параметр определяет среднюю температуру готовки каждого продукта. Таймер ускоряется при температурах выше данной установки и замедляется при температурах ниже заданного значения. Измените значение при помощи кнопок продуктов или стрелок ▲ и ▼.
15. Нажимайте кнопку ► до появления на дисплее сообщения FULL HT (Полный нагрев) вместе со значением продолжительности нагрева в секундах - нагрев включается сразу после нажатия кнопки таймера на заданное время. Измените значение в пределах от 0 до 90 секунд при помощи кнопок продуктов или стрелок ▲ и ▼.
16. Нажмите кнопку ► для показа на дисплее надписи PC FACTR (Пульсирующий нагрев) вместе с пропорциональным значением, позволяющим предотвратить превышение температурой масла заданного значения. Измените значение в пределах от 0 до 50 градусов при помощи кнопок продуктов или стрелок ▲ и ▼.

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

- Нажмите кнопку ◀ для возврата к предыдущим пунктам меню.
- Нажмите кнопку ► по завершении программирования текущего продукта для возврата к шагу SELECT PRODUCT (Выбор продукта).
- Нажмите и удерживайте кнопку **P** для выхода из режима программирования параметров продукта.

## РАЗДЕЛ 6. ПРОГРАММИРОВАНИЕ 2 УРОВНЯ

### 6-1. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО ПРОГРАММИРОВАНИЯ

Режим специального программирования используется для установки более подробных параметров, см. ниже.

Используется для доступа к указанным ниже действиям.

- Режим специального программирования
- Установка часов
- Передача данных
- Управление нагревом
- Режим технического обслуживания
- Статистика
- Управление очисткой масла

- SP-1** • Градусы - Фаренгейта или Цельсия
- SP-2** • Язык: Английский, греческий, русский, шведский, немецкий, португальский, испанский и французский
- SP-3** • Инициализация системы (возврат к заводским настройкам)
- SP-4** • Громкость звука
- SP-5** • Звуковой тон
- SP-6** • Выбор цикла расплавления - 1.LIQUID (Жидк.); 2.SOLID (Тверд.)
- SP-7** • Включение режима неактивного состояния - YES/NO (Да/нет)
- SP-7A** • Использование нулевого значения (0) для режима неактивного состояния (IDLE)
- SP-7B** • Время в минутах до автоматического включения режима неактивного состояния
- SP-7C** • Уставка температуры в режиме неактивного состояния
- SP-8** • Режим отслеживания циклов очистки - 1.MIXED (Смеш.) или 2.GLOBAL (Глобальн.)
- SP-8A** • Предложить очистку масла в... - 75% до 100% (MIXED / Смеш.)
- SP-8B** • Блокировка цикла очистки включена? - YES/NO (Да/нет) (MIXED/Смеш.)
- SP-8A** • Количество циклов очистки масла в левой обжарочной емкости - от 0 до 99(**GLOBAL/Глобальн.**)
- SP-8B** • Количество циклов очистки масла в правой обжарочной емкости - от 0 до 99(**GLOBAL/Глобальн.**)
- SP-8C** • Блокировка цикла очистки включена? - YES/NO (Да/нет) (**GLOBAL/Глобальн.**)
- SP-9** • Продолжительность тонкой очистки - X:XX M:SS (M:Сек.)
- SP-10** • Время напоминания о замене фильтрующей прокладки - XX HRS (XX час.)
- SP-11** • Период очистки - XX MIN (XX мин.)
- SP-12** • Температура очистки - XXX °F или C
- SP-13** • Пользовательский идентификатор готовки - по завершении цикла готовки на дисплее появится предыдущий пункт меню или пустое сообщение ----
- SP-14** • Количество корзин - 2-BASKETS или 4 BASKETS (2 или 4)
- SP-15** • Показ индикатора цикла готовки - YES/NO (Да/нет)
- SP-16** • 2-й язык: греческий, русский, шведский, немецкий, португальский, испанский и французский
- SP-17** • 2-й уровень громкости звука
- SP-18** • Режим экономии энергии включен? - YES (да) или NO (нет)
- SP-19** • Тип фритюрницы - GAS (Газ.) или ELECTRIC (Электр.)
- SP-20** • Тип обжарочной емкости - SPLIT (Раздельная) или FULL (Цельная)
- SP-21** • Автоподъемник включен? - NO LIFT (Нет) или YES LIFT (Да)
- SP-22** • Подача масла из наливной системы? - YES SUPL / NO SUPL (Да/нет)
- SP-23** • Утилизация в наливную систему? - YES DISP / NO DISP (Да/нет)
- SP-24** • Серийный номер фритюрницы
- SP-25** • Изменение административного пароля - 1 = YES (Да)
- SP-26** • Изменение пользовательского пароля - 1 = YES (Да)
- SP-27** • Необходимость ввода пароля при утилизации - YES / NO (Да/нет)
- SP-28** • Более продолжительное время заполнения - YES / NO (Да/нет)
- SP-29** • Пользователь может прекращать заполнение? - YES (да) или NO (нет)
- SP-30** • Пропуск запроса на подтверждение спуска масла из емкости? - YES (да) или NO (нет)
- SP-31** • Двухэтапная мойка разрешена? - YES (да) или NO (нет)

**6-1.  
РЕЖИМ  
СПЕЦИАЛЬНОГО  
ПРОГРАММИРОВАНИЯ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

Нажмите и удерживайте кнопку **P** в течение 5 секунд до появления на дисплее сообщения LEVEL 2 (Режим программирования 2 уровня), сменяющегося на SP PROG (Специальное программирование) и ENTER CODE (Введите пароль).

Введите пароль 1, 2, 3 и на дисплее начнет мигать сообщение SP-1 TEMP FORMAT (Формат температуры SP-1).

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

При вводе некорректного кода подается звуковой сигнал и на дисплее появится сообщение BAD CODE (Неправильный пароль). Подождите несколько секунд до возврата системы управления в режим готовки и повторите приведенные выше действия.

Нажмите и удерживайте кнопку **P** в течение 2 секунд для выхода из режима специального программирования.

**Градусы - Фаренгейта или Цельсия (SP-1)**

На левом дисплее будет мигать сообщение SP-1 TEMP FORMAT (Формат температуры SP-1). Выберите требуемый вариант, °F или °C, при помощи кнопок ▲ и ▼.

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

- Нажмите кнопку ◀ для возврата к предыдущим пунктам меню.
- Нажмите кнопку ▶ по завершении действий программирования 2 уровня.

**Язык (SP-2)**

- Нажмите кнопку ▶ для появления запроса SP-2 LANGUAGE (Язык SP-2) на левом дисплее. Выберите требуемый язык при помощи кнопок ▲ или ▼.

**Инициализация системы (SP-3)**

- Нажмите кнопку ▶ для появления на левом дисплее сообщения SP-3 DO SYSTEM INIT (Инициализация системы SP-3) и надписи INIT - на правом дисплее. Для возврата параметров системы управления к заводским настройкам, нажмите и удерживайте кнопку √ до начала обратного отсчета IN 3, IN2, IN 1. Появление на дисплее сообщений -INIT- (Инициализация) и \*DONE\* (\*Выполнено\*) означает успешный сброс параметров к исходным значениям.

**Громкость звука (SP-4)**

- Нажмите кнопку ▶ для появления мигающего сообщения SP-4 VOLUME (SP-4 Громкость звука) на левом дисплее. Измените значение громкости в пределах от 10 (макс.) до 1 (мин.) при помощи кнопок продуктов или стрелок ▲ и ▼.

**Звуковой тон (SP-5)**

- Нажмите кнопку ▶ для появления мигающих сообщений SP-5 и TONE (Тон звукового сигнала) на левом дисплее. Измените значение тона громкоговорителя в пределах от 2000 (макс.) до 50 (мин.) при помощи кнопок продуктов или стрелок ▲ и ▼.


**6-1.  
РЕЖИМ  
СПЕЦИАЛЬНОГО  
ПРОГРАММИРОВАНИЯ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

**Использование жидкого или твердого масла (SP-6)**

- Нажимайте кнопку ► до появления сообщения SP-6 MELT CYCLE SELECT (Выбор цикла расплавления SP-6) на левом дисплее. На правом дисплее должно показываться сообщение 1.LIQUID (1. Жидк.), за исключением случаев использования твердого масла в обжарочных емкостях.
- Фритюрница ДОЛЖНА быть оборудована специальным образом для использования твердого масла. Установите параметр 2.SOLID (2. Тверд.) на правом дисплее при помощи кнопок ▲ и ▼.

**Включение режима неактивного состояния (SP-7)**

В режиме неактивного состояния температура масла может снижаться во время простоев. Данное действие позволяет экономить масло и энергию.

- Нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-7 IDLE MODE ENABLED? (SP-7 Режим неактивного состояния включен?) на левом дисплее. Выберите требуемый ответ при помощи кнопок ▲ или ▼.
- При показе на дисплее варианта YES (Да), нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-7A USE '0' FOR IDLE (SP-7A Использовать 0 для неактивного состояния) на левом дисплее. Выберите требуемый ответ при помощи кнопок ▲ или ▼. Выбор варианта YES (Да) делает возможность установки режима неактивного состояния в кнопке продукта .
- Нажмите кнопку ▼ для появления мигающего сообщения SP-7B AUTOIDLE MINUTES (SP-7B Время в минутах до автоматического включения неактивного состояния) на левом дисплее. При помощи кнопок продуктов или стрелок ▲ и ▼ установите период неактивного состояния до включения автоматического режима в пределах от 0 до 60 мин.
- Например, значение 30 означает автоматическое снижение температуры масла до заданного значения в случае отсутствия циклов готовки продукта в данной обжарочной емкости в течение 30 минут.
- Нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-7C IDLE SETPT (SP-7C Уставка температуры неактивного состояния) на левом дисплее. При помощи кнопок продуктов или стрелок ▲ и ▼ установите температуру неактивного состояния в диапазоне 93°- 191°C (200 - 375°F).

**Режим отслеживания счетчика циклов очистки масла (SP-8)**

Функция отслеживания циклов очистки масла посредством подсчета количества циклов готовки оповещает оператора о необходимости запуска фильтрации.

- Нажмите кнопку ► для появления мигающих сообщений SP-8 и FILTER TRACKING MODE (Режим отслеживания циклов очистки масла) на дисплее. При помощи кнопок ▲ и ▼ выберите один из вариантов отслеживания количества циклов очистки 1.MIXED (1. Смеш.) или 2.GLOBAL (2. Глобальн.).

**УВЕДОМЛЕНИЕ**

Параметр GLOBAL (Глобальн.) означает применение ко всем продуктам одинакового количества циклов готовки между очистками масла.

Параметр MIXED означает возможность установки для каждого продукта собственного значения количества циклов готовки между очистками масла. Система управления складывает результаты подсчета циклов (см. пример слева) и при достижении значения 1 или больше предлагает провести очистку масла. Пример: сумма 1 загрузки рыбы, 2 загрузок картошки фри и 1 загрузки курицы равняется 1.  $1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$ .

Продукт	Кол-во циклов готовки	Счетчик циклов
Рыба	2	1/2
Картошка фри	8	1/8
Курица	4	1/4

**6-1.  
РЕЖИМ  
СПЕЦИАЛЬНОГО  
ПРОГРАММИРОВАНИЯ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

**Смешанный режим отслеживания циклов очистки масла**

- В MIXED (Смеш.) режиме отслеживания циклов очистки масла, нажмите кнопку ► и на левом дисплее начнут мигать сообщения SP-8A и SUGGEST FILTER AT ... (Предложить очистку масла в...), а на правом дисплее появится значение в диапазоне 75% - 100%. Измените значение при помощи стрелок ▲ и ▼.
- Меньшее значение означает более раннее появление запроса системы управления на выполнение очистки масла. Пример: При установке к 75%, система управления предложит провести очистку масла после выполнения 3/4 от заданных циклов готовки. При выборе 100%, система управления покажет запрос на очистку масла по завершении всех циклов готовки.
- Нажмите кнопку ► для появления мигающих сообщений SP-8B и LOCKOUT ENABLED? (Блокировка включена?) на левом дисплее. Выберите требуемый ответ YES/NO (Да/нет) при помощи кнопок ▲ или ▼.
- При выборе ответа YES (Да) запрос на проведение очистки масла сопровождается появлением на дисплее сообщения FILTER LOCKOUT/YOU \*MUST\* FILTER NOW (Блокировка очистки масла включена / Фильтрация \*должна\* быть запущена сейчас) с запретом на продолжение готовки до завершения процесса очистки масла.
- Нажмите кнопку ► для появления мигающих сообщений SP-8C и LOCKOUT AT... (Блокировка в...) на левом дисплее, а на правом дисплее появится значение в диапазоне 100% - 250%. Измените значение при помощи стрелок ▲ и ▼. Меньшее значение означает более раннюю блокировку функции очистки масла.
- Пример: При установке к 100%, блокировка функции очистки масла произойдет при достижении счетчиком циклов значения 1. При установке к 200%, блокировка функции очистки масла произойдет через удвоенное количество циклов готовки. См. пример выше.

**Глобальный режим отслеживания циклов очистки масла**

- При выборе GLOBAL (Глобальн.) режима отслеживания циклов очистки масла, нажмите кнопку ►.

**Полноразмерная (цельная) обжарочная емкость**

- На левом дисплее фритюрницы с полноразмерной (цельной) обжарочной емкостью начнет мигать сообщение SP-8A FULL VAT FILTER CYCLES (SP-8A Количество циклов очистки масла цельной обжарочной емкости), а на правом дисплее появится заданное количество циклов готовки между очистками масла (0 - 99). Измените значение при помощи кнопок продуктов или стрелок ▲ и ▼.
- Нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-8B LOCKOUT ENABLED? (SP-8B Блокировка включена?) на левом дисплее. Выберите требуемый ответ YES/NO (Да/нет) при помощи кнопок ▲ или ▼.
- При выборе ответа YES (Да), нажмите кнопку ► и на левом дисплее начнет мигать сообщение SP-8C FULL VAT LOCKOUT CYCLES (Циклов до блокирования цельной емкости), а на правом дисплее будет показываться количество циклов готовки, оставшееся до включения функции блокировки очистки масла (0 - 99). Измените значение при помощи кнопок продуктов или стрелок ▲ и ▼.
- По прошествии указанного количества циклов готовки на дисплее появится сообщение FILTER LOCKOUT?/YOU \*MUST\* FILTER NOW (Блокировка очистки масла включена / Фильтрация \*должна\* быть запущена сейчас) с запретом на продолжение готовки до завершения процесса очистки масла.

**6-1.  
РЕЖИМ  
СПЕЦИАЛЬНОГО  
ПРОГРАММИРОВАНИЯ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

**Продолжительность тонкой очистки (SP-9)**

- Нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-9 POLISH TIME (SP-9 Продолжительность тонкой очистки) на левом дисплее. Измените значение в пределах от 0 до 10 минут при помощи кнопок продуктов или стрелок ▲ и ▼.

**Время напоминания о замене фильтрующей прокладки (SP-10)**

- Нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-10 CHANGE PAD (SP-10 Заменить фильтрующую прокладку) на левом дисплее. Измените значение в пределах от 0 до 100 часов при помощи кнопок продуктов или стрелок ▲ и ▼.

**Период очистки (SP-11)**

- Нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-11 CLEAN-OUT TIME (SP-11 Время очистки) на левом дисплее. Измените значение в пределах от 0 до 99 минут при помощи кнопок продуктов или стрелок ▲ и ▼.

**Температура очистки (SP-12)**

- Нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-12 CLEAN-OUT TEMP (SP-12 Температура очистки) на левом дисплее. Установите значение температуры в пределах 0 to 90°C (195°F) при помощи кнопок продуктов или стрелок ▲ и ▼.

**Пользовательский идентификатор готовки (SP-13)**

- Нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-13 COOKING USER IO (SP-13 Пользовательский идентификатор готовки) на левом дисплее. Выберите требуемый вариант SHOWPREV или SHOW---- при помощи кнопок ▲ или ▼.
- Установка параметра SP-13 к значению SHOWPREV показывает на дисплее самый недавний приготовленный пункт меню по завершении готовки. Значение SHOW---- показывает на дисплее пустое сообщение ---- с необходимостью выбора пункта меню для начала следующего цикла готовки.

**Количество корзин (SP-14)**

- Нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-14 NUMBER OF BASKETS (SP-14 Количество корзин) на левом дисплее. Выберите требуемый ответ (2 или 4 корзины в отсеке) при помощи кнопок ▲ или ▼.

**Индикатор цикла готовки (SP-15)**

- Нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-15 SHOW COOKING INDICATR (SP-15 Показать индикатор готовки) на левом дисплее. Выберите ответ YES (Да) при помощи кнопок ▲ или ▼ для показа символа \* во время цикла готовки на дисплее с включенным таймером. Выберите ответ NO (Нет) для отмены показа символа \* во время цикла готовки на дисплее с включенным таймером.



**6-1.  
РЕЖИМ  
СПЕЦИАЛЬНОГО  
ПРОГРАММИРОВАНИЯ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

**Второй язык (SP-16)**

- Нажмите кнопку ► для появления мигающего запроса SP-16 2ND LANGUAGE (SP-16 Второй язык) на левом дисплее. Выберите второй язык интерфейса при помощи кнопок ▲ или ▼.
- Установка показа второго языка в системе управления позволяет быструю смену языка в ходе нормальной эксплуатации при нажатии кнопки **P**.
- Один язык будет показываться на левом дисплее, другой - на правом. Нажатие кнопки √ выбирает язык интерфейса для дисплея.

**Второй уровень громкости звука (SP-17)**

- Нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-17 2ND VOLUME (SP-17 Второй уровень громкости звука) на левом дисплее. Установите вторую громкость звука при помощи кнопок продуктов или стрелок ▲ и ▼.
- Установка второго уровня громкости звука в системе управления позволяет быструю смену громкости в ходе нормальной эксплуатации при двойном нажатии кнопки **P**.
- Одно значение громкости показывается на левом дисплее (от NONE (Отсутств.) до 10, 10 - самый громкий звук), а второе - на правом дисплее. Установите громкость нажатием кнопки √ под требуемым уровнем звука.

**Режим экономии энергии (SP-18)**

- Нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-18 ENERGY SAVE ENABLED? (SP-18 Режим экономии энергии включен?) на левом дисплее. Выберите требуемый ответ при помощи кнопок ▲ или ▼.
- При выборе ответа YES (Да), в периоды простоя фритюрница автоматически переходит в режим энергосбережения с отключением нагнетательных вентиляторов. Впоследствии, после выбора продукта для запуска цикла готовки, происходит включением нагнетательных вентиляторов и нагревателя. При выборе ответа NO (Нет), нагнетательные вентиляторы включены постоянно.

**Тип фритюрницы (SP-19)**

- Нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-19 FRYER TYPE (SP-19 Тип фритюрницы) на левом дисплее. Выберите требуемый вариант GAS (Газ.) или ELEC (Электр.) при помощи кнопок ▲ или ▼.

**Тип обжарочной емкости (SP-20)**

- Нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-20 VAT TYPE (SP-20 Тип обжарочной емкости) на левом дисплее. Выберите требуемый вариант SPLIT (Раздельн.) или FULL (Цельн.) при помощи кнопок ▲ или ▼.

**Включение автоподъемника (SP-21)**

- Нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-21 AUTOLIFT ENABLED? (SP-21 Автоподъемник включен?) на левом дисплее. Выберите требуемый ответ YES LIFT (Да) или NO LIFT (Нет) при помощи кнопок ▲ или ▼.
- Во фритюрнице, оснащенной функцией автоматического подъема корзин, параметр SP-21 должен быть установлен к значению YES LIFT (Да), иначе - к NO (Нет).

**6-1.  
РЕЖИМ  
СПЕЦИАЛЬНОГО  
ПРОГРАММИРОВАНИЯ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

**Подача масла из наливной системы (SP-22)**

- Нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-22 BULK OIL SUPPLY? (SP-22 Подача масла из наливной системы) на левом дисплее. Выберите требуемый ответ YES SUPL (Да) или NO SUPL (Нет) при помощи кнопок ▲ или ▼.
- Выберите вариант YES (Да) в случае перекачки масла в обжарочные емкости из внешнего контейнера. Иначе, установите параметр SP-22 к значению NO (Нет).

**Утилизация в наливную систему (SP-23)**





- Нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-23 BULK OIL DISPOSE? (SP-23 Утилизация в наливную систему) на левом дисплее. Выберите требуемый ответ YES DISP (Да) или NO DISP (Нет) при помощи кнопок ▲ или ▼.
- Выберите вариант YES (Да) в случае перекачки масла во ходе процесса утилизации из обжарочных емкостей во внешний контейнер. Иначе, установите параметр SP-23 к значению NO DISP (Нет).

**Серийный номер фритюрницы (SP-24)**

- Нажмите кнопку ► для показа на дисплеях надписи SP-24 S/N √EDIT (SP-24 Серийный номер + редактирование) и серийного номера фритюрницы. **СЕРИЙНЫЙ НОМЕР ДОЛЖЕН СОВПАДАТЬ С ИНФОРМАЦИЕЙ ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКИ НА ДВЕРЦЕ. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ, СЛЕДУЕТ ЗАРЕГИСТРИРОВАТЬ СЕРИЙНЫЙ НОМЕР УСТРОЙСТВА.**

**Изменение административного пароля (SP-25)**





Данная функция позволяет оператору изменить административный пароль (заводской пароль - 1, 2, 3), используемый для доступа в режимы программирования параметров продукта и программирования второго уровня.

- Нажмите кнопку ► для появления мигающей надписи SP-25 CHANGE MGR CODE? 1=YES (SP-25 Изменить пользовательский пароль, 1=Да) на дисплее. Нажмите кнопку  для появления строки ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (Введите новый пароль, P=выполнено, I=выход) на дисплее. Введите новый пароль при помощи кнопок продукта.
- Для подтверждения изменений, нажмите кнопку  для появления на дисплее запроса REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (Повторите новый пароль, P=выполнено, I=выход). Введите новый пароль повторно.
- Для подтверждения пароля, нажмите кнопку  для показа на дисплее подтверждения \*CODE CHANGED\* (\*Пароль изменен\*).
- Иначе, нажмите кнопку  и на дисплее появится сообщение \*CANCEL (\*Отмена) с последующим возвратом к сообщениям SP-25 и CHANGE, MGR CODE? 1=YES (Изменить административный пароль, 1=Да). В данной ситуации можно повторить предыдущие действия по смене пароля.

**6-1.  
РЕЖИМ  
СПЕЦИАЛЬНОГО  
ПРОГРАММИРОВАНИЯ  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

**Изменение пользовательского пароля (SP-26)**

Данная функция позволяет оператору изменить пользовательский пароль (заводской пароль - 1, 2, 3) с целью сброса данных об использовании каждого продукта. См. пункт «Обзор данных об использовании» в Информационном режиме.

- Нажмите кнопку ► для появления мигающей надписи SP-26 CHANGE USAGE CODE? I=YES (SP-25 Изменить пользовательский пароль, I=Да) на дисплее. Нажмите кнопку  для появления строки ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (Введите новый пароль, P=выполнено, I=выход) на дисплее. Введите новый пароль при помощи кнопок продукта.
- Для подтверждения изменений, нажмите кнопку  для появления на дисплее запроса REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (Повторите новый пароль, P=выполнено, I=выход). Введите новый пароль повторно.
- Для подтверждения пароля, нажмите кнопку  для показа на дисплее подтверждения \*CODE CHANGED\* (\*Пароль изменен\*).
- Иначе, нажмите кнопку  и на дисплее появится сообщение \*CANCEL (\*Отмена) с последующим возвратом к сообщениям SP-26 и CHANGE, USAGE CODE? I=YES (Изменить пользовательский пароль, I=Да). В данной ситуации можно повторить предыдущие действия по смене пароля.

**Необходимость ввода пароля при утилизации (SP-27)**

- Нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE? (SP-27 Необходимость ввода пароля при утилизации) на левом дисплее. Выберите требуемый ответ YES/NO (Да/нет) при помощи кнопок ▲ или ▼. При выборе ответа YES (Да), пароль 1, 2, 3 должен будет вводиться для подтверждения утилизации масла из обжарочной емкости.

**Более продолжительное время заполнения (SP-28)**

- Нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED? (SP-28 Более продолжительное время заполнения разрешено?) на левом дисплее. Выберите требуемый ответ YES/NO (Да/нет) при помощи кнопок ▲ или ▼.

**Пользователь может прекращать заполнение (SP-29)**

- Нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-29 LET USER EXIT FILL (SP-29 Пользователь может прекращать заполнение) на левом дисплее. Выберите требуемый ответ YES/NO (Да/нет) при помощи кнопок ▲ или ▼. При выборе ответа YES (Да), пользователю дается право прекращать процесс заполнения в ходе цикла быстрой очистки Express Filter™.

**Пропуск запроса на подтверждение спуска масла из емкости (SP-30)**

- Нажмите кнопку ► для появления мигающего сообщения SP-30 SKIP 'SKIM' PROMPT? (SP-30 Пропуск запроса на подтверждение спуска масла из емкости) на левом дисплее. Выберите требуемый ответ при помощи кнопок ▲ или ▼.

**6-2.  
ФУНКЦИЯ «НЕ  
БЕСПОКОИТЬ»**

В системе управления фритюрницы можно указать периоды пикового функционирования, во время которых сообщение FILTER NOW? (Начать очистку масла?) появляться не будет. Дни недели объединены в три группы - с понедельника по пятницу (M-F), суббота (SAT) и воскресенье (SUN). Допускается установка до 4 периодов времени в каждой группе (M-F 1 по M-F 4, SAT 1 по SAT 4 и SUN 1 по SUN 4). Продолжительность данных периодов может составлять от 1 до 180 минут.

1. Нажмите и удерживайте кнопку **P** в течение 5 секунд до появления на дисплее сообщения LEVEL 2 (Режим программирования 2 уровня), сменяющегося на SP PROG (Специальное программирование) и ENTER CODE (Введите пароль).
2. Нажмите кнопку **P** еще раз для появления мигающих сообщений DO NOT DISTURB (Не беспокоить) и ENTER CODE (Введите пароль) на левом дисплее.
3. Введите пароль 1, 2, 3 (первые 3 кнопки продуктов).
4. Сообщение DO NOT DISTURB ENABLED? (Функция «Не беспокоить» включена?) будет показываться на левом дисплее, а варианты ответов YES/NO (Да/нет) - на правом. Выберите требуемый ответ YES/NO (Да/нет) при помощи кнопок **▲** или **▼**.
5. Нажмите кнопку **P** и на левом дисплее появится сообщение M-F 1 (Понедельник-пятница 1), а время - на правом дисплее. Измените значение при помощи кнопок продуктов или стрелок **▲** и **▼**.
6. Нажмите кнопку **P** и на левом дисплее появится сообщение M-F 1 (Понедельник-пятница 1), а мигающий символ A или P - на правом дисплее. Выберите требуемый формат отображения времени AM/PM (До полудня / после полудня) при помощи кнопок **▲** или **▼**.
7. Нажмите кнопку **P** и на левом дисплее появится сообщение M-F 1 (Понедельник-пятница 1) с мигающим самым правым символом. При помощи кнопок продуктов задайте период в пределах от 180 до 5 минут, в течение которого очистка масла будет запрещена, после ввода времени в шаге 5.
8. Нажмите кнопку **P** для перехода к следующему периоду таймера, M-F 2.
9. Повторите шаги 5, 6, 7 и 8 для остальных периодов.

**6-3.  
УСТАНОВКА ЧАСОВ**

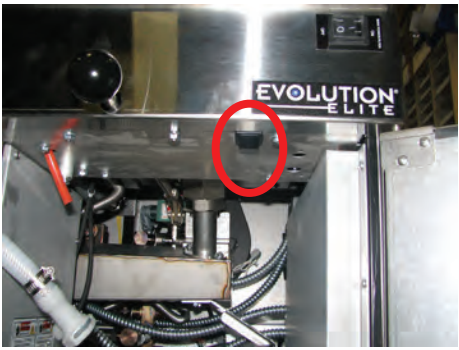
1. Нажмите и удерживайте кнопку **P** в течение 5 секунд до появления на дисплее сообщения LEVEL 2 (Режим программирования 2 уровня), сменяющегося на SP PROG (Специальное программирование) и ENTER CODE (Введите пароль).
2. Нажмите кнопку **P** еще дважды для появления мигающих сообщений CLK SET (Установка часов) и ENTER CODE (Введите пароль) на левом дисплее.
3. Введите пароль 1, 2, 3 (первые 3 кнопки продуктов).
4. На левом дисплее будет мигать сообщение CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY (CS-1 Введите дату в формате ММ-ДД-ГГ). Введите дату в правом дисплее при помощи кнопок продуктов.
5. Нажмите кнопку **▶** и на левом дисплее появится сообщение CS-2 ENTER TIME (CS-2 Введите время), а время - на правом дисплее. Измените значение при помощи кнопок продуктов или стрелок **▲** и **▼**.
6. Нажмите кнопку **▶** и на левом дисплее будет показываться сообщение CS-2 ENTER TIME (CS-2 Введите время), а надпись AM или PM - на правом дисплее. Выберите требуемый формат отображения времени AM/PM при помощи кнопок **▲** или **▼**.
7. Нажмите кнопку **▶** и на левом дисплее появится сообщение CS-3 TIME FORMAT (CS-3 Формат времени), а надписи 12-HR (12-час.) или 24-HR (24-час.) - на правом дисплее. Выберите требуемый формат отображения времени (12/24-час.) при помощи кнопок **▲** или **▼**.
8. Нажмите кнопку **▶** для появления мигающего сообщения CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME (CS-4 Переход на летнее время) на левом дисплее. Выберите требуемый вариант перехода на летнее время для региона эксплуатации фритюрницы при помощи кнопок **▲** или **▼**: 1.OFF (1. Откл.); 2.US (2. США - 2007 и позже); 3.EURO (3. Европа); 4.FSA (США до 2007).
9. Нажмите и удерживайте кнопку **P** для выхода из данной функции.

**6-4.  
РЕЖИМЫ  
ЖУРНАЛИРОВАНИЯ  
ДАНЫХ, УПРАВЛЕНИЯ  
НАГРЕВОМ, ТЕХНИЧЕСКОГО  
ОБСЛУЖИВАНИЯ,  
СТАТИСТИКИ И  
УПРАВЛЕНИЯ ОЧИСТКОЙ  
МАСЛА**

Режимы журналирования данных, управления нагревом, технического обслуживания, статистики и управления очисткой масла являются усовершенствованными режимами диагностики и программирования, в основном, предназначенными только для использования специалистами компании Henny Penny. Дополнительную информацию по указанным режимам можно получить в Отделе сервисного обслуживания компании Henny Penny по тел. 1-800-417- 8405 или 1-937-456-8405.

## РАЗДЕЛ 7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### 7-1. УКАЗАНИЯ ПО ПОИСКУ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ


Проблема	Причина	Метод устранения
Выключатель электропитания включен, но фритюрница абсолютно не функционирует	<ul style="list-style-type: none"> <li>Разомкнутая цепь</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вставьте штепсель электрического кабеля фритюрницы в розетку</li> <li>Проверьте автоматический выключатель или плавкий предохранитель в блоке питания</li> </ul>
Ошибка системы управления, код E-10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Слишком высокая температура масла</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дождитесь остывания устройства (15-20 минут), нажмите металлическую кнопку сброса к исходному состоянию под правой стороной блока управления; если реле верхнего уровня не вернулось к исходному состоянию - замените реле</li> </ul> 
Обжарочная емкость недостаточно заполнена	<ul style="list-style-type: none"> <li>Низкий уровень или отсутствие масла в коробочном контейнере</li> <li>Маслопровод коробочного контейнера засорен или перетянут</li> <li>Необходимо очистить фильтровальный поддон</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Заполните коробочный контейнер</li> <li>Проверьте маслопровод коробочного контейнера</li> <li>Произведите очистку фильтровального поддона и замените бумажный фильтр или прокладку</li> </ul>

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

Проблема	Причина	Метод устранения
Пенообразование или перекипание масла через край обжарочной емкости	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вода в масле</li> <li>• Некачественное или испорченное масло</li> <li>• Некорректная процедура очистки масла</li> <li>• Некорректная процедура полоскания обжарочной емкости после очистки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слейте и очистите масло</li> <li>• Используйте рекомендованное масло</li> <li>• См. методики очистки масла</li> <li>• Произведите очистку и полоскание обжарочной емкости с последующим тщательным осушением</li> </ul>
Масло не сливается из обжарочной емкости	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дренажный клапан засорен крошками</li> <li>• Сливной лоток засорен</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Откройте вентиль и прочистите ершиком</li> <li>• Снимите правую панель, снимите пробку с конца лотка и прочистите лоток</li> </ul>
Двигатель системы очистки функционирует, но масло перекачивается медленно	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ослаблено затягивание соединительных линий системы очистки</li> <li>• Засорен бумажный фильтр или прокладка</li> <li>• Некорректная сборка системы очистки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Затяните все соединения линий системы очистки</li> <li>• Замените бумажный фильтр или прокладку</li> <li>• См. указания по сборке на внутренней стороне дверцы</li> </ul>
Пузырьки в масле в течение всего процесса очистки масла	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неполное соединение фильтровального поддона</li> <li>• Засорение фильтровального поддона</li> <li>• Повреждение уплотнительного кольца приемника линии системы очистки со стороны фритюрницы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Убедитесь в полном вталкивании возвратной линии фильтровального поддона в приемник фритюрницы</li> <li>• Произведите очистку и замените бумажный фильтр или прокладку</li> <li>• Замените уплотнительное кольцо</li> </ul>
Двигатель системы очистки не включается	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кнопка сброса теплового реле на задней стороне двигателя насоса нажата</li> </ul> <div data-bbox="495 1507 865 1627" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="487 1627 865 1948"><b>Для предотвращения ожогов из-за разбрызгивания горячего шортенинга, установите выключатель электропитания устройства в выключенное положение (OFF) перед задействованием ручного устройства сброса двигателя насоса системы очистки к исходному состоянию.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Откройте вторую дверцу с правой стороны устройства (с точки зрения оператора) и дождитесь остывания двигателя. Сильно надавите отверткой на кнопку до щелчка</li> </ul> <div data-bbox="943 1556 1474 1955" data-label="Image"> </div>

**7-2.  
КОДЫ ОШИБОК**

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

ДИСПЛЕЙ	ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
E-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перегрев платы управления</li> </ul>	Выключите и включите выключатель электропитания. Код ошибки E-4 означает перегрев платы управления. Проверьте жалюзийные вентиляционные решетки по бокам устройства на наличие засорений.
E-5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перегрев масла</li> </ul>	Выключите и включите выключатель электропитания. Код ошибки E-5 означает необходимость проверки нагревательных контуров и датчика температуры.
E-6A	<ul style="list-style-type: none"> <li>Разомкнутая цепь датчика температуры</li> </ul>	Выключите и включите выключатель электропитания. Код ошибки E-5 означает необходимость проверки датчика температуры.
E-6B	<ul style="list-style-type: none"> <li>Короткое замыкание датчика температуры</li> </ul>	Выключите и включите выключатель электропитания. Код ошибки E-6A означает необходимость проверки датчика температуры.
E-10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Срабатывание реле верхнего уровня</li> </ul>	<p>Дождитесь остывания устройства (15-20 минут), нажмите металлическую кнопку сброса к исходному состоянию под правой стороной блока управления; если реле верхнего уровня не вернулось к исходному состоянию - замените реле</p> 
E-15	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выключатель дренажного клапана</li> </ul>	Убедитесь в полном вталкивании ручки дренажного клапана. Код ошибки E-15 означает необходимость проверки выключателя
E-18-A E-18-B E-18-C	<ul style="list-style-type: none"> <li>Разомкнутая цепь левостороннего датчика уровня</li> <li>Разомкнутая цепь правостороннего датчика уровня</li> <li>Разомкнуты цепи обоих датчиков уровня</li> </ul>	Выключите и включите выключатель электропитания. Код ошибки датчика означает повреждение датчика, проверьте соединения платы управления, проверьте и замените датчик, при необходимости.



**7-2.  
КОДЫ ОШИБОК  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

ДИСПЛЕЙ	ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
E-20-A FAN SENSOR STUCK CLOSED (Заклинивание датчика вентилятора в замкнутом состоянии)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неисправность реле давления</li> <li>• Проблема с проводкой</li> <li>• Отказ платы вводов/выводов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Если вентилятор не вращается, проверьте реле давления. При отсутствии давления воздуха возможно наличие разомкнутой цепи.</li> <li>• Если вентилятор не вращается, то могут иметь место некорректная проводка или замыкание реле или платы вводов/выводов</li> </ul>
E-20-B NO DRAFT (Нет тяги) CHECK FAN (Проверьте вентилятор)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неисправность реле давления/ослабление соединения шланга</li> <li>• Неисправность вытяжного вентилятора/низкое напряжение</li> <li>• Препятствия в дымоходе или вытяжной трубе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выключите и включите выключатель электропитания обжарочной емкости. Код ошибки E-20-B означает необходимость проверки реле давления. Отсутствие давления означает наличие разомкнутой цепи. Убедитесь в соединении шланга к вентилятору и реле давления.</li> <li>• Проверьте вытяжной вентилятор. Возможна подача низкого напряжения к вентилятору</li> <li>• Проверьте дымоход и вытяжную трубу фритюрницы на наличие помех</li> </ul>
E-20-D IGNITION FAILURE (Неисправность системы розжига)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отказ системы розжига/отсутствие подтверждения наличия пламени</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выключите и включите выключатель электропитания обжарочной емкости. Код ошибки E-20-D означает необходимость проверки соединений газовой трубы. Проверьте газовый отключающий кран, модуль розжига, газовый вентиль, воздушный зазор датчика пламени, проводку газового вентиля и модуля розжига.</li> </ul>
E-21	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Медленная утилизация тепла</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обратитесь к сертифицированному технику по сервисному обслуживанию для проверки корректности напряжения, подаваемого к фритюрнице. Проверьте нагревательный контур. Проверьте устройство на наличие слабо закрепленных или обгоревших проводов.</li> </ul>
E-22 NO HEAT (Отсутствует нагрев) CHECK GAS VALVE (Проверьте газовый вентиль)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Горелка на разжигается</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте газовый вентиль и нагревательный контур</li> </ul>
E-41 / E-46	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ошибка программирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выключите и включите выключатель электропитания обжарочной емкости. Любой из кодов ошибки означает необходимость повторной инициализации системы управления. При сохранении кода ошибки замените плату управления.</li> </ul>
E-47	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неисправность микросхемы аналогового преобразователя или блока питания на 12 В</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выключите и включите выключатель электропитания обжарочной емкости. Сохранение кода ошибки E-47 означает необходимость замены платы вводов/выводов или платы управления. При тихом тоновом сигнале громкоговорителя вероятно имеет место неисправность платы вводов/выводов - замените.</li> </ul>
E-48	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ошибка системы ввода данных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Замените плату управления</li> </ul>

**7-2.  
КОДЫ ОШИБОК  
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

<b>ДИСПЛЕЙ</b>	<b>ПРИЧИНА</b>	<b>МЕТОД УСТРАНЕНИЯ</b>
E-54-C	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ошибка ввода данных температуры</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выключите и включите выключатель электропитания обжарочной емкости. Сохранение кода ошибки E-54C означает необходимость замены платы управления устройства</li> </ul>
E-60 FILTER IN USE (Система очистки используется)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Плата управления системой автоматической периодической очистки масла не обменивается данными с платой управления устройства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выключите выключатель электропитания обжарочной емкости, подождите 15 секунд и включите повторно. Сохранение ошибки E-60 означает необходимость проверки соединителя между платами управления. При необходимости, замените плату управления системой автоматической периодической очистки масла или плату управления устройством</li> </ul>
E-70C	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отсутствие или отсоединение переключки дренажного клапана</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте наличие переключки на плате управления устройством в положении блокирования дренажного клапана</li> </ul>
E-83-A	<ul style="list-style-type: none"> <li>Слишком высокое давление</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте систему очистки масла обжарочной емкости № 1</li> </ul>
E-83-B	<ul style="list-style-type: none"> <li>Слишком высокое давление</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте систему очистки масла обжарочной емкости № 2</li> </ul>
E-83-C	<ul style="list-style-type: none"> <li>Слишком высокое давление</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте систему очистки масла обжарочной емкости № 3</li> </ul>
E-83-D	<ul style="list-style-type: none"> <li>Слишком высокое давление</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте систему очистки масла обжарочной емкости № 4</li> </ul>
E-83-E	<ul style="list-style-type: none"> <li>Слишком высокое давление</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте систему очистки масла обжарочной емкости № 5</li> </ul>
E-83-J	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выключатель заполнения системы наливного масла/ коробочного контейнера включен при слишком высоком давлении</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте клапаны заполнения коробочного контейнера</li> </ul>
E-83-R	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выключатель утилизации в наливную систему включен при слишком высоком давлении</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте быстроразборное соединение системы утилизации в наливную систему, расположенное с задней стороны фритюрницы</li> </ul>
E-93-1 24 VDC SUPPLY TRIPPED (Отключение блока питания 24 В пост. тока)	<ul style="list-style-type: none"> <li>нарушение функционирования или неисправность двигателя системы автоматического подъема</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>В случае отказа системы автоматического подъема корзин, проверьте все двигатели блока</li> </ul>



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

**1-937-456-8400**  
**1-937-456-8402 Fax**

**Toll free in USA**  
**1-800-417-8417**  
**1-800-417-8434 Fax**

**[www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)**

\* FM05-771 - @\* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 7-3-16

Russian-Translated from Original