



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОТКРЫТАЯ ФРИТЮРНИЦА (на газе)

С УМЕНЬШЕННЫМ ПОТРЕБЛЕНИЕМ МАСЛА

МОДЕЛИ

LVG-202

LVG-203

LVG-204



HENNY PENNY
Engineered to Last

ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕ ГАРАНТИЮ НА ВЕБ-САЙТЕ WWW.HENNYPENNY.COM

УВЕДОМЛЕНИЕ

Храните настоящее руководство рядом с кухонным устройством для будущего использования.

Принципиальная схема соединений данного кухонного устройства расположена на внутренней стороне правой 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 LVG-20X 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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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 ХРАНИТЬ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ БЕНЗИН ИЛИ ПРОЧИЕ ГОРЮЧИЕ ГАЗООБРАЗНЫЕ ИЛИ ЖИДКИЕ ВЕЩЕСТВА РЯДОМ С ДАННЫМ ИЛИ ДРУГИМИ КУХОННЫМИ УСТРОЙСТВАМИ. НЕВЫПОЛНЕНИЕ ДАННОГО ТРЕБОВАНИЯ МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ПОЖАРА ИЛИ ВЗРЫВА.

Технические характеристики изделий с маркировкой СЕ

Номинальная тепловая мощность: (нетто)	Природный газ (I2H) = 19,8 кВт (67 560 БТЕ/ч) Природный газ (I2E) = 19,8 кВт (67 560 БТЕ/ч) Природный газ (I2E+) = 19,8 кВт (67 560 БТЕ/ч) Природный газ (I2L) = 19,8 кВт (67 560 БТЕ/ч) Природный газ (I2HS) = 19,8 кВт (67 560 БТЕ/ч) Жидкий пропан (I3P) = 19,8 кВт (67 560 БТЕ/ч) Жидкий пропан/бутан (I3B/P) = 19,8 кВт (67 560 БТЕ/ч)
Номинальная тепловая мощность: (брутто)	Природный газ (I2H) = 21,98 кВт (75 000 БТЕ/ч) (79,13 МДж/ч) Природный газ (I2E) = 21,98 кВт (75 000 БТЕ/ч) Природный газ (I2E+) = 21,98 кВт (75 000 БТЕ/ч) Природный газ (I2L) = 21,98 кВт (75 000 БТЕ/ч) Природный газ (I2HS) = 21,98 кВт (75 000 БТЕ/ч) Жидкий пропан (I3P) = 21,98 кВт (75 000 БТЕ/ч) (79,13 МДж/ч) Жидкий пропан/бутан (I3B/P) = 21,98 кВт (75 000 БТЕ/ч) (79,13 МДж/ч)
Давление в линии подачи:	Природный газ (I2H) = 20 мбар (2,0 кПа) Природный газ (I2E) = 20 мбар Природный газ (I2E+) = 20/25 мбар Природный газ (I2L) = 25 мбар Природный газ (I2HS) = 25 мбар Жидкий пропан (I3P) = 30/37/50 мбар (3,0/3,7/5,0 кПа) Жидкий пропан/бутан (I3B/P) = 30/50 мбар
Давление в контрольной точке:	Природный газ (I2H) = 8,7 мбар (0,87 кПа) Природный газ (I2E) = 8,7 мбар Природный газ (I2E+) = не прим. Природный газ (I2L) = 8,7 мбар Природный газ (I2HS) = 8,7 мбар Жидкий пропан (I3P) = 25 мбар (2,5 кПа) Жидкий пропан/бутан (I3B/P) = 30/50 мбар (3,0/5,0 кПа)
Размер форсунки:	Природный газ (I2H) = 2,08 мм Природный газ (I2E) = 2,08 мм Природный газ (I2E+) = 1,7 мм Природный газ (I2L) = 2,3 мм Природный газ (I2HS) = 2,3 мм Жидкий пропан/бутан (I3B/P) = 1,30 мм Жидкий пропан (I3P) *30 мбар = 1,18 мм Жидкий пропан (I3P) *50 мбар = 1,04 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. ВВЕДЕНИЕ

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

УВЕДОМЛЕНИЕ



- С 16 августа 2005 года вступила в силу Европейская Директива 2002/96/ЕС «Об отходах электрического и электронного оборудования». Все наши изделия прошли оценку на соответствие требованиям Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Также все изделия прошли оценку на соответствие требованиям Ограничений на использование опасных материалов в производстве электрического и электронного оборудования (RoHS) с последующим изменением конструкции согласно упомянутым положениям. Для соблюдения упомянутых выше нормативов запрещается утилизация данного устройства на свалках для несортированного бытового мусора. Для получения информации о методах надлежащей утилизации обращайтесь к местному торговому представителю компании Henny Penny.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также без наличия требуемого опыта и знаний. Единственным условием допуска к использованию устройства является непосредственное руководство или инструктаж таковых лиц касательно безопасных методов эксплуатации с разъяснением всех потенциальных рисков.

1-2. ХАРАКТЕРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Удобство очистки
- Меньшее на 40% использование масла
- Цельная или раздельная обжарочная емкость
- Система компьютерного управления
- Конструкция из нержавеющей стали
- Автоматическая доливка масла
- Функция самодиагностики в составе системы управления
- Встроенный фильтр с автоматической очисткой масла
- Пропан или природный газ; 75 000 БТЕ/обжарочная емкость (21,97 кВт)

1-3. УХОД ЗА УСТРОЙСТВОМ

Подобно любому используемому в пищевой промышленности устройству, открытой фритюрнице Henny Penny не требуется ухода и технического обслуживания. Содержащиеся в данном руководстве требования по проведению технического обслуживания и очистки должны обязательно соблюдаться в ходе нормальной эксплуатации данного устройства.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Капитальный ремонт и техническое обслуживание устройства должны производиться квалифицированным специалистом.

1-4. СОДЕЙСТВИЕ ПОКУПАТЕЛЮ

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

1-5. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Открытая фритюрница Henny Penny имеет множество встроенных защитных и предохранительных средств и функций. Однако, единственным условием гарантирования безопасного использования устройства является внимательное ознакомление и следование указаниям методик монтажа, эксплуатации и технического обслуживания. Приведенные в настоящем руководстве указания предназначены для содействия покупателю в понимании надлежащих методов обращения с устройством. В случае необходимости привлечения внимания к приведенной информации по эксплуатации или правилам техники безопасности, использованы сигнальные слова «ОПАСНОСТЬ!», «ВНИМАНИЕ!», «ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ» и «УВЕДОМЛЕНИЕ». Описание случаев применения данных сигнальных слов приводится ниже.



СИМВОЛ ОБОЗНАЧЕНИЯ ОПАСНОСТИ используется с сигнальными словами «ОПАСНОСТЬ!», «ВНИМАНИЕ!» или «ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ» с целью указания на наличие опасности получения травм.



Слово «УВЕДОМЛЕНИЕ» используется для выделения особо важной информации.



Сигнальное слово «ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ» без символа обозначения опасности указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, в отсутствие должных мер предосторожности, может стать причиной нанесения ущерба имуществу.



Сигнальное слово «ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ» с символом обозначения опасности указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, в отсутствие должных мер предосторожности, может стать причиной травм легкой или средней тяжести.



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



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

1-5. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ
(продолжение)



Символ эквипотенциального заземления



Знак WEEE (отходы электрического и электронного оборудования)



или



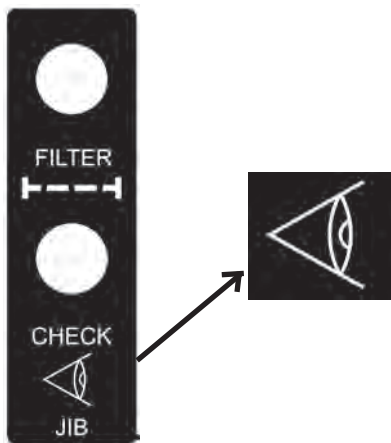
Символы опасности поражения электрическим током



или



Символы опасности от горячей поверхности



Проверить или подтвердить

РАЗДЕЛ 2. МОНТАЖ

2-1. ВВЕДЕНИЕ

В данном разделе содержатся указания по распаковке и монтажу фритюрницы Henny Penny LVG.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Любые работы по монтажу данного кухонного устройства должны выполняться только квалифицированными специалистами.



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. Уберите крышку и снимите коробку с фритюрницы.
3. Уберите угловые упаковочные опоры (4 шт.).
4. Срежьте упаковочную пленку с салазок/подставки и уберите пленку с верхней части крышки фритюрницы.
5. Срежьте фиксирующие металлические полосы и снимите фритюрницу с паллеты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Во избежание повреждений запрещается снимать транспортировочную скобу в правой части фритюрницы до установки в месте использования.
- 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 272 кг (600 фунт.) - 363 кг (800 фунт.).

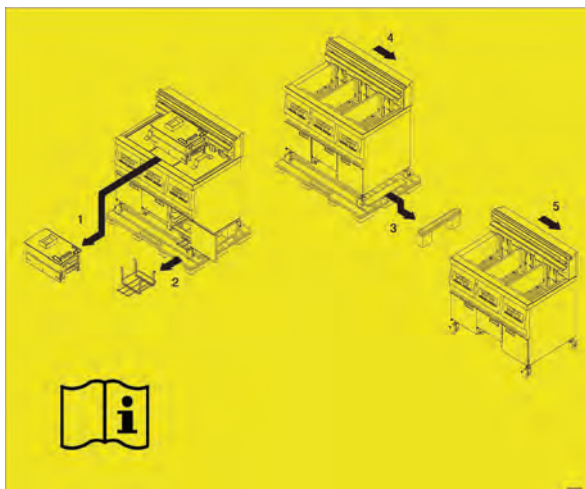


Рис. 1.

2-3. ВЫБОР МЕСТА РАСПОЛОЖЕНИЯ ФРИТЮРНИЦЫ

Расположение открытой фритюрницы должно обеспечивать наличие промежутков для эксплуатации и сервисного обслуживания. Выберите местоположение, которое позволит упростить загрузку и выгрузку продуктов без создания помех для заключительной сборки заказанных блюд. Быструю подачу и постоянное наличие готовых продуктов можно обеспечить посредством приготовления компонентов до требуемой степени 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 выполняться на некотором расстоянии лишь с небольшими потерями в производительности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА

Во избежание пожара, требуется обеспечить минимальный просвет в 5,08 см (2") сбоку и 10,16 см (4") 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

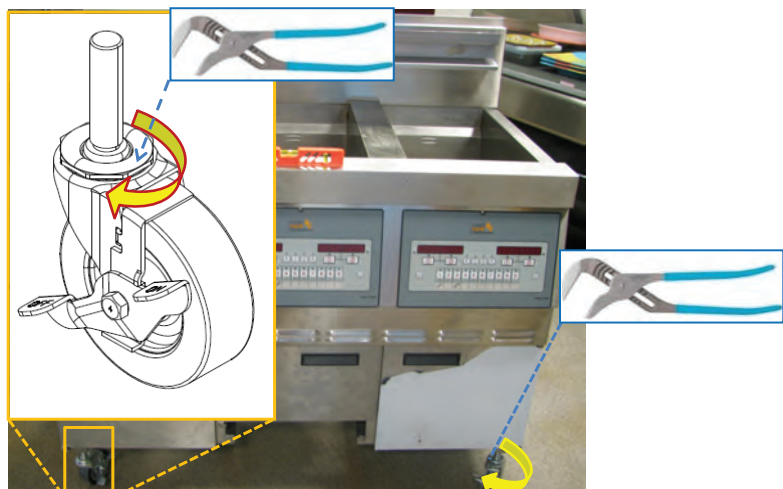
Во избежание серьезных ожогов из-за разбрызгивания горячего масла расположение и установка фритюрницы должны предотвращать вероятность опрокидывания или перемещения устройства. Для обеспечения устойчивости может потребоваться применение удерживающих растяжек.

2-4. ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ ВЫРАВНИВАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ



В целях надлежащего функционирования следует обеспечить горизонтальность открытой фритюрницы в продольном и поперечном направлениях. Размещая уровень на плоских участках вокруг буртика обжарочной емкости и на центральном отсеке, произведите регулировку самоориентирующихся колес до достижения горизонтальности устройства.

Самоориентирующиеся колеса регулируются до уровня 40 мм (1,562 дюйм.), см. ниже.



2-5. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЕНТИЛЯЦИИ ФРИТЮРНИЦЫ

Расположение фритюрницы должно обеспечивать возможность отвода дыма вытяжными колпаками или вентиляционной системой достаточной мощности. Данное требование является критически важным в обеспечении 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 проектированию вентиляционных или отопительных систем для обеспечения требуемых характеристик конструкции.

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, приведя к нарушениям в функционировании и возникновению встречной тяги.

Заводские исполнения газовой открытой фритюрницы включают возможность использования природного газа или пропана. Требования к используемому газу см. в паспортной табличке на левой передней дверце шкафа фритюрницы. Минимальный уровень давления природного газа составляет 1,7 кПа (7 дюймов вод. столба/17 мбар), пропана - 2,49 кПа (10 дюйм. вод. столба/24,9 мбар).



Запрещается пытаться использовать другие газы, кроме указанных в паспортной табличке. Использование других газов может стать причиной пожара или взрыва и привести к серьезным травмам и (или) ущербу имуществу.

Ниже приведена рекомендуемая схема соединения фритюрницы к газовой магистрали.

- Газовый трубопровод или шланг должны отвечать требованиям местных и государственных стандартов и проходить регулярные проверки с заменой изношенных частей, по мере необходимости.



Во избежание получения травм соблюдайте приведенные ниже правила.

- Монтаж устройства должен производиться в соответствии с местными и государственными 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, монтаж фритюрницы на природном газе и пропане регулируется Правилами безопасности при работе с газообразным топливом стандарта CSA B149.1 и Правилами монтажа и эксплуатации газопользующих установок, а также местными действующими нормативами. В Австралии монтаж и эксплуатация фритюрницы должны производиться в соответствии с местными стандартами AS5601.1/2-2010.

2-6. ПОДВОД ГАЗА (продолжение)

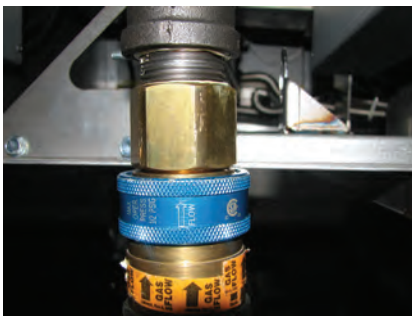


Для гарантирования надлежащего соединения быстроразъемная муфта на газопроводе должна быть чистой и не иметь следов смазочных веществ и загрязнений. Невыполнение приведенных указаний может привести к утечкам газа и возникновению пожара.

1. Отсоедините линию подачи газа от фритюрницы.
2. Произведите очистку быстроразъемной муфты от загрязнений и смазки. Для проверки функционирования муфты отведите манжету назад. При невозможности или наличии сопротивления при сдвиге манжеты следует убедиться в отсутствии загрязнений/смазочных веществ на быстроразъемной муфте.



3. После соединения линии подачи газа проведите осмотр на надежность фиксации.



- Фритюрница вместе с ручным отсечным краном должны быть отсоединены от газопровода в ходе испытаний газовой системы под давлением свыше 3,45 кПа (0,5 фунт/кв. дюйм. изб.) (34,5 мбар).
- Отсоединение фритюрницы от газопровода производится перекрытием отдельного ручного отсечного крана в ходе испытаний газовой 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, а трубы диам. 0,75 дюйма (1,91 см) - для фритюрниц с 2-мя отсеками.
- Запрещается использование фитингов 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. (3/4 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).

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 определяет 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).



Для покупателей из Австралии или Новой Зеландии В случае поставки модели с вертлюжными роликами и необходимостью соединения к стационарному источнику газа при помощи шланга, устанавливаемые цепной или тросовый ограничители достаточной прочности должна крепиться к кухонному устройству с возможностью фиксации к стене в пределах 50 мм от каждой точки соединения. Длина цепи или троса не должна превышать 80% длины шланга в сборе.



ПРАВИЛЬНО

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.



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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
СООРУЖЕНИЕ СТЕНЫ СУХОЙ КЛАДКИ
Закрепите I-образный болт к стенной шпильке. Запрещается прикреплять только к стене сухой кладки. Также, расположите I-образный болт на одной высоте с газопроводом. 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 газового шланга.

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.



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.



Во всех установках без необходимости слива самотеком следует собрать металлический шланг в вертикальную петлю.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ СОБИРАТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ШЛАНГ ГОРИЗОНТАЛЬНО, за исключением случаев необходимости слива самотеком - используйте опору в более низкой плоскости, см. рис. слева.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

2-7. ТЕСТ НА УТЕЧКУ ГАЗА

УВЕДОМЛЕНИЕ

Перед подачей газа убедитесь в установке ручки газового вентиля в закрытое положение.

После первоначальной установки и перемещения устройства необходимо провести испытания трубной системы и соединителей на утечку газа. Простым испытательным методом является подача газа с нанесением щеткой мыльного раствора 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 газового крана.

- 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.

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

2-9. ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ

Для защиты пользователя от электропоражения газовая фритюрница с электропитанием 120 В оснащена на заводе заземленным кабелем со штепселем, вставляемым в трехконтактную заземленную розетку. Не отрезайте и не 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 с 3-мм разъединителем на всех незаземленных проводах. Выключатель электропитания данного кухонного устройства не отсоединяет все провода.

2-9. ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ (продолжение)



Во избежание электропоражения запрещается отсоединять заземляющий контакт штепселя. Данное устройство должно быть надлежащим образом и безопасно заземлено. Методики заземления см. в местных действующих нормативах, или, в случае отсутствия таковых, в Правилах устройства электроустановок, стандарте ANSI/NFPA № 70 (действующее издание). В Канаде, все электротехнические работы регулируются требованиями стандарта Канадской ассоциации по стандартизации C22.2, Части 1 правил устройства электроустановок Канады и (или) местных нормативов.


УВЕДОМЛЕНИЕ

Отсоединяйте электропитание перед проведением очистки или сервисного обслуживания фритюрницы.

2-10. ПОДШИПНИКИ ДВИГАТЕЛЯ

Подшипники электродвигателя не требуют регулярного смазывания.
НЕ СМАЗЫВАЙТЕ ПОДШИПНИКИ ДВИГАТЕЛЯ!


2-11. РАЗЖИГАНИЕ 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.

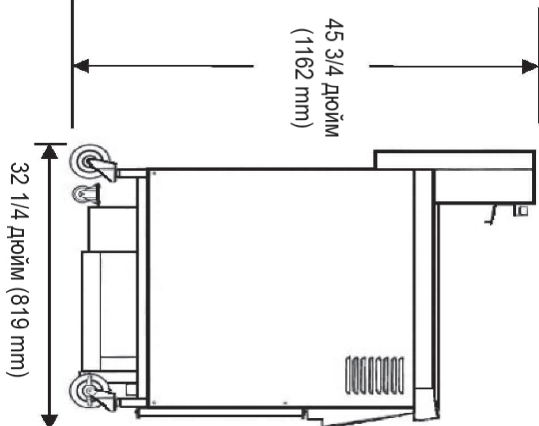
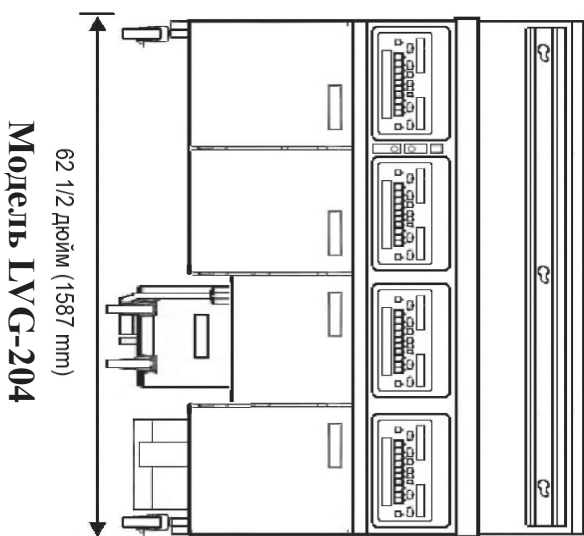
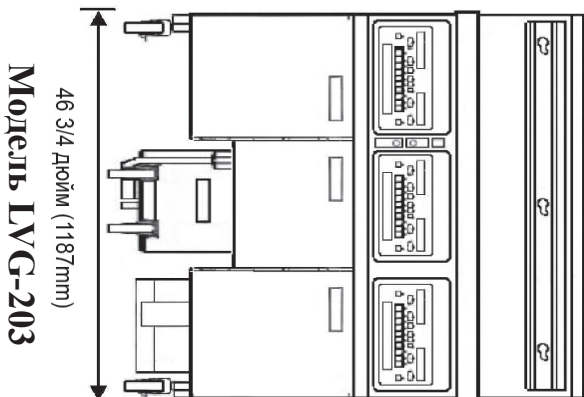
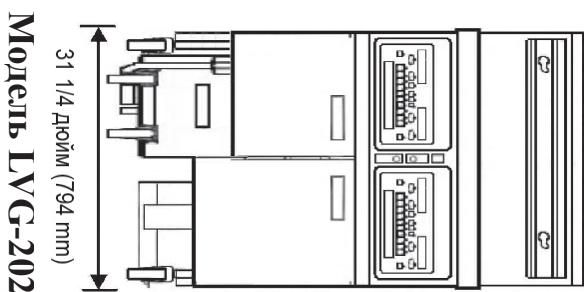
Ниже описан метод выключения горелки.

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.

2-12. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ



УВЕДОМЛЕНИЕ

Самоориентирующиеся колеса регулируются до уровня
40 мм (1,562 дюйма.)

**2-10. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ
ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ
СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ
LONWORKS**



По завершении установки фритюрницы Henny Penny, выполните описанные ниже действия для проверки наличия связи системы управления LonWorks на пульте LVE с компьютерным терминалом.

1. Получите доступ к системе управления LonWorks с компьютерного терминала.
2. Установите во включенное положение (ON) выключатель электропитания на фритюрнице LVE Henny Penny.
3. На одном из пультов управления фритюрницы нажмите обе кнопки и на дисплее появится сообщение 1. E-LOG («1. Журнал кодов ошибок»).
4. Нажимайте кнопку ► до появления сообщений 9. COMM («9. Передача данных») и LONWORKS ÷ на дисплеях. (Сообщение LONWORKS --- на дисплее означает отсутствие подтверждения связи системы управления LonWorks с главным терминалом).
5. Нажмите кнопку ▼ дважды для появления сообщений SRVC и PIN на дисплеях. Нажмите кнопку под сообщением SRVC.
6. На компьютерном терминале нажмите кнопку WINK DEVICE для начала мигания ВСЕХ дисплеев фритюрниц LVE с целью проверки корректности функционирования систем управления.

УВЕДОМЛЕНИЕ

В случае отсутствия связи между фритюрницей и компьютерным терминалом, пожалуйста, обратитесь за содействием в Отдел технической поддержки по тел. 1-800-417-8405, 1-937-456-8405 или адресу электронной почты: technicalservice@hennypenny.com.

РАЗДЕЛ 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3-1. КОМПОНЕНТЫ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ

См. разъяснения на следующих страницах.

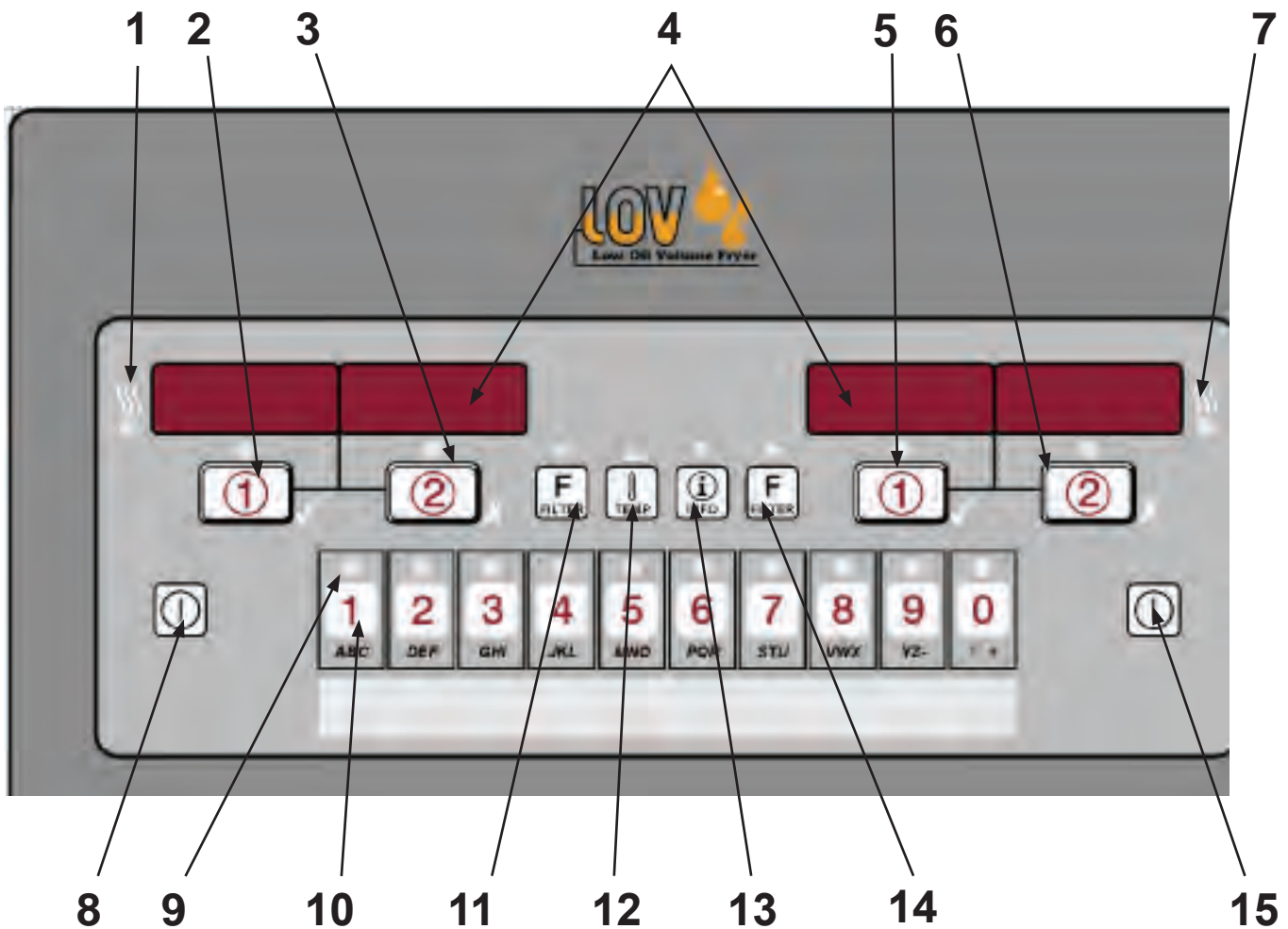


Рис. 3-1.

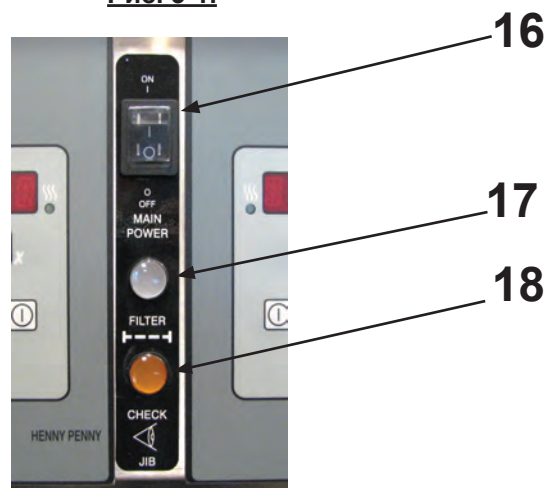


Рис. 3-2.

3-1. КОМПОНЕНТЫ СИСТЕМЫ

ВЛЕНИЯ (продолжение)

Рис. №	Поз. №	Описание	Функция
3-1	1		Данная светодиодная лампа светится при отправке системой управления команды нагревания левой обжарочной емкости с розжигом горелок и нагревом масла.
3-1	2		В ходе нормальной эксплуатации, нажимайте данную кнопку для запуска и останова 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 останова 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 кнопки  и коды ошибок (возможен выбор из нескольких пользовательских языков).
3-1	5		В ходе нормальной эксплуатации, нажимайте данную кнопку для запуска и останова циклов готовки в правой корзине, для изменения показываемого названия продукта, а также, для установки символа ✓ с целью выбора ответа YES («Да») или подтверждения действий.
3-1	6		В ходе нормальной эксплуатации нажимайте данную кнопку для запуска и выключения циклов готовки в правой корзине, для изменения показываемого названия продукта, а также, для установки символа X с целью выбора ответа NO («Нет») или отмены действий.
3-1	7		Данная светодиодная лампа светится при отправке системой управления команды нагревания правой обжарочной емкости с розжигом горелок и нагревом масла.
3-1	8		Нажимайте для включения и выключения нагревательной системы левой обжарочной емкости.
3-1	9		Светодиодные лампы кнопок включаются при выборе определенного продукта.
3-1	10		Нажмите для выбора требуемого продукта, для вставки букв под кнопкой во время присвоения названия продукту в режиме программирования.

3-1. КОМПОНЕНТЫ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ

(продолжение)

Рис. №	Поз. №	Описание	Функция
3-1	11 и 14		Используются в режиме программирования и фильтрации, а также в качестве стрелок ◀ или ▶; нажмите для просмотра указанных ниже статистических данных: а) количество циклов готовки до появления запроса на выполнение фильтрации масла, б) время и дата предыдущей очистки масла, в) количество часов использования установленного фильтра.
3-1	12		Используется в режимах программирования и фильтрации, для заполнения и опустошения обжарочных емкостей, а также в качестве стрелки; нажмите ▲ для просмотра указанных ниже статистических данных температуры: а) действительная температура масла в каждой обжарочной емкости, б) уставка температуры масла в каждой обжарочной емкости.
3-1	13		Используется в режимах программирования и фильтрации, а также в качестве стрелки; нажмите ▼ для просмотра указанных ниже данных и информации о состоянии фритюрницы: а) информация о времени изменения температуры для каждой обжарочной емкости, б) основной и вспомогательный языки для дисплея.
3-1	15		Нажимайте для включения и выключения нагревательной системы правой обжарочной емкости.
3-2	16		Установка выключателя питания в положение ON («Вкл.») подает электропитание к системе управления и насосам.
3-2	17		Светящаяся синим  цветом индикаторная лампа указывает на необходимость выполнения автоматической периодической очистки масла в данный момент.
3-2	18		Светящаяся желтым цветом индикаторная лампа указывает на необходимость заливки или замены масла, подаваемого из контейнера в коробке.

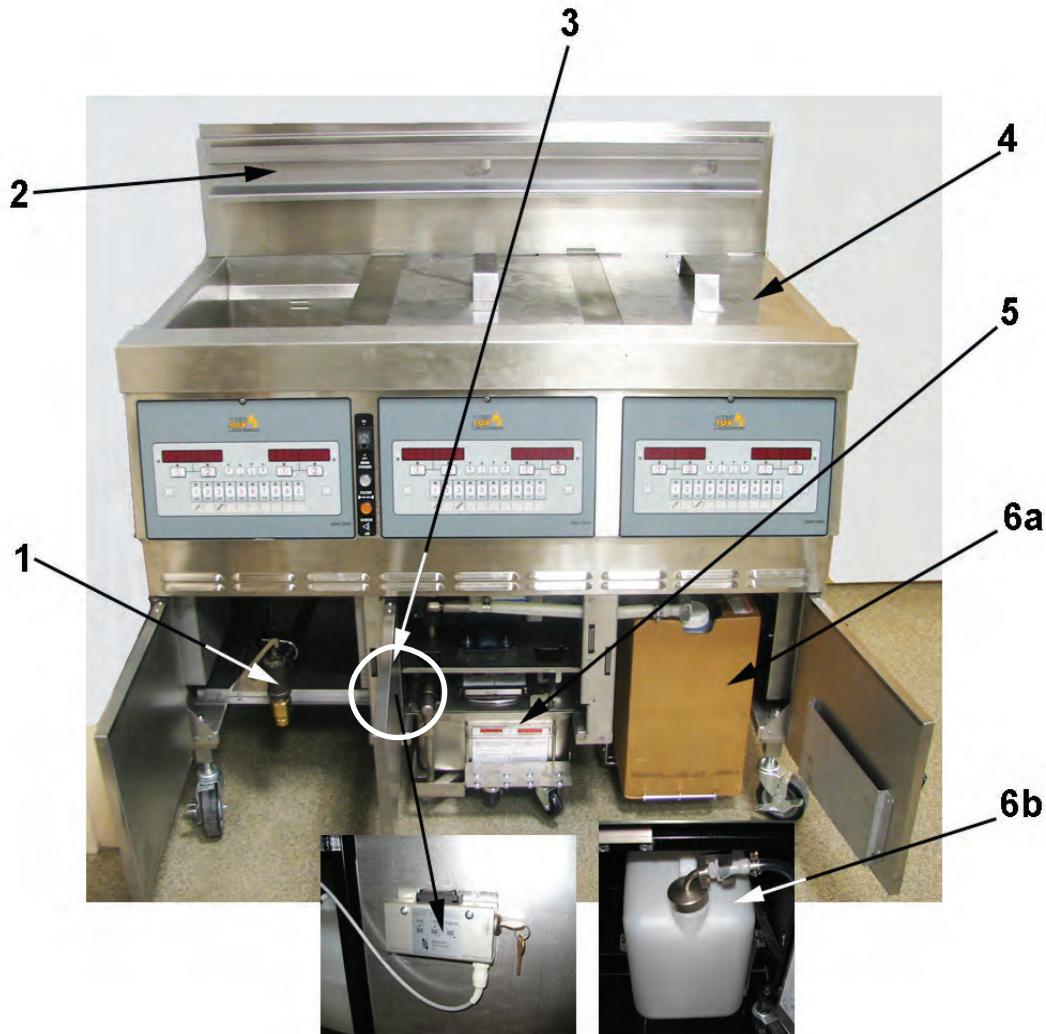



Рис. 3-3.


Рис. №	Поз. №	Описание	Функция
3-3	1	Соединение газопровода	Соединение для линии подачи газа.
3-3	2	Стойка корзины	На данной стойке развешиваются неиспользуемые корзины или корзины, предназначенные для слива масла после цикла готовки.
3-3	3	Переключатель системы RTI	Только для фритюрниц на предприятиях с системой RTI.
3-3	4	Крышки обжарочных емкостей	Закрывают неиспользуемые емкости.
3-3	5	Дренажный поддон с фильтром	Масло сливается в данный поддон с последующей прокачкой через фильтры для продления срока использования масла.
3-3	6a	Масло из контейнера в коробке	Отсек для контейнера в коробке, содержащего масло - для предприятий без систем RTI.
3-3	6b	Масло из контейнера в коробке	Контейнер в коробке, содержащий масло - для предприятий с системой RTI.

3-2. РЕЖИМ УСТАНОВКИ ПАРАМЕТРОВ



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

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

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

Нажмите  кнопку для перехода к другим параметрам, включая указанные ниже.

- ЗОНА - USA (США) или NON-USA (Не США)
- TEMP FORMAT («Единицы температуры») - °F или °C
- TIME FORMAT («Формат времени») - 12-час. или 24-час.
- ENTER TIME («Ввод времени») - время суток (используйте кнопки продуктов для изменения)
- ENTER TIME («Ввод времени») - AM (после полуночи) или PM (после полудня)
- DATE FORMAT («Формат даты») - США или международный
- ENTER DATE («Ввод даты») - текущая дата (используйте кнопки продуктов для изменения)
- FRYER TYPE («Тип фритюрницы») - ELEC (электрическая) или GAS (газовая)
- VAT TYPE («Тип обжарочной емкости») - FULL (цельная) или SPLIT (раздельная)
- DISPOSE BULK OIL («Утилизация наливного масла») - YES / NO («Да/Нет») (при оснащении наливной системы функциями RTI)
- SUPPLY BULK OIL («Подача масла из наливной системы») - YES/NO («Да/Нет») (при оснащении наливной системы функциями RTI)
- DAYLIGHT SAVING TIME («Переход на летнее время») - 1: OFF («Выкл.»), 2: США (2007 и позже), 3: EURO (Европа), 4: FSA (США до 2007)
- SETUP COMPLETE («Настройка завершена»)

Если не обозначено иначе, используйте кнопки  или  для изменения параметров.

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

3-3. ЗАПРАВКА ИЛИ ДОБАВЛЕНИЕ МАСЛА

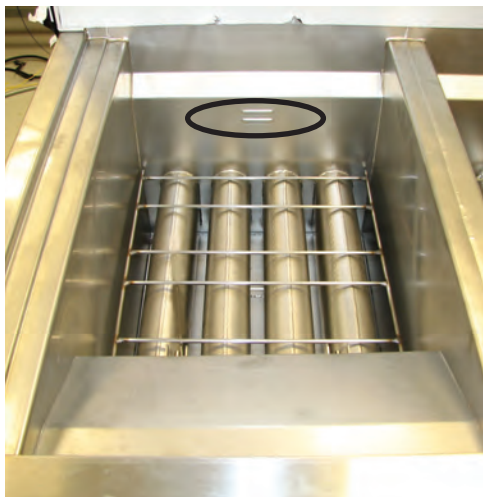


Рис. 1.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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.

При использовании твердого шортенинга рекомендуется растопить масло на внешнем нагревателе перед заливкой в обжарочные емкости. Трубки горелки должны быть полностью погружены в масло. Невыполнение данного условия может привести к возникновению пожара и (или) повреждению обжарочных емкостей фритюрницы.

1. Рекомендуется использовать высококачественное масло для жарения в открытой фритюрнице. Некоторые низкокачественные масла отличаются высоким содержанием влаги, являющейся причиной пенообразования и перекипания масла.



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

2. Вместимость полноразмерных обжарочных емкостей составляет 28,4 л (30 кварт), а раздельных емкостей - 14,2 л (15 кварт). Все обжарочные емкости имеют 2 отметки уровня на задней стенке, верхняя отметка указывает требуемый уровень нагретого масла. Рис. 1.
3. Холодное масло заливается до нижней отметки.

Заливка масла с использованием системы RTI






1. Установите выключатель электропитания во включенное положение (ON).
2. Установите опору корзины внутрь обжарочной емкости. Рис. 2.
3. Нажмите и удерживайте кнопку  (с любой стороны) до появления на дисплее сообщений *FILTER MENU* («Меню очистки масла») и 1.AUTO FILTER? («1. Произвести автоматическую очистку масла?»).
4. Нажмите кнопку  5 раз до появления на дисплее сообщения 6.FILL POT FROM BULK? («6. Добавить масло из наливной системы?»). (Необходимо выбрать параметр BULK/«Наливная система» в режиме настройки параметров).
5. Нажмите кнопку  и на дисплее появится сообщение FILL POT FROM BULK («Добавить масло из наливной системы»); YES/NO («Да/нет») Нажмите и удерживайте кнопку  для заполнения обжарочной емкости, на дисплее будет показываться сообщение FILLING («Заливка»).
6. После заполнения обжарочной емкости отпустите кнопку  и нажмите кнопку X дважды для возврата к нормальному функционированию.



Рис. 2.

3-4. МЕТОДИКИ ЗАПУСКА УТРОМ




Рис. 1.

1. Установите опору корзины внутрь обжарочной емкости. Рис. 1.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Невыполнение данного действия может привести к повреждению трубок горелок газовых фритюрниц или нагревательных элементов в электрических фритюрницах.

2. Убедитесь в заполнении обжарочной емкости маслом до требуемого уровня.
3. Установите выключатель электропитания во включенное положение (ON)  для задействования нагревателя 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 ✓ для выбора ответа YES («Да»).

Устройство автоматически начнет функционирование в режиме расплавления до достижения маслом температуры 180°C (82°F) с последующим автоматическим выходом системы управления из данного режима.

УВЕДОМЛЕНИЕ

При необходимости, режим расплавления может быть пропущен нажатием и удерживанием кнопки ✓ или X в течение 5 секунд.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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 вылинию 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) НАНЕСЕНИЮ УЩЕРБА ИМУЩЕСТВУ.

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


3-5. ГОТОВКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОТДЕЛЬНЫЙ ДИСПЛЕЙ

Использование отдельного дисплея обеспечивает постоянный показ названия одного продукта на дисплее определенной обжарочной емкости.



1. По окончании цикла расплавления на дисплее будет мигать сообщение LOW TEMP («Низкая температура») до достижения заданной температуры. Запуск любых циклов является невозможным при показе сообщения LOW TEMP («Низкая температура») на дисплее. По достижении заданной температуры на дисплее появится название продукта, например: NUGGETS («Кусочки курицы в панировке»), и с последующей возможностью размещения продукта в масло.
2. Нажмите кнопку таймера  или .
3. На дисплее появится название приготавливаемого продукта (например: NUG/«Кусочки курицы в панировке») с показом обратного отсчета таймера.
4. По завершении цикла готовки подается звуковой сигнал и на дисплее появляется надпись PULL («Вынуть продукт»).
5. Нажмите кнопку таймера под надписью PULL («Вынуть продукт») для выключения звукового сигнала и извлеките 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 на сообщение Qn, где n - количество оставшихся минут. Пример: 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 на трехзначный код продукта: QUAL / FRY / QUAL / FRY. Нажмите кнопку таймера для отмены обратного отсчета.

УВЕДОМЛЕНИЕ

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








Впоследствии, нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку  таймера или  для выбора обжарочной емкости. Название продукта будет показываться на дисплее, например: HASH BRN.

3-6. ГОТОВКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДИСПЛЕЯ ДЛЯ НЕСКОЛЬКИХ ПРОДУКТОВ

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




1. По окончании цикла расплавления на дисплее будет мигать сообщение LOW TEMP («Низкая температура») до достижения заданной температуры. На дисплее будет показываться пунктирная линия ---- ----.

2. Нажмите кнопку продукта, например: .
3. На дисплее будет показываться сообщение FR FRIES. При показе на дисплее строки <<<< >>>> - выбрана некорректная температура масла для данного продукта. Выберите другой продукт или нажмите и удерживайте кнопку  или  в течение 5 секунд.
4. Нажмите кнопку таймера  или .
5. По завершении цикла готовки подается звуковой сигнал и на дисплее появляется надпись PULL («Вынуть продукт»).
6. Нажмите кнопку таймера под надписью PULL («Вынуть продукт») для выключения звукового сигнала и на дисплее будет показываться пунктирная линия ---- ---- или, в случае установки таймера качества (времени выдерживания), будет показываться обратный отсчет таймера (см. п. 6, раздел 3-5).




3-7. СМЕНА МЕНЮ ЗАВТРАКА НА МЕНЮ ОБЕДА или ОБЕДА НА ЗАВТРАК

В ходе данной методики производится изменение продукта, готовящегося в обжарочной емкости с отдельным дисплеем.

Смена меню завтрак на меню обеда

1. Нажмите кнопку продукта, например: .
2. На дисплее будет показываться строка символов <<<< >>>>.
3. Нажмите и удерживайте кнопку таймера  или  в течение 5 секунд до появления на дисплее сообщения FR FRIES

Смена меню обеда на меню завтрака


1. Нажмите кнопку продукта, например: .
2. На дисплее будет показываться строка символов <<<< >>>>.
3. Нажмите и удерживайте кнопку таймера  или  в течение 5 секунд до показа на дисплее сообщения HASH BRN.



УВЕДОМЛЕНИЕ

Во время цикла готовки: при неудавшейся попытке изменения продукта для отдельного дисплея или дисплея для нескольких продуктов - установки температур продуктов не идентичны. Дождитесь завершения цикла готовки для изменения продукта.

3-8. СМЕНА С ДИСПЛЕЯ ДЛЯ НЕСКОЛЬКИХ ПРОДУКТОВ НА ОТДЕЛЬНЫЙ ДИСПЛЕЙ



Пунктирная линия ---- ---- показывается в режиме дисплея для нескольких продуктов с возможностью смены на отдельный дисплей.

1. Нажмите кнопку продукта, например: .
2. На дисплее будет показываться сообщение FR FRIES при соответствии уставки обжарочной емкости параметрам выбранного продукта. В противном случае показывается строка символов <<<< >>>>.

3. Нажмите и удерживайте кнопку таймера  или  в течение 5 секунд до подачи звукового сигнала.
4. Отпустите кнопку таймера и на дисплее появится сообщение FR FRIES в качестве подтверждения смены на режим отдельного дисплея.

3-9. СМЕНА С ОТДЕЛЬНОГО ДИСПЛЕЯ НА ДИСПЛЕЙ ДЛЯ НЕСКОЛЬКИХ ПРОДУКТОВ

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





1. Нажмите и удерживайте кнопку таймера  или  в течение 5 секунд до подачи звукового сигнала.
2. Отпустите кнопку таймера и на дисплее появится пунктирная линия ---- ---- в качестве подтверждения смены на режим дисплея для нескольких продуктов.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Только продукты с данной уставкой температуры могут быть выбраны для готовки.

3-10. СМЕНА С ДИСПЛЕЯ ДЛЯ НЕСКОЛЬКИХ ПРОДУКТОВ НА ДИСПЛЕЙ ДЛЯ НЕСКОЛЬКИХ ПРОДУКТОВ С ОТЛИЧНЫМИ УСТАВКАМИ ТЕМПЕРАТУРЫ

1. Нажмите кнопку продукта, например: .
2. На дисплее показывается сообщение FR FRIES при соответствии уставки обжарочной емкости выбранному продукту. В противном случае, показывается строка символов <<<< >>>>.

3. Нажмите и удерживайте кнопку таймера  или  в течение 5 секунд до подачи звукового сигнала.
4. Отпустите кнопку таймера и на дисплее появится сообщение FR FRIES в качестве подтверждения смены на режим отдельного дисплея.
5. Нажмите и удерживайте кнопку таймера  или  в течение 5 секунд до подачи звукового сигнала.
6. Отпустите кнопку таймера и на дисплее будет показываться пунктирная линия ---- ---- в качестве подтверждения смены на режим дисплея для нескольких продуктов с использованием уставки для картошки фри (FR FRIES), для приведенного примера.

3-11. ОТКЛЮЧЕНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПОДПИТКИ МАСЛА

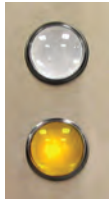


Рис. 1.



Рис. 2.



Рис. 3.

В нормальном режиме эксплуатации система управления автоматически отслеживает уровень масла в обжарочных емкостях. При слишком низком уровне устройство автоматически производит подкачку требуемого объема масла из контейнеров в обжарочную емкость.

Заполнение контейнерной системы с использованием системы RTI

1. На дисплее показывается сообщение *CHECK* *LIV* («Проверить уровень масла в контейнере») и светится желтая индикаторная лампа в передней части фритюрницы. Рис. 1.
2. Откройте дверцу с выключателем системы RTI (рис. 2). Нажмите и удерживайте часть ADD («Добавить») выключателя системы RTI для добавления масла в коробочный контейнер.

Замена контейнера в коробке (предприятия без системы RTI)

1. На дисплее показывается сообщение *CHECK* *LIV* («Проверить уровень масла в контейнере») и светится желтая индикаторная лампа в передней части фритюрницы. Рис. 1.
2. Откройте правую дверцу и выньте контейнер в коробке из устройства. Снимите крышку, выбросьте использованный коробочный контейнер и установите новый. Рис. 3.

3-12. АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПЕРИОДИЧЕСКАЯ ФИЛЬТРАЦИЯ (АПФ)



Рис. 1.

УВЕДОМЛЕНИЕ

- Данная функция НЕ доступна в обжарочных емкостях для рыбы (глубокие отдельные ванны). Рыбные обжарочные емкости фильтруются однократно в конце дня.
 - Замените фильтрующую прокладку перед использованием функции АПФ.
1. В нормальном режиме эксплуатации и после определенного количества циклов готовки на передней панели фритюрницы включается индикаторная лампа синего цвета (рис. 1) с периодическим показом на дисплее сообщения FLTR NOW? («Произвести очистку масла?») YES/NO («Да/Нет»).
 2. При необходимости фильтрации, 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»).
 3. После спуска крошек с верха масла нажмите кнопку ✓ для выбора ответа YES («Да») и на дисплее появится сообщение DRAINING («Слив») с открытием дренажного крана и стоком масла из обжарочной емкости. 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 опустошении дренажного поддона перед продолжением работ).

УВЕДОМЛЕНИЕ

При ОТСУТСТВИИ необходимости в очистке, нажмите кнопку X и функция автоматической периодической очистки (АПФ) будет отменена. Индикаторная лампа синего цвета выключится и система управления вернется в режим нормального функционирования. Система управления предложит провести очистку масла через несколько циклов готовки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При засорении дренажной линии, см. указания раздела 3-22 по предотвращению повреждения фритюрницы.

4. При появлении на дисплее сообщения VAT EMPTY («Емкость пуста»), сменяющегося на YES/NO («Да/Нет») необходимо проверить чистоту дренажного клапана и убедиться в опустошении обжарочной емкости. Нажмите кнопку ù и на дисплее появится сообщение WASHING («Мыть»), сменяющееся на FILLING («Заполнение»).

УВЕДОМЛЕНИЕ

Этап мойки первого цикла автоматической фильтрации для новой фильтрующей прокладки длится дополнительные 45 секунд с целью «размятия» прокладки.

5. При появлении на дисплее сообщения IS POT FILLED? («Емкость заполнена?») YES/NO («Да/Нет»), убедитесь в заполнении обжарочной емкости и нажмите кнопку ✓ для выбора ответа YES («Да») - система управления вернется в режим нормального функционирования.

**3-12. АВТОМАТИЧЕСКАЯ
ПЕРИОДИЧЕСКАЯ
ФИЛЬТРАЦИЯ (АПФ)
(продолжение)**

Ошибка системы очистки

6. Если масло не закачалось обратно до требуемого уровня в обжарочную емкость в ходе процесса АПФ, нажмите кнопку **X** для выбора ответа NO («Нет») и на дисплее появится сообщение 0:30, отсчитываемое в обратном порядке до 0:00.
7. На дисплее появится сообщение IS POT FILLED? («Емкость заполнена?») YES/NO («Да/Нет»). Нажмите кнопку для возврата фритюрницы к нормальному функционированию. Нажмите кнопку **X** для задействования насоса на следующие 30 секунд. Допускается 3 попытки для заполнения обжарочной емкости.
8. После 3 неудачных попыток заполнения обжарочной емкости на дисплее появятся сообщения CHANGE FILTER PAD? («Заменить фильтрующую прокладку?») YES/NO («Да/Нет»). В случае положительного ответа, нажмите кнопку и выполните указания раздела «Замена фильтрующей прокладки или бумажного фильтра». Система управления вернется в режим нормального функционирования.

В случае отрицательного ответа, нажмите кнопку **X** для показа напоминания CHANGE FILTER PAD? («Заменить фильтрующую прокладку?») через 15 минут.

9. Во время следующего процесса очистки АПФ с использованием новой фильтрующей прокладки - после 3 неудачных попыток заполнения обжарочной емкости маслом на дисплее появится сообщение FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE («Требуется сервисное обслуживание фильтра - см. указания по поиску и устранению неисправностей»).

При появлении сообщения Service Required («Требуется сервисное обслуживание») на дисплее каждые 15 минут будет показываться запрос FILTER PROBLEM FIXED? («Проблема фильтра устранена?») YES/NO («Да/Нет»). При сохранении проблемы, нажмите **кнопку X**. После устранения проблемы, нажмите кнопку и система управления вернется к нормальному функционированию.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Для гарантирования полной заливки обжарочной емкости необходимо обеспечить, по крайней мере, ежедневную очистку поддона, регулярную замену фильтрующей прокладки, наполнение коробочного контейнера и хорошее состояние уплотнительных колец фильтровального лотка.

**3-13. ТЕХНИЧЕСКОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ
ФИЛЬТРА**



Используйте средства индивидуальной защиты! Обязательно используйте одобренные компанией McDonald's средства индивидуальной защиты, включая фартук, лицевую маску и перчатки. Категорически запрещается начинать фильтрацию без защитной одежды. Горячее масло может стать причиной серьезных ожогов.

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

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.**

Убедитесь в герметичности соединения фильтровального патрубка и установке фильтровального дренажного поддона максимально глубоко под фритюрницей, а также в наличии крышки на поддоне. При отсутствии на месте фильтровального дренажного поддона или крышки на дисплее появится сообщение CHK PAN («Проверьте поддон»).

2. **Убедитесь в высокой температуре масла.** Наилучшие результаты достигаются при фильтрации масла для жарения при нормальной жарочной температуре.



3. Нажмите и удерживайте **F FILTER** кнопку до появления на дисплее надписи 1.AUTO FILTER? («Произвести автоматическую очистку масла?»).

4. Нажмите **▼** кнопку и на дисплее появится сообщение 2.MAINT FILTER? («Выполнить техническое обслуживание фильтра?»).

5. Нажмите кнопку **✓** для выбора ответа YES («Да») и на дисплее появится сообщение MAN FILTER («Техническое обслуживание фильтра»), сменяющееся на YES/NO («Да/Нет»).

6. Нажмите кнопку **✓** для выбора ответа YES («Да»), на дисплее появится сообщение DRAINING («Слив») и масло сольется из обжарочной емкости. **Иначе, нажмите кнопку X для выбора ответа NO («Нет») и возврата системы управления в режим нормального функционирования.** 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.



При засорении дренажной линии см. указания раздела 3-22 для предотвращения повреждения фритюрницы.

7. После слива масла извлеките опору корзины из обжарочной емкости. Рис. 2.



Рис. 2.



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

**3-13. ТЕХНИЧЕСКОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ
ФИЛЬТРА
(продолжение)**

8. Нанесите чистящее вещество KAY QSR на мочалку с держателем и произведите очистку стенок, углов и днища с внутренней стороны обжарочной емкости. Используйте жаростойкую щетку для очистки участков между и под трубками горелок, в углах обжарочных емкостей и прочих труднодоступных мест. Проявляйте осторожность во избежание повреждения датчиков.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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 устройства струей воды под давлением во избежание повреждения компонентов.

9. После очистки обжарочной емкости на дисплее появится сообщение SCRUB VAT COMPLETE? («Отмывка обжарочной емкости завершена?») YES/NO («Да/Нет»). Нажмите кнопку для выбора ответа YES («Да») и на дисплее появятся сообщения WASH VAT («Мытье обжарочной емкости») YES/NO («Да/Нет»).

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

10. Нажмите кнопку и на дисплее появится сообщение WASHING («Мытье»). Циркуляция масла через обжарочную емкость будет производиться в течение нескольких минут. По завершении цикла мойки на дисплее появится сообщение WASH AGAIN? («Мыть снова?») YES/NO («Да/Нет»).
11. Нажмите кнопку для выбора ответа YES («Да») при необходимости запуска еще одного цикла мытья. В противном случае, нажмите кнопку для выбора ответа NO («Нет»), появления на дисплее сообщения RINSING («Ополаскивание») и автоматического ополаскивания обжарочной емкости. По завершении цикла полоскания на дисплее появится сообщение RINSE AGAIN? («Полоскать снова?»). YES/NO («Да/Нет»).
12. Нажмите кнопку для выбора ответа YES («Да») при необходимости запуска еще одного цикла полоскания, иначе нажмите кнопку для выбора ответа NO («Нет»). На дисплее будет показываться надпись POLISH? («Выполнить тонкую очистку?») YES («Да»).
13. Нажмите кнопку для выбора ответа YES («Да»), запуска тонкой очистки масла через фильтровальную систему и показа на дисплее сообщения 5:00 STOP («Останов через 5:00»).
14. По завершении тонкой очистки масла на дисплее появится сообщение FILL VAT? («Заполнить обжарочную емкость?») YES («Да»). Нажмите кнопку , на дисплее появится сообщение FILLING («Заполнение») и обжарочная емкость заполнится маслом.
15. 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.

После нажатия кнопки на дисплее появится сообщение FILLING («Заполнение»), насос запустится на 30 секунд и остановится, а на дисплее появится сообщение IS POT FILLED? («Емкость заполнена?») YES/NO («Да/Нет»). После 3 попыток на дисплее появится сообщение ADD QUIT («Выход»). Нажмите и удерживайте кнопку до заполнения обжарочной емкости; впоследствии, отпустите кнопку. Нажмите кнопку и на дисплее появится сообщение IS POT FILLED? («Емкость заполнена?») YES/NO («Да/Нет»). Нажмите кнопку и система управления вернется к нормальному функционированию.

**3-14. УТИЛИЗАЦИЯ МАСЛА
ИЗ ОБЖАРОЧНОЙ
ЕМКОСТИ С
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
СИСТЕМЫ RTI**

УВЕДОМЛЕНИЕ





В ходе утилизации давление не должно превышать 2,76 бар (40 фунт./кв. дюйм.). Превышение указанного давления станет причиной некорректной работы функции и необходимости проведения сервисного обслуживания устройства.



Рис. 2.










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

1. Нажмите и удерживайте кнопку  (с любой стороны) до появления на дисплее сообщений *FILTER MENU* («Меню фильтрации») и 1.AUTO FILTER? («Автоматическая фильтрация?»)
2. Нажмите и отпустите кнопку  дважды до появления на дисплее сообщения 3.DISPOSE («3.Утилизация»).
3. Нажмите кнопку  и на дисплее появится сообщение DISPOSE? («Утилизировать?»). YES/NO («Да/Нет»).
4. Нажмите кнопку  и на дисплее появится сообщение DRAINING («Слив») и масло начнет стекать в фильтровальный поддон. Система управления может запросить проверку наличия масла в дренажном поддоне сообщением CAUTION IS THERE OIL IN PAN? («Предупреждение: убедитесь в отсутствии масла в поддоне») YES YES/NO («Да/Нет»). Убедитесь в опустошении дренажного поддона перед продолжением работ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При обнаружении засорений поддона, см. указания раздела 3-22 по предотвращению повреждения фритюрницы.

5. На дисплее появится сообщение VAT EMPTY («Обжарочная емкость пуста»), сменяющееся на YES/NO («Да/Нет»).
6. Нажмите кнопку  и на дисплее появится сообщение CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES («Слить масло из маслопроводов»),  =PUMP («=Перекачка»), X=DONE («X=Выполнено»). Для проверки отсутствия использованного масла в маслопроводах нажмите и удерживайте кнопку  в течение нескольких секунд. После очистки маслопроводов, нажмите кнопку X и на дисплее появится сообщение CLN VAT COMPLETE («Очистка обжарочной емкости завершена»), сменяющееся на YES/NO («Да/Нет»).
7. По завершении очистки обжарочной емкости нажмите кнопку  и на дисплее появится сообщение FILL POT FROM BULK («Заполнить из контейнера наливного масла»), сменяющееся на YES/NO («Да/Нет»). Откройте дверцу с выключателем системы RTI (рис. 2); нажмите и удерживайте кнопку DISPOSE («Утилизация») выключателя RTI до полного опустошения фильтровального поддона.
8. Для повторного заполнения емкости, нажмите и удерживайте кнопку  до снижения уровня холодного масла к нижней отметке обжарочной емкости, см. раздел 3-3.
9. Нажмите кнопку X и на дисплее появится сообщение IS POT FILLED? («Емкость заполнена?»), сменяющееся на YES/NO («Да/Нет»). В случае заполненного состояния обжарочной емкости, нажмите кнопку  и система управления вернется в режим нормального функционирования. В противном случае нажмите кнопку X и система управления вернется к предыдущему шагу.






**3-15. СЛИВ МАСЛА ИЗ
ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ
ПРИ ПОМОЩИ
СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕЛЕЖКИ**



Рис. 1.








Рис. 2.

1. Откройте центральную дверцу и вытяните дренажный поддон из-под фритюрницы и установите тележку для утилизации масла. Рис. 1 и 2.
2. Нажмите и удерживайте кнопку  (на любой стороне) до появления на дисплее надписи *FILTER MENU* («Меню очистки масла») вместе с 1.AUTO FILTER? («1.Произвести автоматическую очистку масла?»).
3. Нажмите и отпустите кнопку  два раза для появления на дисплее сообщения 3.DISPOSE («3.Утилизация»). Нажмите кнопку  и на дисплее появится сообщение DISPOSE («Утилизация»), сменяющееся на 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.
4. Нажмите кнопку  и на дисплее появится сообщение IS DISPOSAL UNIT IN PLACE («Установлено ли устройство утилизации?»), сменяющееся на YES/NO («Да/Нет»).
5. Вкатите тележку для утилизации масла на требуемое место, нажмите кнопку  и на дисплее появится сообщение DRAINING («Слив»). В данный момент, масло сливается из обжарочной емкости в тележку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При засорении дренажной линии, см. указания раздела 3-22 по предотвращению повреждения фритюрницы.

6. На дисплее появится сообщение VAT EMPTY («Обжарочная емкость пуста»), сменяющееся на YES/NO («Да/Нет»). Убедитесь в полном сливе масла из обжарочной емкости и нажмите кнопку . На дисплее будут показываться надписи CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES («Удалить старое масло из маслопроводов»), =PUMP (✓=перекачка) и X=DONE («X=Выполнено»). Для гарантирования удаления отработанного масла из маслопроводов нажмите и удерживайте кнопку  в течение нескольких секунд. По завершении очистки нажмите кнопку X.
7. На дисплее появится сообщение CLN VAT COMPLETE («Очистка обжарочной емкости завершена»), сменяющееся на YES/NO («Да/Нет»). По завершении очистки нажмите кнопку .
8. 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 предприятия без системы RTI) в разделе 3-2). Нажмите кнопку  для возврата системы управления к нормальному функционированию.
9. Уберите тележку из-под фритюрницы и установите фильтровальный поддон.

3-16. ЗАМЕНА ФИЛЬТРУЮЩЕЙ ПРОКЛАДКИ



Рис. 1.



Рис. 2.

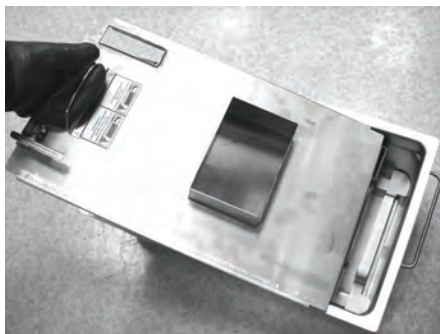


Рис. 3.

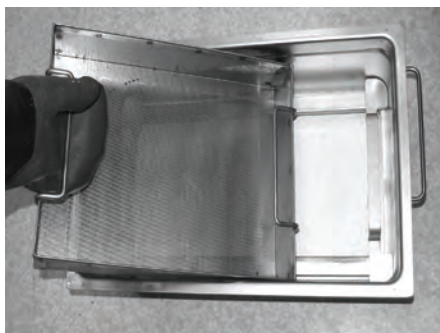


Рис. 4.

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»). Нажмите кнопку ✓ для отмены запроса, однако сообщение будет показываться каждые 4 минуты до замены фильтрующей прокладки.

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 иметь высокую температуру!
Используйте защитную спецодежду или перчатки во избежание серьезных ожогов.**

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

3. Снимите крышку дренажного поддона. Рис. 3.
4. Снимите устройство сбора крошек с дренажного поддона. Вытрите масло и крошки в корзине для крошек. Промойте корзину для крошек при помощи мыльного раствора и тщательно прополощите горячей водой. Рис. 4.

**3-16. ЗАМЕНА
ФИЛЬТРУЮЩЕЙ
ПРОКЛАДКИ
(продолжение)**

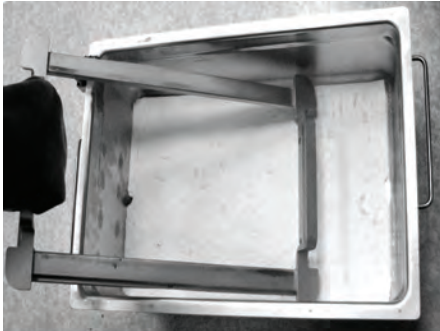


Рис. 5.

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.

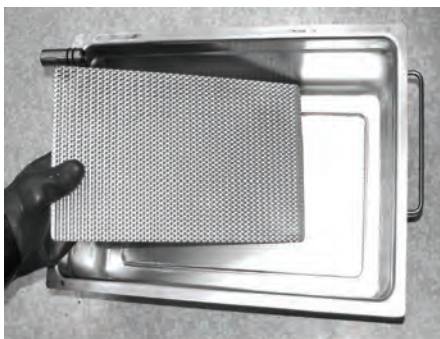


Рис. 7.

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



Рис. 8.

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

**3-16. ЗАМЕНА
ФИЛЬТРУЮЩЕЙ
ПРОКЛАДКИ
(продолжение)**



Рис. 9.

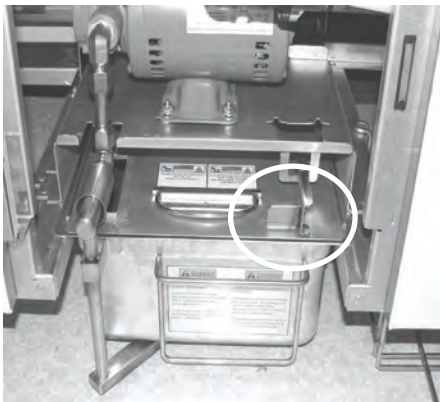


Рис. 10.

**3-17. ДЕМОНТАЖ И
ОЧИСТКА СТОЙКИ
ДЛЯ КОРЗИН**



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.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Перед вталкиванием фильтровального дренажного поддона на место, смажьте уплотнительные кольца (рис. 9) трубки фильтра холодным маслом.

10. Втолкните фильтровальный поддон под фритюрницу, убедившись в надлежащем соединении трубки фильтра в поддоне с фитингом под фритюрницей. Рис. 9.

11. Убедитесь в надлежащем зацеплении фиксатора дренажного поддона и готовности фритюрницы к нормальному функционированию. Рис. 10.

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.



Возьмите корзину двумя руками и вытяните из пазов.

Произведите очистку корзины в кухонной раковине при помощи мыльного раствора. Тщательно высушите.

Произведите очистку участка за стойкой и установите стойку.



3-18. СТАТИСТИКА КНОПКИ ИНФОРМАЦИИ

Информация о времени изменения температуры для каждой обжарочной емкости

1. Нажмите кнопку  и на левом дисплее появится сообщение REC («Повышение температуры»), а на правом дисплее будет показываться время повышения температуры масла от 121°C (250°F) до 149°C (300°F). Например, 

сообщение указывает на период в 5 минут и 30 секунд для повышения температуры масла до 149°C (300°F) от 121°C (250°F).

Выбор языка



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

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

3-19. КНОПКА СТАТИСТИКИ ФИЛЬТРА

Количество циклов готовки до очистки масла

1. Нажмите кнопку  или  для показа на левом дисплее

сообщения COOKS REMAIN («Осталось циклов готовки»), а на правом дисплее - количества оставшихся циклов готовки до запуска следующего автоматического процесса очистки масла.

Например,    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 кнопку  или  дважды для показа времени суток и даты предыдущего использования фильтра на дисплее.

Использование фильтровального поддона


3. Нажмите кнопку  или  трижды для показа количества часов использования текущего фильтровального поддона.

3-20. КНОПКА СТАТИСТИКИ ТЕМПЕРАТУРЫ


Действительная температура масла

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

Заданная температура

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

3-21. ИНФОРМАЦИОННЫЙ РЕЖИМ

Данный режим собирает и хранит архивные данные об использовании фритюрницы и действиях оператора. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд до появления сообщений *INFO* *MODE* на дисплеях.

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






Данный режим показывает приведенную ниже информацию.

1. **СТАТИСТИКА ФИЛЬТРА** - эксплуатационная информация фильтрации за предыдущие 7 дней.
2. **ПРОСМОТР ДАННЫХ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ**- информация, собранная с момента предыдущего ручного сброса данных.
3. **LAST LOAD** - самый недавний циклов готовки или цикл, выполняемый в текущий момент.

УВЕДОМЛЕНИЕ




Нажмите кнопку X для выхода из информационного режима.

1. СТАТИСТИКА ФИЛЬТРА

Нажмите кнопку  для выбора статистики фильтра с последующим нажатием кнопки  и  для выбора дня. Впоследствии, нажмите кнопку  или  для просмотра указанной ниже статистики.

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

2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Нажмите кнопку  для выбора пункта просмотра сводных данных об использовании с последующим нажатием кнопки  или  для просмотра указанной ниже статистики.

ФУНКЦИЯ

ПРИМЕР СООБЩЕНИЯ:

Дата предыдущего сброса данных об использовании	SINCE 9:14 AM 07-19-10
Общее количество циклов готовки	TOTAL COOKS 462
Количество циклов готовки, остановленных до завершения	(PULL) QUIT COOK 4
Количество часов работы фритюрницы (лев.)	L ON HRS 165
Количество часов работы фритюрницы (прав.)	R ON HRS 160
Сброс данных об эксплуатации:	RESET - YES NO

3-21. ИНФОРМАЦИОННЫЙ РЕЖИМ (продолжение)

3. ПРЕДЫДУЩАЯ ЗАГРУЗКА

Нажмите кнопку ✓ для выбора пункта просмотра данных о предыдущей загрузке (например: -P1- = Product 1; L1 = левая обжарочная емкость, 1-й продукт) и нажмите кнопку ▲ или ▼ для просмотра указанной ниже информации.

ФУНКЦИЯ


ПРИМЕР СООБЩЕНИЯ:

Продукт (самый недавний из приготовленных)	PRODUCT	P1- L1
Время начала самого недавнего цикла готовки	STARTED	10.25A SEP-12
Затраченное на текущий момент время готовки (фактические секунды)	ACTUAL TIME	7:38
Заданное время готовки	PROG TIME	3:00
Макс. температура цикла готовки	MAX TEMP	327°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	73%
Готовность? (Состояние фритюрницы перед запуском?)	READY?	YES

3-22. МЕТОДИКА ЗАСОРЕНИЯ ДРЕНАЖНОЙ ЛИНИИ

1. В случае засорения в режиме фильтрации, нажмите кнопку X для отмены процесса очистки масла.

2. Нажмите и удерживайте кнопку  (с любой стороны) до появления на дисплее сообщений *FILTER MENU* («Меню фильтрации») и 1.AUTO FILTER? («Автоматическая фильтрация?»)

3. Нажимайте кнопку  до появления на дисплее сообщения 4.DRAIN TO PAN («4.Слив в поддон»). Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение DRAINING («Слив») с открыванием дренажного клапана. Система управления может запросить проверку наличия масла в дренажном поддоне показом на дисплее сообщений CAUTION IS THERE OIL IN PAN? («Предупреждение: убедитесь в отсутствии масла в поддоне»), YES/NO («Да/Нет»). Опустошите поддон и нажмите кнопку X для продолжения.

4. Протолкните чистящую щетку через дренажную линию для устранения засорений.



Для предотвращения повреждения фритюрницы отмените любые режимы очистки или фильтрации перед использованием щетки.




5. После очистки дренажной линии и опустошения поддона нажмите кнопку ✓. На дисплее появится сообщение DRAIN CLOSING («Дренажный клапан закрывается») с возвратом к 4.DRAIN TO PAN («4. Слив в поддон»).

6. Нажмите кнопку X дважды для возврата к нормальному функционированию.



РАЗДЕЛ 4. ПРОГРАММИРОВАНИЕ 1 УРОВНЯ

Программирование 1 уровня включает указанные ниже возможности.






- Изменение параметров продукта.
- Установка часов АПФ для продуктов.
- Выполнение полной очистки обжарочной емкости.
- Режим настройки фритюрницы


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



Изменение названий продуктов

4. Нажимайте кнопки  и  для прокручивания пунктов с названиями 40 продуктов или нажмите кнопку требуемого продукта.





5. Нажмите правую кнопку  и название продукта (например: NUGGETS) появится на левом дисплее, а сообщения MODIFY («Изменить») и YES/NO («Да/Нет») - на правом дисплее. Нажмите кнопку  для изменения данного продукта или нажмите кнопку  для выбора другого продукта.
6. В случае нажатого состояния кнопки  следует нажать и отпустить кнопку продукта для изменения мигающего символа на первую букву под нажатой кнопкой продукта. Например, при нажатии кнопки  мигающий символ изменится на «А».

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

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


Изменение параметров времени и температуры

7. Нажимайте кнопку  до появления на дисплее сообщения COOK TIME («Время готовки») с последующим нажатием кнопок  продуктов для установки времени в минутах и секундах до максимального значения 59:59.

4-1. ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ПРОДУКТА

4-1. ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ПРОДУКТА (продолжение)


8. Нажмите и отпустите кнопку ▼ для показа на дисплее надписи TEMP («Температура») и значения заданной температуры в правой части экрана.

Нажимайте кнопки продуктов  для изменения значения температуры. Допустимый диапазон температур находится в пределах 88°C - 193°C (190°F - 380°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 (панированной курицы). Измените идентификатор при помощи кнопок продуктов, см. п 6 выше.


Установка сигнализации (тревога 1 и 2)

10. Нажимайте кнопку ▼ и на левом дисплее появится сообщение DUTY 1 («Тревога 1»), а на правом - установленное время срабатывания. Нажимайте кнопки продуктов  для установки тревоги.

Например, при установке цикла готовки к 3 минутам и отключении тревоги через 30 секунд после начала цикла готовки следует установить 0:30 на дисплее. По достижении таймером значения 2:30 подается звуковой сигнал тревоги.

После установки времени сигнализации нажмите кнопку ▼ для появления на дисплее сообщения DUTY 2 («Тревога 2») с возможностью выставления времени второй сигнализации.

Таймер качества

11. Нажимайте кнопку ▼ до появления на дисплее сообщения QUAL TMR («Таймер качества») вместе с заданным временем выдерживания продукта. Нажимайте кнопки продуктов  для изменения времени выдерживания вплоть до значения 2 часа:59 минут


Отключение функции АПФ

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

Назначение кнопки

13. Нажимайте кнопку ▼ до появления на дисплее сообщения ASSIGN BTN («Назначение кнопки») вместе с названием продукта (например: NUGGETS). Светодиодная лампа рядом с продуктом, имеющим назначенную кнопку, светится. Для назначения других кнопок 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.










4-2. УСТАНОВКА ЧАСОВ АПФ

Данная функция позволяет привязку функций управления к временным периодам, в течение которых будут блокироваться автоматические запросы очистки масла (Filter Now). Например, допускается запрет на прерывание функций запросами очистки масла (Filter Now) во время обеда и ужина. Однако, в случае необходимости проведения очистки масла в данные периоды, следует нажать кнопку  для входа в меню фильтрации.

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

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

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

1. Нажмите  и  удерживайте кнопки и до появления на дисплее сообщения LEVEL - 1 («Программирование 1 уровня»), сменяющегося на ENTER CODE («Ввод пароля»).
2. Введите пароль 1, 2, 3, 4 (первые 4 кнопки продуктов). На дисплеях появятся сообщения PRODUCT («Продукт») и SELECTN («Выбор»).
3. Нажмите кнопку  однократно для появления сообщения AIF CLOCK («Часы АПФ») на дисплее.
4. Нажмите кнопку  и используйте стрелки  и  для выбора ответов ENABLE («Включение») и DISABLE («Отключение») с последующим нажатием кнопки  для подтверждения выбора требуемого варианта.
5. При выборе опции ENABLE («Включение») используйте кнопки  и  для прокручивания приведенного ниже списка периодов блокирования.

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

4-2. ЧАСЫ АПФ (продолжение)

В 12-часовом режиме отображения времени в каждой строке показывается три позиции: время начала XX:XX, параметр А/Р (После полуночи/после полудня) и продолжительность периода XX. Нажимайте стрелки ◀ и ▶ для установки требуемых характеристик (мигают после установки).

Для установки нового времени начала используйте кнопки продуктов



с целью ввода значения. Для перехода к параметру отображения времени суток АМ/РМ (После полуночи/после полудня) используйте кнопку ▶

Переключение между режимами А и Р производится нажатием кнопки ▶ продукта «0».

Для перехода к параметру продолжительности (в минутах) используйте кнопку ▶. Введите новое значение при помощи кнопок продуктов



УВЕДОМЛЕНИЕ

В 24-часовом режиме отображения времени в каждой строке показывается две позиции: время начала (XX:XX) и продолжительность периода (XX). Используйте кнопки ◀ и ▶ для перехода между позициями.

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

4-3. РЕЖИМ ПОЛНОЙ ОЧИСТКИ МАСЛА



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

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

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

2. Нажмите и и удерживайте кнопки и до появления на дисплее сообщения LEVEL - 1 («Режим программирования 1 уровня»), сменяющегося на ENTER CODE («Ввод пароля»).
3. Введите пароль 1, 2, 3, 4 (первые 4 кнопки продуктов). На дисплее появятся сообщения PRODUCT («Продукт») и SELECTN («Выбор»).
4. Нажмите кнопку ▼ однократно для появления сообщения DEEP CLEAN («Полная очистка масла») на дисплеях. Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появятся сообщения DEEP CLEAN («Полная очистка») и YES/NO («Да/Нет»). Нажмите кнопку ✓. Для указаний по выполнению полной очистки масла в цельных (полноразмерных) обжарочных емкостях см. п. 6.

4-3. РЕЖИМ ПОЛНОЙ ОЧИСТКИ МАСЛА (продолжение)

5. **Только для отдельных обжарочных емкостей!** Запрос на выбор обжарочной емкости для очистки показывается на дисплее в виде сообщения LEFT RGHТ («Левая-правая»). Нажмите кнопку ✓ для выбора левой обжарочной емкости или кнопку X - для выбора правой.
6. На дисплее появятся сообщения OIL RMVD («Масло удалено?») и YES/NO («Да/Нет»).
7. 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 X и на дисплее появится сообщение DISPOSE? («Утилизировать?»), YES/NO («Да/Нет»). Нажмите кнопку ✓ для утилизации масла или кнопку X для выхода из режима полной очистки. (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») на дисплее. Убедитесь в отсутствии масла перед продолжением работ).



Указания относятся только к коробочным контейнерам! На дисплее появится сообщение IS DISPOSAL UNIT IN PLACE («Установлено ли устройство утилизации?»), YES/NO («Да/Нет»). После выбора ответа NO («Нет») на дисплее появится сообщение INSERT DISPOSAL UNIT («Установите устройство утилизации»). После установки устройства для утилизации нажмите кнопку ✓ для выбора ответа YES («Да»), на дисплее появится сообщение DRAINING («Слив») и масло сольется из обжарочной емкости.

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 место, на дисплее появится сообщение DRAINING («Слив») и масло сольется из обжарочной емкости. После опустошения обжарочной емкости, откройте дверцу с выключателем системы RPI и нажимайте кнопку DISPOSE («Утилизация») до опустошения дренажного поддона.

На дисплее появится сообщение VAT EMТY («Обжарочная емкость пуста?»), сменяющаяся на YES/NO («Да/Нет»). Нажмите кнопку ✓ по мере готовности.

8. На дисплее будет показываться надпись SOLUTION ADDED? («Чистящее средство добавлено?») YES/NO («Да/Нет»). Залейте обезжиривающий раствор McD в очищаемую обжарочную емкость, заполнив горячей водой до уровня 25 мм (1 дюйм) выше верхней отметки. Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появятся сообщения START CLEAN («Начать очистку?») и YES/NO («Да/Нет»).
9. Нажмите кнопку ✓, на дисплее появится сообщение CLEANING («Производится очистка») и запустится обратный отсчет таймера. Во время данного цикла температура нагрева установится к 91°C (195°F) на один час.

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

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

4-3. РЕЖИМ ПОЛНОЙ ОЧИСТКИ МАСЛА (продолжение)

10. Выполните указания одобренной компанией McDonald's методики очистки обжарочных емкостей - 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»).
11. Извлеките внутренние фильтрующие компоненты из фильтровального дренажного поддона и переложите в мойку для очистки. Вставьте пустой фильтровальный дренажный поддон и крышку во фритюрницу.
12. При помощи 2-литровой (1/2-галл.) кружки, слейте раствор из обжарочной емкости в жаростойкую емкость для последующей утилизации. Оставшийся раствор можно слить в дренажный поддон, см. п. 14 ниже. Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появятся сообщения VAT EMPTY («Обжарочная емкость пуста?») и YES/NO («Да/Нет»).



- **Используйте защитные перчатки и спецодежду во избежание серьезных ожогов при переливании горячего чистящего средства. Проявляйте осторожность для предотвращения случаев разбрызгивания раствора!**
 - **Для предотвращения серьезных ожогов запрещается перекачивать чистящий раствор или воду из дренажного поддона в обжарочную емкость или маслопроводы.**
13. 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 моющую губку для очистки трубок горелок и обжарочной емкости.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещается скоблить или скрести трубки горелки. Данные действия могут привести к появлению царапин на поверхности трубок, вызывая подгорание панировки.

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

Запрещается производить очистку при помощи струи воды под давлением во избежание повреждения компонентов устройства. Убедитесь в максимально возможном осушении внутренней поверхности обжарочной емкости, проема дренажного клапана и всех контактирующих со свежим маслом деталей устройства.

14. По завершении очистки обжарочной емкости нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение RINSE VAT («Полоскать обжарочную емкость») с открыванием дренажного клапана.

4-3. РЕЖИМ ПОЛНОЙ ОЧИСТКИ МАСЛА (продолжение)

15. Налейте чистой воды в обжарочную емкость для полоскания отсека и дождитесь стекания воды в дренажный поддон. Прополощите 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»).
16. После полного прополаскивания обжарочной емкости, нажмите кнопку ✓ и на дисплее появятся сообщения CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES («Удалить чистящее средство из маслопроводов») и ✓=PUMP («✓=перекачка»), X=DONE («X=выполнено»).

Для гарантирования удаления чистящего средства из маслопроводов, нажмите и удерживайте кнопку ✓ в течение нескольких секунд. После очистки маслопроводов, нажмите кнопку X и на дисплее появится сообщение VAT DRY? («Обжарочная емкость суха?»), YES/NO («Да/Нет»).



Для предотвращения серьезных ожогов убедитесь в сливе всей воды и чистящего средства из обжарочных емкостей и маслопроводов.

17. Извлеките дренажный поддон из устройства и слейте жидкости при помощи 2-литровой (1/2-галл.) кружки в жаростойкую емкость для утилизации.
18. Тщательно высушите обжарочную емкость полотенцем и нажмите кнопку ✓.

Заполнение вручную

19. На дисплее появится сообщение MANUAL FILL VAT («Ручное заполнение обжарочной емкости»), сменяющееся на VAT FULL («Емкость заполнена?») и YES/NO («Да/Нет»). Заполните обжарочную емкость маслом до нижней отметки в задней части отсека и нажмите кнопку ✓. См. указания пункта «Заполнение или добавление масла (на предприятиях без системы RTI)» в разделе 3-2.





Система управления вернется к нормальному функционированию.

Заполнение обжарочной емкости маслом из наливной системы


19. Дренажный клапан закроется и на дисплее появится сообщение FILL POT FROM BULK («Заполнить из контейнера наливного масла»), сменяющееся на YES/NO («Да/Нет»).
20. Для повторного заполнения емкости, нажмите и удерживайте кнопку ✓ до снижения уровня холодного масла к нижней отметке емкости, см. раздел 3-3.
21. Нажмите кнопку X и на дисплее появятся сообщения VAT FULL («Обжарочная емкость заполнена») и YES/NO («Да/Нет»). При заполненном состоянии обжарочной емкости нажмите кнопку ✓ и система управления вернется в режим нормального функционирования. В противном случае нажмите кнопку X и система управления вернется к предыдущему шагу.

4-4. НАСТРОЙКА ФРИТЮРНИЦЫ



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

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

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

Нажмите кнопку  для перехода к другим параметрам, включая указанные ниже.

- ЗОНА - USA (США) или NON-USA (Не США)
- TEMP FORMAT («Единицы температуры») - °F или °C
- TIME FORMAT («Формат времени») - 12-час. или 24-час.
- ENTER TIME («Ввод времени») - время суток (используйте кнопки продуктов для изменения)
- ENTER TIME («Ввод времени») - AM (после полуночи) или PM (после полудня)
- DATE FORMAT («Формат даты») - США или международный
- ENTER DATE («Ввод даты») - текущая дата (используйте кнопки продуктов для изменения)
- FRYER TYPE («Тип фритюрницы») - ELEC (электрическая) или GAS (газовая)
- VAT TYPE («Тип обжарочной емкости») - FULL (цельная) или SPLIT (раздельная)
- DISPOSE BULK OIL («Утилизация наливного масла») - YES / NO («Да/Нет») (при оснащении наливной системы функциями RTI)
- SUPPLY BULK OIL («Подача масла из наливной системы») - YES/NO («Да/Нет») (при оснащении наливной системы функциями RTI)
- DAYLIGHT SAVING TIME («Переход на летнее время») - 1: OFF («Выкл.»), 2: США (2007 и позже), 3: EURO (Европа), 4: FSA (США до 2007)








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

РАЗДЕЛ 5. ПРОГРАММИРОВАНИЕ 2 УРОВНЯ





5-1. ВЫСОКОУРОВНЕВЫЕ ПАРАМЕТРЫ ПРОДУКТОВ

Используется для доступа к указанным ниже действиям.


- Высокоуровневое изменение параметров продукта.
- Журнал кодов ошибок
- Установка пароля
- Тональность/громкость сигнализации
- Количество циклов готовки до появления запроса на выполнение фильтрации масла
- Время автоматической фильтрации

1. Нажмите  и  удерживайте кнопки и до появления на дисплее сообщения LEVEL - 2 («Программирование 2 уровня»), сменяющегося на ENTER CODE («Ввод пароля»).
2. Введите пароль 1, 2, 3, 4 (первые 4 кнопки продуктов). На дисплеях появятся сообщения PROD («Продукт») и COMP («Компенсация»).
3. Нажмите правую кнопку  и на дисплеях появятся сообщения SELECT PRODUCT («Выбор продукта») и на дисплеях появится сообщение -P 1-.
4. Нажимайте кнопки  и  для прокручивания пунктов с названиями 40 продуктов или нажмите кнопку требуемого продукта.
5. Нажмите правую кнопку  и название продукта (например: NUGGETS) появится на левом дисплее, а сообщения MODIFY («Изменить») и YES/NO («Да/Нет») - на правом дисплее. Нажмите кнопку  для изменения данного продукта или нажмите кнопку X для выбора другого продукта.

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

6. 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. Нажимайте кнопки продуктов  для изменения данного значения в пределах от 0 до 20.
7. 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 уставки и замедляется при температурах ниже заданного значения. Измените значение при помощи кнопок продуктов .

**5-1. ВЫСОКОУРОВНЕВЫЕ
ПАРАМЕТРЫ
ПРОДУКТОВ
(продолжение)**

8. 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. Нажимайте кнопки продуктов  для изменения данного значения в диапазоне 0 - 90 секунд.



9. 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



УВЕДОМЛЕНИЕ

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

**5-2. Журнал кодов ошибок
(E-LOG)**








1. Нажмите и удерживайте кнопки  и  до появления на дисплее сообщения LEVEL - 2 («Программирование 2 уровня»), сменяющегося на ENTER CODE («Ввод пароля»).
2. Введите пароль 1, 2, 3, 4 (первые 4 кнопки продуктов). На дисплеях появятся сообщения PROD («Продукт») и COMP («Компенсация»).
3. Нажмите кнопку ▼ и на дисплее появится сообщение E-LOG («Журнал кодов ошибок»).
4. Нажмите правую кнопку ✓ и на дисплее начнет мигать «А» плюс текущие время и дата вместе с сообщением *NOW* («Сейчас»).
5. Нажмите кнопку ▼ и, при наличии зарегистрированных ошибок, на дисплее появится символ «В», а также дата, время и код ошибки. Данный код относится к ближайшей по времени ошибке из зарегистрированных системой управления.
6. Нажмите кнопку ▼ для просмотра информации предыдущей ошибки. Информация о 10 кодах (от «В» до «К») может храниться в журнале кодов ошибок.



УВЕДОМЛЕНИЕ

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





5-3. ПАРОЛЬ

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


1. Нажмите  и  удерживайте кнопки и до появления на дисплее сообщения LEVEL - 2 («Программирование 2 уровня»), сменяющегося на ENTER CODE («Ввод пароля»).
2. Введите пароль 1, 2, 3, 4 (первые 4 кнопки продуктов). На дисплее появятся сообщения PROD («Продукт») и COMP («Компенсация»).
3. Нажмите кнопку  и на дисплее появится сообщение PASSWORD («Пароль»).
4. Нажмите правую кнопку  и на дисплее появится сообщение SET UP («Установка»). В данный момент может быть изменен пароль установки или нажмите кнопку однократно для изменения пароля USAGE («Использование»), дважды - пароля LEVEL 1 («Программирование 1 уровня»), трижды - пароля LEVEL 2 («Программирование 2 уровня»)  четырежды - пароля - функции GET MGR. Впоследствии, следуйте указаниям ниже.
5. При необходимости изменения пароля для режима установки настроек (например) нажмите правую кнопку  и сообщение MODIFY? («Изменить?») сменяющееся на YES/NO («Да/Нет») будет показываться на дисплее. Нажмите правую кнопку  для изменения 4-значного пароля для режима установки настроек при помощи кнопок продуктов.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
ABC	DEF	GHI	JKL	MNO	PQR	STU	VWX	YZ	- *
6. После ввода нового пароля на дисплее появится сообщение CONFIRM PASSWORD («Подтвердите пароль»). Нажмите кнопку  для подтверждения или кнопку  для выбора другого пароля.


5-4. ТОНАЛЬНОСТЬ СИГНАЛИЗАЦИИ (и громкость)

1. Нажмите  и  удерживайте кнопки и до появления на дисплее сообщения LEVEL - 2 («Программирование 2 уровня»), сменяющегося на ENTER CODE («Ввод пароля»).
2. Введите пароль 1, 2, 3, 4 (первые 4 кнопки продуктов). На дисплее появятся сообщения PROD («Продукт») и COMP («Компенсация»).
3. Нажмите кнопку  трижды и сообщение ALERT TONE («Тональность сигнализации») появится на дисплее.
4. Нажмите правую кнопку  и сообщение VOLUME («Громкость») появится на дисплее вместе со значением уровня громкости. Используйте кнопки продуктов для установки уровня громкости в пределах от 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
ABC	DEF	GHI	JKL	MNO	PQR	STU	VWX	YZ	- *






 (самый тихий) до 10 (самый громкий).
5. После установки уровня громкости нажмите кнопку  для появления сообщения TONE («Тональность») на дисплее вместе с установленным значением. Нажимайте кнопки продуктов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
ABC	DEF	GHI	JKL	MNO	PQR	STU	VWX	YZ	- *

 для выбора тональности в диапазоне 50 - 2000 Гц.
6. Нажмите кнопку  для выхода из режима тональности сигнализации.






5-5. КОЛИЧЕСТВО ЦИКЛОВ ГОТОВКИ МЕЖДУ ОЧИСТКАМИ МАСЛА

Данный параметр определяет количество циклов готовки между очистками масла.

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

5-6. ВРЕМЯ ДО ФИЛЬТРАЦИИ

Данное значение определяет время простоя фритюрницы до подачи запроса на выполнение фильтрации масла.

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

РАЗДЕЛ 6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

6-1. УКАЗАНИЯ ПО ПОИСКУ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Метод устранения
ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ		
Выключатель электропитания в положении ON, но фритюрница абсолютно не функционирует (NO POWER)	Разомкнутая цепь	Убедитесь во вставке кабеля электропитания в розетку Проверьте автоматический выключатель или плавкий предохранитель в блоке питания Проверьте напряжение линии электропитания Проверьте выключатель электропитания (MAIN POWER), замените при необходимости Проверьте кабель и штепсель Верните автоматический выключатель трансформатора в исходное положение

НАГРЕВ КУЛИНАРНОГО МАСЛА		
Масло не нагревается, индикаторы показывают ошибку E-22 («Нет нагрева»)	Сгоревший или сработавший предохранитель Неисправный выключатель электропитания. Повреждение электрического кабеля или штепселя Неисправное реле утечки Неисправная плата управления Срабатывание выключателя по верхнему уровню, ошибка E-10	Верните автоматический выключатель в исходное положение или замените плавкий предохранитель в блоке питания или пульте управления Проверьте выключатель электропитания Проверьте кабель и штепсель Проверьте источник электропитания Проверьте реле утечки Проверьте пульт управления в соответствии с указаниями раздела технического обслуживания и замените при необходимости Дождитесь остывания фритюрницы в течение 15-20 минут; верните реле верхнего уровня в исходное положение нажатием и отпусканием выступа на выключателе неработающей обжарочной емкости; одинарный выключатель сброса находится за дверцей каждой емкости; при невозможности сброса реле верхнего уровня - замените реле




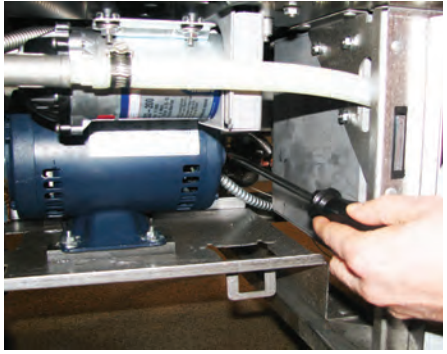
6-1. УКАЗАНИЯ ПО ПОИСКУ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
(продолжение)

Проблема	Причина	Метод устранения
НАГРЕВ КУЛИНАРНОГО МАСЛА (продолжение)		
Масло не нагревается (продолжение)	Открыт сливной вентиль Неисправный датчик температуры Неисправный газовый вентиль	Закройте сливной вентиль Замените датчик температуры Проверьте газовый вентиль
Слишком медленный нагрев масла	Низкое давление газа Ослабление контактов проводки Обгоревшие или обоженные соединения проводов	Проверьте давление газа Затяните соединения Замените провода и очистите соединения
Перегрев масла	Некорректная установка параметров Неисправность платы управления Неисправный датчик температуры Неисправный газовый вентиль	Проверьте уставку температуры в режиме программирования Замените плату управления при постоянном показе индикатором нагрева температуры выше уровня готовности Проверьте калибровку датчика и замените при отклонении температуры на ± 5 градусов Проверьте газовый вентиль

6-1. УКАЗАНИЯ ПО ПОИСКУ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
(продолжение)

Проблема	Причина	Метод устранения
УРОВЕНЬ МАСЛА		
Пенообразование или перекипание масла через край обжарочной емкости	Вода в масле Некачественное или испорченное масло Некорректная очистка масла Холодная зона (днище обжарочных емкостей), заполненная крошками Некорректная процедура полоскания обжарочной емкости после очистки	По завершении цикла готовки, слейте масло и произведите очистку обжарочной емкости; добавьте свежее масло Используйте рекомендованное масло См. методику очистки масла Произведите очистку масла Тщательно промойте обжарочную емкость для удаления остатков чистящего средства
Масло не сливается из обжарочной емкости	Дренажный клапан засорен крошками Неисправность силового привода Засорение маслопровода	Откройте вентиль и прочистите ершиком, выталкивая крошки через сливной кран Замените силовой привод Откройте сливные пробки по бокам устройства (см. раздел очистки маслопроводов)
Протечка масла через сливной кран	Помехи в сливном вентиле Неисправность сливного крана	Удалите препятствия Замените сливной кран
Обжарочная емкость недостаточно заполнена	На предприятиях с системой RTI - заклинивание 3-ходового вентиля в открытом положении Необходимо очистить фильтровальный поддон Низкий уровень или отсутствие масла в коробочном контейнере Маслопровод коробочного контейнера засорен или сложился	Можно отсоединить систему RTI до завершения ремонта вентиля Произведите очистку фильтровального поддона и замените бумажный фильтр или прокладку Заполните контейнер в коробке Проверьте маслопровод коробочного контейнера
Пузырьки в масле в течение всего процесса очистки масла	Необходимо очистить фильтровальный поддон Неполное соединение фильтровального поддона Засорение фильтровального поддона Повреждение уплотнительного кольца приемника линии системы очистки со стороны фритюрницы	Произведите очистку фильтровального поддона и замените бумажный фильтр или прокладку Убедитесь в полном вталкивании возвратной линии фильтровального поддона в приемник фритюрницы Произведите очистку и замените бумажный фильтр или прокладку Замените уплотнительное кольцо

6-1. УКАЗАНИЯ ПО ПОИСКУ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
(продолжение)


Проблема	Причина	Метод устранения
ДВИГАТЕЛЬ СИСТЕМЫ ОЧИСТКИ		
Двигатель системы очистки функционирует, но масло перекачивается медленно	Ослаблено затягивание соединительных линий системы очистки Повреждение или отсутствие уплотнительных колец дренажного поддона Засорен бумажный фильтр или прокладка	Затяните все соединения линий системы очистки Установите новые уплотнительные кольца Замените бумажный фильтр или прокладку
Двигатель системы очистки не включается	Кнопка сброса теплового реле на задней стороне двигателя насоса нажата  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	Дождитесь остывания двигателя. Откройте переднюю дверцу и при помощи крестообразной отвертки с минимальной длиной 305 мм (12 дюйм.) нажмите на участок между кнопкой сброса теплового реле и рамой дверцы до щелчка 
ПОКАЗЫВАЕМЫЕ НА ДИСПЛЕЕ ЗАПРОСЫ		
Ошибка цикла очистки IS POT FILLED? («Емкость заполнена?»)	Не все масло полностью возвращено в емкость после цикла очистки Засорение фильтровального поддона	Менеджер должен принять меры согласно показываемым запросам Коробочный контейнер полон? В противном случае, заполните контейнер в коробке Замените фильтрующую прокладку/ произведите очистку поддона.
CHECK PAN («Проверка фильтровального поддона»)	Отсутствие фильтровального дренажного поддона Неполное соединение фильтровального поддона Неполное зацепление блокировочного выключателя фильтровального поддона	Найдите и установите поддон Отрегулируйте позицию фильтровального дренажного поддона Проверьте микрореле сливного клапана
CHANGE FILTER PAD («Заменить бумажный фильтр или прокладку»)	Фильтрующая прокладка не заменялась в течение 24 часов; выключатель электропитания установлен в отключенное положение во время замены фильтрующей прокладки Заклинивание микровыключателя дренажного поддона	Замените использованную фильтрующую прокладку на НОВУЮ со включенным выключателем электропитания. *ПРИМЕЧАНИЕ* В круглосуточных предприятиях необходимо заменять фильтрующую прокладку дважды в день. Проверьте микрореле сливного клапана

6-2. 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	Перегрев платы управления	Выключите и включите выключатель электропитания. Код ошибки E-4 означает перегрев платы управления. Проверьте жалюзийные вентиляционные решетки по бокам устройства на наличие засорений.
E-5	Перегрев масла	Выключите и включите выключатель электропитания. Код ошибки E-5 означает необходимость проверки нагревательных контуров и датчика температуры.
E-6A	Разомкнутая цепь датчика температуры	Выключите и включите выключатель электропитания. Код ошибки E-6A означает необходимость проверки датчика температуры.
E-6B	Короткое замыкание датчика температуры	Выключите и включите выключатель электропитания. Код ошибки E-6B означает необходимость проверки датчика температуры.

6-2. КОДЫ ОШИБОК (продолжение)

ДИСПЛЕЙ	ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
E-10A	Срабатывание выключателя по верхнему уровню при температуре выше 149° C (300° F)	<p>Дождитесь остывания фритюрницы в течение 15-20 минут; верните реле верхнего уровня в исходное положение нажатием и отпусанием выступа на выключателе неработающей обжарочной емкости; одинарный выключатель сброса находится за дверцей каждой емкости; при невозможности сброса реле верхнего уровня - замените реле</p> 
E-10B	Срабатывание выключателя по верхнему уровню при температуре ниже 149° C (300° F)	
E-10C	Срабатывание выключателя по верхнему уровню во время готовки	
E-10D	Срабатывание выключателя по верхнему уровню в течение 5 минут после определения функцией автоматической фильтрации необходимости заполнения обжарочной емкости.	
E-10F	Срабатывание выключателя по верхнему уровню во время очистки масла или при любом использовании опций меню фильтрации	
E-10M	Срабатывание выключателя по верхнему уровню во время растапливания жира - (завершение растапливания при 82°C/180°F)	
E-10Y	Срабатывание выключателя по верхнему уровню в течение менее 5 минут после выбора пользователем ответа YES («Да») на запрос Is Pot Filled? («Обжарочная емкость заполнена?»)	
E-15	Открыт сливной вентиль	
E-18-A E-18-B E-18-C	Разомкнутая цепь левостороннего датчика уровня Разомкнутая цепь правостороннего датчика уровня Разомкнуты цепи обоих датчиков уровня	Выключите и включите выключатель электропитания. Код ошибки датчика означает повреждение датчика, проверьте соединения платы управления. Проверьте и замените датчик, при необходимости
E-20-A FAN SENSOR STUCK CLOSED («Заклинивание датчика вентилятора в замкнутом состоянии»)	Неисправное реле давления / проблема с проводкой	Если вентилятор не вращается, проверьте реле давления. При отсутствии давления воздуха возможно наличие разомкнутой цепи Если вентилятор вращается, то может иметь место неисправность проводки

6-2. КОДЫ ОШИБОК (продолжение)

ДИСПЛЕЙ	ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
E-20-B NO DRAFT («Нет тяги») CHECK FAN («Проверьте вентилятор»)	Неисправность реле давления/ослабление соединения шланга Неисправность вытяжного вентилятора/низкое напряжение / препятствия в дымоходе или вытяжной трубе	Выключите и включите выключатель электропитания обжарочной емкости. Код ошибки E-20-B означает необходимость проверки реле давления. Отсутствие давления воздуха означает наличие разомкнутой цепи. Убедитесь в соединении шланга к вентилятору и реле давления. Проверьте вытяжной вентилятор. Возможна подача низкого напряжения к вентилятору Проверьте дымоход и вытяжную трубу фритюрницы на наличие помех
E-20-D IGNITION («Система розжигания») FAILURE («Неисправность»).	Отказ системы розжига/отсутствие подтверждения наличия пламени	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.
E-21	Медленная рекуперация тепла	Обратитесь к сертифицированному технику по сервисному обслуживанию для проверки корректности соединения газопровода и давления газа, подаваемого к фритюрнице. Проверьте газовые вентили. Проверьте устройство на наличие слабо закрепленных или обгоревших проводов.
E-22 NO HEAT («Отсутствие нагрева»)	Горелка на розжигается	Проверьте газовый вентиль и нагревательный контур
E-41 / E-46	Ошибка программирования	Выключите и включите выключатель электропитания. Любой из кодов ошибки означает необходимость повторной инициализации системы управления. При сохранении кода ошибки проверьте и замените плату управления по мере необходимости
E-47	Неисправность микросхемы аналогового преобразователя или блока питания на 12 В	Выключите и включите выключатель электропитания. Сохранение кода ошибки E-47 означает необходимость замены платы управления устройства
E-48	Ошибка системы ввода данных	Выключите и включите выключатель электропитания. Сохранение кода ошибки E-48 означает необходимость замены платы управления устройства
E-54-C	Ошибка ввода данных температуры	Выключите и включите выключатель электропитания. Сохранение кода ошибки E-54C означает необходимость замены платы управления устройства

ДИСПЛЕЙ	ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
E-60	Плата управления системой автоматической периодической очистки масла не обменивается данными с платой управления устройства	Выключите и включите выключатель электропитания. Сохранение кода ошибки E-60 означает необходимость проверки плавкого предохранителя на 1,5 А на плате управления АПФ (только на международных устройствах). Проверьте соединение между платами управления. Замените плату управления АПФ или плату управления устройством при необходимости
E-70-C	Отсутствие или отсоединение переключки сливного вентиля	Проверьте наличие переключки на плате управления устройством в положении блокирования сливного вентиля
E-82A	Отсутствие селекторного переключателя	Проверьте проводку между селекторным переключателем и платой управления АПФ
E-82B	Неисправность селекторного переключателя	Проверьте выключатель положения Home на селекторном переключателе
E-82C	Неисправность селекторного переключателя	Проверьте проводку между выключателями положений Home и Position на селекторном переключателе. Проверьте двигатель селекторного переключателя. Проверьте приводную цепь
E-82-D	Неисправность селекторного переключателя	Проверьте выключатели положений Home и Position на селекторном переключателе.
E-83 PRESSURE («Давление») TOO HIGH («Слишком высокое»)	Определение преобразователем слишком высокого давления в системе АПФ	Проверьте систему АПФ или быстроразъемную муфту системы RTI. См. указания ниже
E-83-A	Слишком высокое давление	Проверьте систему АПФ обжарочной емкости № 1
E-83-B	Слишком высокое давление	Проверьте систему АПФ обжарочной емкости № 2
E-83-C	Слишком высокое давление	Проверьте систему АПФ обжарочной емкости № 3
E-83-D	Слишком высокое давление	Проверьте систему АПФ обжарочной емкости № 4
E-83-E	Слишком высокое давление	Проверьте систему АПФ обжарочной емкости № 5
E-83-J	Выключатель заполнения коробочного контейнера системы RTI включен при слишком высоком давлении	Проверьте клапаны заполнения коробочного контейнера
E-83-R	<ul style="list-style-type: none"> Избыточное давление утилизации Может являться следствием продолжительных периодов между утилизациями или отсутствия действий по утилизации масла 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте соединение линии утилизации к фритюрнице Давление утилизации должно быть менее 2,76 бар (40 фунт./кв. дюйм.), обратитесь в службу технической поддержки компании Henny Penny по тел. 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405.
E-83-Z	Неизвестный источник	Проверьте систему RTI и клапан заполнения коробочного контейнера
E-93-A	Аварийное отключение системы 24 В пост. тока	Проверьте силовой привод сливного вентиля



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

* FM05 - 162 - A * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 1-05-15

Russian