

Авторизованный дистрибьютор

FoodEq

8-800-500-06-44

Москва, ул. Кирпичная, д. 43, стр. 2, +7 (495) 22-33-565
СПб, ул. Седова, д. 37А, офис 211, +7 (812) 320-13-56

e-mail: foodeq@foodeq.ru
www.foodeq.ru

HENNY PENNY
Engineered to Last

Evolution Elite™ (электрическая) Открытая фритюрница с уменьшенным потреблением масла



01180134

FM08-131B

<http://foodeq.ru/>

**РУКОВОДСТВО
ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**

EEE-141
EEE-142
EEE-143
EEE-144



СОДЕРЖАНИЕ

Техника безопасности и соблюдение нормативных требований.....	iii
Chapter 1 Введение.....	1
1.1 Введение.....	1
1.2 Характеристики.....	1
1.3 Уход за устройством.....	1
1.4 Содействие покупателю.....	1
Chapter 2 Монтаж.....	3
2.1 Введение.....	3
2.2 Распаковка.....	3
2.3 Выбор места расположения фритюрницы.....	4
2.4 Горизонтальное выравнивание фритюрницы.....	5
2.5 Обустройство вентиляции фритюрницы.....	5
2.6 Требования к электропитанию.....	6
2.7 Габаритные размеры.....	9
Chapter 3 Эксплуатация.....	11
3.1 Компоненты системы управления.....	11
3.2 Режим настройки.....	15
3.3 Заполнение или добавление масла.....	17
3.3.1 Заполнение обжарочных емкостей из наливной системы.....	18
3.4 Утренние процедуры запуска.....	19
3.5 Основные процедуры эксплуатации.....	20
3.6 Режим ожидания.....	20
3.7 OIL GUARDIAN™ (автоматическое поддержание уровня масла).....	21
3.7.1 Ручное поддержание уровня масла.....	21
3.8 Выбор продукта с другой заданной температурой.....	21
3.9 Замена контейнера в коробке.....	22
3.10 Масляный бак модели EEE-141.....	23
3.10.1 Заполнение масляного бака.....	23
3.10.2 Извлечение и очистка бака.....	24
3.11 Очистка кулинарного жира.....	25
3.11.1 Очистка масла вручную.....	26
3.11.2 Очистка масла Smart Touch.....	28
3.12 Ежедневная очистка масла.....	30
3.12.1 Ручная ежедневная очистка масла.....	30
3.12.2 Ежедневная очистка масла Smart Touch.....	33
3.13 Утилизация масла из обжарочной емкости при помощи специальной тележки для утилизации.....	35
3.13.1 Ручной режим.....	35
3.13.2 Автоматический режим.....	37
3.14 Утилизация масла из обжарочной емкости при помощи дополнительной передней системы утилизации.....	37
3.15 Утилизация масла из обжарочной емкости при помощи специальной дополнительной системы.....	40
3.16 Замена фильтрующей прокладки.....	42
3.17 Снятие и очистка стойки для корзин.....	47

3.18	Режим полной очистки	48
3.18.1	Ручной режим полной очистки	48
3.18.2	Режим автоматической полной очистки	52
3.19	Проверка/замена уплотнительных колец сливного поддона	55
3.20	Статистика кнопок информации и очистки масла	57
3.20.1	Статистика кнопки очистки масла	57
3.20.2	Статистика кнопки информации	58
3.21	График профилактического техобслуживания	59
Chapter 4	Информационный режим	61
4.1	Журнал кодов ошибок	61
4.2	Предыдущая загрузка	62
4.3	Ежедневная статистика	64
4.4	Статистика использования масла	65
4.5	Сводные данные об использовании	66
4.6	ПОДДЕРЖКА USB	67
Chapter 5	Режим программирования параметров продуктов	69
5.1	Изменение параметров продукта	69
Chapter 6	Программирование 2 уровня	73
6.1	Режим специального программирования	73
6.2	Функция «Не беспокоить»	83
6.3	Установка часов	84
6.4	Режимы регистрации данных, управления нагревом, технического обслуживания, статистики и управления очисткой масла	84
Chapter 7	Поиск и устранение неисправностей	85
7.1	Руководство по поиску и устранению неисправностей	85
7.2	Коды ошибок	87
Chapter 8	Список проверок ежегодного планового техобслуживания	91

Техника безопасности и соблюдение нормативных требований

Фритюрницы Henny Penny имеют множество встроенных защитных и предохранительных функций. Однако единственным условием гарантирования безопасного использования устройства является полное понимание всех процедур монтажа, эксплуатации и технического обслуживания. Приведенные в настоящем руководстве указания предназначены для содействия покупателю в понимании надлежащих методов обращения с устройством. Слова «ОПАСНО», «ВНИМАНИЕ», «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ» и «УВЕДОМЛЕНИЕ» используются в данном руководстве для выделения важной информации или информации, связанной с техникой безопасности. Описание случаев применения данных предупреждений приводится ниже.

 DANGER	ОПАСНО! указывает на опасную ситуацию, которая, если ее не предотвратить, приведет к смерти или тяжелой травме.
ОПАСНО!	
 WARNING	ВНИМАНИЕ! указывает на опасную ситуацию, которая, если ее не предотвратить, может привести к смерти или тяжелой травме.
ВНИМАНИЕ!	
 CAUTION	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! указывает на опасную ситуацию, которая, если ее не предотвратить, может привести к травме средней или малой тяжести.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!	
УВЕДОМЛЕНИЕ	УВЕДОМЛЕНИЕ используется для информации, считающейся важной для предотвращения повреждений имущества.

Это оригинальное руководство Henny Penny с регистрацией изменений для электрических фритюрниц Evolution Elite (EEE) моделей 141, 142, 143, 144. Это руководство доступно на открытом веб-сайте Henny Penny (www.hennypenny.com). Полностью прочтите это руководство перед монтажом и эксплуатацией данного устройства для обеспечения соблюдения всех обязательных норм по монтажу, эксплуатации и технике безопасности. Прочтите и соблюдайте все сообщения по технике безопасности во избежание повреждения устройства и личных травм.



WARNING

- Эта фритюрница должна быть смонтирована и должна эксплуатироваться так, чтобы вода не вступала в контакт с маслом, что может вызывать разбрызгивание или перекипание масла и пара и приводить к личным травмам; исключением является обычная влага, содержащаяся в продукте.
- Опасность ожогов! Не перемещайте фритюрницу или фильтровальный сливной поддон, заполненные горячим маслом. Разбрызгивание горячего масла может привести к травмам или тяжелым ожогам.

Это устройство предназначено для промышленного использования в кухнях ресторанов, пекарен, больниц и т.д., но не предназначено для непрерывного массового изготовления пищи, например, на предприятиях. Уровень звукового давления устройства по шкале А во время использования не превышает 70дБ (А). Во избежание возникновения опасных ситуаций все ремонтные работы должны выполняться изготовителем, его представителем по обслуживанию или лицами аналогичной квалификации.

Обязательно используйте средство ослабления натяжения. Входящий в комплект шнур питания должен быть смонтирован со средством ослабления натяжения таким образом, что если средство ослабления натяжения выйдет из строя, сначала будут натянуты и выйдут из строя провода L1, L2, L3 и N. Если входящий в комплект или имеющийся шнур питания поврежден, не используйте его; замените его заведомо исправным шнуром питания. Во избежание возникновения опасных ситуаций шнур питания должен заменяться изготовителем, его представителем по обслуживанию или лицами аналогичной квалификации.

Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы необходимо выполнять надлежащее ежедневное, еженедельное, ежеквартальное и ежегодное

техобслуживание устройства. Запрещается очищать это устройство струей воды под напором или аналогичным чистящим прибором. Чистящие щетки входят в комплект устройства, а инструкции по надлежащей очистке содержатся в руководстве.

Надлежащее техобслуживание также продлевает срок службы устройства и масла, сокращая эксплуатационные расходы в течение срока службы. Кроме того, отработанное масло повышает вероятность внезапного перекипания и возгорания в связи с пониженной температурой воспламенения масла. Температура масла ни в коем случае не должна превышать 230°C (450°F).

Запрещается эксплуатация данного устройства детьми и лицами с ограниченными 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. За детьми требуется следить и не допускать, чтобы они играли с этим устройством.

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

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

Chapter 1 Введение

1.1 Введение

Открытая фритюрница Henny Penny является базовым устройством для предприятий общественного питания, разработанным для улучшенного и простого приготовления блюд. Конструкция с использованием микрокомпьютера позволяет добиться заявленных целей. Это устройство предназначено только для эксплуатации квалифицированными лицами в учрежденческих и промышленных предприятиях общественного питания.

1.2 Характеристики

- Удобство очистки
- Потребляет на 40% меньше масла
- Цельная или раздельная обжарочная емкость
- Система компьютерного управления
- Конструкция из нержавеющей стали
- Система автоматического поддержания уровня масла
- Система самодиагностики в составе системы управления
- Встроенный фильтр с автоматической очисткой масла

1.3 Уход за устройством

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

УВЕДОМЛЕНИЕ: Капитальный ремонт и техническое обслуживание устройства должны выполняться квалифицированным специалистом.

1.4 Содействие покупателю

Техническая поддержка: 1-800-417-8405 (США и Канада), 1-937-456-8405 (за пределами США и Канады) или technicalservices@hennypenny.com.

Авторизованный дистрибьютор

FoodEq

8-800-500-06-44

Москва, ул. Кирпичная, д. 43, стр. 2, +7 (495) 22-33-565
СПб, ул. Седова, д. 37А, офис 211, +7 (812) 320-13-56

e-mail: foodeq@foodeq.ru

www.foodeq.ru

<http://foodeq.ru/>

Chapter 2 Монтаж

2.1 Введение

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



WARNING

Не допускайте пробивания корпуса фритюрницы любыми предметами, например, сверлами или винтами, в связи с опасностью повреждения компонентов или личных травм от удара током.

УВЕДОМЛЕНИЕ:

Любые работы по монтажу данного устройства должны выполняться только квалифицированными техниками по обслуживанию.

2.2 Распаковка



WARNING

Во избежание получения травм соблюдайте меры предосторожности при перемещении фритюрницы. Масса фритюрницы составляет примерно от 272 кг (600 фунтов) до 363 кг (800 фунтов).

УВЕДОМЛЕНИЕ:

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

УВЕДОМЛЕНИЕ:

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

- 1) Срежьте и снимите металлические полосы с коробки.
- 2) Снимите крышку коробки и поднимите основную коробку с фритюрницы.
- 3) Уберите угловые упаковочные опоры (4).
- 4) Срежьте упаковочную пленку со стойки или подставки и снимите пленку с верхней части крышки фритюрницы.
- 5) Срежьте и снимите металлические полосы, крепящие фритюрницу к паллете. Снимите фритюрницу с паллеты. См. [Figure 2-1 Указания по распаковке, page 4](#).

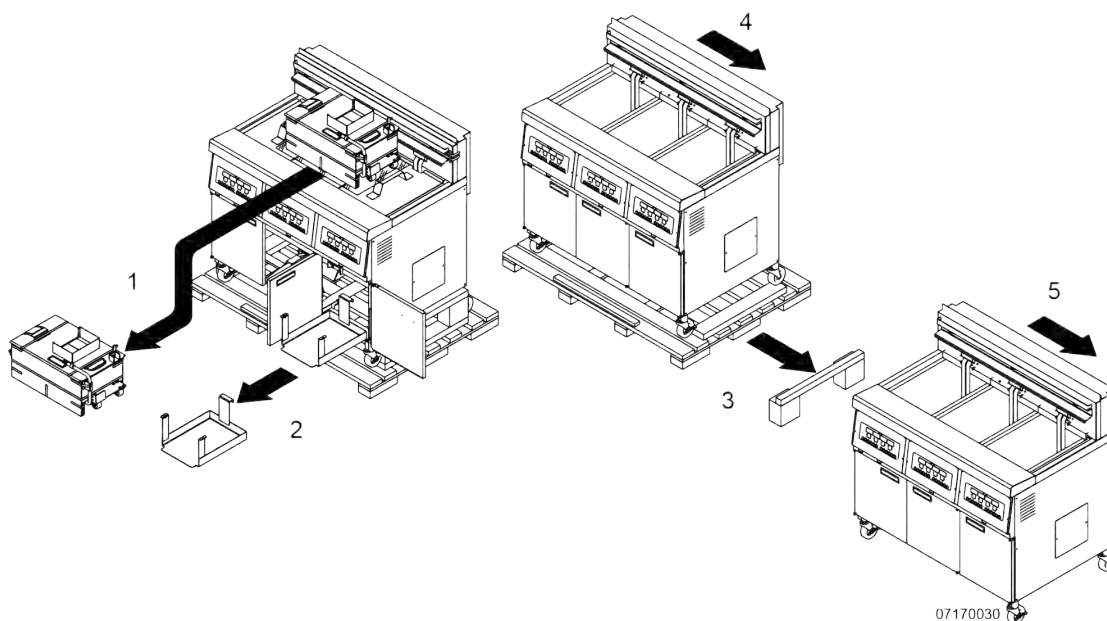


Figure 2-1 Указания по распаковке

2.3 Выбор места расположения фритюрницы

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



WARNING

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

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

2.4 Горизонтальное выравнивание фритюрницы

Для надлежащей работы эта открытая фритюрница должна быть горизонтальна в поперечном и продольном направлениях. Размещая уровень на плоских участках вокруг буртика жарочной емкости и на центральном отсеке, отрегулируйте высоту роликов так, чтобы устройство было горизонтально.

2.5 Обустройство вентиляции фритюрницы

Расположение фритюрницы должно обеспечивать возможность отвода пара и запахов вытяжными колпаками или вентиляционной системой достаточной мощности. Данное требование является крайне важным для эффективного отвода пара и запахов, образующихся в процессе жарки. Следует уделить особое внимание конструкции вытяжного колпака во избежание создания помех 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 соответствовать требованиям действующих стандартов и нормативов. Обратитесь в местное управление пожарной охраны или в службу технического надзора за строительством.

2.6 Требования к электропитанию

Для определения правильного электропитания сверьтесь с паспортной табличкой, закрепленной с внутренней стороны дверец.

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



WARNING

- Во избежание поражения электрическим током данное устройство должно быть оборудовано внешним автоматическим выключателем для размыкания цепей всех незаземленных проводов. Главный выключатель питания этого устройства не отсоединяет все линейные провода.
- (только для оборудования с маркировкой CE!) Во избежание поражения электрическим током данное устройство должно быть соединено проводником выравнивания потенциала с другими кухонными приспособлениями или металлическими поверхностями, расположенными поблизости. Для указанных целей данное устройство оснащено выводом для эквипотенциального соединения. Вывод для эквипотенциального соединения обозначен показанным ниже символом.



Отдельный разъединитель всех полюсов с плавкими предохранителями или автоматическими выключателями надлежащего номинала должен быть установлен в легко доступном месте между фритюрницей и источником электропитания в соответствии с государственными и местными нормами. Должен использоваться изолированный медный провод с номиналом 600 В и 90 °С. Для отрезков длиной более 15,24 м (50 футов) следует использовать следующий по величине размер провода. Для устройств с маркировкой CE

требуется использование провода минимального размера 6 мм с заделкой в клеммной колодке.

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

При установке на территории США оснащенные роликами электрические фритюрницы с жестким соединением проводов должны монтироваться с использованием гибких кабельных каналов и тросового ограничителя. См. рисунок слева. На задней части рамы фритюрницы имеются отверстия для крепления тросового ограничителя. Тросовый ограничитель не способен предотвратить опрокидывание фритюрницы. См. [Figure 2-2 Тросовый ограничитель, page 7](#).

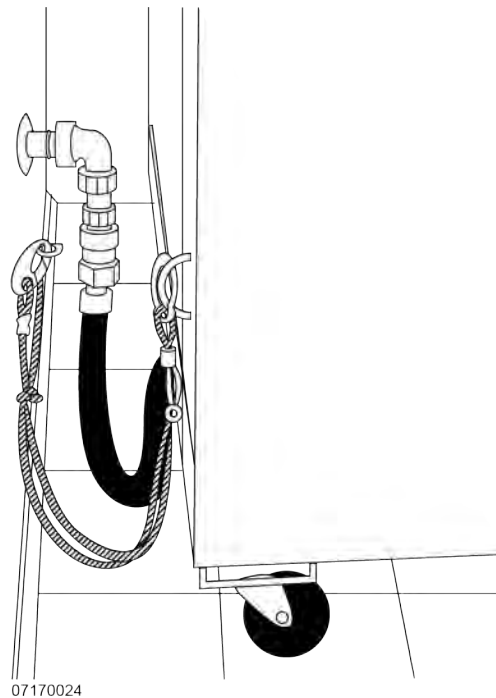


Figure 2-2 Тросовый ограничитель

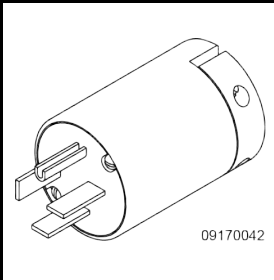
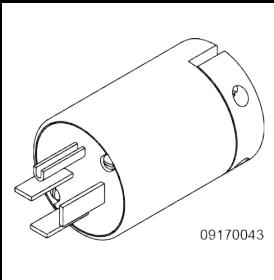
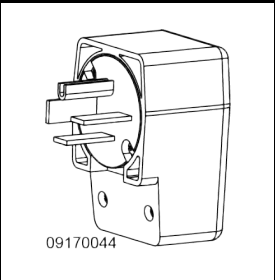
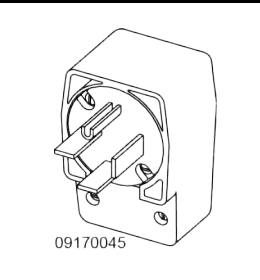


CAUTION

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

Каждая обжарочная емкость имеет отдельный шнур электропитания с прямой вилкой NEMA 15-50 или вилкой NEMA 15-60P. Шнуры электропитания должны быть маслостойкими, экранированными, гибкими и иметь массу не меньше кабелей с обычной полихлоропропеновой или аналогичной оболочкой из синтетического эластомера.

Table 2-1 Шнуры электропитания

			
HP артикул 16242	HP артикул 37514	HP артикул 21335	HP артикул 58146
Hubbel № HBL8451C	Hubbel № HBL8461C	Hubbel № HBL8452C	Hubbel № HBL8462C
Вилка 250 В/NEMA 15-50P	Вилка 250 В/NEMA 15-60P	Вилка 250 В/NEMA 15-50P/уголковая	Вилка 250 В/NEMA 15-60P/уголковая

2.7 Габаритные размеры

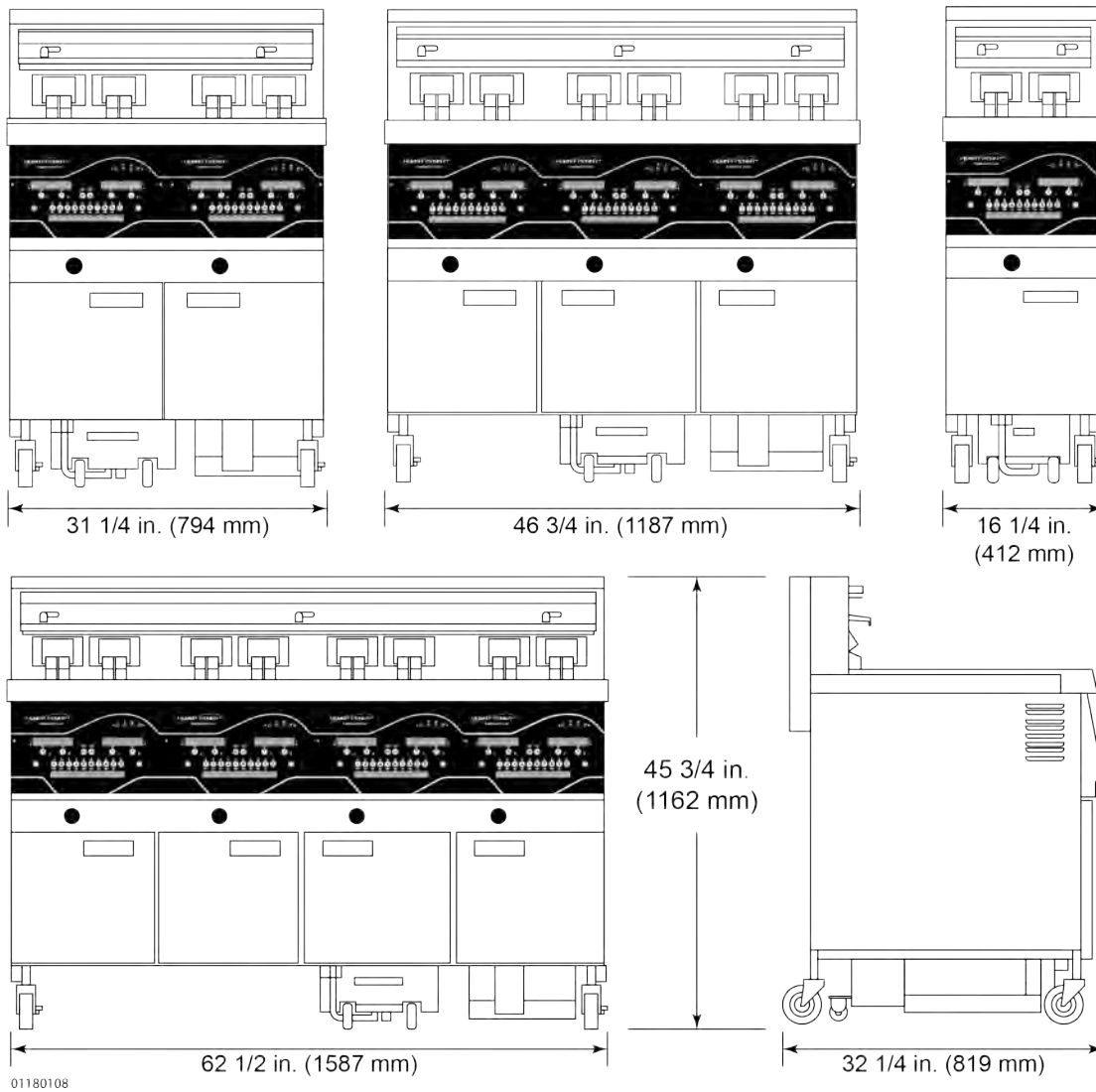
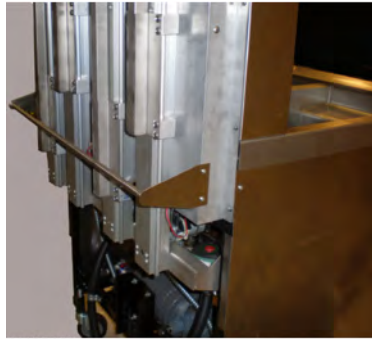


Figure 2-3 Габаритные размеры EEE-14X

ИНФОРМАЦИЯ:

- Длина в продольном направлении 93,66 см (36- 7/8 дюйма).
- Для дверных проемов шириной 91,44 см (36 дюймов) или меньше потребуется временно снять защитную буферную панель в задней части фритюрницы. См. [Figure 2-4 Защитная буферная панель, page 10.](#)



01180109

Figure 2-4 Защитная буферная панель

Chapter 3 Эксплуатация

3.1 Компоненты системы управления

Органы управления и индикаторы показаны на [Figure 3-1 Органы управления и индикаторы, page 11](#) и описаны в [Table 3-1 Органы управления и индикаторы, page 12](#). Компоненты системы управления показаны на [Figure 3-2 Компоненты системы управления, page 14](#) и описаны в [Table 3-2 Компоненты системы управления, page 14](#).

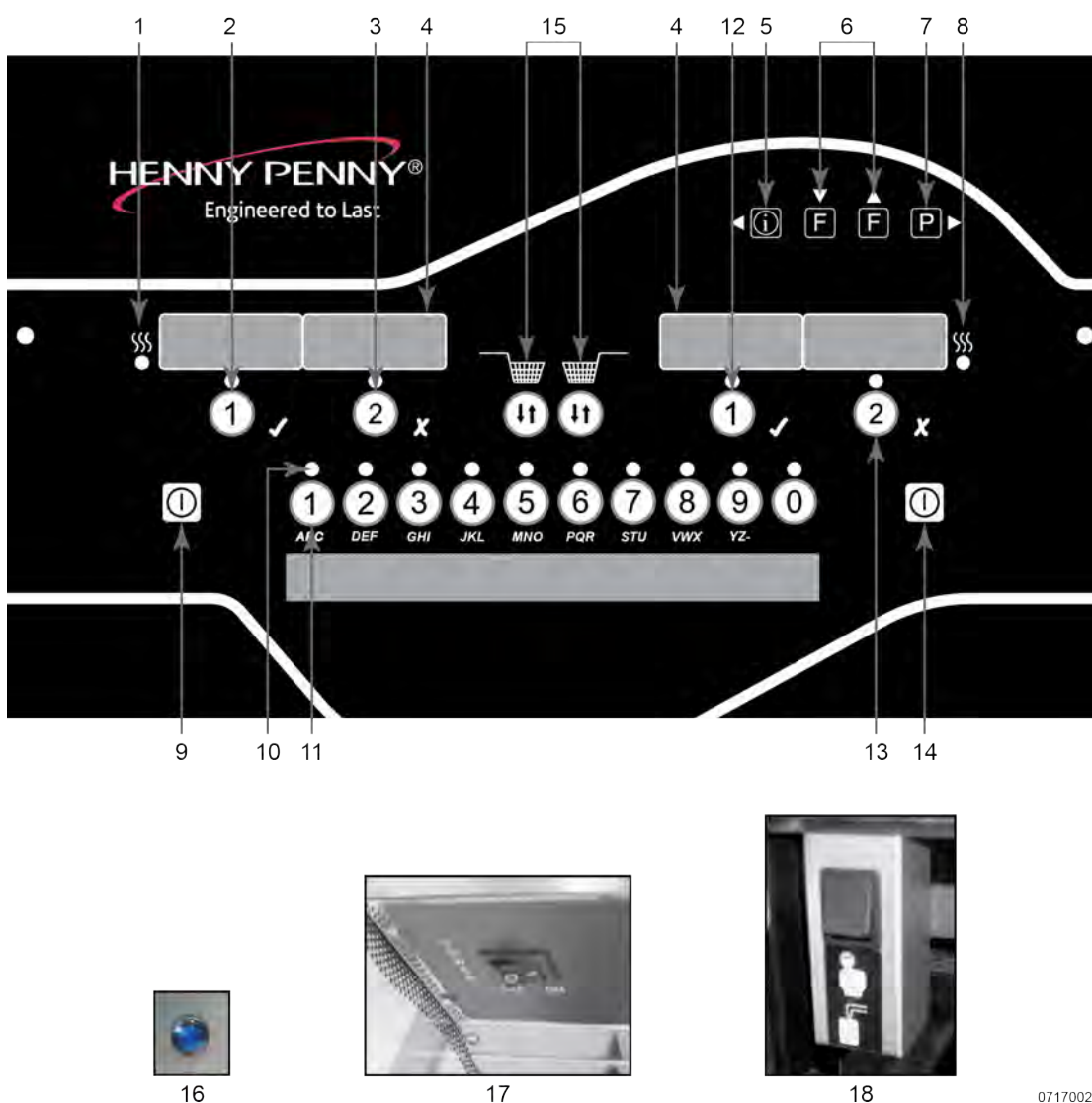


Figure 3-1 Органы управления и индикаторы

Table 3-1 Органы управления и индикаторы

Поз.	Описание	Назначение
1	Левый светодиод нагрева	Этот светодиод загорается, когда была отдана команда нагрева левой обжарочной емкости (емкостей). Нагревательные элементы включаются и нагревают масло.
2	Левая кнопка таймера 1	В ходе нормальной эксплуатации нажимайте данную кнопку для запуска и останова циклов готовки в левой корзине, для изменения отображаемого названия продукта и для ✓ индикации «Да» или подтверждения.
3	Левая кнопка таймера 2	В ходе нормальной эксплуатации нажимайте данную кнопку для запуска и останова циклов готовки в левой корзине, для изменения отображаемого названия продукта и для «X» индикации «Нет» или отмены.
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 информации и коды ошибок (возможен выбор из нескольких пользовательских языков).
5	Кнопка информации	Нажмите однократно для отображения фактической температуры масла, дважды для отображения заданной температуры масла, трижды для просмотра информации о времени повышения температуры для каждой обжарочной емкости. Используется в режиме программирования в качестве левой кнопки для возврата к предыдущему параметру в режимах программирования и очистки масла.
6	Кнопка очистки масла	Используется для входа в меню очистки масла; левая кнопка используется для левой отдельной емкости, правая кнопка — для правой отдельной емкости; также используется для кнопок «Вверх» и «Вниз»; нажмите однократно для просмотра количества циклов готовки до следующей очистки масла/глобальной очистки или просмотра режима, а также процентного значения или допустимого уровня очистки в режиме смешанной очистки; нажмите дважды для отображения времени и даты предыдущей очистки масла в каждой обжарочной емкости, нажмите трижды для отображения количества часов использования фильтрующей прокладки в сливном поддоне.
7	Кнопка программирования	Используется для входа в режимы программирования; используется в качестве правой кнопки для перехода к следующему параметру в режимах программирования и очистки масла; нажмите для выбора 2-го языка и уровня громкости.

Поз.	Описание	Назначение
8	Левый светодиод нагрева	Этот светодиод загорается, когда была отдана команда нагрева правой обжарочной емкости (емкостей). Нагревательные элементы включаются и нагревают масло.
9	Левая кнопка нагрева	Нажмите для включения и выключения нагревательной системы левой обжарочной емкости; для цельных (полноразмерных) емкостей может использоваться любая кнопка.
10	Светодиод кнопки продукта	Светодиод соответствующего продукта загорается при выборе этого продукта или при его совместимости с температурой готовки.
11	Кнопка продукта	Нажмите для выбора нужного продукта; нажмите для ввода выделенных символов при вводе продукта в режиме программирования. Кнопка нулевого продукта может использоваться для запуска режима ожидания, если он был активирован в режиме специального программирования.
12	Правая кнопка таймера 1	В ходе нормальной эксплуатации нажимайте данную кнопку для запуска и останова циклов готовки в правой корзине, для изменения отображаемого названия продукта и для ✓ индикации «Да» или подтверждения.
13	Правая кнопка таймера 2	В ходе нормальной эксплуатации нажимайте данную кнопку для запуска и останова циклов готовки в правой корзине, для изменения отображаемого названия продукта и для X индикации «Нет» или отмены.
14	Правая кнопка нагрева	Нажмите для включения и выключения нагревательной системы правой обжарочной емкости (емкостей).
15	Кнопки автоподъемника	ТОЛЬКО для фритюрниц с автоподъемником. Нажмите для подъема или опускания корзин.
16	Индикатор Filter Beacon	Индикатор Filter Beacon® располагается рядом с каждой черной ручкой слива — свечение синим цветом означает планируемую очистку масла в данном цикле, мигание означает необходимость открывания или закрывания сливного крана.
17	Выключатель электропитания	Установка выключателя питания в положение ВКЛ подает электропитание в систему управления и насосы.
18	Переключатель очистки масла	Фритюрницы с системой наливного масла — нажмите данную кнопку для заполнения коробочного контейнера.

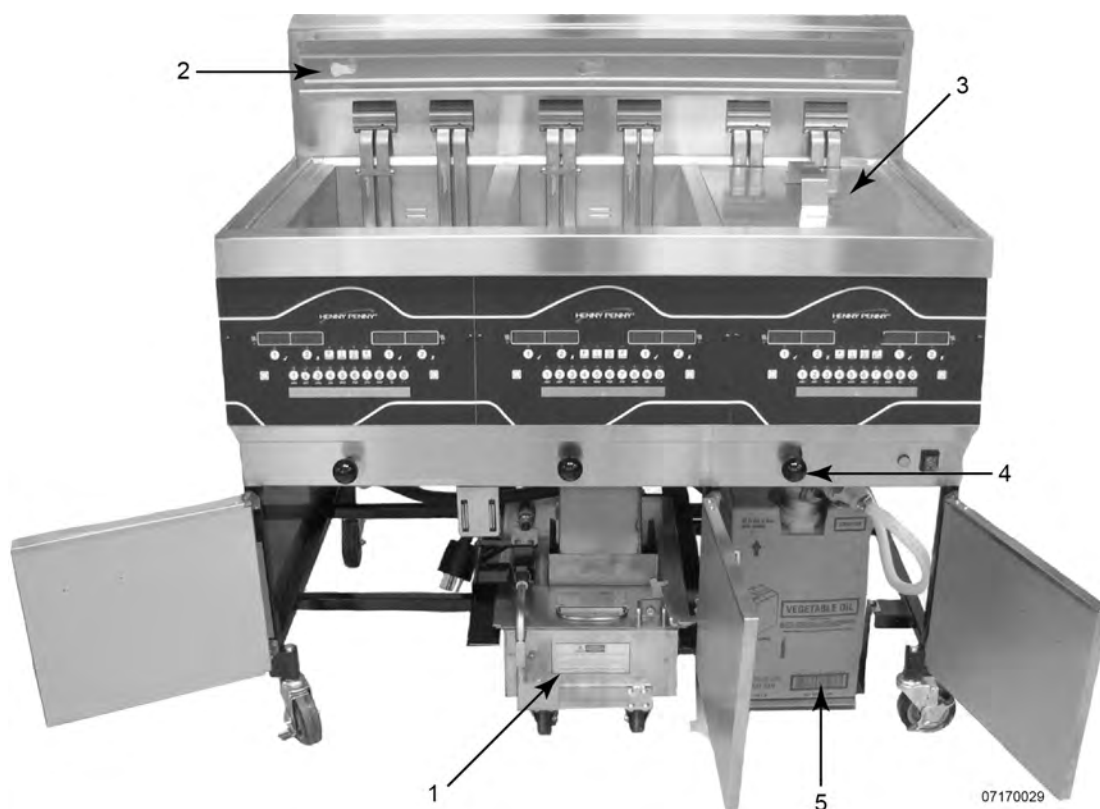


Figure 3-2 Компоненты системы управления

Table 3-2 Компоненты системы управления

Поз. №	Описание	Назначение
1	Сливной поддон с фильтром	Масло сливается в данный поддон с последующей прокачкой через фильтры для продления срока службы масла.
2	Стойка для корзин	На данной стойке размещаются корзины, когда они не используются, или при сливе масла с продукта по завершении цикла готовки.
3	Крышки обжарочных емкостей	Закрывают неиспользуемые емкости.
4	Ручка сливного крана	Вытяните эти черные ручки, чтобы открыть сливной кран и слить масло из емкости; нажмите на них, чтобы закрыть сливной кран и заполнить емкость маслом.
5	Коробочный контейнер	Отсек для контейнера в коробке, содержащего масло для заправки в обжарочные емкости с целью поддержания уровня масла процессом Oil Guardian™.

3.2 Режим настройки

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

ИНФОРМАЦИЯ: При включении главного выключателя питания отображается надпись “ВЫКЛ”.

- 1) Нажмите кнопку нагрева с любой стороны для появления сообщений *НАСТРОЙКА* *ВВЕДИТЕ ПАРОЛЬ* на дисплее. Нажмите 1, 2, 3 для появления запроса “ЯЗЫК” с левой стороны и сообщения “ENGLISH” с правой стороны.
- 2) Используйте кнопки «Вверх» и «Вниз» для изменения языка дисплея. Греческий - “ΕΛΛΗΝΙΚΑ”, русский - “РУССКИЙ”, шведский - “SVENSKA”, немецкий - “DEUTSCHE”, португальский - “PORTUG.”, испанский - “ESPAÑOL”, или французский - “FRANCAIS”.

- Если не указано иначе, используйте кнопки «Вверх» и «Вниз» для изменения параметров.

ИНФОРМАЦИЯ:

- Вход в режим настройки также возможен посредством повторной инициализации системы управления на 2-м уровне программирования в режиме специального программирования.

- 3) Нажмите кнопку-стрелку «вправо» для перехода к другим параметрам, включая указанные ниже.

Table 3-3 Элементы режима настройки

Пункт меню	Описание
Единицы температуры	°F или °C.
Формат времени	12-ч или 24-ч.
Ввод времени	Время суток (используйте кнопки продукта для изменения).
Ввод времени	“ДП” или “ПП”.
Формат даты	“ММ-ДД-ГГ” или “ДД-ММ-ГГ”.
Ввод даты	Текущая дата (используйте кнопки продукта для изменения).
Переход на летнее время	“1.ОТКЛ”; “2.US” (2007 и позднее); “3.EURO”; “4.FSA” (США до 2007).
Тип фритюрницы	“ЭЛЕКТР.” или “ГАЗ”.
Тип обжарочной емкости	“ЦЕЛЬН.” или “РАЗД.”.

Пункт меню	Описание
Автоподъемник включен?	“НЕТ” или “ДА”.
Система наливного масла	“ДА” или “НЕТ”.
Утилизация в наливную систему?	“ДА” или “НЕТ”.
С/Н	Отображает серийный номер устройства или позволяет его ввести (он должен соответствовать серийному номеру с паспортной таблички на дверцах).
2-й язык	Установка второго языка в системе управления позволяет быстро выбрать 2 языка нажатием кнопки программирования в ходе нормальной эксплуатации. Один язык будет показываться на левом дисплее, другой - на правом. Нажатие кнопки ✓ под требуемым языком производит выбор.
2-й уровень громкости звука	Установка 2-го уровня громкости звука в системе управления позволяет быстро изменять громкость в ходе нормальной эксплуатации при двукратном нажатии кнопки программирования. Одно значение громкости показывается на левом дисплее (от “ОТСУТСТВ.” до 10, 10 - самый громкий звук), а второе - на правом дисплее. Для выбора громкости нажмите кнопку ✓ под требуемым уровнем звука.
Настройка завершена	Отображается сообщение “ВЫКЛ” с последующим выключением устройства.

3.3 Заполнение или добавление масла



WARNING

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



CAUTION

- Уровень масла должен всегда быть выше нагревательных элементов во время нагревания фритюрницы и на уровне датчиков уровня масла в задней части обжарочной емкости. Несоблюдение этих указаний может привести к возникновению пожара и (или) повреждению фритюрницы.
- Не рекомендуется использовать твердое масло. Твердое масло может стать причиной закупоривания труб и неполадок насоса.

ИНФОРМАЦИЯ:

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

Table 3-4 Объемы масла

Тип обжарочной емкости	Объем масла
Цельная	14,2 л/13,6 кг (15 кварт/30 фунтов)
Раздельная	7,1 л/6,8 кг (7,5 кварты/15 фунтов)

Все обжарочные емкости имеют две отметки уровня на задней стенке. Верхняя отметка указывает требуемый уровень нагретого масла. См. [Figure 3-3 Отметки индикации уровня, page 18](#).

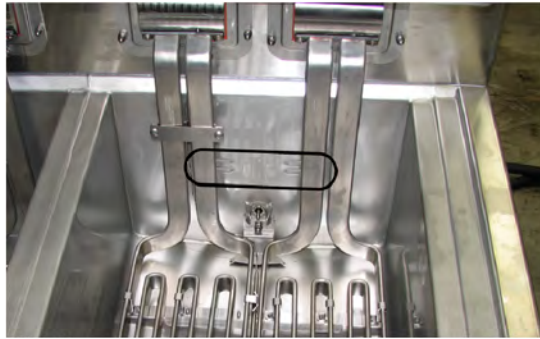


Figure 3-3 Отметки индикации уровня

3.3.1 Заполнение обжарочных емкостей из наливной системы

ИНФОРМАЦИЯ: Фритюрница должна быть оснащена дополнительными принадлежностями, а также следует выбрать ответ “ДА” для параметра “Система наливного масла?” в режиме настройки системы управления.

- 1) Установите выключатель электропитания во включенное положение (“ВКЛ”).
- 2) Поместите в емкость стойку для корзин.
- 3) Нажмите и удерживайте кнопку очистки масла (на любой стороне) до появления на дисплее надписи “*МЕНЮ ОЧИСТКИ*” вместе с “1. БЫСТРАЯ ОЧИСТКА?”.
- 4) Нажмите и отпустите кнопку-стрелку «вправо» 6 раз, пока на дисплее не появится “7. ЗАПОЛНЕНИЕ ИЗ НАЛИВНОЙ СИСТЕМЫ”
- 5) Нажмите кнопку ✓ для появления на дисплее сообщения “ЗАПОЛНИТЬ ЕМКОСТЬ”, а затем “✓=ПЕРЕКАЧИВАНИЕ” “X=ВЫПОЛНЕНО”. Нажмите и удерживайте кнопку ✓ повторно для заполнения обжарочной емкости с показом на дисплее сообщения “ЗАПОЛНЕНИЕ”.
- 6) По достижении маслом уровня нижней отметки отпустите кнопку ✓ для возврата дисплея к показу сообщений “ЗАПОЛНИТЬ ЕМКОСТЬ” “✓=ПЕРЕКАЧИВАНИЕ” “X=ВЫПОЛНЕНО”. Нажмите кнопку “X” дважды для возврата к нормальной работе.
- 7) Нажмите и удерживайте переключатель очистки масла за правой дверцей для заполнения контейнера в коробке из наливной системы по мере необходимости.

3.4 Утренние процедуры запуска



DANGER

- Запрещается размещать в корзинах избыточное количество продукта или продукт с крайне высоким содержанием влаги. 1,4 кг (3 фунта) — максимальное количество продукта на цельную емкость и 0,68 кг (1-1/2 фунта) — на отдельную емкость. Несоблюдение этих указаний может привести к переливанию масла из обжарочной емкости и серьезным ожогам, травмам, пожару и (или) повреждению имущества.
- В случае превышения температурой кулинарного жира значения 216°C (420°F) следует незамедлительно отключить питание на главном автоматическом выключателе и отремонтировать фритюрницу. Превышение температуры воспламенения масла станет причиной возникновения пожара, что приведет к тяжелым ожогам и (или) ущербу имуществу.



CAUTION

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

ИНФОРМАЦИЯ:

- По мере необходимости режим расплавления может быть пропущен нажатием и удержанием кнопки ✓ или "X" в течение 5 секунд.
 - На дисплее системы управления появятся сообщения "ПРЕРВАТЬ ПРОГРЕВ" и варианты ответов "ДА НЕТ". Нажмите кнопку ✓ для выбора ответа "ДА" и непрерывного нагрева обжарочной емкости до достижения заданной температуры.
- 1) Убедитесь, что стойка для корзин находится в обжарочной емкости и что обжарочная емкость заполнена маслом до правильного уровня. Для модели EEG-141 см. [3.10 Масляный бак модели EEE-141, page 23](#) касательно заполнения емкости маслом.
 - 2) Установите выключатель питания в положение "ВКЛ" и нажмите кнопку нагрева для включения нагрева нужной обжарочной емкости. В случае появления на дисплее сообщения "ЕМКОСТЬ ЗАПОЛНЕНА?" убедитесь в правильности уровня масла и нажмите кнопку ✓ для выбора ответа "ДА". Устройство автоматически переключится в цикл расплавления, пока температура масла не достигнет 82°C (180°F), после чего цикл расплавления будет автоматически завершен.

3.5 Основные процедуры эксплуатации

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

Фритюрница Evolution Elite поставляется с системой автоподъемника и без нее. Система автоподъемника позволяет автоматически опускать корзины в кулинарный жир в начале цикла готовки и поднимать их из кулинарного жира по завершении цикла.

- 1) По окончании цикла расплавления на дисплее будет мигать сообщение “НИЗК. ТЕМП.” до достижения заданной температуры. По достижении заданной температуры на дисплее появится название продукта, например: ЖАР. КАРТОШКА, после чего продукт можно будет опустить в масло.
- 2) Нажмите любую из четырех кнопок таймера. (В фритюрницах с автоподъемником корзина будет автоматически опущена в кулинарный жир).
- 3) На дисплее появится название приготавливаемого продукта (например: “ЖАР. КАРТОШКА”) с отображением обратного отсчета таймера.
- 4) По завершении цикла готовки подается звуковой сигнал и на дисплее появляется надпись “ВЫПОЛНЕНО”.
- 5) Нажмите кнопку таймера под надписью “ВЫПОЛНЕНО” для выключения звукового сигнала и поднимите корзину из обжарочной емкости. (В фритюрницах с автоподъемником корзина будет автоматически поднята из кулинарного жира).
- 6) В случае установки таймера качества (выдерживания продукта) обратный отсчет заданного периода начинается автоматически после нажатия пользователем кнопки таймера с целью завершения цикла готовки. В ходе выполнения обратного отсчета таймером качества на дисплее показывается трехзначная аббревиатура продукта, сменяющаяся сообщением “Kn”, где “n” - количество оставшихся минут, например: “ЖАР. КАРТОШКА” / “K5” / “ЖАР. КАРТОШКА” / “K5” / “ЖАР. КАРТОШКА” / “K4” и т. д.
- 7) По завершении обратного отсчета таймера системой управления подается короткий звуковой сигнал и на дисплее показывается надпись “КАЧ.”, сменяющаяся трехзначным кодом продукта: “КАЧ.” / “ЖАР. КАРТОШКА” / “КАЧ.” / “ЖАР. КАРТОШКА”. Для отмены обратного отсчета нажмите кнопку таймера.

3.6 Режим ожидания

Если он запрограммирован, режим ожидания позволяет сэкономить масло и снизить затраты на электроэнергию посредством снижения заданной температуры масла в неиспользуемых обжарочных емкостях. Для активации режима ожидания нажмите кнопку продукта 0 или запрограммируйте автоматическую активацию режима после “X” минут простоя обжарочной емкости.

Будет поддерживаться пониженная температура масла, пока не будет нажата кнопка отмены, после чего масло будет нагрето до температуры готовки. См. SP-7 в [Table 6-2 Информация о специальном программировании, page 76](#).

3.7 OIL GUARDIAN™ (автоматическое поддержание уровня масла)

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

3.7.1 Ручное поддержание уровня масла

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

- 1) Нажмите и удерживайте кнопку очистки (любую для цельной обжарочной емкости) до появления на дисплее сообщения “*МЕНЮ ОЧИСТКИ*”, сменяющегося на “1.БЫСТРАЯ ОЧИСТКА”.
- 2) 5 раз нажмите кнопку-стрелку «вправо», пока на дисплее не появится надпись “6.ЗАПОЛН. ИЗ КОНТЕЙНЕРА”.
- 3) Нажмите кнопку ✓; отобразится “ЗАПОЛНИТЬ ЕМКОСТЬ” “✓=ПЕРЕКАЧИВАНИЕ” “X=ВЫХОД”.
- 4) Нажмите и удерживайте кнопку ✓, на дисплее появится сообщение “ЗАПОЛНЕНИЕ” и масло начнет перекачиваться из контейнера в обжарочную емкость.
- 5) После заполнения обжарочной емкости отпустите кнопку ✓, на дисплее появятся сообщения “ЗАПОЛНИТЬ ЕМКОСТЬ”, “✓=ПЕРЕКАЧИВАНИЕ” “X=ВЫХОД”. Нажмите кнопку “X” дважды для возврата к нормальной работе.

3.8 Выбор продукта с другой заданной температурой

Если при выборе продукта на дисплее отображается “XXX XXX”, это значит, что заданная температура является неверной для этого продукта. Чтобы изменить заданную температуру для требуемого продукта:

- 1) Нажмите кнопку продукта, например, кнопку правого таймера 1 (ЖАР. КАРТОШКА).
- 2) На дисплее будет отображено “XXX XXX”.
- 3) Нажмите и удерживайте одну из четырех кнопок таймера в течение 5 секунд, после чего на дисплее будет отображено “ЖАР. КАРТОШКА”.
- 4) Дождитесь повышения температуры до заданного значения перед опусканием продукта.

3.9 Замена контейнера в коробке

ИНФОРМАЦИЯ: Для модели ЕЕЕ-141 (с одной обжарочной ванной) см. [3.10](#)
Масляный бак модели ЕЕЕ-141, page 23.

- 1) На дисплее показывается сообщение “НИЗК. УРОВЕНЬ В КОНТЕЙНЕРЕ” с подачей звукового сигнала.
- 2) Откройте правую дверцу, выньте контейнер в коробке из устройства, снимите крышку, утилизируйте пустой контейнер и установите новый в коробку. См. [Figure 3-4 Отсоединение контейнера в коробке, page 22.](#)



01180111

Figure 3-4 Отсоединение контейнера в коробке

3.10 Масляный бак модели ЕЕЕ-141

3.10.1 Заполнение масляного бака

- 1) На дисплее показывается сообщение “НИЗК. УРОВЕНЬ В КОНТЕЙНЕРЕ” с подачей звукового сигнала.
- 2) Откройте дверцу, вытяните бак вперед и снимите крышку бака. См. [Figure 3-5 Снятие крышки бака, page 23](#).



01180112

Figure 3-5 Снятие крышки бака

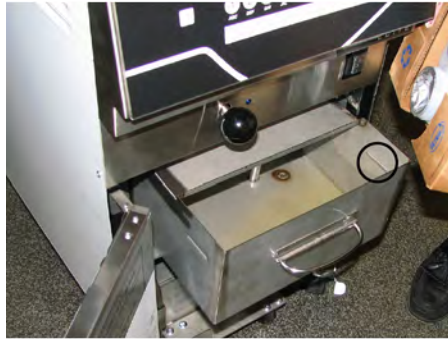
- 3) Разместите крышку бака на кронштейне дверцы. См. [Figure 3-6 Бак на кронштейне, page 23](#).



01180113

Figure 3-6 Бак на кронштейне

- 4) Залейте масло в бак до отметок заполнения (6,12 кг (13 фунтов)), установите на место крышку и верните бак в исходное положение. См. [Figure 3-7 Отметка заполнения бака, page 24](#).



01180114

Figure 3-7 Отметка заполнения бака

3.10.2 Извлечение и очистка бака

- 1) Откройте дверцу и вытяните бак вперед.
- 2) Сдвиньте бак влево и поднимите из фритюрницы. См. [Figure 3-8 Извлечение бака из устройства, page 24](#).



01180115

Figure 3-8 Извлечение бака из устройства

- 3) Очистите бак в мойке при помощи мыльного раствора.

ИНФОРМАЦИЯ: Перед установкой бака на место смажьте холодным маслом уплотнительные кольца (ниже) на патрубке фильтра. Проверьте уплотнительные кольца на наличие разрывов или насечек и замените при необходимости. Чтобы заменить кольцо, небольшой отверткой с плоским лезвием подденьте кольцо и снимите его с патрубка. См. [Figure 3-9 Замена уплотнительных колец, page 25](#).



01180116

Figure 3-9 Замена уплотнительных колец

3.11 Очистка кулинарного жира



DANGER

Опасность пожара — Удар по нагревательным элементам может сместить или растянуть их и привести к пожару. Не ударяйте нагревательные элементы корзинами. Это может привести к повреждениям продукта и личным травмам.



WARNING

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

ИНФОРМАЦИЯ:

- Если очистка масла НЕ требуется, нажмите кнопку нагрева, и на дисплее появится сообщение “ОСТАНОВЛЕНО”, сменяющееся на “ПРОДОЛЖИТЬ ОЧИСТКУ” и “ДА НЕТ”. Нажмите кнопку “X” и на дисплее появятся сообщения “ВЫХОД ИЗ ОЧИСТКИ” и “ДА НЕТ”, нажмите кнопку ✓ для отмены процедуры SmartFilter; синий индикатор выключится и система управления вернется к нормальной работе. Система управления предложит выполнить очистку масла через несколько циклов готовки.
- При засорении слива остатками пищи на дисплее появится сообщение “ЕМКОСТЬ ПУСТА”, сменяющееся на “ДА НЕТ”. Очистите слив при помощи щетки с прямой щетиной, нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение “СЛИВ”. Система управления запустит процесс очистки масла.

3.11.1 Очистка масла вручную

- 1) В нормальном режиме эксплуатации и после определенного количества циклов готовки на передней панели фритюрницы загорается индикаторная лампа Filter Beacon®(рис. 1) с периодическим выводом на дисплей сообщения “ВЫП. ОЧИСТКУ?” “ДА НЕТ”. При нажатии кнопки “X” для выбора ответа “НЕТ” фритюрница продолжит работу в нормальном режиме и система управления предложит выполнить очистку масла позже.
- 2) Проверка фильтровального поддона: При отсутствии на месте фильтровального сливного поддона или крышки на дисплее появится сообщение “ПРОВЕРЬТЕ ПОДДОН”. Убедитесь в герметичности соединения фильтровального патрубка и установке фильтровального сливного поддона максимально глубоко под фритюрницей, а также в наличии крышки на поддоне.
- 3) Нажмите кнопку ✓ для выбора ответа “ДА” и на дисплее появится сообщение *СЛИТЬ МАСЛО*, сменяющееся на “ПОДТВЕРДИТЬ” и “ДА НЕТ”. Слейте масло, нажмите кнопку ✓ для выбора ответа “ДА” и на дисплее появится сообщение “ОТКР. СЛИВ”. Вытяните ручку сливного крана, на дисплее появится сообщение “СЛИВ” и масло будет слито из обжарочной емкости. См. [Figure 3-10 Сливной кран открыт, page 26](#).



01180117

Figure 3-10 Сливной кран открыт

- 4) По завершении цикла слива масла на дисплее появится сообщение “ЕМКОСТЬ ПУСТА”, сменяющееся на “ДА НЕТ”. Убедитесь, что обжарочная емкость пуста и нажмите кнопку ✓; появится сообщение “МОЙКА”. По завершении процесса очистки масла на дисплее появится сообщение “ЗАКР. СЛИВ”. Задвиньте ручку сливного крана, чтобы закрыть его. На дисплее появится сообщение “ЗАПОЛНЕНИЕ” и обжарочная емкость заполнится маслом. См. [Figure 3-11 Сливной кран закрыт, page 27](#).



Figure 3-11 Сливной кран закрыт

- 5) После заполнения обжарочной емкости на дисплее появится сообщение “ЕМКОСТЬ ЗАПОЛНЕНА?” “ДА НЕТ”. Убедитесь в заполнении обжарочной емкости, нажмите кнопку ✓ для выбора ответа “ДА” и система управления выключится (“ВЫКЛ”).
- 6) Если масло не закачалось обратно до требуемого уровня в обжарочную емкость в ходе процедуры SmartFilter Express™, нажмите кнопку “X” для выбора ответа “НЕТ”, и насос запустится еще на 30 секунд.
- 7) На дисплее появится сообщение “ЕМКОСТЬ ЗАПОЛНЕНА?” “ДА НЕТ”. Убедитесь в заполнении обжарочной емкости, нажмите кнопку ✓ и система управления вернется в нормальный режим работы. Нажмите кнопку “X”, чтобы запустить насос еще на 30 секунд. Допускаются 3 попытки заполнения обжарочной емкости.

Ошибка системы очистки

- 8) После 3 неудачных попыток заполнения обжарочной емкости на дисплее появится сообщение “*ЗАМЕНИТЬ* *ФИЛЬТР* *ПРОКЛАДКУ* ЗАСОРЕНА?” Нажмите кнопку ✓ и система управления выключится. Замените фильтрующую прокладку, выполнив процедуру из раздела «Замена фильтрующей прокладки». До замены фильтрующей прокладки на дисплее каждые 4 минуты будет показываться напоминание “ЗАМЕНИТЬ ФИЛЬТР ПРОКЛАДКУ?”.
- 9) Во время следующей процедуры очистки SmartFilter Express™ с использованием новой фильтрующей прокладки и после 3 неудачных попыток заполнения обжарочной емкости маслом на дисплее появится сообщение “ТРЕБ. ОБСЛУЖ. СИСТЕМЫ ОЧИСТКИ-СМ. ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ”, сменяющееся на “ДА”. Нажмите кнопку ✓ и система управления выключится.

УВЕДОМЛЕНИЕ: Чтобы обеспечить надлежащее заполнение обжарочной емкости, следует не реже одного раза в день очищать фильтровальный поддон и заменять фильтрующую прокладку, а также проверять заполнение контейнера в коробке и состояние уплотнительных колец фильтровального поддона. При

24-часовом режиме эксплуатации фритюрницы выполняйте очистку фильтровального поддона и замену фильтрующей прокладки два раза в день.

3.11.2 Очистка масла Smart Touch

В этом разделе описывается процедура выполнения автоматической очистки масла с помощью нажатия кнопки.

- 1) В нормальном режиме эксплуатации и после определенного количества циклов готовки на дисплей периодически выводится сообщение “ВЫП. ОЧИСТКУ?” “ДА НЕТ”.
- 2) Если требуется выполнить очистку масла, нажмите кнопку ✓ для выбора ДА, на дисплее появится сообщение “СЛИТЬ ЕМКОСТЬ”, а затем “ПОДТВЕРДИТЬ” “ДА НЕТ”.
- 3) После удаления крошек с поверхности масла нажмите кнопку ✓ для выбора ответа ДА и на дисплее появится сообщение “СЛИВ”, откроется сливной кран и масло будет слито из емкости. (Система управления может запросить проверку наличия масла в сливном поддоне сообщением “ВНИМАНИЕ В ПОДДОНЕ МАСЛО?, сменяющимся на ДА НЕТ”. Убедитесь в отсутствии масла в сливном поддоне перед продолжением процедуры).
- 4) Если очистка масла не требуется, нажмите кнопку “X” и функция автоматической периодической очистки (АПО) будет отменена. Система управления вернется к нормальной работе. Система управления предложит выполнить очистку масла через несколько циклов готовки.



CAUTION

При появлении на дисплее сообщения “ЕМКОСТЬ ПУСТА”, сменяющегося на “ДА НЕТ”, необходимо проверить отсутствие засорений сливного крана и убедиться в опустошении обжарочной емкости. Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение “МОЙКА”, сменяющееся на “ЗАПОЛНЕНИЕ”.

ИНФОРМАЦИЯ:

Этап мойки первого цикла автоматической очистки масла для новой фильтрующей прокладки длится дополнительные 45 секунд с целью “разработки” прокладки.

- 5) При появлении на дисплее сообщения “ЕМКОСТЬ ЗАПОЛНЕНА?” “ДА НЕТ” убедитесь в заполнении обжарочной емкости, нажмите кнопку ✓ для выбора “ДА” и система управления вернется в нормальный режим работы.

Ошибка системы очистки

- 6) Если масло не закачалось обратно до требуемого уровня в обжарочную емкость в ходе процедуры АПО, нажмите кнопку “X” для выбора ответа “НЕТ”, дисплей покажет “0:30” и будет выполняться отсчет до “0:00”.
- 7) На дисплее появится сообщение “ЕМКОСТЬ ЗАПОЛНЕНА?” “ДА НЕТ”. Нажмите кнопку ✓ для возврата фритюрницы к нормальной работе. Нажмите кнопку “X”, чтобы запустить насос еще на 30 секунд. Допускаются 3 попытки заполнения обжарочной емкости.
- 8) После 3 неудачных попыток заполнения обжарочной емкости на дисплее появится сообщение “ЗАМЕНИТЬ ФИЛЬТР ПРОКЛАДКУ?” “ДА НЕТ”. Если вы хотите заменить фильтрующую прокладку сейчас, нажмите кнопку ✓ и замените фильтрующую прокладку в соответствии с указаниями раздела «Замена фильтрующей прокладки или бумажного фильтра». Система управления вернется к нормальной работе. Если вы хотите заменить фильтрующую прокладку позднее, нажмите кнопку “X”, и напоминание “ЗАМЕНИТЬ ФИЛЬТР ПРОКЛАДКУ?” будет повторно выведено через 15 минут.
- 9) Во время следующей процедуры очистки АПО с использованием новой фильтрующей прокладки и после 3 неудачных попыток заполнения обжарочной емкости маслом на дисплее появится сообщение “ТРЕБ. ОБСЛУЖ. СИСТЕМЫ ОЧИСТКИ-СМ. ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ”.
- 10) Если появляется сообщение “Требуется техобслуживание”, то через каждые 15 минут дисплей будет выдавать сообщение “НЕИСПР. ОЧИСТКИ УСТРАНЕНА? ДА НЕТ”. Если неисправность не была устранена, нажмите кнопку «X». После устранения неисправности нажмите кнопку ✓ и система вернется к нормальной работе.

УВЕДОМЛЕНИЕ:

Чтобы обеспечить надлежащее заполнение обжарочной емкости, следует не реже одного раза в день очищать фильтровальный поддон, заменять фильтрующую прокладку так часто, как требуется, проверять заполнение контейнера в коробке и состояние уплотнительных колец фильтровального поддона.

3.12 Ежедневная очистка масла

3.12.1 Ручная ежедневная очистка масла



WARNING

- Во избежание ожогов горячим маслом перед запуском процедуры очистки масла надевайте утвержденные средства личной защиты, включая фартук, маску для лица и перчатки.
- Кроме того, чтобы не переполнить сливной поддон, сливайте только 1 обжарочную емкость за раз. Сливной поддон вмещает масло из 1 цельной или 2 отдельных обжарочных емкостей. Переполнение сливного поддона может стать причиной скользких полов и привести к травмам.

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

- 1) Проверка фильтровального поддона: При первой ежедневной очистке масла следует устанавливать новую фильтрующую прокладку. Эта прокладка может использоваться весь оставшийся день, кроме обжарочных емкостей для рыбы. Обязательно заменяйте фильтрующую прокладку после очистки масла обжарочной емкости для рыбы. Убедитесь, что крышка фильтровального поддона установлена, сливная труба очистки масла закреплена, а сливной поддон полностью вставлен и зафиксирован. Если сливной поддон и крышка не зафиксированы, на дисплее появится сообщение “ПРОВЕРЬТЕ ПОДДОН”.
- 2) Нажмите и удерживайте кнопку очистки масла до появления на дисплее надписи “1. БЫСТРАЯ ОЧИСТКА?” **Устройства с отдельными емкостями** — нажмите левую кнопку очистки масла для левой емкости и правую кнопку очистки масла для правой емкости.
- 3) Нажмите кнопку-стрелку «вправо» и на дисплее появится сообщение “2. ЕЖЕДН. ОЧИСТКА?”.
- 4) Нажмите кнопку ✓ для выбора ответа “ДА” и на дисплее появится сообщение “ПОДТВЕРДИТЬ”, сменяющееся на “ДА НЕТ”.
- 5) Нажмите кнопку ✓ для выбора ответа “ДА” и на дисплее появится сообщение “ОТКР. СЛИВ”. Вытяните ручку сливного крана, на дисплее появится сообщение “СЛИВ” и масло будет слито из обжарочной емкости или нажмите кнопку “X” для выбора ответа “НЕТ” и возврата системы управления к нормальной работе.
- 6) После слива масла извлеките стойку для корзин из обжарочной емкости.



WARNING

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

- 7) Извлеките стойку для корзин.

**CAUTION**

Если стойки для корзин не были извлечены, это может привести к повреждению стоек или нагревательных элементов.

**DANGER**

Опасность пожара — Удар по нагревательным элементам может сместить или растянуть их и привести к пожару. Не ударяйте нагревательные элементы корзинами. Это может привести к повреждениям продукта и личным травмам.



01180263

- 8) Используйте подъемник и поднимите шарнирный элемент для очистки дна обжарочной емкости.



01180262

**WARNING**

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

**CAUTION**

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

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

УВЕДОМЛЕНИЕ:

- Не используйте стальную мочалку, иные абразивные материалы или чистящие средства, содержащие хлор, бром, йод или аммиак, поскольку они могут повредить компоненты из нержавеющей стали и сократить срок службы устройства.
- Не используйте для очистки устройства струю воды под напором (напорный распылитель) во избежание повреждения компонентов..

10) После очистки обжарочной емкости на дисплее появится сообщение “ЧИСТКА ЕМКОСТИ ЗАВЕРШЕНА?” “ДА НЕТ”. Нажмите кнопку ✓ для выбора ответа “ДА” и на дисплее появятся сообщение “МЫТЬ ЕМКОСТЬ” “ДА НЕТ”.

11) Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение “МОЙКА” с циркуляцией масла через обжарочную емкость в течение нескольких минут. По завершении цикла мойки на дисплее появится сообщение “МЫТЬ СНОВА?” “ДА НЕТ”.

ИНФОРМАЦИЯ: Цикл мойки первого фильтра новой фильтрующей прокладки длится дополнительные 45 секунд с целью “разработки” прокладки.

12) Нажмите кнопку ✓ для выбора ответа “ДА”, если требуется выполнить еще один цикл мойки. В противном случае, нажмите кнопку “X” для выбора ответа “НЕТ”, и на дисплее появится сообщение “ЗАКР. СЛИВ”. Вдавите ручку сливного крана, чтобы закрыть его; на дисплее появится сообщение “ПРОМЫВКА” и обжарочная емкость заполнится маслом.

13) После заполнения обжарочной емкости на дисплее появится сообщение “ОТКР. СЛИВ”. Вытяните ручку сливного крана, чтобы открыть его; на дисплее появится сообщение “ПРОМЫВКА”. По завершении цикла промывки на дисплее появится сообщение “ПРОМЫТЬ СНОВА?” “ДА НЕТ”.

14) Нажмите кнопку ✓ для выбора ответа “ДА”, если требуется выполнить еще один цикл промывки. В противном случае нажмите кнопку “X” для выбора ответа “НЕТ”. На дисплее появится сообщение “ТОНК. ОЧИСТКА?” “ДА”.

15) Нажмите кнопку ✓ для выбора ответа “ДА” и запуска “тонкой очистки” масла через фильтровальную систему. На дисплее появится сообщение “5:00 X=СТОП”. При необходимости нажмите кнопку “X” для прекращения тонкой очистки до завершения 5-минутного цикла.

16) По завершении цикла тонкой очистки на дисплее появится сообщение “ЗАПОЛНИТЬ ЕМКОСТЬ?” “ДА”. Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение “ЗАКР. СЛИВ”. Вдавите ручку сливного крана, чтобы закрыть его; на дисплее появится сообщение “ЗАПОЛНЕНИЕ” и обжарочная емкость заполнится маслом.

- 17) По завершении заполнения на дисплее появится сообщение “ЕМКОСТЬ ЗАПОЛНЕНА?” “ДА НЕТ”. Нажмите кнопку ✓ для выбора ответа “ДА” и возврата фритюрницы к нормальной работе.
После нажатия кнопки “X” на дисплее появится сообщение “ЗАПОЛНЕНИЕ”. Допускается 4 попытки заполнения обжарочной емкости до появления на дисплее сообщения “ВЫХОД ИЗ ДОБАВЛ.”. Нажмите кнопку ✓; запустится насос коробочного контейнера на 60 секунд, заполняя обжарочную емкость из коробочного контейнера. После заполнения обжарочной емкости нажмите кнопку “X” и на дисплее появится сообщение “ЕМКОСТЬ ЗАПОЛНЕНА? “ДА НЕТ”. Нажмите кнопку ✓ для выбора ответа “ДА” и возврата фритюрницы к нормальной работе.

3.12.2 Ежедневная очистка масла Smart Touch



WARNING

- Наденьте средства личной защиты и обязательно используйте все утвержденное защитное оборудование, включая фартук, маску и перчатки. Категорически запрещается начинать очистку масла, пока не будут надеты средства личной защиты. Горячее масло может стать причиной тяжелых ожогов.
 - Не рекомендуется перемещать фритюрницу или фильтровальный сливной поддон, заполненные горячим маслом. Горячее кулинарное масло может разбрызгаться и стать причиной тяжелых ожогов.
- 1) Проверка фильтровального поддона: При первой ежедневной очистке масла следует установить новую фильтрующую прокладку. Эта 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 сливного поддона максимально глубоко под фритюрницей, а также в наличии крышки на поддоне. При отсутствии на месте фильтровального сливного поддона или крышки на дисплее появится сообщение “ПРОВЕРЬТЕ ПОДДОН”
 - 2) Убедитесь, что масло горячее: Наилучшие результаты достигаются при очистке кулинарного масла при нормальной температуре жарки.
 - 3) Нажмите и удерживайте кнопку очистки масла до появления на дисплее надписи “1.АВТО ОЧИСТКА?”.
 - 4) Нажмите и отпустите кнопку-стрелку «вниз» и на дисплее появится сообщение 2.РЕГ. ОЧИСТКА?
 - 5) Нажмите кнопку ✓ для выбора ответа “ДА” и на дисплее появится сообщение “РУЧН. ОЧИСТКА”, сменяющееся на ДА НЕТ.
 - 6) Нажмите кнопку ✓ для выбора ответа “ДА”; на дисплее появится сообщение “СЛИВ” и масло будет слито из обжарочной емкости, либо нажмите кнопку “X” для выбора ответа “НЕТ” и возврата фритюрницы к нормальной работе (если фритюрница обнаруживает масло в сливном поддоне, на дисплее появится сообщение “ВНИМАНИЕ В ПОДДОНЕ МАСЛО? ДА НЕТ”. Убедитесь в отсутствии масла перед продолжением).

- 7) После слива масла извлеките из обжарочной емкости стойку для корзин.

**WARNING**

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

- 8) Нанесите чистящее средство KAY QSR на мочалку с держателем и выполните 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.

**CAUTION**

- Не используйте стальную мочалку, иные абразивные материалы или чистящие средства, содержащие хлор, бром, йод или аммиак, поскольку они могут повредить компоненты из нержавеющей стали и сократить срок службы устройства.
- Не используйте для очистки устройства струю воды под напором (напорный распылитель) во избежание повреждения компонентов.

- 9) После очистки обжарочной емкости на дисплее появится сообщение “ЧИСТКА ЕМКОСТИ ЗАВЕРШЕНА?” “ДА НЕТ”. Нажмите кнопку ✓ для выбора ответа “ДА” и на дисплее появится сообщение “МЫТЬ ЕМКОСТЬ” “ДА НЕТ”.

ИНФОРМАЦИЯ: Цикл мойки первого фильтра новой фильтрующей прокладки длится дополнительные 45 секунд с целью “разработки” прокладки.

- 10) Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение “МОЙКА”. Масло будет циркулировать через обжарочную емкость в течение нескольких минут. По завершении цикла мойки на дисплее появится сообщение “МЫТЬ СНОВА?” “ДА НЕТ”.
- 11) Нажмите кнопку ✓ для выбора ответа “ДА”, если требуется выполнить еще один цикл мойки. В противном случае нажмите кнопку “X” для выбора ответа “НЕТ”, появления на дисплее сообщения ПРОМЫВКА и выполнения автоматической промывки обжарочной емкости. По завершении цикла промывки на дисплее появится сообщение “ПРОМЫТЬ СНОВА?” “ДА НЕТ”.
- 12) Нажмите кнопку ✓ для выбора ответа “ДА”, если требуется выполнить еще один цикл промывки. В противном случае нажмите кнопку “X” для выбора ответа “НЕТ”. На дисплее появится сообщение “ТОНК. ОЧИСТКА?” “ДА”.
- 13) Нажмите кнопку ✓ для выбора ответа “ДА”, запуска “тонкой очистки” масла через фильтровальную систему и вывода на дисплей сообщения “5:00 СТОП”.

- 14) По завершении тонкой очистки масла на дисплее появится сообщение “ЗАПОЛНИТЬ ЕМКОСТЬ?” и “ДА”. Нажмите кнопку ✓; на дисплее появится сообщение “ЗАПОЛНЕНИЕ” и обжарочная емкость будет заполнена маслом.
- 15) По завершении заполнения на дисплее появится сообщение “ЕМКОСТЬ ЗАПОЛНЕНА?” “ДА НЕТ”. Нажмите кнопку ✓ для выбора ответа “ДА” и возврата фритюрницы к нормальной работе.
Если была нажата кнопка “X”, на дисплее появится сообщение “ЗАПОЛНЕНИЕ”, насос будет запущен на 30 секунд и остановлен, и на дисплее появится сообщение “ЕМКОСТЬ ЗАПОЛНЕНА?” “ДА НЕТ”. После 3 попыток на дисплее появится сообщение “ВЫХОД ИЗ ДОБАВЛ.”. Нажмите и удерживайте кнопку ✓ до заполнения обжарочной емкости и отпустите ее. Нажмите кнопку “X” и на дисплее появится сообщение “ЕМКОСТЬ ЗАПОЛНЕНА?” “ДА НЕТ”. Нажмите кнопку ✓ для возврата фритюрницы к нормальной работе.

3.13 Утилизация масла из обжарочной емкости при помощи специальной тележки для утилизации

3.13.1 Ручной режим



DANGER

После продолжительного использования температура воспламенения масла снижается. Утилизируйте масло при появлении признаков дымления или пенообразования. Невыполнение этого может привести к тяжелым ожогам, травмам, пожару и (или) ущербу имуществу.

- 1) Откройте дверцу, поднимите фиксатор и вытяните сливной поддон за ручку. См. [Figure 3-12 Фиксатор сливного поддона поднят](#), page 35 и [Figure 3-13 Извлечение сливного поддона](#), page 36.



01180123

Figure 3-12 Фиксатор сливного поддона поднят



01180124

Figure 3-13 Извлечение сливного поддона

- 2) Нажмите и удерживайте кнопку очистки масла (любую) до появления на дисплее надписи **“*МЕНЮ ОЧИСТКИ*”** вместе с **“1.БЫСТРАЯ ОЧИСТКА?”**.
- 3) Нажмите и отпустите кнопку два раза для появления на дисплее сообщения **“3.УТИЛИЗАЦИЯ”**. Нажмите кнопку **✓** и на дисплее появится сообщение **“УТИЛИЗИРОВАТЬ?”** **“ДА НЕТ”**.
- 4) Нажмите кнопку **✓** и на дисплее появится сообщение **“УСТРОЙСТВО УТИЛИЗАЦИИ НА МЕСТЕ?»** **“ДА НЕТ”**.
- 5) Установите тележку для утилизации масла в положение (рис. 3), нажмите кнопку **✓** и на дисплее появится сообщение **“ОТКР. СЛИВ”**. Вытяните ручку сливного крана и на дисплее появится сообщение **“СЛИВ”**. Масло будет слито из обжарочной емкости в тележку.
- 6) По завершении слива масла на дисплее появится сообщение **“ЕМКОСТЬ ПУСТА** **“ДА НЕТ”**. Убедитесь, что обжарочная емкость пуста и нажмите кнопку **✓**.
- 7) На дисплее появятся сообщения **“УДАЛИТЬ СТАРОЕ МАСЛО ИЗ МАСЛОПРОВОДОВ”** и **“✓=ПЕРЕКАЧИВАНИЕ”** **“X= ВЫПОЛНЕНО”**. Нажмите и удерживайте кнопку **✓** в течение нескольких секунд для удаления отработанного масла из маслопроводов. По завершении удаления нажмите кнопку **“X”**.
- 8) На дисплее появится сообщение **“ЧИСТКА ЕМКОСТИ ЗАВЕРШЕНА”**, сменяющееся на **“ДА НЕТ”**. По завершении очистки обжарочной емкости нажмите кнопку **✓** и на дисплее появится сообщение **“ЗАКР. СЛИВ”**. Задвиньте ручку сливного крана.
- 9) На дисплее появится сообщение **“РУЧНОЕ ЗАПОЛНЕНИЕ ЕМКОСТИ”**, сменяющееся на **“ЕМКОСТЬ ЗАПОЛНЕНА?”** и **“ДА НЕТ”**. Заполните обжарочную емкость маслом до нижней отметки в задней части емкости. См. [3.3 Заполнение или добавление масла, page 17](#). Нажмите кнопку **✓** для возврата фритюрницы к нормальной работе.
- 10) Уберите тележку из-под фритюрницы и установите фильтровальный поддон.

3.13.2 Автоматический режим

- 1) Откройте центральную дверцу, вытяните сливной поддон из-под фритюрницы и установите вместо него тележку для утилизации масла.
- 2) Нажмите и удерживайте кнопку очистки масла (на любой стороне) до появления на дисплее надписи “*МЕНЮ ОЧИСТКИ*”) вместе с “1.АВТО ОЧИСТКА?”.
- 3) Дважды нажмите и отпустите кнопку-стрелку «вниз» до появления на дисплее сообщения “3.УТИЛИЗАЦИЯ”. Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение “УТИЛИЗИРОВАТЬ?” “ДА НЕТ”. (Система управления может запросить проверку наличия масла в сливном поддоне сообщением “ВНИМАНИЕ В ПОДДОНЕ МАСЛО?, сменяющимся на ДА НЕТ”. Убедитесь в отсутствии масла в сливном поддоне перед продолжением процедуры).
- 4) Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение “УСТРОЙСТВО УТИЛИЗАЦИИ НА МЕСТЕ?”, сменяющееся на “ДА НЕТ”.
- 5) Установите тележку для утилизации масла в положение, нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение “СЛИВ”. Масло будет слито из обжарочной емкости в тележку.
- 6) На дисплее появится сообщение “ЕМКОСТЬ ПУСТА, сменяющееся на “ДА НЕТ”. Убедитесь, что обжарочная емкость пуста и нажмите кнопку ✓. На дисплее появятся сообщения “УДАЛИТЬ СТАРОЕ МАСЛО ИЗ МАСЛОПРОВОДОВ” и “✓=ПЕРЕКАЧИВАНИЕ” “X=ВЫПОЛНЕНО”. Чтобы убедиться, что в маслопроводах не осталось отработанного масла, нажмите и несколько секунд удерживайте кнопку ÿ. По завершении очистки маслопроводов нажмите кнопку “X”.
- 7) На дисплее появится сообщение “ЧИСТКА ЕМКОСТИ ЗАВЕРШЕНА”, сменяющееся на “ДА НЕТ”. По завершении очистки нажмите кнопку ✓.
- 8) На дисплее появится сообщение “РУЧНОЕ ЗАПОЛНЕНИЕ ЕМКОСТИ”, сменяющееся на “ЕМКОСТЬ ЗАПОЛНЕНА?” “ДА НЕТ”. Заполните обжарочную емкость маслом до нижней отметки в задней части емкости. Нажмите кнопку ✓ для возврата фритюрницы к нормальной работе.
- 9) Уберите тележку из-под фритюрницы и установите фильтровальный поддон.

3.14 Утилизация масла из обжарочной емкости при помощи дополнительной передней системы утилизации

ИНФОРМАЦИЯ: Чтобы передняя система утилизации работала, параметр “УТИЛИЗАЦИЯ В НАЛИВНУЮ СИСТЕМУ?” в режимах специального программирования или настройки должен быть установлен на “ПЕРЕДНЯЯ”.

- 1) Найдите шланг утилизации. См. [Figure 3-14 Передний шланг утилизации, page 38.](#)



01180119

Figure 3-14 Передний шланг утилизации

- 2) Нажмите и удерживайте кнопку очистки масла (на любой стороне) до появления на дисплее надписи **“*МЕНЮ ОЧИСТКИ*”** вместе с **“1.БЫСТРАЯ ОЧИСТКА?”**.
- 3) Дважды нажмите и отпустите кнопку-стрелку «вправо» до появления на дисплее сообщения **“3.УТИЛИЗАЦИЯ”**. Нажмите кнопку **✓** и на дисплее появится сообщение **“УТИЛИЗИРОВАТЬ?”** **“ДА НЕТ”**.
- 4) Нажмите кнопку **✓** и на дисплее появится сообщение **“СЛИВ ИЗ ЕМКОСТИ? ДА НЕТ”**. Если слив масла из обжарочной емкости не требуется, нажмите кнопку **“X”** и переходите к шагу 7.
- 5) Нажмите кнопку **✓**; индикатор Filter Veason начнет мигать и появится сообщение **“ОТКР. СЛИВ”**. Вытяните ручку сливного крана и на дисплее появится сообщение **“СЛИВ”**.
- 6) Масло будет слито из обжарочной емкости в сливной поддон и на дисплее появится сообщение **“ЕМКОСТЬ ПУСТА”** **“ДА НЕТ”**. Убедитесь, что обжарочная емкость пуста и нажмите кнопку **✓**.
- 7) На дисплее появятся сообщения **“УДАЛИТЬ СТАРОЕ МАСЛО ИЗ МАСЛОПРОВОДОВ”** и **“✓=ПЕРЕКАЧИВАНИЕ”** **“X=ВЫПОЛНЕНО”**. Нажмите и удерживайте кнопку **✓** в течение нескольких секунд для удаления отработанного масла из маслопроводов. По завершении удаления нажмите кнопку **“X”**.
- 8) На дисплее появится сообщение **“ЧИСТКА ЕМКОСТИ ЗАВЕРШЕНА”**, сменяющееся на **“ДА НЕТ”**. По завершении очистки нажмите кнопку **✓**.
- 9) Присоедините шланг к быстроразъемной муфте в передней части фритюрницы. См. [Figure 3-15 Соединение с быстроразъемной муфтой](#), page 39.



01180120

Figure 3-15 Соединение с быстроразъемной муфтой

- 10) На дисплее появится сообщение “УДЕРЖ. ПЕРЕКЛЮЧ. УТИЛИЗАЦИИ” “X=ВЫПОЛНЕНО”. Удерживая деревянную рукоять, направьте насадку шланга в утилизационную емкость и нажмите и удерживайте переключатель утилизации, чтобы выкачать масло из сливного поддона. См. [Figure 3-16 Переключатель утилизации](#), page 39.



01180121

Figure 3-16 Переключатель утилизации



WARNING

Проявляйте осторожность во избежание ожогов от горячих поверхностей и разбрызгивания горячего масла.

ИНФОРМАЦИЯ:

Переключатель утилизации не запустит двигатель насоса до выполнения этого действия в режиме утилизации масла.

- 11) После того, как прекратится выкачивание масла из сливного поддона, отпустите переключатель утилизации и нажмите кнопку “X”. Индикатор Filter Veason начнет мигать и на дисплее появится сообщение “ЗАКР”.

СЛИВ”; вдавите ручку, чтобы закрыть сливной кран. См. [Figure 3-17](#)
Индикатор Filter Beacon горит, page 40.



Figure 3-17 Индикатор Filter Beacon горит

- 12) На дисплее появится сообщение “РУЧНОЕ ЗАПОЛНЕНИЕ ЕМКОСТИ” или “ЗАПОЛНИТЬ ЕМКОСТЬ ИЗ КОНТЕЙНЕРА, если присутствует эта опция, сменяющееся на “ЕМКОСТЬ ЗАПОЛНЕНА?” и “ДА НЕТ”. Заполните обжарочную емкость маслом до нижней отметки в задней части емкости. См. [3.3 Заполнение или добавление масла, page 17](#). Нажмите кнопку ✓ для возврата фритюрницы к нормальной работе.

3.15 Утилизация масла из обжарочной емкости при помощи специальной дополнительной системы

- 1) Соедините быстроразъемную муфту с внутренней резьбой на шланге с задней стороны фритюрницы с соответствующей стенной быстроразъемной муфтой с наружной резьбой. Соединенный шланг остается зафиксированным до перемещения фритюрницы.



ИНФОРМАЦИЯ: Чтобы система утилизации работала, параметр “УТИЛИЗАЦИЯ В НАЛИВНУЮ СИСТЕМУ?” в режимах специального программирования или настройки должен быть установлен на “ДА”. Также можно добавить шаг ввода пароля (1, 2, 3) в режиме специального программирования (SP-27).

- 2) Нажмите и удерживайте кнопку очистки масла (на любой стороне для отдельных емкостей) до появления на дисплее надписи “*МЕНЮ ОЧИСТКИ*” вместе с “1.БЫСТРАЯ ОЧИСТКА?”.
- 3) Дважды нажмите и отпустите кнопку-стрелку «вправо» до появления на дисплее сообщения “3.УТИЛИЗАЦИЯ”. Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение “УТИЛИЗИРОВАТЬ?” “ДА НЕТ” или введите пароль 1, 2, 3 при установке SP-27 на ДА.
- 4) Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение “СЛИВ ИЗ ЕМКОСТИ?” “ДА НЕТ”. Нажмите кнопку “X”, если в сливном поддоне есть масло, или переходите к шагу 8.
- 5) Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение “ОТКР. СЛИВ”. Вытяните ручку сливного крана и на дисплее появится сообщение “СЛИВ”. Масло будет слито из обжарочной емкости в сливной поддон.
- 6) На дисплее появится сообщение “ЕМКОСТЬ ПУСТА” “ДА НЕТ”. Убедитесь, что обжарочная емкость пуста и нажмите кнопку “√”.
- 7) На дисплее появятся сообщения “УДАЛИТЬ СТАРОЕ МАСЛО ИЗ МАСЛОПРОВОДОВ” и “√=ПЕРЕКАЧИВАНИЕ” “X=ВЫПОЛНЕНО”. Нажмите и удерживайте кнопку ✓ в течение нескольких секунд для удаления отработанного масла из маслопроводов. По завершении удаления нажмите кнопку “X”.
- 8) На дисплее появится сообщение “ЧИСТКА ЕМКОСТИ ЗАВЕРШЕНА”, сменяющееся на “ДА НЕТ”. По завершении очистки нажмите кнопку ✓.
- 9) На дисплее появятся сообщения “УТИЛИЗИРОВАТЬ” и затем “√=ПЕРЕКАЧИВАНИЕ” “X=ВЫПОЛНЕНО”. Нажмите кнопку ✓.
- 10) На дисплее появится сообщение “УТИЛИЗАЦИЯ...” и “X=СТОП”) и масло начнет перекачиваться из сливного поддона в контейнер наливного масла. По завершении перекачки масла из сливного поддона нажмите кнопку “X” (СТОП).
- 11) На дисплее появятся сообщения “УТИЛИЗИРОВАТЬ” и затем “√=ПЕРЕКАЧИВАНИЕ” “X=ВЫПОЛНЕНО”. Нажмите кнопку “X” и на дисплее появится сообщение “ЗАКР. СЛИВ”. Закройте сливной кран.
- 12) На дисплее появится сообщение “РУЧНОЕ ЗАПОЛНЕНИЕ ЕМКОСТИ” или “ЗАПОЛНИТЬ ЕМКОСТЬ ИЗ КОНТЕЙНЕРА, если присутствует эта опция, сменяющееся на “ЕМКОСТЬ ЗАПОЛНЕНА?” и “ДА НЕТ”. Заполните обжарочную емкость маслом до нижней отметки в задней части емкости. См. [3.3 Заполнение или добавление масла, page 17](#). Нажмите кнопку ✓ для возврата фритюрницы к нормальной работе.

3.16 Замена фильтрующей прокладки

ИНФОРМАЦИЯ: При необходимости замены фильтрующей прокладки на дисплее будет показываться напоминание “ЗАМЕНИТЕ ПРОКЛАДКУ”. Нажмите кнопку ✓ для отмены этого сообщения, но оно будет появляться каждые 4 минуты, пока не будет заменена фильтрующая прокладка.

Для обеспечения надлежащей перекачки масла необходимо заменять фильтрующую прокладку (или бумажный фильтр) как минимум один раз в день. Однако, при 24-часовом режиме эксплуатации фритюрницы фильтрующую прокладку следует заменять два раза в день.

- 1) Убедитесь, что главный выключатель питания включен.
- 2) Откройте дверцу, поднимите фиксатор и вытяните сливной поддон за ручку. См. [Figure 3-18 Фиксатор сливного поддона поднят](#), page 42 и [Figure 3-19 Извлечение сливного поддона](#), page 42.



Figure 3-18 Фиксатор сливного поддона поднят



Figure 3-19 Извлечение сливного поддона



WARNING

- Этот поддон может быть горячим! Используйте защитную спецодежду или перчатки во избежание тяжелых ожогов.
- Будьте осторожны при перемещении заполненного маслом фильтровального поддона, чтобы не допустить разбрызгивания и ожогов.

- 3) Снимите крышку сливного поддона. См. [Figure 3-20 Снятие крышки сливного поддона, page 43](#).



01180125

Figure 3-20 Снятие крышки сливного поддона

- 4) Снимите корзину для сбора крошек со сливного поддона. Очистите корзину для сбора крошек от крошек и масла. Промойте корзину для сбора крошек при помощи мыльного раствора и тщательно прополоскайте горячей водой. См. [Figure 3-21 Извлечение корзины для сбора крошек, page 43](#).



01180126

Figure 3-21 Извлечение корзины для сбора крошек

- 5) Снимите стопорное кольцо фильтрующей прокладки и тщательно промойте мыльным раствором. Прополоскайте горячей водой. См. [Figure 3-22 Снятие стопорного кольца фильтрующей прокладки, page 44](#).



01180127

Figure 3-22 Снятие стопорного кольца фильтрующей прокладки

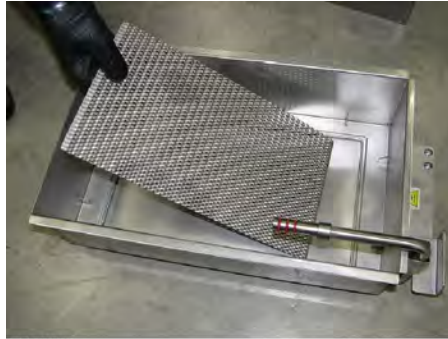
- 6) Вытяните фильтрующую прокладку из поддона и утилизируйте. См. [Figure 3-23 Извлечение фильтрующей прокладки, page 44](#).



01180128

Figure 3-23 Извлечение фильтрующей прокладки

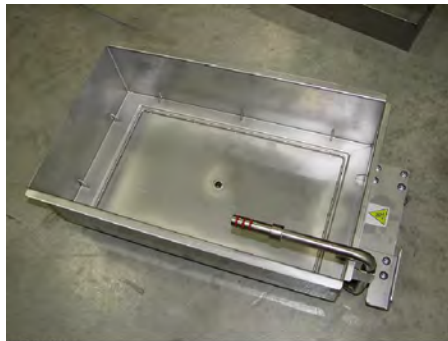
- 7) Извлеките нижний сетчатый фильтр из поддона и тщательно промойте мыльным раствором. Прополоскайте горячей водой. См. [Figure 3-24 Извлечение нижнего сетчатого фильтра, page 45](#).



01180129

Figure 3-24 Извлечение нижнего сетчатого фильтра

- 8) Вытрите масло и крошки со сливного поддона. Промойте сливной поддон мыльным раствором и тщательно прополощите горячей водой. См. [Figure 3-25 Чистка сливного поддона](#), page 45.



01180130

Figure 3-25 Чистка сливного поддона

УВЕДОМЛЕНИЕ: Перед установкой фильтрующей прокладки в поддон убедитесь, что сливной поддон, нижний сетчатый фильтр, корзина для сбора крошек и стопорное кольцо полностью высушены, поскольку вода может растворить фильтрующую прокладку.

- 9) Соберите компоненты в обратном порядке, поместив сначала нижний сетчатый фильтр в фильтровальный поддон, а затем фильтрующую прокладку, стопорное кольцо и корзину для сбора крошек.
- 10) Вставьте фильтровальный поддон под фритюрницу, убедившись в надлежащем соединении трубки фильтра в поддоне с фитингом под фритюрницей. См. [Figure 3-26 Совмещение трубки фильтра и фитинга](#), page 46.



Figure 3-26 Совмещение трубки фильтра и фитинга

11) Убедитесь в надлежащем зацеплении фиксатора сливного поддона; теперь фритюрница готова к нормальной работе. См. [Figure 3-27 Установленный фиксатор сливного поддона](#), page 46.



Figure 3-27 Установленный фиксатор сливного поддона

3.17 Снятие и очистка стойки для корзин

Необходимо периодически снимать и очищать стойку для корзин, расположенную на задней стенке фритюрницы. См. [Figure 3-28 Стойка для корзин, page 47](#).



Figure 3-28 Стойка для корзин



WARNING

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

- 1) Возьмите стойку для корзин 2 руками, поднимите и снимите со шпилек.
- 2) Промойте стойку в мойке мыльным раствором. Тщательно высушите.
- 3) Очистите область за стойкой и установите стойку.

3.18 Режим полной очистки

3.18.1 Ручной режим полной очистки

- Фильтровальный сливной поддон с установленной крышкой должен быть задвинут под фритюрницу до упора. Перед открытием сливного крана убедитесь, что фильтровальный сливной поддон зафиксирован, а отверстие в крышке совмещено со сливом. Невыполнение данного указания станет причиной разбрызгивания масла и может привести к личным травмам.
- Не рекомендуется перемещать фритюрницу или фильтровальный поддон, заполненные горячим маслом. Горячее масло может расплескаться и стать причиной тяжелых ожогов.



WARNING

- В связи с высокой едкостью чистящего средства, при очистке обжарочной емкости обязательно надевайте стойкие к химреагентам защитные очки или лицевую маску и резиновые перчатки. Не допускайте попадания этого раствора в глаза или на кожу. Это может привести к тяжелым ожогам. Внимательно ознакомьтесь с указаниями изготовителя по использованию чистящего средства. В случае попадания чистящего средства в глаза тщательно промойте глаза холодной водой и немедленно обратитесь за медицинской помощью.
- Кроме того, чтобы не переполнить сливной поддон, сливайте только 1 обжарочную емкость за раз. Сливной поддон вмещает масло из 1 цельной или 2 отдельных обжарочных емкостей. Переполнение сливного поддона может стать причиной скользких полов и привести к травмам.



DANGER

Опасность пожара — Удар по нагревательным элементам может сместить или растянуть их и привести к пожару. Не ударяйте нагревательные элементы корзинами. Это может привести к повреждениям продукта и личным травмам.

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

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

- 2) Нажмите и удерживайте кнопку очистки масла до появления на дисплее надписи “1.БЫСТРАЯ ОЧИСТКА?”.
- 3) Нажмите и отпустите кнопку-стрелку «вправо» несколько раз до появления на дисплее сообщения “ПОЛНАЯ ОЧИСТКА”.
- 4) Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появятся сообщения “МАСЛО УДАЛЕНО” и “ДА НЕТ”.
- 5) Если масло уже было удалено, нажмите кнопку ✓ и система управления перейдет к шагу “Раствор добавлен?”. При наличии масла в обжарочной емкости нажмите кнопку “X” и на дисплее появится сообщение “УТИЛИЗИРОВАТЬ?” “ДА НЕТ”. Нажмите кнопку ✓, чтобы выполнить утилизацию масла, или нажмите кнопку “X” для выхода из режима полной очистки.
На дисплее появится сообщение “УСТРОЙСТВО УТИЛИЗАЦИИ НА МЕСТЕ?” “ДА НЕТ”. После выбора ответа “НЕТ” на дисплее появится сообщение “ВСТАВЬТЕ УСТРОЙСТВО УТИЛИЗАЦИИ”. После установки устройства для утилизации нажмите кнопку ✓ для выбора ответа “ДА”, на дисплее появится сообщение “ОТКР. СЛИВ”. Откройте сливной кран; на дисплее появится сообщение “СЛИВ” и масло будет слито из обжарочной емкости. На дисплее появится сообщение “ЕМКОСТЬ ПУСТА” “ДА НЕТ”. Нажмите кнопку ✓ по завершении процесса; на дисплее появится сообщение “ЗАКР. СЛИВ”; закройте его.

Только для систем наливного масла: Если фильтровальный сливной поддон отсутствует, на дисплее появится сообщение “ПРОВЕРЬТЕ ПОДДОН”. После установки поддона на дисплее появится сообщение “ОТКР. СЛИВ”. Вытяните ручку сливного крана, на дисплее появится сообщение “СЛИВ” и масло будет слито из обжарочной емкости. На дисплее появится сообщение “✓=ПЕРЕКАЧИВАНИЕ” “X=ВЫПОЛНЕНО”. Нажмите кнопку ✓; на дисплее появится сообщение “УТИЛИЗАЦИЯ” и масло будет перекачиваться из сливного поддона. После опустошения поддона дважды нажмите кнопку “X” и закройте сливной кран.

- 6) На дисплее появится сообщение “РАСТВОР ДОБАВЛЕН?” “ДА НЕТ”. Заполните обжарочную емкость горячей водой до уровня 25 мм (1 дюйм) выше верхней отметки, добавьте 0,12 л (4 унции) чистящего средства для открытых фритюрниц и тщательно перемешайте. Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появятся сообщения “НАЧАТЬ ОЧИСТКУ” и “ДА НЕТ”.
- 7) Нажмите кнопку ✓, на дисплее появится сообщение “ОЧИСТКА” и запустится обратный отсчет таймера. Во время данного цикла температура нагрева установится на 91°C (195°F) на один час. Добавляйте воду по мере необходимости во время процедуры очистки для поддержания уровня чистящего средства на 25 мм (1 дюйм) выше верхней отметки. Для преждевременной остановки цикла очистки, нажмите кнопку “X” и на дисплее появятся сообщения “ВЫХОД ИЗ ОЧИСТКИ” и “ДА НЕТ”. Нажмите кнопку ✓ для отмены оставшегося периода очистки и перехода к циклу промывки.
- 8) При помощи щетки для открытых фритюрниц (категорически запрещается использовать стальную мочалку) очистите внутреннюю поверхность обжарочной емкости. По истечении одного часа на дисплее появится

сообщение “ОЧИСТКА ЗАВЕРШЕНА” и будет подан звуковой сигнал. Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение “СЛЕЙТЕ РАСТВОР ИЗ ЕМКОСТИ”.

- 9) Извлеките внутренние фильтрующие компоненты из фильтровального сливного поддона и поместите их в мойку для очистки. Вставьте пустой фильтровальный сливной поддон и крышку во фритюрницу, убедившись в надежной установке и полном зацеплении фиксатора.
- 10) Вытяните ручку сливного крана и слейте содержимое обжарочной емкости в фильтровальный сливной поддон. Извлеките сливной поддон из устройства и утилизируйте чистящее средство.



WARNING

Используйте защитные перчатки и спецодежду во избежание тяжелых ожогов при переливании горячего чистящего средства. Проявляйте осторожность во избежание разбрызгивания раствора.

- 11) Вставьте пустой фильтровальный сливной поддон во фритюрницу и нажмите кнопку ✓. На дисплее появится сообщение “ЕМКОСТЬ ПУСТА”, сменяющееся на “ДА НЕТ”.
- 12) После опустошения обжарочной емкости нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение “ЧИСТКА ЕМКОСТИ ЗАВЕРШЕНА”, сменяющееся на “ДА НЕТ”. Очистите обжарочную емкость щеткой и моющей губкой, как требуется.



CAUTION

- **Не используйте стальную мочалку, иные абразивные материалы или чистящие средства, содержащие хлор, бром, йод или аммиак, поскольку они могут повредить компоненты из нержавеющей стали и сократить срок службы устройства.**
- **Не используйте для очистки устройства струю воды под напором (напорный распылитель) во избежание повреждения компонентов.**

- 13) По завершении очистки обжарочной емкости нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение “ПРОМЫВКА ЕМКОСТИ”. (Если сливной кран закрыт, на дисплее появится сообщение “ОТКР. СЛИВ”. Откройте сливной кран).
- 14) Налейте чистую воду и приблизительно 0,24 л (8 унций) дистиллированного уксусного раствора в обжарочную емкость для промывки и дождитесь стекания промывочной воды в сливной поддон. Промойте обжарочную емкость как минимум 3 раза, избегая переполнения сливного поддона. На дисплее появится сообщение “ПРОМЫВКА ЗАВЕРШЕНА”, сменяющееся на “ДА НЕТ”.
- 15) По завершении промывки обжарочной емкости нажмите кнопку ✓ и на дисплее появятся сообщения “УДАЛИТЬ РАСТВОР ИЗ МАСЛОПРОВОДОВ” и “✓=ПЕРЕКАЧИВАНИЕ”, “X=ВЫПОЛНЕНО”. Для полного удаления чистящего средства из маслопроводов нажмите и удерживайте кнопку ✓ в течение нескольких секунд. После очистки

маслопроводов нажмите кнопку “X” и на дисплее появится сообщение ЕМКОСТЬ СУХАЯ? “ДА НЕТ”. Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение “ЗАКР. СЛИВ”. Задвиньте ручку сливного крана, чтобы закрыть его.

- 16) Извлеките сливной поддон из устройства и утилизируйте воду, использовавшуюся для промывки.
- 17) Тщательно высушите обжарочную емкость бумажной салфеткой и нажмите кнопку ✓. Система управления вернется к нормальной работе.
- 18) Убедитесь, что сливной кран закрыт.



CAUTION

Убедитесь, что внутренняя поверхность обжарочной емкости, отверстие сливного крана и все детали, контактирующие со свежим маслом, максимально сухие.

- 19) Очистите и тщательно высушите фильтровальный сливной поддон и установите его с новой фильтрующей прокладкой во фритюрницу. Заполните обжарочную емкость маслом, следуя указаниям в [3.3](#) *Заполнение или добавление масла, page 17*.

3.18.2 Режим автоматической полной очистки

- Фильтровальный сливной поддон с установленной крышкой должен быть задвинут под фритюрницу до упора. Перед открытием сливного крана убедитесь, что фильтровальный сливной поддон зафиксирован, а отверстие в крышке совмещено со сливом. Невыполнение данного указания станет причиной разбрызгивания масла и может привести к личным травмам.
- Не рекомендуется перемещать фритюрницу или фильтровальный поддон, заполненные горячим маслом. Горячее масло может расплескаться и стать причиной тяжелых ожогов.
- В связи с высокой едкостью чистящего средства, при очистке обжарочной емкости обязательно надевайте стойкие к химреагентам защитные очки или лицевую маску и резиновые перчатки. Не допускайте попадания этого раствора в глаза или на кожу. Это может привести к тяжелым ожогам. Внимательно ознакомьтесь с указаниями изготовителя по использованию чистящего средства. В случае попадания чистящего средства в глаза тщательно промойте глаза холодной водой и немедленно обратитесь за медицинской помощью.
- Кроме того, чтобы не переполнить сливной поддон, сливайте только 1 обжарочную емкость за раз. Сливной поддон вмещает масло из 1 цельной или 2 отдельных обжарочных емкостей. Переполнение сливного поддона может стать причиной скользких полов и привести к травмам.



WARNING



DANGER

Опасность пожара — Удар по нагревательным элементам может сместить или растянуть их и привести к пожару. Не ударяйте нагревательные элементы корзинами. Это может привести к повреждениям продукта и личным травмам.

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

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

- 2) Нажмите и удерживайте кнопку очистки масла до появления на дисплее надписи “1.БЫСТРАЯ ОЧИСТКА?”.

- 3) Нажмите и отпустите кнопку-стрелку «вправо» несколько раз до появления на дисплее сообщения «ПОЛНАЯ ОЧИСТКА».
- 4) Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появятся сообщения «МАСЛО УДАЛЕНО» и «ДА НЕТ».
- 5) Если масло уже было удалено, нажмите кнопку ✓ и система управления перейдет к шагу «Раствор добавлен?». При наличии масла в обжарочной емкости нажмите кнопку «X» и на дисплее появится сообщение «УТИЛИЗИРОВАТЬ?» «ДА НЕТ». Нажмите кнопку ✓, чтобы выполнить утилизацию масла, или нажмите кнопку «X» для выхода из режима полной очистки.
На дисплее появится сообщение «УСТРОЙСТВО УТИЛИЗАЦИИ НА МЕСТЕ?» «ДА НЕТ». После выбора ответа «НЕТ» на дисплее появится сообщение «ВСТАВЬТЕ УСТРОЙСТВО УТИЛИЗАЦИИ». После установки устройства для утилизации нажмите кнопку ✓ для выбора ответа «ДА», на дисплее появится сообщение «СЛИВ» и масло будет слито из обжарочной емкости. На дисплее появится сообщение «ЕМКОСТЬ ПУСТА» «ДА НЕТ». По завершении процедуры нажмите кнопку ✓.

Только для систем наливного масла: Если фильтровальный сливной поддон отсутствует, на дисплее появится сообщение «ПРОВЕРЬТЕ ПОДДОН». После установки поддона сливной кран будет автоматически открыт, на дисплее появится сообщение «СЛИВ» и масло будет слито из обжарочной емкости. На дисплее появится сообщение «✓=ПЕРЕКАЧИВАНИЕ» «X=ВЫПОЛНЕНО. Нажмите кнопку ✓; на дисплее появится сообщение «УТИЛИЗАЦИЯ» и масло будет перекачиваться из сливного поддона. После опустошения поддона дважды нажмите кнопку «X» и закройте сливной кран.

- 6) На дисплее появится сообщение «РАСТВОР ДОБАВЛЕН?» «ДА НЕТ». Заполните обжарочную емкость горячей водой до уровня 25 мм (1 дюйм) выше верхней отметки, добавьте 0,12 л (4 унции) чистящего средства для открытых фритюрниц и тщательно перемешайте. Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появятся сообщения «НАЧАТЬ ОЧИСТКУ» и «ДА НЕТ».
- 7) Удалите тележку для утилизации, извлеките внутренние фильтрующие компоненты из фильтровального сливного поддона и поместите их в мойку для очистки. Вставьте пустой фильтровальный сливной поддон и крышку во фритюрницу, убедившись в надежной установке и полном зацеплении фиксатора.
- 8) Нажмите кнопку ✓, на дисплее появится сообщение «ОЧИСТКА» и запустится обратный отсчет таймера. Во время данного цикла температура нагрева установится на 91°C (195°F) на один час. Добавляйте воду по мере необходимости во время процедуры очистки для поддержания уровня чистящего средства на 25 мм (1 дюйм) выше верхней отметки. Для преждевременной остановки цикла очистки, нажмите кнопку «X» и на дисплее появятся сообщения «ВЫХОД ИЗ ОЧИСТКИ» и «ДА НЕТ». Нажмите кнопку ✓ для отмены оставшегося периода очистки и перехода к циклу промывки.
- 9) Используя черпак из нержавеющей стали объемом 2 литра (1/2 галлона), слейте раствор из обжарочной емкости в термостойкое ведро для

последующей утилизации. Оставшийся раствор можно слить в сливной поддон для утилизации.

- 10) При помощи щетки для открытых фритюрниц (категорически запрещается использовать стальную мочалку) очистите внутреннюю поверхность обжарочной емкости. По истечении одного часа на дисплее появится сообщение “ОЧИСТКА ЗАВЕРШЕНА” и будет подан звуковой сигнал. Нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение “СЛЕЙТЕ РАСТВОР ИЗ ЕМКОСТИ”.



WARNING

Используйте защитные перчатки и спецодежду во избежание тяжелых ожогов при переливании горячего чистящего средства. Проявляйте осторожность во избежание разбрызгивания раствора.

- 11) Вставьте пустой фильтровальный сливной поддон во фритюрницу и нажмите кнопку ✓. На дисплее появится сообщение “ЕМКОСТЬ ПУСТА”, сменяющееся на “ДА НЕТ”.
- 12) После опустошения обжарочной емкости нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение “ЧИСТКА ЕМКОСТИ ЗАВЕРШЕНА”, сменяющееся на “ДА НЕТ”. Очистите обжарочную емкость щеткой и моющей губкой, как требуется. Сливной кран откроется автоматически.



CAUTION

- Не используйте стальную мочалку, иные абразивные материалы или чистящие средства, содержащие хлор, бром, йод или аммиак, поскольку они могут повредить компоненты из нержавеющей стали и сократить срок службы устройства.
- Не используйте для очистки устройства струю воды под напором (напорный распылитель) во избежание повреждения компонентов.

- 13) По завершении очистки обжарочной емкости нажмите кнопку ✓ и на дисплее появится сообщение “ПРОМЫВКА ЕМКОСТИ”.
- 14) Налейте чистую воду и приблизительно 0,24 л (8 унций) дистиллированного уксусного раствора в обжарочную емкость для промывки и дождитесь стекания промывочной воды в сливной поддон. Промойте обжарочную емкость как минимум 3 раза, избегая переполнения сливного поддона. На дисплее появится сообщение “ПРОМЫВКА ЗАВЕРШЕНА”, сменяющееся на “ДА НЕТ”.
- 15) По завершении промывки обжарочной емкости нажмите кнопку ✓ и на дисплее появятся сообщения “УДАЛИТЬ РАСТВОР ИЗ МАСЛОПРОВОДОВ” и “✓=ПЕРЕКАЧИВАНИЕ”, “X=ВЫПОЛНЕНО”. Для полного удаления чистящего средства из маслопроводов



CAUTION

Убедитесь, что внутренняя поверхность обжарочной емкости, отверстие сливного крана и все детали, контактирующие со свежим маслом, максимально сухие.

нажмите и удерживайте кнопку ✓ в течение нескольких секунд. После очистки маслопроводов нажмите кнопку "X" и на дисплее появится сообщение ЕМКОСТЬ СУХАЯ?" "ДА НЕТ". Нажмите кнопку "✓" и сливной кран закроется.

- 16) Тщательно высушите обжарочную емкость бумажной салфеткой и нажмите кнопку ✓. Система управления вернется к нормальной работе.
- 17) Убедитесь, что сливной кран закрыт.
- 18) Очистите и тщательно высушите фильтровальный сливной поддон и установите его с новой фильтрующей прокладкой во фритюрницу. Заполните обжарочную емкость маслом, следуя указаниям в [3.3 Заполнение или добавление масла, page 17](#).

3.19 Проверка/замена уплотнительных колец сливного поддона

Во избежание утечек масла и правильного выполнения очистки масла уплотнительные кольца фильтровального сливного поддона следует проверять на разрывы и насечки не реже, чем раз в 3 месяца. См. [Figure 3-29 Уплотнительные кольца фильтровального сливного поддона, page 55](#).



Figure 3-29 Уплотнительные кольца фильтровального сливного поддона

- 1) Откройте дверцу, поднимите фиксатор и вытяните сливной поддон за ручку. См. [Figure 3-30 Фиксатор сливного поддона поднят, page 56](#) и [Figure 3-31 Извлечение сливного поддона, page 56](#).



Figure 3-30 Фиксатор сливного поддона поднят



Figure 3-31 Извлечение сливного поддона



WARNING

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

- 2) Осмотрите 3 уплотнительных кольца на патрубке фильтровального сливного поддона на предмет разрывов или насечек; при необходимости замените.
- 3) Чтобы заменить кольцо, подденьте его небольшой отверткой с плоским лезвием и снимите его с патрубка. Вставьте новое уплотнительное кольцо в канавку на патрубке. Смажьте уплотнительные кольца на фильтровальном патрубке свежим холодным маслом и установите фильтровальный сливной поддон в положение. См. [Figure 3-32 Замена уплотнительных колец, page 57](#).



01180116

Figure 3-32 Замена уплотнительных колец

3.20 Статистика кнопок информации и очистки масла

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

3.20.1 Статистика кнопки очистки масла

Table 3-5 Статистика кнопки очистки масла

Пункт меню	Описание
Количество циклов готовки до очистки масла	Нажмите любую из кнопок очистки масла 1 раз. На левом дисплее появится надпись "ОСТАЛОСЬ ЦИКЛОВ ГОТОВКИ", а на правом дисплее будет показываться число оставшихся циклов готовки до запуска следующей автоматической очистки масла. Например, "ОСТАЛОСЬ" "3 6" означает, что через 3 цикла готовки в левой обжарочной емкости система управления запросит у оператора подтверждение запуска процедуры очистки масла. Однако, для правой обжарочной емкости осталось еще 6 циклов готовки.
Время и дата	Нажмите любую из кнопок очистки масла 2 раза и на дисплеях появятся надписи "ОЧИСТКА ВЫПОЛНЕНА" с показом времени суток и даты предыдущей очистки масла.
Количество часов использования установленного фильтра	Нажмите любую из кнопок очистки масла 3 раза и на дисплеях появятся надписи "ФИЛЬТР. ПРОКЛАДКА" и "XX ЧАСОВ", указывающие количество часов использования фильтрующей прокладки.

3.20.2 Статистика кнопки информации

Table 3-6 Статистика кнопки информации

Пункт меню	Описание
Фактическая температура масла	Нажмите кнопку информации 1 раз для вывода на дисплей фактической температуры масла в каждой обжарочной емкости.
Заданная температура	Нажмите кнопку информации дважды для вывода на дисплей надписи "SP" и значения заданной температуры (уставки) масла для каждой обжарочной емкости.
Информация о времени изменения температуры для каждой обжарочной емкости	Нажмите кнопку информации 3 раза для появления надписи ИЗМ. ТЕМП. на левом дисплее и времени изменения температуры масла от 121°C (250°F) до 149°C (300°F) на правом дисплее. Например, "ИЗМ. ТЕМП. 5:30" означает, что потребовалось 5 минут 30 секунд для изменения температуры масла с 121°C (250°F) до 149°C (300°F).

3.21 График профилактического техобслуживания

Как и все оборудование предприятий общественного питания, открытая фритюрница Henpu Renny требует ухода и надлежащего технического обслуживания. В таблице ниже представлена сводная информация о профилактическом техобслуживании, выполняемом оператором.

Table 3-7 График профилактического техобслуживания

Процедура	Периодичность
Очистка кулинарного масла. 3.11 Очистка кулинарного жира, page 25	Ежедневно.
Замена фильтрующей прокладки. 3.16 Замена фильтрующей прокладки, page 42	Ежедневно.
Смазка уплотнительных колец фильтровального поддона. 3.19 Проверка/замена уплотнительных колец сливного поддона, page 55	При каждой замене фильтрующих прокладок.
Смазка уплотнительных колец емкости с маслом в моделях EEE-141	При извлечении емкости.
Замена масла.	При дымлении, сильном пенообразовании или неприятном вкусе масла.
Очистка обжарочной емкости. 3.18 Режим полной очистки, page 48	При каждой замене масла.
Осмотр уплотнительных колец фильтровального сливного поддона. 3.19 Проверка/замена уплотнительных колец сливного поддона, page 55	Ежеквартально.
Осмотр уплотнительных колец емкости с маслом в моделях EEE-141. 3.10 Масляный бак модели EEE-141, page 23	Ежеквартально.

Chapter 4

Информационный режим

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

Данная статистическая информация может использоваться для содействия в вопросах эксплуатации и технического обслуживания, а также позволяет оператору просматривать перечисленные ниже данные:

1. ЖУРНАЛ КОДОВ ОШИБОК
2. ПРЕДЫДУЩАЯ ЗАГРУЗКА
3. ЕЖЕДНЕВНАЯ СТАТИСТИКА
4. СТАТИСТИКА МАСЛА
5. ДАННЫЕ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ
6. ВХОДНЫЕ
7. ВЫХОДНЫЕ
8. ТЕМП. МАСЛА
9. ТЕМП. ЦП
10. ИНФ. О СВЯЗИ
11. АНАЛОГОВАЯ ИНФ.
12. ЖУРНАЛ ДЕЙСТВИЙ
13. УРОВНИ МАСЛА
14. ИНФ. О КЛАПАНЕ НАСОСА
15. ИНФ. АПО
16. ПОДДЕРЖКА USB

4.1 Журнал кодов ошибок

Раздел «Журнал кодов ошибок» содержит журнал кодов ошибок.

- 1) Одновременно нажмите кнопки информации и программирования и на дисплее появится сообщение “*ИНФ. РЕЖИМ*”, сменяющееся на “1. ЖУРНАЛ КОДОВ ОШИБОК”.

ИНФОРМАЦИЯ: Для выхода из информационного режима в любое время одновременно нажмите кнопки информации и программирования.

- 2) Нажмите кнопку-стрелку «вниз» и на дисплее появится «А. (дата и время) *СЕЙЧАС*». Это текущие дата и время устройства.
- 3) Нажмите кнопку-стрелку «вниз» и, если была зарегистрирована ошибка, на дисплее появится «В. (дата, время и информация о коде ошибки)». Это код последней по времени ошибки, зарегистрированной системой управления. Иногда перед кодом ошибки на дисплее появляются символы «Л:» и «П:», означающие левый или правый отсек отдельной обжарочной емкости.
- 4) Нажмите кнопку-стрелку «вниз» для просмотра информации предыдущего кода ошибки. В журнале кодов ошибок может храниться информация о 10 кодах (от В до К).

4.2 Предыдущая загрузка

Раздел «Предыдущая загрузка» содержит информацию о последних циклах готовки.

- 1) Нажмите кнопку-стрелку «вниз» и на дисплеях появятся сообщения «2. ПРЕДЫДУЩАЯ ЗАГРУЗКА».
- 2) Нажмите кнопку таймера 1 или 2 для продукта, информацию о готовке которого требуется просмотреть; начнет мигать светодиодный индикатор.
- 3) Нажмите кнопку-стрелку «вниз» для начала просмотра данных о готовке. Например, если мигает светодиодный индикатор левого таймера 1, на дисплеи выводится сообщение «ПРОДУКТ ЖАР. КАРТОШКА Л1». Если мигает светодиодный индикатор правого таймера 2, на дисплеи выводится сообщение «ПРОДУКТ ЖАР. КАРТОШКА П2».
- 4) Нажмите кнопку-стрелку «вниз» для начала просмотра данных о готовке.

Функция	Пример информации на дисплее	
Продукт (последнее приготовленное блюдо)	ПРОДУКТ	ЖАР. КАРТОШКА Л1
Время начала самого последнего цикла готовки	НАЧАЛО	ФЕВ-06 2:25 ПП
Фактическое истекшее время готовки	ФАКТ. ВРЕМЯ	1:06
Заданное время готовки	ПРОГР. ВРЕМЯ	1:00
Макс. температура во время цикла готовки	МАКС. ТЕМП.	350°F
Мин. температура во время цикла готовки	МИН. ТЕМП.	313°F
Средняя температура во время цикла готовки	СРЕДН. ТЕМП.	322°F
Нагрев включен (%) во время цикла готовки	НАГРЕВ ВКЛ.	45%

4.3 Ежедневная статистика

Раздел «Ежедневная статистика» содержит эксплуатационную информацию за последние 7 дней.

- 1) Нажмите кнопку-стрелку «вправо» и на дисплеях появятся сообщения "3. ЕЖЕДНЕВНАЯ СТАТИСТИКА".
- 2) Нажмите кнопку-стрелку «вниз» для начала просмотра данных о готовке.
- 3) Нажмите кнопку продукта 1 для просмотра данных других дней недели.

Функция	Пример информации на дисплее
День регистрации данных	АПР-30 ВТ.
Время в часах: минутах работы фритюрницы	(Л/П) ВКЛ. ЧАС ВТ. 3:45
Количество циклов очистки масла	(Л/П) ОЧИСТКА ВТ. 4
Количество пропущенных циклов очистки масла	(Л/П) ПРОПУСК ВТ. 4
Количество циклов добавления масла	(Л/П) ДОБАВЛ. МАСЛА ВТ. 4
Количество циклов утилизации масла	(Л/П) УТИЛИЗ. ВТ. 0
Время изменения температуры масла	(Л/П) ИЗМ. ТЕМП. ВТ. 1:45
Общее количество циклов готовки за день	(Л/П) ВСЕГО ЦКЛ. ВТ. 38
Количество циклов готовки, остановленных до сообщения *Выполнено*	ПРЕРВ. ЦКЛ. ВТ. 2
Циклов готовки продукта № 1	ГОТОВКА -1- ВТ. 17
Циклов готовки продукта № 2	ГОТОВКА -2- ВТ. 9
Циклов готовки продукта № 3	ГОТОВКА -3- ВТ. 5
Циклов готовки продукта № 4	ГОТОВКА -4- ВТ. 0
Циклов готовки продукта № 5	ГОТОВКА -5- ВТ. 0
Циклов готовки продукта № 6	ГОТОВКА -6- ВТ. 6
Циклов готовки продукта № 7	ГОТОВКА -7- ВТ. 0
Циклов готовки продукта № 8	ГОТОВКА -8- ВТ. 0
Циклов готовки продукта № 9	ГОТОВКА -9- ВТ. 1
Циклов готовки продукта № 0	ГОТОВКА -0- ВТ. 0

4.4 Статистика использования масла

Раздел «Статистика использования масла» содержит информацию о текущей партии масла и средние значения для последних четырех партий масла.

- 1) Нажмите кнопку-стрелку «вправо» и на дисплеях появятся сообщения «4. СТАТИСТИКА МАСЛА».
- 2) Нажмите кнопку-стрелку «вниз» для начала просмотра данных о готовке.

Функция	Пример информации на дисплее
Дата начала использования свежего масла	(Л/П) СВЕЖЕЕ МАСЛО МАР-23
Число дней использования масла	(Л/П) ИСП. МАСЛА 4 ДНЯ
Количество циклов очистки данного масла	(Л/П) ОЧИСТКА 4
Количество пропущенных циклов очистки масла	(Л/П) ПРОПУСК 0
Количество циклов готовки на данном масле	(Л/П) ВСЕГО ЦКЛ. 38
Среднее количество дней на партии масла	(Л/П) СРЕДН. ДНЕЙ НА ПАРТИИ МАСЛА 13,8 ДНЕЙ
Среднее количество циклов готовки на партии масла	(Л/П) СРЕДН. ЦКЛ. НА ПАРТИИ МАСЛА 388 ЦКЛ

- 3) Нажмите и удерживайте кнопку продукта (с 1 по 4) для просмотра информации об одной из 4 предыдущих партий масла.
 - Нажмите кнопку продукта 1 для просмотра информации о самой ранней партии масла: Пример: МАСЛО-4 14 ДНЕЙ
 - Нажмите кнопку продукта 2 для просмотра информации о 3-ей с начала из последних партий масла: Пример: МАСЛО-3 12 ДНЕЙ
 - Нажмите кнопку продукта 3 для просмотра информации о 2-й с начала из последних партий масла: Пример: МАСЛО-2 15 ДНЕЙ
 - Нажмите кнопку продукта 4 для просмотра информации о предыдущей партии масла: Пример: МАСЛО-1 13 ДНЕЙ

4.5 Сводные данные об использовании

Раздел «Сводные данные об использовании» содержит сводные данные с момента последнего сброса данных.

- 1) Нажмите кнопку-стрелку «вправо» и на дисплеях появятся сообщения “5. ДАННЫЕ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ”.
- 2) Нажмите кнопку-стрелку «вниз» для начала просмотра данных о готовке.

Функция	Пример информации на дисплее	
Дата предыдущего сброса данных об использовании	С	АПР-23 2011
Количество часов работы фритюрницы	(Л/П) ВКЛ. ЧАС	4
Количество циклов очистки масла	(Л/П) ОЧИСТКА	4
Количество пропущенных циклов очистки масла	(Л/П) ПРОПУСК	0
Количество циклов добавления масла	(Л/П) ДОБАВЛ. МАСЛА	4
Количество циклов утилизации масла	(Л/П) УТИЛИЗ.	1
Общее количество циклов готовки	(Л/П) ВСЕГО ЦКЛ.	38
Количество циклов готовки, остановленных до сообщения *ВЫПОЛНЕНО*	ПРЕРВ. ЦКЛ.	2
Циклов готовки продукта № 1	ГОТОВКА -1-	17
Циклов готовки продукта № 2	ГОТОВКА -2-	9
Циклов готовки продукта № 3	ГОТОВКА -3-	5
Циклов готовки продукта № 4	ГОТОВКА -4-	0
Циклов готовки продукта № 5	ГОТОВКА -5-	0
Циклов готовки продукта № 6	ГОТОВКА -6-	6
Циклов готовки продукта № 7	ГОТОВКА -7-	0
Циклов готовки продукта № 8	ГОТОВКА -8-	0
Циклов готовки продукта № 9	ГОТОВКА -9-	1
Циклов готовки продукта № 0	ГОТОВКА -0-	0
Сброс данных об эксплуатации:		
Введите пользовательский пароль - 1, 2, 3 для обнуления всей информации об использовании	СБРОС ДАННЫХ / ВВЕДИТЕ ПАРОЛЬ	-----

4.6 ПОДДЕРЖКА USB

- 1) Нажмите кнопку-стрелку и на дисплее появится сообщение “ОТЧЕТЫ/(тип отчета) ПЕЧАТЬ”. Будет распечатан выбранный тип отчета. Для выбора отчета нажмите ✓.
- 2) Нажмите кнопку-стрелку «вниз» и на дисплее появится сообщение “СЧИТ. ЗАД. ЗН. С USB”. Заданные значения для продуктов будут загружены из конкретного файла на накопителе USB. Для выбора заданных значений нажмите ✓.
- 3) Нажмите кнопку-стрелку «вниз» и на дисплее появится сообщение “ИЗВЛЕЧЬ USB?”. Это указание того, что накопитель USB можно безопасно извлечь.
- 4) Нажмите кнопку-стрелку «вниз» и на дисплее появится сообщение “СОХР. ЗАД. ЗН. НА USB”. Заданные значения для продуктов будут сохранены из памяти на накопитель USB.

Chapter 5 Режим программирования параметров продуктов

Данный режим позволяет оператору запрограммировать указанные ниже параметры:

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

5.1 Изменение параметров продукта

- 1) Нажмите и удерживайте кнопку программирования до появления на дисплее сообщения “ПРОГР”, сменяющегося на “ВВЕДИТЕ ПАРОЛЬ”.
- 2) Введите пароль 1, 2, 3 (первые 3 кнопки продуктов). На дисплеях будут показываться сообщения “ПРОДУКТ” и “ПРОГРАММА”, сменяющиеся на “ВЫБОР ПРОДУКТА” и “-П 1-” (например: КУС. КУРИЦЫ).

Изменение названий продуктов

- 3) При помощи кнопок-стрелок «вверх» и «вниз» прокрутите меню из 40 продуктов или нажмите кнопку нужного продукта.
- 4) Нажмите кнопку-стрелку «вправо» и на левом дисплее появится сообщение “ИМЯ”, а название продукта (например: КУС. КУРИЦЫ) — на правом дисплее.
- 5) Нажмите кнопку ✓ и первая буква названия продукта начнет мигать. Нажмите кнопку продукта и мигающая буква сменится на первую букву под кнопкой выбранного продукта. Например, при нажатии кнопки продукта одна мигающая буква сменится на “А”. Нажмите данную кнопку снова и мигающая буква сменится на “В”. При следующем нажатии мигающая буква сменится на “С”. После появления требуемой буквы на дисплее,

нажмите кнопку-стрелку «вправо» для перехода к следующему символу и повторите указанные выше действия. Нажмите и удерживайте правую кнопку “X” для выхода из режима программирования или нажмите кнопку-стрелку «вправо» для перехода к пункту “ВРЕМЯ ГОТОВКИ”.

Назначение кнопки

- 6) Нажимайте кнопку-стрелку «вправо» до появления на дисплее сообщения “НАЗНАЧ. КНПК” вместе с названием продукта (например: КУС. КУРИЦЫ). Если этому продукту уже была назначена кнопка, соответствующий светодиодный индикатор будет гореть. Для назначения других кнопок данному продукту нажмите и удерживайте кнопку продукта в течение 3 секунд, чтобы загорелся соответствующий светодиодный индикатор. Для отвязки продукта от кнопки нажмите и удерживайте кнопку, чтобы соответствующий светодиодный индикатор погас.

Изменение значений времени и температуры

- 7) Нажимайте кнопку-стрелку «вправо» до появления на дисплее сообщения “ВРЕМЯ ГОТОВКИ” и затем измените время готовки продукта в минутах и секундах до максимального значения в 59:59 с помощью кнопок продуктов или кнопок-стрелок «вверх» и «вниз».
- 8) Нажмите кнопку-стрелку «вправо» и на дисплее появится сообщение “ТЕМП.” и заданное значение температуры с правой стороны дисплея. Измените значение температуры при помощи кнопок продуктов или кнопок-стрелок «вверх» и «вниз». Интервал значений температуры: от 88° C (190°F) до 191° C (375°F).

Изменение идентификатора готовки

- 9) Нажимайте кнопку-стрелку «вправо» до появления на дисплее сообщения “ИД. ГОТОВКИ” и идентификатора продукта. Например, код КУС. КУРИЦЫ является идентификатором нагетсов (панированной курицы). Измените идентификатор при помощи кнопок продуктов или кнопок-стрелок «вверх» и «вниз».

Установка сигнализации (1 и 2)

- 10) Нажимайте кнопку-стрелку «вправо» до появления на левом дисплее сообщения “СИГН 1” и времени срабатывания сигнализации — на правом дисплее. Установите время сигнализации при помощи кнопок продуктов или кнопок-стрелок «вверх» и «вниз». Например, при установке цикла готовки на 3 минуты с включением сигнализации через 30 секунд после начала цикла готовки, на дисплее будет показываться значение “2:30”. По достижении таймером значения 2:30 подается звуковой сигнал сигнализации. После установки времени срабатывания сигнализации нажмите кнопку-стрелку «вправо» для вывода на дисплей сообщения “СИГН 2” и программирования второй сигнализации.

Таймер качества (время выдерживания)

- 11) Нажимайте кнопку-стрелку «вправо» до появления на дисплее сообщения “ТАЙМ. КАЧ.” вместе с заданным временем выдерживания продукта. Измените значение времени выдерживания при помощи кнопок продуктов

или кнопок-стрелок «вверх» и «вниз»; максимальное значение 2 часа: 59 минут.

А. Глобальное отслеживание очистки масла — включение в счетчик циклов очистки масла

12) Нажимайте кнопку-стрелку «вправо» до появления на дисплее сообщения “ВКЛ. В ПОДСЧ. ОЧСТК.” вместе с вариантами ответа “ДА” или “НЕТ”. При помощи кнопок-стрелок «вверх» и «вниз» выберите ответ “ДА” при необходимости подсчета циклов готовки данного продукта в составе рекомендованной процедуры очистки масла. В противном случае выберите ответ “НЕТ”.

В. Смешанное отслеживание циклов очистки масла — очистка масла после “Х” загрузок

13) Нажимайте кнопку-стрелку «вправо» до появления на левом дисплее мигающего сообщения “ОЧИСТКА ПОСЛЕ ...” вместе с количеством циклов готовки между процедурами очистки масла на правом дисплее. Измените количество загрузок в пределах от 0 до 99 при помощи кнопок продуктов или кнопок-стрелок «вверх» и «вниз». Данное действие должно быть выполнено для каждого продукта.

Компенсация загрузки

14) Нажимайте кнопку-стрелку «вправо» до появления на дисплее сообщения “КОМП. ЗАГР.” вместе с соответствующим значением. Данное значение автоматически изменяет время готовки с учетом размера и температуры загруженного продукта. Измените это значение в интервале от 0 до 20 при помощи кнопок продуктов или кнопок-стрелок «вверх» и «вниз».

Справочная величина компенсации загрузки

15) Нажимайте кнопку-стрелку «вправо» до появления на дисплее сообщения “СПР. КОМП.” и средней температуры компенсации загрузки (если компенсация загрузки установлена на “ВЫКЛ”, на дисплее показывается “_ _” и этот параметр будет нельзя запрограммировать). Это средняя температура готовки для каждого продукта. Таймер ускоряется при температурах выше данного заданного значения и замедляется при температурах ниже заданного значения. Измените это значение при помощи кнопок продуктов или кнопок-стрелок «вверх» и «вниз».

Полный нагрев

16) Нажимайте кнопку-стрелку «вправо» до появления на дисплее сообщения “ПОЛН. НАГР.” вместе со значением продолжительности нагрева в секундах — нагрев включается сразу после нажатия кнопки таймера на заданное время. Измените это значение в пределах от 0 до 90 секунд при помощи кнопок продуктов или кнопок-стрелок «вверх» и «вниз».

Пульсирующий нагрев

17) Нажимайте кнопку-стрелку «вправо» до появления на дисплее сообщения “ПУЛЬС. НАГР.” вместе с пропорциональным значением температуры, позволяющим предотвратить превышение температурой масла заданного значения.

18) Измените это значение в пределах от 0 до 50 градусов при помощи кнопок продуктов или кнопок-стрелок «вверх» и «вниз».

ИНФОРМАЦИЯ:

- Нажмите кнопку-стрелку «вправо» для возврата к предыдущим пунктам меню.
- Нажмите кнопку-стрелку «вправо» по завершении программирования текущего продукта для возврата к шагу “ВЫБОР ПРОДУКТА”.
- Нажмите и удерживайте кнопку программирования для выхода из режима программирования параметров продукта

Chapter 6

Программирование 2 уровня

Используется для доступа к следующим параметрам:

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

6.1 Режим специального программирования

Режим специального программирования используется для установки более подробных параметров. Перед входом в отдельные режимы программирования потребуется выполнить следующую процедуру.

- 1) Нажмите и удерживайте кнопку программирования в течение пяти секунд до появления на дисплее сообщения “УРОВЕНЬ 2”, сменяющегося на “СП. ПРОГР.” и “ВВЕДИТЕ ПАРОЛЬ”.
- 2) Введите пароль 1, 2, 3 и на дисплеях начнет мигать сообщение “SP-1” “ФОРМАТ” “ТЕМП.”.

ИНФОРМАЦИЯ:

- При вводе неправильного пароля подается звуковой сигнал и на дисплее появится сообщение “НЕВЕРНЫЙ ПАРОЛЬ”. Подождите несколько секунд до возврата системы управления в режим готовки и повторите приведенные выше действия.
- Нажмите и удерживайте кнопку программирования в течение 2 секунд для выхода из режима специального программирования.
- Нажмите кнопку-стрелку «влево» для возврата к предыдущим пунктам меню.
- Нажмите кнопку-стрелку «вправо» по завершении текущего шага программирования 2 уровня.

Table 6-1 Режимы специального программирования

Код программирования	Описание
SP-1	Температура: градусы Фаренгейта или Цельсия
SP-2	Язык: Английский, греческий - "ΕΛΛΗΝΙΚΑ", русский - "РУССКИЙ", шведский - "SVENSKA", немецкий - "DEUTSCHE", португальский - "PORTUG.", испанский - "ESPANOL", или французский - "FRANCAIS".
SP-3	Инициализация системы (возврат к заводским настройкам)
SP-4	Громкость звукового сигнала
SP-5	Тональность (частота) звукового сигнала
SP-6	Выбор цикла расплавления - 1.ЖИДК.; 2.ТВЕРД.
SP-7	Включение режима неактивного состояния - ДА или НЕТ
SP-7A	Использование "0" для режима неактивного состояния (НЕАКТИВН.)
SP-7B	Время в минутах до автоматического включения режима неактивного состояния
SP-7C	Заданная температура в режиме неактивного состояния
SP-8	Режим отслеживания циклов очистки - 1.СМЕШ. или 2.ГЛОБ.
SP-8A	Предложить очистку масла при... от 75% до 100% (СМЕШ.)
SP-8B	Блокировка для очистки масла активирована? - ДА или НЕТ (СМЕШ.)
SP-8A	Количество циклов очистки масла в левой обжарочной емкости - от 0 до 99 (ГЛОБ.)
SP-8B	Количество циклов очистки масла в правой обжарочной емкости - от 0 до 99 (ГЛОБ.)
SP-8C	Блокировка для очистки масла активирована? - ДА или НЕТ (ГЛОБ.)
SP-9	Длительность тонкой очистки - X:XX М:СС
SP-10	Время напоминания о замене фильтрующей прокладки - XX ЧАС
SP-11	Длительность полной очистки - XX МИН
SP-12	Температура полной очистки - XXX оF или C
SP-13	Пользовательский интерфейс готовки — по завершении цикла готовки на дисплее появится предыдущий пункт меню или пустое сообщение "____"

Код программирования	Описание
SP-14	Количество корзин - 2-КОРЗИНЫ или 4-КОРЗИНЫ
SP-15	Показ индикатора цикла готовки - ДА или НЕТ
SP-16	2-й язык: Английский, греческий - "ΕΛΛΗΝΙΚΑ", русский - "РУССКИИ", шведский - "SVENSKA", немецкий - "DEUTSCHE", португальский - "PORTUG.", испанский - "ESPANOL", или французский - "FRANCAIS".
SP-17	2-й уровень громкости
SP-18	Режим энергосбережения включен? - ДА или НЕТ
SP-19	Тип фритюрницы - ГАЗ. или ЭЛЕКТР.
SP-20	Тип обжарочной емкости - РАЗД. или ЦЕЛЬН.
SP-21	Автоподъемник включен? - НЕТ или ДА
SP-22	Система наливного масла? - ДА или НЕТ
SP-23	Прямая утилизация масла? - ДА или НЕТ
SP-24	Серийный номер фритюрницы
SP-25	Изменение пароля руководителя - 1 = ДА
SP-26	Изменение пользовательского пароля - 1 = ДА
SP-27	Необходимость ввода пароля при утилизации - ДА или НЕТ
SP-28	Более продолжительное время заполнения - ДА или НЕТ
SP-29	Пользователь может прекращать заполнение - ДА или НЕТ
SP-30	Пропуск запроса на подтверждение 'слива' масла из емкости - ДА или НЕТ
SP-31	2-этапная мойка активирована - ДА или НЕТ

Table 6-2 Информация о специальном программировании

Пункт меню	Описание
SP-1 Температура	<p>На левом дисплее будет мигать сообщение “SP-1” и “ФОРМАТ”, “ТЕМП.”. Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите °F или °C.</p> <p>ИНФОРМАЦИЯ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нажмите кнопку-стрелку «влево» для возврата к предыдущим пунктам меню. • Нажмите кнопку-стрелку «вправо» по завершении текущего шага программирования 2 уровня.
SP-2 Язык интерфейса	<p>Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-2” “ЯЗЫК”. Кнопками-стрелками «вверх» и «вниз» выберите нужный язык.</p>
SP-3 Инициализация системы	<p>Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на дисплее не начнет мигать сообщение “SP-3” “ИНИЦ. СИСТЕМЫ” и сообщение “ИНИЦ.” на правом дисплее. Для возврата параметров системы управления к заводским настройкам нажмите и удерживайте кнопку ✓ до начала обратного отсчета “ЧЕРЕЗ 3”, “ЧЕРЕЗ 2”, “ЧЕРЕЗ 1”. Появление на дисплее сообщений “-ИНИЦ.-” и “*ВЫПОЛНЕНО*” означает успешный сброс параметров на исходные значения.</p>
SP-4 Громкость звука	<p>Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-4” “ГРОМКОСТЬ”. Кнопками-стрелками «вверх» и «вниз» или кнопками продукта измените громкость динамика от максимального значения 10 до минимального 1.</p>
SP-5 Звуковой тон	<p>Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-5” “ТОН”. Кнопками-стрелками «вверх» и «вниз» или кнопками продукта измените тональность динамика от максимального значения 2000 до минимального 50.</p>
SP-6 Цикл растапливания	<p>Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-6 ВЫБОР ЦИКЛА РАСТАПЛ.”. На правом дисплее должно показываться сообщение “1. ЖИДК.”, если в обжарочных емкостях не используется твердый кулинарный жир. Если используется твердый кулинарный жир, фритюрница должна быть соответствующим образом оборудована. Кнопками-стрелками «вверх» и «вниз» измените сообщение на правом дисплее на “2.ТВЕРД.”.</p>
SP-7 Включение режима неактивного состояния	<p>В режиме неактивного состояния температура масла может снижаться во время простоев. Это позволяет экономить масло и электроэнергию. Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-7” “НЕАКТ. РЕЖИМ ВКЛ?”. Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите “ДА” или “НЕТ”. При выбранном на дисплее</p>

Пункт меню	Описание												
	<p>варианте “ДА” нажмите кнопку-стрелку «вправо» и на левом дисплее начнет мигать сообщение “SP-7A” “ИСП. '0' ДЛЯ НЕАКТ.”. Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите “ДА” или “НЕТ”. Если было выбрано “ДА”, режим неактивного состояния можно запрограммировать для кнопки продукта 0. Нажмите кнопку-стрелку «вниз» и на левом дисплее появится мигающее сообщение “SP-7B” “АВТО НЕАКТ МИН.”. Кнопками-стрелками «вверх» и «вниз» или кнопками продукта установите длительность неактивного состояния до включения автоматического режима в пределах от 0 до 60 мин. Например, значение “30” означает автоматическое понижение температуры масла до заданного значения в случае отсутствия циклов готовки продукта в данной обжарочной емкости в течение 30 минут. Нажмите кнопку-стрелку «вправо» и на левом дисплее появится мигающее сообщение “SP-7C” “ЗАД. ТЕМП. НЕАКТ.”. Кнопками-стрелками «вверх» и «вниз» или кнопками продукта установите температуру неактивного состояния в интервале от 93°C до 191°C (от 200° F до 375°F).</p>												
<p>SP-8 Режим отслеживания счетчика циклов очистки масла</p>	<p>Функция отслеживания циклов очистки масла посредством подсчета количества циклов готовки оповещает оператора о необходимости запуска процедуры очистки масла. Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на дисплее не появится сообщение “SP-8” “РЕЖИМ ОТСЛЕЖ. ОЧИСТКИ”. Кнопками-стрелками «вверх» и «вниз» выберите один из вариантов отслеживания количества циклов очистки “1.СМЕШ.” или “2.ГЛОБ.”</p> <p>ИНФОРМАЦИЯ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Параметр ГЛОБ. означает применение ко всем продуктам одинакового количества циклов готовки между процедурами очистки масла • Параметр СМЕШ. означает возможность установки для каждого продукта собственного значения количества циклов готовки между процедурами очистки масла. Система управления складывает результаты подсчета циклов (см. пример ниже) и по достижении значения 1 или больше предлагает выполнить очистку масла. Например сумма 1 загрузки рыбы, 2 загрузок картошки фри и одной загрузки курицы равняется 1. $1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$ <table border="1" data-bbox="557 1514 1349 1755"> <thead> <tr> <th>Продукт</th> <th>Число циклов готовки</th> <th>Счетчик циклов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Рыба</td> <td>2</td> <td>1/2</td> </tr> <tr> <td>Картошка фри</td> <td>8</td> <td>1/8</td> </tr> <tr> <td>Курица</td> <td>4</td> <td>1/4</td> </tr> </tbody> </table> <p>СМЕШ.</p>	Продукт	Число циклов готовки	Счетчик циклов	Рыба	2	1/2	Картошка фри	8	1/8	Курица	4	1/4
Продукт	Число циклов готовки	Счетчик циклов											
Рыба	2	1/2											
Картошка фри	8	1/8											
Курица	4	1/4											

Пункт меню	Описание
	<p>В СМЕШ. режиме отслеживания циклов очистки масла, нажмите кнопку-стрелку «вправо» и на левом дисплее начнут мигать сообщения SP-8A “ПРЕДЛОЖИТЬ ОЧИСТКУ ПРИ...”, а на правом дисплее появится значение в интервале 75% - 100%. Измените это значение при помощи кнопок-стрелок «вверх» и «вниз». Чем ниже значение, тем скорее система управления предложит выполнить очистку масла. Пример: Если установлено значение 75%, система управления предложит выполнить очистку масла после выполнения 3/4 от запрограммированных циклов готовки. Нажмите кнопку-стрелку «вправо» и на левом дисплее появится сообщение “SP-8B” “БЛОКИРОВКА АКТИВНА?”. Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите “ДА или “НЕТ”. При выборе ответа “ДА” запрос на выполнение очистки масла сопровождается появлением на дисплее сообщения “БЛОКИРОВКА ДЛЯ ОЧИСТКИ”/*ТРЕБУЕТСЯ* ОЧИСТКА СЕЙЧАС” с запретом на продолжение готовки до завершения процедуры очистки масла. Нажмите кнопку-стрелку «вправо» и на левом дисплее начнут мигать сообщения “SP-8C” “БЛОКИРОВКА ДЛЯ ОЧИСТКИ ПРИ...”, а на правом дисплее появится значение в интервале 100% - 250%. Измените это значение при помощи кнопок-стрелок «вверх» и «вниз». Меньшее значение означает более раннюю “блокировку” для очистки масла. Например, при установке на 100% “блокировка” произойдет при достижении счетчиком циклов значения 1. При установке на 200% “блокировка” произойдет через удвоенное количество циклов готовки.</p> <p>ГЛОБ. Если было выбрано ГЛОБ., нажмите кнопку-стрелку «вправо».</p> <ul style="list-style-type: none"> <p>Раздельные обжарочные емкости Если в устройстве используются раздельные обжарочные емкости, на левом дисплее появится сообщение “SP-8A” “ЦИКЛОВ ОЧИСТКИ В ЛЕВ. ЕМКОСТИ”, а на правом дисплее появится число циклов готовки между процедурами очистки масла (от 0 до 99). Измените это значение при помощи кнопок-стрелок «вверх» и «вниз» или кнопок продуктов. Нажмите кнопку-стрелку «вправо» и на левом дисплее появится сообщение “SP-8B” “ЦИКЛОВ ОЧИСТКИ В ПРАВ. ЕМКОСТИ”, а на правом дисплее появится число циклов готовки между процедурами очистки масла (от 0 до 99). Нажмите кнопку-стрелку «вправо» и на левом дисплее появится сообщение “SP-8C” “БЛОКИРОВКА ДЛЯ ОЧИСТКИ АКТИВНА?”. Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите “ДА” или “НЕТ”. Если было выбрано “ДА”, нажмите кнопку-стрелку «вправо» и на левом дисплее появится сообщение “SP-8D” “ЦИКЛОВ ДО БЛОКИРОВКИ ЛЕВ. ЕМКОСТИ”, а на правом дисплее появится число циклов готовки до блокировки для очистки масла (от 0 до 99). Измените это значение при помощи кнопок-стрелок «вверх» и «вниз» или кнопок продуктов. Нажмите кнопку-стрелку «вправо» и на левом дисплее появится сообщение “SP-8E”</p>

Пункт меню	Описание
	<p>“ЦИКЛОВ ДО БЛОКИРОВКИ ПРАВ. ЕМКОСТИ”, а на правом дисплее появится число циклов готовки до блокировки для очистки масла (от 0 до 99). Измените это значение при помощи кнопок-стрелок «вверх» и «вниз» или кнопок продуктов. По достижении этого числа циклов готовки на дисплее появится сообщение “БЛОКИРОВКА ДЛЯ ОЧИСТКИ”/”*ТРЕБУЕТСЯ* ОЧИСТКА СЕЙЧАС” с запретом на продолжение готовки до завершения процедуры очистки масла.</p> <ul style="list-style-type: none"> Цельная обжарочная емкость Если в устройстве используется цельная обжарочная емкость, на левом дисплее начнет мигать сообщение “SP-8A” и “ЦИКЛОВ ОЧИСТКИ ЦЕЛЬНОЙ ЕМКОСТИ”, а на правом дисплее появится заданное количество циклов готовки между процедурами очистки масла (0 - 99). Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите “ДА” или “НЕТ”. Нажмите кнопку-стрелку «вправо» и на левом дисплее появится сообщение “SP-8B” “БЛОКИРОВКА ДЛЯ ОЧИСТКИ АКТИВНА?”. Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите “ДА” или “НЕТ”. Если было выбрано “ДА”, нажмите кнопку-стрелку «вправо» и на левом дисплее появится сообщение “SP-8C” “ЦИКЛОВ ДО БЛОКИРОВКИ ЦЕЛЬНОЙ ЕМКОСТИ”, а на правом дисплее появится число циклов готовки до блокировки для очистки масла (от 0 до 99). Измените это значение при помощи кнопок-стрелок «вверх» и «вниз» или кнопок продуктов. По достижении этого числа циклов готовки на дисплее появится сообщение “БЛОКИРОВКА ДЛЯ ОЧИСТКИ”/”*ТРЕБУЕТСЯ* ОЧИСТКА СЕЙЧАС” с запретом на продолжение готовки до завершения процедуры очистки масла.
SP-9 Длительность тонкой очистки	Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-9 ВРЕМЯ ТОНКОЙ ОЧИСТКИ”. Измените длительность тонкой очистки в интервале от 0 до 10 минут при помощи кнопок-стрелок «вверх» и «вниз» или кнопок продуктов.
SP-10 Время напоминания о замене фильтрующей прокладки	Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-10 НАПОМИНАНИЕ О ЗАМЕНЕ ПРОКЛАДКИ”. Измените время в интервале от 0 до 100 часов при помощи кнопок-стрелок «вверх» и «вниз» или кнопок продуктов.
SP-11 Длительность полной очистки	Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-11 ВРЕМЯ ПОЛНОЙ ОЧИСТКИ”. Измените время в интервале от 0 до 99 минут при помощи кнопок-стрелок «вверх» и «вниз» или кнопок продуктов.
SP-12 Температура полной очистки	Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-12 ТЕМП. ПОЛНОЙ ОЧИСТКИ”. Измените значение температуры в интервале от -18

Пункт меню	Описание
	до 90°C (от 0 до 195°F) при помощи кнопок-стрелок «вверх» и «вниз» или кнопок продуктов.
SP-13 Пользовательский интерфейс готовки	Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-13 ПОЛЬЗ. ИНТЕРФ. ГОТОВКИ”. Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите “ПОКАЗ ПРЕД.” или “ПОКАЗ- - - -”. Если параметр SP-13 установлен на значение “ПОКАЗ ПРЕД.”, по завершении цикла готовки будет показываться последний пункт меню готовки. Значение “ПОКАЗ- - - -” означает, что по завершении цикла готовки на дисплее показывается “- - - -” и потребуется выбрать пункт меню перед запуском следующего цикла готовки.
SP-14 Количество корзин	Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-14 ЧИСЛО КОРЗИН”. Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите 2 или 4 корзины на емкость.
SP-15 Индикатор цикла готовки	Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-15 ПОКАЗ ИНДИК. ГОТОВКИ”. Кнопками-стрелками «вверх» и «вниз» выберите ответ “ДА” и во время цикла готовки значок “*” будет указывать на включенный таймер. Если было выбрано “НЕТ”, значок “*” не будет показываться во время цикла готовки
SP-16 2-й язык	Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-16 2-Й ЯЗЫК”. Кнопками-стрелками «вверх» и «вниз» выберите нужный 2-й язык. ИНФОРМАЦИЯ: Установка 2-го языка в системе управления позволяет быстро выбрать 2 языка нажатием кнопки программирования в ходе нормальной эксплуатации. Один язык будет отображаться на правом дисплее. Нажатие кнопки ✓ выбирает язык интерфейса для дисплея.
SP-17 2-й уровень громкости	Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-17 2-Я ГРОМКОСТЬ”. Кнопками-стрелками «вверх» и «вниз» или кнопками продуктов выберите нужный 2-й уровень громкости. ИНФОРМАЦИЯ: Установка 2-го уровня громкости звука в системе управления позволяет выполнить быструю смену 2 уровней громкости в ходе нормальной эксплуатации при двойном нажатии кнопки программирования. Одно значение громкости показывается на левом дисплее (от ОТСУТСТВ. до 10, 10 — максимальная громкость), а второе — на правом дисплее. Для выбора громкости нажмите кнопку ✓ под требуемым уровнем громкости.
SP-18 Режим энергосбережения	Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-18 ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ ВКЛ?”. Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите “ДА” или “НЕТ”. При выборе ответа “ДА” в периоды простоя фритюрница автоматически переходит в режим энергосбережения с

Пункт меню	Описание
	отключением нагнетательных вентиляторов. Впоследствии, после выбора продукта для запуска цикла готовки, происходит включение нагнетательных вентиляторов и нагревательных элементов. Если было выбрано “НЕТ”, нагнетательные вентиляторы работают непрерывно.
SP-19 Тип фритюрницы	Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-19 ТИП ФРИТЮРНИЦЫ”. Кнопками-стрелками «вверх» и «вниз» выберите “ГАЗ.” или “ЭЛЕКТР.”.
SP-20 Тип обжарочной емкости	Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-20 ТИП ЕМКОСТИ”. Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите “РАЗД.” или “ЦЕЛЬН.”.
SP-21 Автоподъемник включен	Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-21 АВТОПОДЪЕМНИК ВКЛ?”. Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите “ДА” или “НЕТ”. Если фритюрница оборудована автоподъемником, параметр SP-21 должен быть установлен на “ДА”; если автоподъемник отсутствует, установите SP-21 на “НЕТ”.
SP-22 Подача масла из наливной системы	Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-22 МАСЛО ИЗ НАЛИВНОЙ СИСТЕМЫ?”. Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите “ДА” или “НЕТ”. Выберите вариант “ДА”, если масло перекачивается в обжарочные емкости из внешнего контейнера. Если нет, установите параметр SP-22 на значение “НЕТ”.
SP-23 Утилизация в наливную систему	Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-23 УТИЛ. В НАЛИВНУЮ СИСТЕМУ?”. Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите “ДА” или “НЕТ”. Выберите вариант “ДА”, если при утилизации масло перекачивается из обжарочных емкостей во внешний контейнер. Если нет, установите параметр SP-23 на значение “НЕТ”.
SP-24 Серийный номер фритюрницы	Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на дисплее не начнет мигать сообщение “SP-24 С/Н ✓ПРАВКА” и серийный номер устройства. ИНФОРМАЦИЯ: Серийный номер должен совпадать с информацией из паспортной таблички на дверцах. Если нет, его можно будет зарегистрировать.
SP-25 Изменение пароля режима программирования	Данная функция позволяет оператору изменить пароль режима программирования (заводской пароль - 1, 2, 3), используемый для доступа в режимы программирования параметров продукта и программирования 2 уровня. Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на дисплее не начнет мигать сообщение “SP-25 ИЗМЕНИТЬ ПАРОЛЬ РУК.? 1=ДА”. Нажмите кнопку продукта 1, и на дисплее появится строка “ВВЕДИТЕ НОВЫЙ

Пункт меню	Описание
	<p>ПАРОЛЬ, P=ВЫПОЛНЕНО, I=ВЫХОД”. Введите новый пароль при помощи кнопок продукта. Для подтверждения изменений нажмите кнопку программирования для появления на дисплее запроса “ПОВТОРИТЕ НОВЫЙ ПАРОЛЬ, P=ВЫПОЛНЕНО, I=ВЫХОД”. Повторно введите этот же пароль. Для подтверждения изменений нажмите кнопку программирования, и на дисплее появится сообщение “ПАРОЛЬ ИЗМЕНЕН*”. Для отмены нового пароля нажмите кнопку информации, на дисплее появится сообщение “*ОТМЕНА*”, а затем вернется сообщение “SP-25” “ИЗМЕНИТЬ ПАРОЛЬ РУК.? 1=ДА”. Повторите описанные выше действия.</p>
<p>SP-26 Изменение пользовательского пароля</p>	<p>Данная функция позволяет оператору изменить пользовательский пароль (заводской пароль - 1, 2, 3) с целью сброса данных об использовании для каждого продукта. См. 4.5 Сводные данные об использовании, page 66 в разделе «Информационный режим». Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на дисплее не начнет мигать сообщение “SP-26 ИЗМЕНИТЬ ПАРОЛЬ ПОЛЬЗ.? 1=ДА”. Нажмите кнопку продукта 1, и на дисплее появится строка “ВВЕДИТЕ НОВЫЙ ПАРОЛЬ, P=ВЫПОЛНЕНО, I=ВЫХОД”. Введите новый пароль при помощи кнопок продукта. Для подтверждения изменений нажмите кнопку программирования для появления на дисплее запроса “ПОВТОРИТЕ НОВЫЙ ПАРОЛЬ, P=ВЫПОЛНЕНО, I=ВЫХОД”. Введите пароль еще раз. Для подтверждения изменений нажмите кнопку программирования, и на дисплее появится сообщение “ПАРОЛЬ ИЗМЕНЕН*”. Для отмены нового пароля нажмите кнопку информации, на дисплее появится сообщение “*ОТМЕНА*”, а затем вернется сообщение “SP-26” “ИЗМЕНИТЬ ПАРОЛЬ ПОЛЬЗ.? 1=ДА”. Повторите описанные выше действия.</p>
<p>SP-27 Необходимость ввода пароля при утилизации</p>	<p>Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-27 ВВОД ПАРОЛЯ ПРИ УТИЛ.?”. Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите “ДА” или “НЕТ”. При выборе ответа “ДА” пароль 1, 2, 3 должен быть введен для подтверждения утилизации масла из обжарочной емкости.</p>
<p>SP-28 Более продолжительное время заполнения</p>	<p>Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-28 ДЛИТЕЛЬНОЕ ЗАПОЛНЕНИЕ ВКЛ.?”. Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите “ДА” или “НЕТ”.</p>
<p>SP-29 Пользователь может прерывать заполнение</p>	<p>Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-29 ПОЛЬЗ. ВЫХОД ИЗ ЗАПОЛН.”. Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите “ДА” или “НЕТ”. При выборе ответа “ДА” пользователь сможет прерывать операцию заполнения в режиме быстрой очистки Express Filter™.</p>

Пункт меню	Описание
SP-30 Пропуск запроса на подтверждение “слива” масла из емкости	Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-30 ПРОПУСК ‘ПОДТВ.’ СЛИВА?”. Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите “ДА” или “НЕТ”.
SP-31 2-этапная мойка активирована	Нажимайте и отпускайте кнопку-стрелку «вправо», пока на левом дисплее не начнет мигать сообщение “SP-31 2-ЭТАПНАЯ МОЙКА ВКЛ?”. Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите “ДА” или “НЕТ”.

6.2 Функция «Не беспокоить»

В системе управления фритюрницы можно указать периоды пиковой нагрузки, во время которых сообщение “НАЧАТЬ ОЧИСТКУ?” появляться не будет. Дни недели объединены в три группы — с понедельника по пятницу (ПН-ПТ), суббота (СБ) и воскресенье (ВС). Допускается установка до 4 периодов времени в каждой группе (ПН-ПТ 1 по ПН-ПТ 4, СБ 1 по СБ 4 и ВС 1 по ВС 4).

Продолжительность данных периодов может составлять от 1 до 180 минут.

- 1) Нажмите и удерживайте кнопку программирования в течение 5 секунд до появления на дисплее сообщения “УРОВЕНЬ 2”, сменяющегося на “СП. ПРОГР.” и “ВВЕДИТЕ ПАРОЛЬ”.
- 2) Нажмите кнопку программирования еще раз для появления мигающих сообщений “НЕ БЕСПОКОИТЬ” и “ВВЕДИТЕ ПАРОЛЬ” на левом дисплее.
- 3) Введите пароль 1, 2, 3.
- 4) Сообщение “НЕ БЕСПОКОИТЬ ВКЛ?” будет мигать на левом дисплее, а варианты ответов “ДА” и “НЕТ” — на правом. Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите “ДА” или “НЕТ”.
- 5) Нажмите кнопку программирования и на левом дисплее появится мигающее сообщение “ПН-ПТ 1”, а время — на правом дисплее. Измените время при помощи кнопок-стрелок «вверх» и «вниз» или кнопок продуктов.
- 6) Нажмите кнопку программирования и на левом дисплее появится мигающее сообщение “ПН-ПТ 1”, а на правом дисплее — “ДП” (До полудня) или “ПП” (После полудня). Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите ДП или ПП.
- 7) Нажмите кнопку программирования и на левом дисплее появится мигающее сообщение “ПН-ПТ 1”, а на правом дисплее начнет мигать крайний правый символ. При помощи кнопок продуктов задайте время (максимум 180 минут), в течение которого очистка масла будет запрещена, после ввода времени в шаге 5.
- 8) Нажмите кнопку программирования для перехода к следующему периоду таймера, ПН-ПТ 2.
- 9) Повторите шаги 5, 6, 7 и 8 для остальных периодов.

6.3 Установка часов

- 1) Нажмите и удерживайте кнопку программирования в течение 5 секунд до появления на дисплее сообщения “УРОВЕНЬ 2”, сменяющегося на “СП. ПРОГР. и “ВВЕДИТЕ ПАРОЛЬ”.
- 2) Еще раз нажмите кнопку программирования и на левом дисплее появятся мигающие сообщения “УСТ. ЧАСОВ” “ВВЕДИТЕ ПАРОЛЬ”.
- 3) Введите пароль 1, 2, 3.
- 4) На левом дисплее будет мигать сообщение “CS-1 ВВЕДИТЕ ДАТУ ММ-ДД-ГГ”. Введите дату на правом дисплее при помощи кнопок продуктов.
- 5) Нажмите кнопку-стрелку «вправо» и на левом дисплее появится мигающее сообщение “CS-2 ВВЕДИТЕ ВРЕМЯ”, а время будет мигать на правом дисплее. Измените время с помощью кнопок-стрелок «вверх» и «вниз» или кнопок продуктов.
- 6) Нажмите кнопку-стрелку «вправо» и на левом дисплее будет показываться сообщение “CS-2 ВВЕДИТЕ ВРЕМЯ”, а надпись “ДП” (До полудня) или “ПП” (После полудня) — на правом дисплее. Кнопками-стрелками «вверх» или «вниз» выберите “ДП” (До полудня) или “ПП” (После полудня).
- 7) Нажмите кнопку-стрелку «вправо» и на левом дисплее появится сообщение “CS-3 ФОРМАТ ВРЕМЕНИ”, а надписи “12-ЧАС” или “24-ЧАС” — на правом дисплее. Выберите требуемый формат отображения времени (12/24-час.) при помощи кнопок-стрелок «вверх» и «вниз».
- 8) Нажмите кнопку-стрелку «вправо» и на левом дисплее появится мигающее сообщение “CS-4 ЛЕТНЕЕ ВРЕМЯ”. Выберите требуемый вариант перехода на летнее время для вашего региона при помощи кнопок-стрелок «вверх» и «вниз»: 1.ОТКЛ.; 2.US (2. США - 2007 и позже); 3.EURO (3. Европа); 4.FSA (США до 2007).
- 9) Нажмите и удерживайте кнопку программирования для выхода.

6.4 Режимы регистрации данных, управления нагревом, технического обслуживания, статистики и управления очисткой масла

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

Chapter 7 Поиск и устранение неисправностей

7.1 Руководство по поиску и устранению неисправностей

Table 7-1 Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Причина	Действия по устранению
Выключатель электропитания включен, но фритюрница полностью не работает.	Разомкнутая цепь.	<ul style="list-style-type: none"> Вставьте вилку шнура электропитания фритюрницы в розетку. Проверьте автоматический выключатель или плавкий предохранитель в щитке. Только для регионов за пределами США/некоторых международных регионов Сработали автоматические выключатели во фритюрнице: откройте левую дверцу и переустановите автоматические выключатели фритюрницы.
Масло не нагревается, но индикаторы горят.	Не все шнуры питания включены в розетки.	Устройство имеет два шнура питания; убедитесь, что вилки обеих шнуров вставлены в розетки.
Ошибка системы управления, код "E-10".	Размыкание цепи термореле.	Дайте устройству остыть (15–20 минут), переустановите термореле: снимите инструмент для термореле с внутренней стороны левой дверцы и аккуратно вставьте его в отверстие в шарнире нагревательного элемента; если термореле не переустанавливается, его потребуется заменить.
Обжарочная емкость недостаточно заполнена.	Низкий уровень или отсутствие масла в коробочном контейнере.	Заполните коробочный контейнер.
	Маслопровод коробочного контейнера засорен или смят.	Проверьте маслопровод коробочного контейнера.
	Необходимо очистить	Очистите фильтровальный поддон и замените бумажный фильтр или прокладку.

Неисправность	Причина	Действия по устранению
	фильтровальный поддон.	
Пенообразование или перекипание масла через край обжарочной емкости.	Вода в масле.	Слейте и очистите масло.
	Некачественное или испорченное масло.	Используйте рекомендованное масло.
	Ненадлежащая очистка масла.	См. процедуры очистки масла.
	Ненадлежащая промывка обжарочной емкости после очистки.	Очистите и промойте обжарочную емкость, а затем тщательно высушите.
Масло не сливается из обжарочной емкости.	Сливной кран засорен крошками.	Откройте кран и прочистите слив ершиком.
	Сливной лоток засорен.	Снимите правую панель, снимите пробку с конца лотка и прочистите лоток.
Двигатель системы очистки функционирует, но масло перекачивается медленно.	Ослаблены соединения трубопроводов системы очистки.	Затяните все соединения трубопроводов системы очистки.
	Засорен бумажный фильтр или прокладка.	Замените бумажный фильтр или прокладку.
Пузырьки в масле в течение всей процедуры очистки масла.	Неполное соединение фильтровального поддона.	Убедитесь, что возвратный патрубок фильтровального поддона полностью вставлен в муфту фритюрницы.
	Фильтровальный поддон засорен.	Выполните очистку и замените бумажный фильтр или прокладку.
	Повреждение уплотнительного кольца муфты патрубка системы очистки со стороны фритюрницы.	Замените уплотнительное кольцо.

Неисправность	Причина	Действия по устранению
Ошибка системы управления, код "Е-31"	Нагревательные элементы подняты.	Опустите нагревательные элементы в обжарочную емкость.
Двигатель системы очистки не включается.	Вилка шнура питания обжарочной емкости № 1 не вставлена в розетку.	Вставьте вилку шнура питания в розетку.
	Разомкнутая цепь.	Сработали автоматические выключатели во фритюрнице; откройте левую дверцу и переустановите автоматические выключатели фритюрницы.
	Кнопка сброса теплового реле на задней стороне двигателя насоса нажата.	Дайте двигателю остыть, а затем сильно надавите отверткой на кнопку до щелчка.

7.2 Коды ошибок

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

Table 7-2 Коды ошибок

Дисплей	Причина	Действия по устранению на плате управления
"Е-4"	Перегрев платы управления.	Выключите и включите выключатель электропитания. Код ошибки "Е-4" означает перегрев платы управления. Проверьте вентиляционные жалюзи по бокам устройства на предмет засорений.
"Е-5"	Перегрев масла.	Выключите и включите выключатель электропитания. Код ошибки "Е-5" означает необходимость проверки цепей нагревательных элементов и датчика температуры.
"Е-6А"	Разомкнутая цепь датчика температуры.	Выключите и включите выключатель электропитания. Код ошибки "Е-6" означает необходимость проверки датчика температуры.
"Е-6В"	Короткое замыкание датчика температуры.	

Дисплей	Причина	Действия по устранению на плате управления
"E-10"	Сработало защитное термореле.	Дайте устройству остыть (15-20 минут); снимите инструмент для термореле с внутренней стороны левой дверцы; аккуратно вставьте его в отверстие в шарнире нагревательного элемента. Если термореле не сбрасывается, его необходимо будет заменить.
"E-15"	Переключатель сливного крана.	Убедитесь, что ручка сливного крана полностью вдавлена. Код ошибки E-15 означает необходимость проверки переключателя сливного крана.
"E-18A"	Разомкнутая цепь левостороннего датчика уровня.	Выключите и включите выключатель электропитания. Если дисплей по-прежнему выдает код ошибки датчика, проверьте соединения на плате управления. Проверьте и при необходимости замените датчик.
"E-18B"	Разомкнутая цепь правостороннего датчика уровня.	
"E-18C"	Разомкнуты цепи обоих датчиков уровня.	
"E-21"	Медленное повышение температуры.	Обратитесь к сертифицированному технику по обслуживанию для проверки напряжения питания фритюрницы. Проверьте цепи нагревательных элементов. Проверьте устройство на наличие слабо закрепленных или обгоревших проводов.
"E-22" "НЕТ НАГРЕВА" "ПРОВЕРЬТЕ ШНУР И ВЫКЛЮЧ."	Элементы не нагреваются.	Проверьте шнур питания и цепи нагревательных элементов.
"E-31"	Нагревательные элементы подняты.	Полностью опустите нагревательные элементы в обжарочную емкость.
"E-41" "E-46"	Сбой программирования.	Выключите и включите выключатель электропитания. Если дисплей по-прежнему выдает код ошибки, выполните повторную инициализацию системы управления. Если код ошибки остается, замените плату управления.
"E-47"	Неисправность микросхемы аналогового	Выключите и включите выключатель электропитания. Если код "E-47" остается, замените плату ввода-вывода или плату управления. При низкой громкости динамика скорее всего неисправна плата ввода-вывода; замените ее.

Дисплей	Причина	Действия по устранению на плате управления
	преобразователя или блока питания на 12 В.	
"E-48"	Системная ошибка ввода.	Замените плату управления.
"E-54C"	Ошибка ввода данных температуры.	Выключите и включите выключатель электропитания. Если код "E-54C" остается, замените плату управления устройства.
"E-60"	Плата управления системой автоматической периодической очистки (АПО) масла не обменивается данными с платой управления устройства.	Выключите выключатель электропитания на 15 секунд, затем включите его. Если код "E-60" остается, проверьте соединения между платами управления; при необходимости замените плату управления АПО или фритюрницы.
"E-83R"	Переключатель утилизации в наливную систему во включенном положении при высоком давлении	Установите переключатель утилизации в наливную систему в выключенное положение. Проверьте быстроразъемную муфту в задней части фритюрницы.
"E-93A" "ОТКЛ. БП 24 В ПОСТ. ТОКА"	Неисправность или поломка двигателя автоподъемника.	Если автоподъемник не работает, проверьте все двигатели автоподъемника.

Chapter 8 Список проверок ежегодного планового техобслуживания

Рекомендуется выполнять ежегодно. Требуется выполнять ежегодно с составлением отчета о проверке для действия продленной гарантии.

Table 8-1 Система очистки масла

Сливной поддон
Действие: Замените и смажьте уплотнительные кольца фильтровального поддона (серия 100 — артикул 74189, серия 200 — артикул 86349)
Убедитесь, что все компоненты фильтровального поддона находятся на месте и в правильном положении
Проверьте на предмет утечек масла из обжарочной емкости в сливной поддон
Действие: Замените комплект уплотнений двигателя системы очистки масла для двигателей без колесной передачи. Проверьте уплотнение двигателя системы очистки масла на утечки для двигателей с колесной передачей.

Table 8-2 Система автоматического поддержания уровня масла

Быстроразъемная муфта и маслозаборная трубка
Действие: Разъедините быстроразъемную муфту коробочного контейнера и удалите все масло и мусор.
Проверьте уплотнительное кольцо быстроразъемной муфты. Если оно хрупкое, отсутствует, имеет трещины или повреждения, замените его деталью MS01-561.
Проверьте маслозаборную трубку коробочного контейнера на предмет засорений.
Система автоматического поддержания уровня
Убедитесь, что система автоматического поддержания уровня добавляет масло в обжарочную емкость из коробочного контейнера

Table 8-3 Внутренние компоненты обжарочной емкости

Нагревательный элемент (только для электрических моделей)
Проверьте изнашиваемые накладки (установлены детали 140288 для цельных и 140300 для раздельных емкостей) на нагревательных элементах (только для фритюрниц серии 200).
Внутренние компоненты обжарочной емкости
Проверьте обжарочную емкость на предмет отложений сажи. Требуется ли выполнить процедуру глубокой/полной очистки?

Нагревательный элемент (только для электрических моделей)
Действие: Удалите весь мусор и скопления с колбы термореле
Проверьте колбу термореле. Она закреплена правильно?
Действие: Удалите весь мусор и скопления с датчика температуры и каждого датчика уровня
Проверьте датчики температуры и уровня на предмет повреждений, их настройки на правильную глубину и наличие защитных экранов.

Table 8-4 Система управления

Журнал ошибок
Проверьте: Просмотрите журнал ошибок. Есть ли ошибки, требующие устранения?
Убедитесь, что органы управления функционируют – кнопки работают
Проверьте: Убедитесь, что звуковой динамик работает для каждого органа управления

Авторизованный дистрибьютор

FoodEq

8-800-500-06-44

Москва, ул. Кирпичная, д. 43, стр. 2, +7 (495) 22-33-565
СПб, ул. Седова, д. 37А, офис 211, +7 (812) 320-13-56

e-mail: foodeq@foodeq.ru

www.foodeq.ru



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

Inside the U.S.:
1-800-417-8405
technicalservices@hennypenny.com

Outside the U.S.
1-937-456-8405
intltechsupport@hennypenny.com