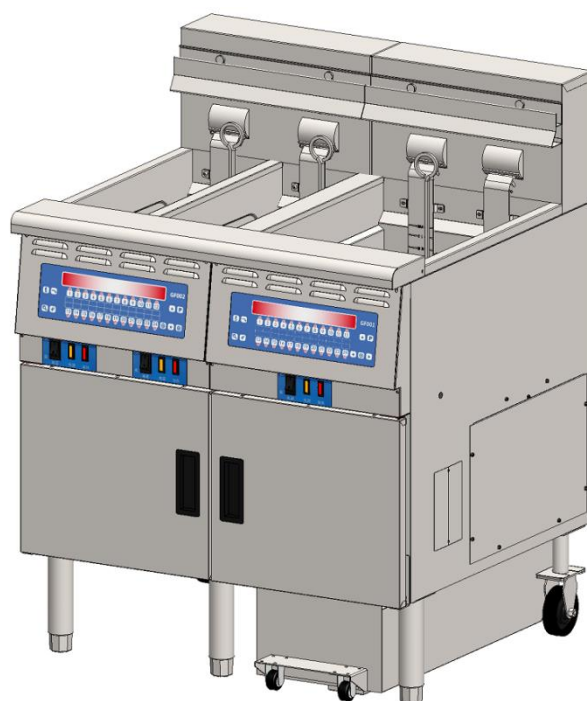


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МОДЕЛЬ: серия NTP



VESION A 2/2023. Технические характеристики или параметры изделия могут быть изменены без предварительного уведомления.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Предупредительные символы



ОПАСНО!

Это предупреждение указывает на наличие ситуации, сопряженной с опасностью, которая приведет к серьезным травмам или летальному исходу



ОСТОРОЖНО!

Это предупреждение указывает на наличие ситуации, сопряженной с потенциальной опасностью, которая может привести к серьезным травмам или



ВНИМАНИЕ!

Это предупреждение указывает на наличие ситуации, сопряженной с потенциальной опасностью, которая приведет к незначительным травмам



ОПАСНО!

Будьте осторожны. Угроза жизни. Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВАЖНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Настоящая инструкция поставляется конечному пользователю вместе с оборудованием. Конечный пользователь обязуется внимательно прочитать настоящую инструкцию и ознакомиться со всеми функциями и режимами работы прибора. Настоящую инструкцию необходимо хранить рядом с прибором, чтобы сотрудники могли обращаться к ней в случае необходимости.

Рекомендуется заключить договор на обслуживание и ремонт с авторизованным сервисным партнером производителя.

ОПАСНО!

В целях безопасности не храните и не используйте топливо или другие легковоспламеняющиеся или летучие вещества внутри фритюрницы или рядом с ней.

ОСТОРОЖНО!

Неправильная установка, ввод в эксплуатацию, модификация, ремонт или техническое обслуживание фритюрницы могут привести к материальному ущербу, травмам персонала или летальному исходу. Перед установкой прибора внимательно прочитайте инструкции по его установке, эксплуатации и техническому обслуживанию.

ВАЖНО!

Схемы и инструкции поставляются вместе с прибором.

ВАЖНО!

Пользователь самостоятельно предъявляет претензию транспортной компании за любые видимые или скрытые повреждения оборудования, обнаруженные в процессе распаковки.

Пользователь обязан сохранять все отгрузочные документы до тех пор, пока наличие повреждения не будет подтверждено.

Внимание !

Использование любых элементов фритюрницы, произведенных сторонними компаниями, приведет к аннулированию гарантии.

Примечание !

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики прибора в любое время.

Примечание !

Установка и ввод в эксплуатацию фритюрницы выполняются квалифицированным сотрудником. Установка оборудования производится в соответствии со всеми региональными и государственными нормами.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Примечание!

Только квалифицированный персонал, прошедший обучение непосредственно у производителя, может производить установку и обслуживание фритюрницы.

Внимание!

Это устройство предназначено для использования на промышленных кухнях. Перед эксплуатацией прибора необходимо провести обучение персонала.

Осторожно!

Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не обладающими необходимыми компетенциями для работы с данным оборудованием.

Осторожно!

При повреждении шнура питания отключите прибор от сети. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ФРИТЮРНИЦУ. Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или инженеру по ремонту для замены поврежденного шнура.

Осторожно!

Отключите прибор от сети перед ремонтом, техническим обслуживанием или чисткой.

Осторожно!

Запрещается подключать прибор к внешнему переключающему устройству, например, таймеру, или к устройству, которое регулярно включается или выключается.

Осторожно!

Не мойте оборудование под струей воды, с помощью поливного шланга.

Осторожно!

Не перемещайте горячий прибор и не переливайте горячую жидкость в другую емкость, дождитесь полного остывания прибора/содержимого. При соприкосновении кожи с горячей поверхностью или жидкостью возможны серьезные повреждения.

Осторожно!

Не садитесь и не вставайте на прибор. Запрещается вставать на переднюю панель, масляный бак и заднюю панель электрического прибора. Любой контакт с горячей поверхностью (включая падение на такую поверхность) и горячим маслом приведет к тяжелым травмам.

Осторожно!

НИКОГДА не используйте прибор в качестве ступеньки-подставки для чистки вентиляционного шкафа или доступа к нему. В результате поскользывания, падения или контакта с горячими жидкостями можно получить серьезную травму.

Осторожно!

Существует потенциальная опасность возгорания, если уровень масла для приготовления пищи находится ниже минимального уровня. Уровень масла для приготовления пищи всегда должен

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

быть выше минимального уровня. Использование старого масла для приготовления пищи опасно, так как оно имеет более низкую температуру воспламенения и легче воспламеняется.

 **Осторожно !**

Остатки продуктов, скопившиеся в фильтре и (или) лотке системы фильтрации, необходимо утилизировать в огнеупорный контейнер в конце каждого рабочего дня. Если частицы пищи погрузить в масло или кулинарный жир, они самопроизвольно воспламятся.

 **Осторожно !**

При сливе кулинарного жира/масла из аппарата необходимо отключить аппарат от электросети, что предотвратит нагрев аппарата во время слива масла и его поступления обратно в чашу. Это может привести к серьезным травмам.

 **Осторожно !**

Данный прибор предназначен для использования в помещении.

 **Осторожно !**

Не включайте прибор, если панели и крышки доступа не установлены или неправильно установлены на прибор.

 **Осторожно !**

Рекомендуется обращаться к квалифицированным специалистам по обслуживанию для ежегодной проверки производительности и функционирования прибора.

Обращайтесь к руководству по ходу эксплуатации

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Содержание

1. Введение	7
1.1 Функционал	7
1.2 Характеристики	7
1.3. Техническое обслуживание	7
1.4. Поддержка	7
1.5. Безопасность	7
1.6 NTP series model	7
1.7 Specification sheet	8
2. Установка	10
2.1. Введение.....	10
2.2. Распаковка.....	10
2.3. Установка на горизонтальной поверхности.....	10
2.4. Установка вытяжной вентиляции.....	10
2.5. Требования к источнику питания	10
2.6. Установка источника питания	11
3. Эксплуатация	12
3.1 Инструкция по эксплуатации.....	14
3.2 Загрузка системы.....	15
3.3 Фильтрация масла	15
3.4 Выключение	16
3.5 Filtration system operation guide	17
.....	17
4. Панель управления	18
4. 1 Общий дисплей	19
4.2 Включение электронной панели.....	19
4.3 Режим растапливания масла	20
4.4 Режим энергосбережения «COOL»	20
4.5 Температура предварительного нагрева	20
4.6 Выключение электронной панели.....	20
4.7 Начало приготовления.....	21
4.8 Напоминание о встряхивании корзины	21
4.9 Завершение приготовления	21
4.10 Отмена приготовления	21
4.11 Просмотр настроек и фактической температуры	21
4.12 Просмотр информации о заданном продукте.....	22
4.13 Режим работы масляного фильтра	22
4.14 Проверка времени восстановления температуры.....	22
4.15 Просмотр количества операций приготовления	22
4.16 Программирование продуктов (уровень программирования 1, предназначен для управляющих ресторанами)	24
5. Очистка и обслуживание	27
5.1 Порядок очистки внешней поверхности прибора и устройства для фильтрации масла	28
5.2 Программа очистки масляного бака от накипи и замены бумажного масляного фильтра	28
5.3. Процедура проверки шнура питания и штекера	29

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

5.4. Процедура чистки и технического обслуживания	29
6. Принципиальная электрическая схема	29
6.1 Troubleshooting of fryer power supply and computer board.....	29
6.2 Reasons for the tripping of the high temperature protector	30
6.3 Troubleshooting of oil filter system	30
6.4 Error code.....	31

1. Введение

1.1 Функционал

Фритюрница используется для обжаривания во фритюре куриных нагетсов, картофеля фри и подобных продуктов.

1.2 Характеристики

- Легкая очистка.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Защита от перегрева с отключением вручную.
- 2 корзины для жарки/1 полноразмерная корзина (по дополнительному заказу).
- Электронная панель управления.

1.3. Техническое обслуживание

Настоящая инструкция содержит рекомендации по техническому обслуживанию и чистке фритюрницы. Регулярное техническое обслуживание и чистка помогут продлить срок службы фритюрницы.

1.4. Поддержка

Если у вас возникли вопросы, обратитесь к менеджеру по продажам или в отдел технической поддержки.

1.5. Безопасность

Безопасность — ключевая характеристика нашей продукции. Фритюрницу необходимо правильно установить и обслуживать.

1.6 Модели серии NTP

Идентификация модели обычно проводится по размеру ванны. Серия электрических жарочных фритюров включает в себя различные варианты открытых ванн, в том числе 7*14-дюймов, 14*14-дюймов, 18*14-дюймов. Их можно объединить вместе, чтобы сформировать другую модель фритюра. Распространенные комбинации показаны ниже.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модель		Описание
NTP7-3EF	NTP7-4EF	E.g.: NTP14-2LSEF (-A) NT—Norein Techniques P—Программируемая 7/14/18—Размер ванны -2/3/4—Количество ванн LS/RS/MS—Левый /Правый /Средний сплит E—Электрическая F—С Фильтрационной системой -A—A код спец.версии
NTP14EF	NTP14ESF	
NTP14E	NTP14ES	
NTP14-2LSEF	NTP14-2RSEF	
NTP14-2EF	NTP14-3EF	
NTP14-3MSEF	NTP14-3LSEF	
NTP14-3RSEF	NTP184E	
NTP184EF	NTP184-2EF	
NTP184-3EF		

1.7 Спецификация

Примечание. В таблице ниже для справки перечислены только некоторые типичные модели комбинированных фритюров. Параметры мощности вашей фритюрницы соответствуют паспортной табличке на приборе.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модель	Вместимость (L)	Вольтаж	Номинальная мощность (кВт)	Current	RVV	CTL	IPX	Фильтрационная система
NTP7-3EF	12 ~15/ванна, 24.5~30 /14 дюймов полная ванна, 30.6~37.8/18 дюймов полная ванна	380V 3N~ 50/60Hz 3PH“Y” (4 cores+ GND)	21кВт(7кВт*3)	10.6A/21.2A ¹	YZW 3*4+2*4m ² Five-core cable- 2 cables	Computer*1	4	220~240 V 50Hz/60 Hz 250W (встроенная фильтрационная система)
NTP7-4EF			28кВт(7кВт*4)	21.2A/21.2A ²		Computer*2		
NTP14EF			14кВт	21.2A	YZW 3*4+2*2.5mm ² Five-core cables -1 cable/полная ванна; 1 cable/2 ванна	Computer*1		
NTP14ESF			14кВт(7кВт*2)					
NTP14E			14кВт					
NTP14ES			14кВт(7кВт*2)					
NTP14-2LSEF			28кВт (14кВт+7кВт+7кВт)	21.2A/ful vat	Computer*2			
NTP14-2RSEF			28кВт (7кВт+7кВт+14кВт)	10.6A/ванна				
NTP14-2EF			28кВт	21.2A/vat				
			34кВт	25.8A/ванна				
NTP184E			17кВт	25.8A/ванна	YZW 3*6+2*4m ² Five-core cables -1 cable/vat	Computer*1 /vat		
NTP184EF			17кВт					
NTP184-2EF			34кВт(17кВт*2)					
NTP184-3EF			51кВт(17кВт*3)					

1. Для левой ванны NTP7-3EF используется кабель, ток составляет 10,6 А, для средней и правой ванны используется кабель, ток составляет 21,2 А.
2. Две ванны на левой стороне NTP7-4EF используют кабель с током 21,2 А, кабель на правой стороне двух ванн, ток составляет 21,2 А.

2. Установка

2.1. Введение

В настоящем разделе приведены инструкции по установке фритюрницы.

 **Внимание!**

Установка должна выполняться только квалифицированным специалистом по техническому обслуживанию.

 **Осторожно!**

Не сверлите отверстия в корпусе прибора при помощи дрели с pistolетной рукояткой, не используйте саморезы, т.к. это может привести к повреждению прибора или поражению электрическим током.

2.2. Распаковка

Прибор протестирован, осмотрен и тщательно упакован, после чего доставлен в пункт назначения в исправном состоянии. Фритюрница упакована в прочную картонную коробку, которая не требует особых условий транспортировки.

 **Внимание!**

Любые повреждения при транспортировке должны быть отмечены в присутствии менеджера службы доставки, а документ, в котором зафиксированы повреждения, должен быть подписан до отъезда специалиста.

2.3. Установка на горизонтальной поверхности

Для обеспечения надлежащей работы устройство устанавливается на горизонтальной поверхности. Устройство оснащено регулируемыми ножками или роликами.

2.4. Установка вытяжной вентиляции

Фритюрница оснащается вытяжным вентилятором для удаления запаха масла и дыма во время приготовления пищи. Для установки вытяжного оборудования рекомендуется обратиться в профильную компанию.

2.5. Требования к источнику питания

Подробную информацию см. в параметре источника питания.

1.7 Спецификация

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Внимание!

Электрические параметры варьируются в зависимости от модели фритюрницы. Конкретные параметры указываются на информационной табличке, размещенной непосредственно на приборе.

Опасно!

Во избежание поражения электрическим током необходимо обеспечить заземление прибора. См. стандарты и документы, используемые на предприятии.

2.6. Установка источника питания

1. Характеристики шнура питания:

5 жил/ 4mm^2 (автоматический выключатель 40А)

3 жилы/ 10mm^2 (автоматический выключатель 60А)

2. Номинальный ток автоматического выключателя (европейский стандарт класса С) составляет 40 А на фазу.

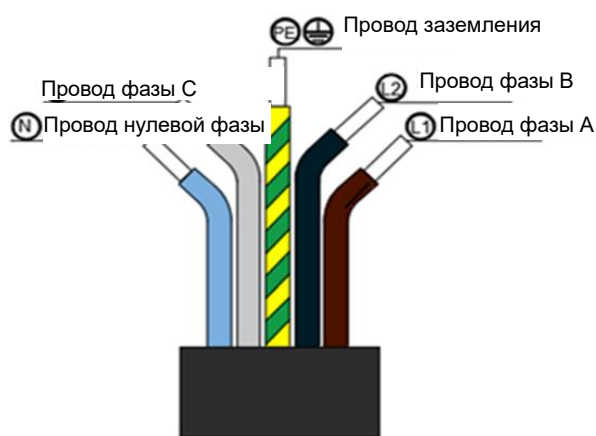
3. Устройство защиты от утечек

Настоятельно рекомендуется использовать устройство защиты от утечек тока, при этом ток устройства защиты от утечек должен быть не менее 30 мА.

4. Подключение шнура питания

Схема подключения трехфазной пятипроводной питающей цепи изображена на рисунке.

С помощью шнура питания сначала подключите прибор к автоматическому выключателю, а затем к источнику питания.



Три фазы, 5-жильный

Если вы сомневаетесь в правильности электрического подключения, проконсультируйтесь с квалифицированным электриком.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Осторожно!

При подключении шнура питания убедитесь, что соединение каждой жилы провода прочное, а шнур питания плотно зафиксирован. Соединительные клеммы нельзя ослаблять даже с помощью внешней силы, иначе это может привести к рискам. Шнур питания должен представлять собой маслостойкий кабель с изоляцией. Материал изоляции должен обладать весом, не меньшим, чем вес стандартного неопрена или других аналогичных материалов, которые используются для изготовления изоляции проводов (YZW). Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить на шнур питания с аналогичными характеристиками.



Осторожно!

Если источник питания находится на улице, примите меры по его защите от влаги и пыли.



Осторожно!

Во избежание риска, связанного с износом шнура питания, необходимо установить втулку на выходе шнура питания и на отверстии, через которое проходит шнур питания.



Опасно!

Данный прибор следует заземлить, в противном случае возможны поражение электрическим током и летальный исход.

Электропроводка прибора подключается к отдельному источнику питания квалифицированным специалистом-электриком.

Каждый прибор должен быть оснащен двухходовым изолированным переключателем с соответствующей номинальной мощностью и расстоянием между контактами более 3 мм.



Осторожно!



При подключении провода заземления убедитесь, что шнур питания подключен к клемме провода заземления при наличии внешнего нажима.



Эквипотенциальная линия

На задней панели прибора имеется точка эквипотенциального заземления для отдельного заземления (GND).



Внимание!

Если длины шнура питания недостаточно, замените его на новый шнур питания необходимой длины. НЕ СОЕДИНЯЙТЕ ДВА ШНУРА ПИТАНИЯ С ЦЕЛЬЮ ИХ УДЛИНЕНИЯ.



Осторожно!

Уровень масла в приборе должен находиться в диапазоне между отметками «MAX» и «MIN», иначе возникнет опасность воспламенения.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

 **Осторожно !**

Установленная температура не должна превышать 392 °F (200 °C), в противном случае существует риск возгорания.

 **Осторожно !**

Смешивать масло и воду запрещается. Попадание воды в горячее масло приводит к активному кипению и разбрызгиванию масла, что может привести к получению травм.

 **Осторожно !**

Не используйте отработанное масло, т. к. оно имеет более низкую температуру воспламенения, что может привести к чрезмерному пузырению масла и его воспламенению.

 **Осторожно !**

Максимальная загрузка корзины – 2,6 кг. Слишком тяжелые или слишком влажные продукты могут привести к сильному пузырению горячего масла. Разбрызгивание горячего масла может привести к получению травм.

 **Осторожно !**

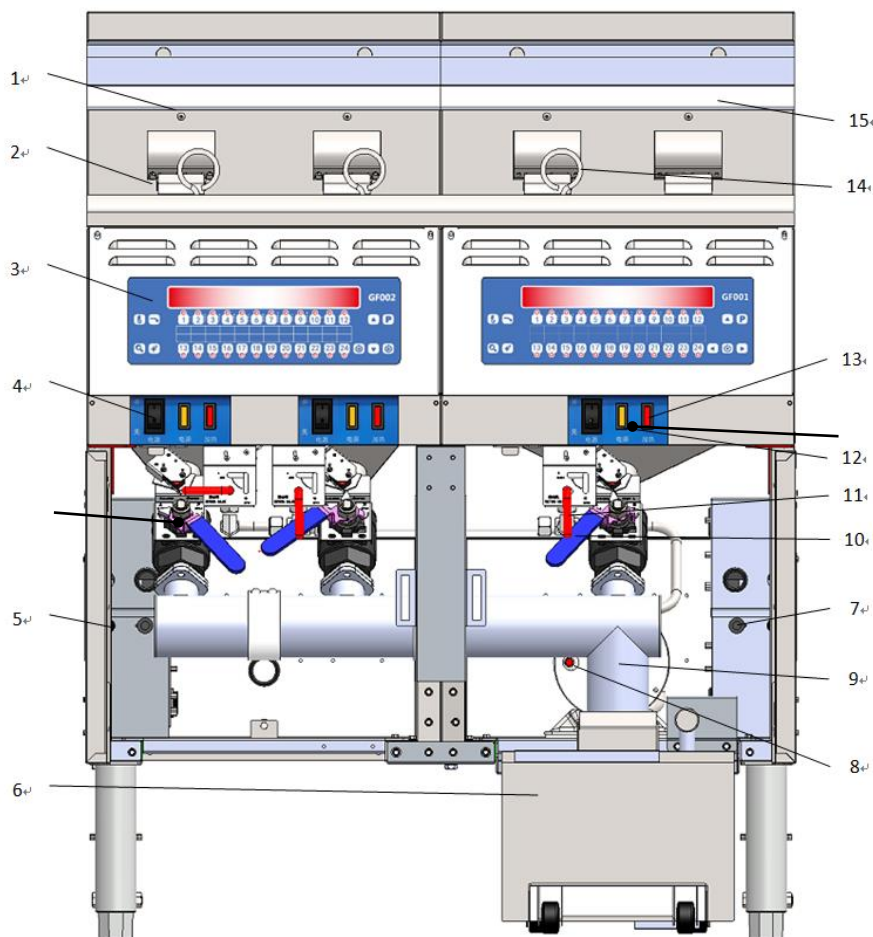
Данный агрегат потенциально опасен при эксплуатации из-за его высокой температуры от масла. Необходимо соблюдать осторожность при эксплуатации и при необходимости носить защитные средства, такие как перчатки, фартук, маска, нарукавники. Масло должно остыть до комнатной температуры перед сливом в другую емкость.

 **Осторожно**

При использовании твердого масла включите режим плавления. Необходимо снять полку, расположенную над нагревательными элементами, затем поместить нарезанное небольшими кубиками твердое масло в масляный бак, убедившись в том, что нагревательный элемент полностью покрыт маслом. В противном случае возникает риск возгорания.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

3.1 Инструкция по эксплуатации



№	Описание и функции
1	Ограничитель высокой температуры —открутите винты, нажмите кнопку сброса
2	Нагревательный элемент
3	Компьютерная панель управления температурой и режимами приготовления
4	Выключатель питания, «ON/OFF»
5	Трубчатый предохранитель
6	Установка очистки масла
7	Защита масляного фильтра от перегрузки — нажмите для завершения операции.
8	Сливная труба — слив масла в установку очистки масла или другую емкость.
9	Кнопка остановки двигателя (красная) — предотвращает перегрев двигателя. Нажмите на эту кнопку, когда двигатель остынет.
10	Сливной клапан — при приготовлении устанавливается в положение «CLOSE»; при сливе масла устанавливается в положение «OPEN».
11	Клапан возврата масла — при приготовлении устанавливается в положение «CLOSE»; для запуска процесса фильтрации масла устанавливается в положение «OPEN».

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

12	Индикатор питания (желтый) — горит, когда фритюрница включена.
13	Индикатор нагрева (красный) — горит, когда фритюрница нагревается, не горит, когда фритюрница не нагревается.
14	Подъемный стержень для нагревательной трубки — используется, чтобы поднять трубку электроннагревателя при чистке.
15	Панель для подвешивания корзины для жарки — используется для подвешивания корзины. Снимается и очищается без помощи инструментов.

3.2 Загрузка системы

Номер шага	Действие	Описание
1	Включите вытяжку и вентилятор.	<ul style="list-style-type: none">● Фритюрница должна работать при хорошей вентиляции.
2	Подтверждение уровня масла	<ul style="list-style-type: none">● Убедитесь, что в чаше фритюрницы достаточно масла. Линия уровня масла находится на задней стенке чаши. Уровень масла должен находиться в диапазоне между минимальной и максимальной отметками.
3	Убедитесь, что масляный фильтр установлен на место, а все клапаны утечки масла и клапаны возврата масла закрыты.	<ul style="list-style-type: none">● Убедитесь, что тележка масляного фильтра перемещена внутрь фритюрницы.
4	Дождитесь нагрева прибора до заданной температуры и приступайте к готовке.	<ul style="list-style-type: none">● Установите температуру и режим приготовления (рекомендации для приготовления блюд во фритюре — 350 градусов по Фаренгейту или 177 градусов по Цельсию).● Разогрев масла комнатной температуры до 350 градусов по Фаренгейту занимает около 35 минут.● Когда температура масла достигнет заданной, нажмите на панель управления прибора, чтобы начать приготовление.

3.3 Фильтрация масла

Опасно ! Перед фильтрацией масла необходимо отключить питание. Установите выключатель питания в положение «OFF», иначе возникнет опасность возгорания.
--

Осторожно ! Перед фильтрацией масло должно быть охлаждено до температуры менее 250 градусов по Фаренгейту (121 градус Цельсия).

Рекомендуется фильтровать масло не реже одного раза в день, а также когда производительность масляного насоса значительно снижается; если процедура возврата масла занимает более 2 минут, остановите процесс фильтрации, удалите остатки пищи из сетки фильтра, замените фильтровальную бумагу и перезапустите процесс фильтрации. Рекомендуемая температура масла в фильтре составляет 250°F±10°F. Температура масла не должна быть слишком высокой или слишком низкой. Слишком высокая температура масла

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

оказывает негативное воздействие на эффективность фильтрации и способствует износу уплотнительных деталей. Слишком низкая температура масла сделает его слишком густым, что приведет к перегрузке масляного насоса.

Температура масла при фильтрации составляет 250°F, а время фильтрации масла — 15 минут.

Шаги следующие:

1. Выключите питание фритюрницы – переведите выключатель питания в положение «ВЫКЛ/Выкл»;
2. Нажмите и удерживайте кнопку масляного фильтра в течение 3 секунд в режиме циркуляции масляного фильтра, на плате компьютера отображается текущая температура масла;
Если ваша компьютерная плата может управлять двумя или тремя ваннами (разделами), на каждом разделе горит индикатор ключа продукта, и вы решаете нажать клавишу продукта и запустить циклическую фильтрацию соответствующего раздела;
3. Откройте сливной клапан масла и слейте масло в тележку масляного фильтра.
4. Откройте клапан возврата масла и начните режим циркуляции масла;
5. Поднимите нагревательный элемент и очистите щеткой мусор внизу и по бокам масляного поддона, чтобы удалить все отложения;
6. Держите сливной клапан наполовину, что может уменьшить шум, создаваемый во время фильтрации;
7. Запустите масляный циркулирующий фильтр, на плате компьютера в 15:00 мерцает надпись «Заливка», сопровождается звуковыми сигналами;
8. Полностью закройте сливной клапан, вернитесь в кастрюлю, дайте пузырькам появиться примерно на 10-15 секунд, а затем закройте клапан возврата масла, чтобы завершить фильтрацию масла.
9. В это время режим фильтрации циркулирующего масла завершен, и на компьютерной плате отображается надпись «OFF».

3.4 Выключение

Шаг	Операция	Описание
1	Выключите панель управления	 <ul style="list-style-type: none">● Выключите выключатель на панели управления фритюром
2	Убедитесь, что все клапаны закрыты.	<ul style="list-style-type: none">● Как сливной клапан, так и клапан возврата масла должны быть закрыты.
3	Выключите выключатель питания.	<ul style="list-style-type: none">● Переведите выключатель питания в положение ВЫКЛ.
4	Накройте крышкой	<ul style="list-style-type: none">● Предотвратите испарение масла или загрязнение.

3.5 Эксплуатация системы фильтрации

Filtration system operation guide

CAUTION!

To avoid injury:

No movement is allowed when filtration system on work or with hot oil!

Don't filter two vats (or more) at the same time!

To avoid the risk of pump damage :

Don't clean the pump with water or chemical !

Don't drain the water into the filtration system when cleaning the vat(s) !

Don't filter the oil with incomplete filter paper or without filter paper !

CAUTION!

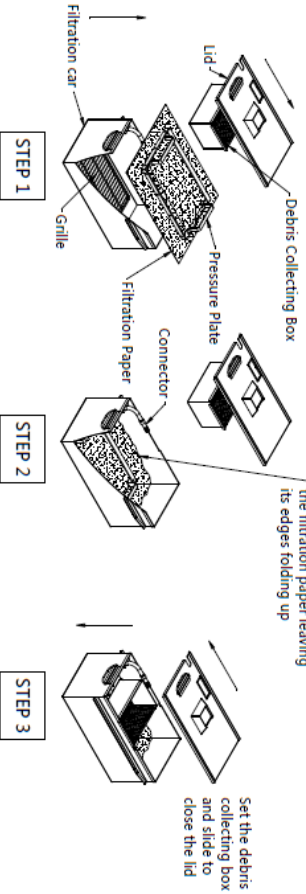
HOT SURFACE, DO NOT TOUCH!

The volume of the Filtration car is the capacity of 1 tank.

Filtration Steps:

1. **Turn off** the power button on the controller;
2. Layer from bottom to top:grille,filtration paper and sprinkle filtration powder on the paper,pressure plate,debris collecting box and side to close the lid;
- 3.Put the filtration car under the deep fryer,slowly turn to open the oil drain valve to let oil go down inside the filtration car;
- 4.Then turn to open the oil return valve to start circularly filtering oil;
- 5.Close the oil drain valve completely until all oil back to tank and bubbles appearing, then
- 6.Close the oil return valve to finish filtration.
- 7.**Turn on** POWER button on the controller and START button.

Steps for setting filtration paper:



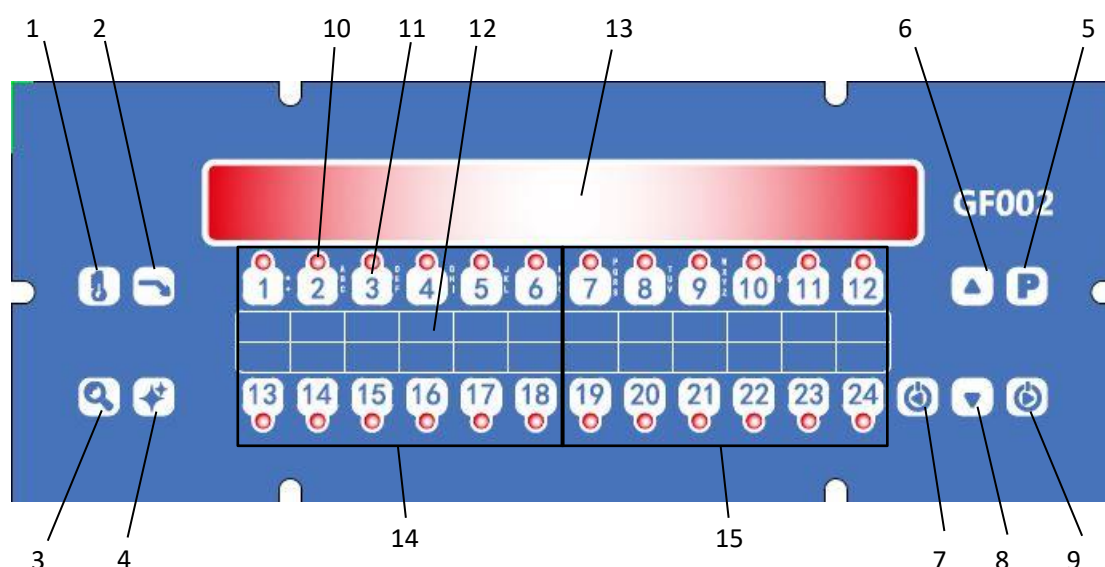
CAUTION!

- 1.Oil temperature needs to drop down to 250°F (121°C) before filtration.
- 2.Make sure connector stick completely into the pipe.
- 3.Clear out the debris to prevent blocking the filtration system.
- 4.If using shortening,must keep fryer on for at least 2 hours before filtration.

912080082

4. Панель управления

В этой главе на примере электронной панели управления GF002 подробно описывается рабочий интерфейс панели, а также настройка некоторых ее функций и параметров. Панель управления GF003 предназначена для независимого управления тремя чашами, панель управления GF002 — двумя чашами, панель управления GF001 — одной чашей. Панели обладают одинаковыми встроенными функциями, но поскольку количество чаш, управление которыми осуществляют панели, неодинаково, рабочие интерфейсы панелей отличаются в зависимости от настройки.



№	Описание и функции
1	Температура — нажмите для проверки фактической температуры, нажмите еще раз для проверки заданной температуры
2	Энергосбережение — нажмите, чтобы войти или выйти из режима энергосбережения «COOL»
3	Справка (поиск рецептов)
4	Фильтрация — нажмите и удерживайте для входа в режим масляного фильтра «POLISH»
5	Программирование — нажмите и удерживайте в течение 3 секунд для входа в режим программирования
6	Стрелка вверх — используется в режиме программирования для пролистывания меню вверх
7	«On/Off Left» — включение или выключение нагрева левой чаши/кнопка со стрелкой влево при программировании
8	Кнопка со стрелкой вниз при программировании
9	«On/off Right» — включение или выключение нагрева правой чаши/кнопка со стрелкой вправо при программировании
10	Световой индикатор кнопки продукта — мигает в режиме приготовления и горит, когда прибор готов к работе
11	Кнопка продукта — нажмите один раз для начала приготовления, нажмите один раз для выхода после приготовления
12	Панель рецептов — площадь для размещения рецептов

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

13	Дисплей — отображает информацию о режиме работы или настройках фритюрницы
14	Кнопка управления приготовлением продукта в левой чаше
15	Кнопка управления приготовлением продукта в правой чаше

Электронная панель управления GF002 предназначена для независимого управления двумя чашами с маслом одновременно; дисплей разделен на две области для независимого отображения.

Например:

После выключения



После предварительного нагрева до заданной температуры



Во время приготовления начнется обратный отсчет



4. 1 Общий дисплей

Код	Описание и функции
OFF	отключение
MELT	Режим растапливания, медленный нагрев
LOWT	Низкая температура, быстрый нагрев
DROP	Готов к работе
CL/COOL	Режим энергосбережения
HI	Слишком высокая температура масла
POLISH	Режим работы масляного фильтра
HT/HOLD	Время поддержания тепла
-L	Левая чаша
-R	Правая чаша
-C	Средняя чаша

4.2 Включение электронной панели

Подключите фритюрницу к источнику питания, на панели появится надпись «OFF», нажмите кнопку включения/выключения, чтобы включить прибор.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

4.3 Режим растапливания масла

После включения панели управления на дисплее появится сообщение «MELT», запустится режим растапливания масла. В режиме растапливания используется нагрев импульсами для медленного повышения температуры масла до 150°F (66°C); по достижении необходимой температуры масла прибор автоматически выходит из режима растапливания.

4.4 Режим энергосбережения «COOL»

Температура в режиме энергосбережения «COOL» составляет 250°F. Чтобы выйти из режима энергосбережения, нажмите кнопку режима энергосбережения, на панели появится надпись «LOWT»/температура масла в чаше начнет быстро подниматься, а когда достигнет необходимого значения, на дисплее появится надпись «DROP». Если вы хотите перейти в режим энергосбережения из режима ожидания, нажмите кнопку режима энергосбережения, на панели появится надпись «COOL», прибор перейдет в режим энергосбережения. Режим энергосбережения «COOL» позволяет экономить электроэнергию и продлить срок службы масла для жарки.



4.5 Температура предварительного нагрева

Для каждого рецепта может быть установлена определенная температура. Все рецепты для одной чаши с маслом должны быть рассчитаны на одну температуру. После предварительного нагрева до температуры приготовления на дисплее появится надпись «DROP»; загорится соответствующий индикатор кнопки продукта, который указывает на то, что прибор готов к работе.

Например, если кнопки продуктов 1, 2 и 3 настроены на температуру 350°F, а кнопка продукта 4 настроена на температуру 340°F, температура предварительного нагрева по умолчанию составляет 340°F. Когда температура предварительного нагрева будет достигнута, загорится индикатор кнопки продукта 4.



Чтобы установить температуру нагрева на 350°F, нажмите кнопку продукта 1, кнопку продукта 2 или кнопку продукта 3, фритюрница разогреется до 350°F, загорятся индикаторы кнопок продукта 1, 2 и 3.

4.6 Выключение электронной панели

Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить прибор, на панели управления появится надпись «OFF».



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

4.7 Начало приготовления

Когда масло во фритюрнице достигнет заданной температуры и прибор будет готов к работе, на дисплее появится надпись «DROP». Нажмите кнопку нужного продукта и уложите продукт в чашу. Например, при активации кнопки продукта 1 для левого бака и длительности приготовления продукта 1 в 2 минуты 45 секунд мигает индикатор кнопки продукта 1, а на дисплее отображается время до окончания готовки.



Прибор поддерживает функцию одновременного приготовления нескольких продуктов. При одновременном приготовлении на дисплее отображается продукт с наименьшим значением времени до окончания готовки. Код продукта с наименьшим значением времени до окончания готовки мигает быстрее всех. Время до окончания готовки увеличивается, индикатор мигает медленнее.

4.8 Напоминание о встряхивании корзины

Во время цикла приготовления с помощью функции «ALARM TIME» можно назначить напоминание о встряхивании корзины, например, когда до окончания готовки останется 2:15. Когда до окончания готовки останется 2:15, дисплей начнет мигать и отображать значение «02:15», раздастся звуковой сигнал. Звуковой сигнал напоминания будет звучать в течение 5 секунд.

4.9 Завершение приготовления

По истечении времени таймера обратного отсчета для кнопки продукта 1 на дисплее появится мигающая надпись «DONE 1», раздастся звуковой сигнал, замигает индикатор кнопки продукта 1. Для завершения приготовления необходимо нажать кнопку продукта 1.

4.10 Отмена приготовления

Чтобы отменить операцию приготовления, нажмите и удерживайте кнопку продукта в течение 3 секунд или быстро нажмите кнопку продукта 3 раза.

4.11 Просмотр настроек и фактической температуры

Нажмите кнопку температуры один раз, чтобы отобразить текущую фактическую температуру, нажмите кнопку температуры еще раз, чтобы отобразить заданную температуру. Через некоторое время панель управления вернется в рабочее состояние. В режиме программирования нажмите кнопку температуры один раз, чтобы сбросить заданное значение.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

4.12 Просмотр информации о заданном продукте

Чтобы просмотреть информацию о заданном продукте, нажимайте кнопку поиска, пока на дисплее не появится сообщение «SELECT PROD TO VIEW», а затем нажмите кнопку продукта. На экране появится информация о заданного для кнопки продукта. Нажимайте стрелку вниз для пролистывания меню, пока не увидите код «DROP», «COOL», «LOWT» или «MELT».



4.13 Режим работы масляного фильтра

Нажмите и удерживайте кнопку масляного фильтра в течение 3 секунд, чтобы войти в режим работы масляного фильтра.



Порядок действий при фильтровании масла см. в пункте 3.3.

4.14 Проверка времени восстановления температуры

Нажмите и удерживайте кнопку «P» в течение 3 секунд для входа в режим программирования, в левой части дисплея отображаются настраиваемые функции, а в правой — текущие параметры, которые автоматически сохраняются после изменения.


















Номер шага	Действие	Код	Описание
1	Удерживайте кнопку в течение 3 секунд 	1 RECVY	Время восстановления температуры
2	Нажмите	RECVY -L 00: 00	Время восстановления температуры в левой чаше
3	Нажмите	RECVY -R 00: 00	Время восстановления температуры в правой чаше
4	Нажмите	RECVY -C 00: 00	Время восстановления температуры в средней чаше
5	Нажмите	1 RECVY	Время восстановления
6	Нажмите	6 EXIT	Выход
7	Нажмите	Вернуться в меню «OFF» , «DROP» , «COOL» , «LOWT» или «MELT»	

4.15 Просмотр количества операций приготовления

Нажмите и удерживайте кнопку «P» в течение 3 секунд для входа в режим программирования, в левой части дисплея отображаются настраиваемые функции, а в правой — текущие параметры, которые автоматически сохраняются после изменения.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Номер шага	Действие	Код	Описание
1	Удерживайте кнопку в течение 3 секунд 	1 RECVY	Время восстановления температуры
2	Нажмите 	2 COUNT	Количество операций приготовления для кнопки продукта
3	Нажмите 	PROD 1 0	Количество операций приготовления для кнопки продукта 1
4	Нажмите 	PROD 2 0	Количество операций приготовления для кнопки продукта 2
5	Нажмите 
6	Нажмите 	RST ALL? №	Очистить все записи? С помощью клавиш со стрелками влево и вправо выберите ответ «NO» (не очищать) или «YES» (очистить).
7	Нажмите 	DAY CNT 0	Количество операций приготовления в день
8	Нажмите 	RST DAY? №	Очистить записи по количеству операций приготовления в день? С помощью клавиш со стрелками влево и вправо выберите ответ «NO» (не очищать) или «YES» (очистить).
9	Нажмите 	SHORT 0	Количество операций приготовления до замены масла
10	Нажмите 	RST SHT? №	Очистить количество операций приготовления до замены масла? С помощью клавиш со стрелками влево и вправо выберите ответ «NO» (не очищать) или «YES» (очистить).
11	Нажмите 	HD X 100 0	Общее количество операций приготовления
12	Нажмите 	2 COUNT	Рассчитать количество операций приготовления
13	Нажмите 	1 RECVY	Время разогрева
14	Нажмите 	6 EXIT	Выход
15	Нажмите 	Вернуться в меню «OFF», «DROP», «COOL», «LOWT» или «MELT»	

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ








4.16 Программирование продуктов (уровень программирования 1, предназначен для управляющих ресторанами)

Пароль: 1724







Нажмите и удерживайте кнопку «P» в течение 3 секунд для входа в режим программирования, в левой части дисплея отображаются настраиваемые функции, а в правой — текущие параметры, которые автоматически сохраняются после изменения.










Ниже приводится примерная настройка продукта.

Номер шага	Действие	Код	Описание
1	Удерживайте кнопку в течение 3 секунд 	1 RECVY	время восстановления температуры
2	Нажмите 	2 COUNT	рассчитать количество операций приготовления
3	Нажмите 	3 PROG	программа
4	Нажмите 	CODE	ввести пароль
5	Нажмите кнопку продукта 1724	CODE ####	пароль введен
6	Нажмите 	1 PROD	продукт
7	Нажмите 	SELECT PRODUCT	выбрать продукт
8	Нажмите кнопку продукта 1	1 ALL	установить все параметры для кнопки продукта 1
9	Нажмите 	P-NAME _	наименование продукта; для ввода нажмите кнопку продукта, для перемещения курсора нажмите на кнопки со стрелками влево и вправо, для сброса нажмите кнопку режима энергосбережения
10	Нажмите 	TIME 1 02: 30	время первой операции приготовления — 2 минуты 30 секунд; чтобы изменить время, нажмите кнопку продукта
11	Нажмите 	TIMING1 FLEX	режим установки времени для первой операции приготовления — «FLEX» (гибкое распределение времени). Чтобы изменить

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

			значение, нажмите кнопки со стрелками влево и вправо для перехода в режимы «FLEX» (гибкое распределение времени) или «STRAIGHT» (обычное распределение времени).
12	Нажмите 	TEMP 1 350F	температура для первой операции приготовления — 350°F; чтобы изменить ее, нажмите кнопку продукта
13	Нажмите 	TIME 2 00: 00	нажмите кнопку продукта для ввода времени для второй операции приготовления, затем повторите шаги 10~11; если вы не хотите задавать этот параметр, установите время на 00:00
14	Нажмите 	A TIME 1 02: 15	напоминание о встряхивании первой корзины звучит через 2 минуты 15 секунд; если вы не хотите задавать этот параметр, установите время на 00:00
15	Нажмите 	A DONE 1 AUTO	продолжительность звучания сигнала напоминания о встряхивании первой корзины — «AUTO» (автоматическая установка); чтобы изменить значение, нажмите кнопки со стрелками влево и вправо и выберите код «AUTO» (автоматическая установка) или «MANUAL» (ручная установка)
16	Нажмите 	A TIME 2 00: 00	нажмите кнопку продукта, чтобы ввести время напоминания о встряхивании второй корзины; если вы не хотите задавать этот параметр, установите время на 00:00
17	Нажмите 	FLTR CNT 0	блокировка фильтра — нажмите кнопки со стрелками влево и вправо, чтобы установить количество операций приготовления. Если вы установите значение «3», фритюрница будет

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

			принудительно запускать режим фильтрации после 3 операций приготовления. Если вы не хотите задавать этот параметр, выберите «0». Если вы настроили переход в режим «COOL», по окончании операции приготовления прибор автоматически переходит в режим энергосбережения «COOL».
18	Нажмите 	HEAD CNT 0	количество продуктов — нажмите кнопки со стрелками влево и вправо для выбора значения; «0» — параметр не задан, выберите «USER PMT» для установки количества при каждом приготовлении
19	Нажмите 	1ALL	все параметры установлены
20	Нажмите 	10 EXIT	выход
21	Нажмите 	SELECT PRODUCT	выберите продукт, повторите шаги 8–19; если вы не хотите задавать этот параметр, нажмите кнопку со стрелкой вверх
22	Нажмите 	1 PROD	продукт
23	Нажмите 	2 EXIT	выход
24	Нажмите 	Вернуться в меню «OFF», «DROP», «COOL», «LOWT» или «MELT»	

5. Очистка и обслуживание

Осторожно!

Перед любой чисткой, техническим обслуживанием или ремонтом данной фритюрницы, пожалуйста, выполните следующие действия:

1. Выключите устройство и подождите, пока оно остынет. Не чистите, не обслуживайте и не ремонтируйте фритюрницу до ее остывания.
2. Выключите автоматический выключатель на блоке питания фритюрницы или отсоедините подключение питания фритюрницы.
3. Слейте масло в другую емкость и накройте крышкой.

По завершении очистки, технического обслуживания и ремонта данной фритюрницы:

1. Если фритюрница была перемещена во время чистки и технического обслуживания, пожалуйста, верните ее в исходное положение.
2. Если шнур питания отсоединен для очистки и технического обслуживания, пожалуйста, подсоедините его снова.
3. Включите автоматический выключатель на блоке питания фритюрницы.
4. Запустите устройство в соответствии с обычными инструкциями по эксплуатации.

Внимание!

Не помещайте прибор под струю воды и не используйте пар под высоким давлением для очистки прибора, избыточная влага в чаше приведет к повреждению изоляции. Не используйте коррозионные чистящие средства, которые могут повредить устройство.

Осторожно!

Техническое обслуживание и замена запасных частей должны проводиться авторизованным сервисным партнером производителя.

Осторожно!

Перед началом очистки убедитесь, что прибор полностью остыл. Не используйте электрическое чистящее оборудование, металлические мочалки или щетки для очистки поверхностей из нержавеющей стали.

Не используйте коррозионные чистящие средства в баке — такие средства приводят к неисправности нагревательного элемента.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

5.1 Порядок очистки внешней поверхности прибора и устройства для фильтрации масла

Чистящие средства: моющее/чистящее средство для нержавеющей стали.

Инструменты: щетка, ткань и бумажное полотенце

Номер шага	Действие	Описание
1	Очистите внешнюю поверхность фритюрницы	<ul style="list-style-type: none">• Когда фритюрница остынет, выключите фритюрницу в соответствии с инструкцией по эксплуатации.• Нанесите средство для чистки нержавеющей стали на сухую тканевую салфетку.
2	Протрите поверхность	<ul style="list-style-type: none">• Используйте сухую тканевую салфетку для очистки внешней поверхности.
3	Отполируйте внешнюю поверхность	<ul style="list-style-type: none">• Осушите поверхность.• Протрите поверхность бумажным полотенцем.
4	Очистите масляный фильтр	<ul style="list-style-type: none">• Удалите остатки продуктов.• Очистите фильтрующую сетку и устройство для фильтрации.• Насухо протрите поверхность тканевой салфеткой.• Замените фильтрационную бумагу

5.2 Программа очистки масляного бака от накипи и замены бумажного масляного фильтра

Чистящее средство: моющее средство от накипи

Инструменты: щетка, сухая тканевая салфетка, бумажные полотенца.

Номер шага	Действие	Описание
1	Заполните масляный бак водой	<ul style="list-style-type: none">• После слива масла и остывания бака заполните его водой (уровень воды должен находиться в допустимом диапазоне).
2	Используйте средство для удаления накипи	<ul style="list-style-type: none">• Залейте в бак средство для удаления накипи умеренного действия (например: залейте 250 мл уксуса в каждый масляный бак), оставьте в баке на 30 минут.
3	Слейте воду, очистите масляный бак	<ul style="list-style-type: none">• Слейте средство для удаления накипи из бака, а затем тщательно промойте его под проточной водой.
4	Очистите устройство для фильтрации масла	<ul style="list-style-type: none">• Извлеките остатки продуктов из фильтра.• Очистите фильтрующую сетку и устройство для фильтрации.• Заменить бумажный фильтр.• Протрите поверхность тканевой салфеткой.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

5.3. Процедура проверки шнура питания и штекера

Номер шага	Действие	Описание
1	Проверьте шнур питания и штекер	•Проверьте на предмет отсутствия повреждения и слабого соединения.
2	Замените при необходимости	•Свяжитесь со специалистом для замены.

5.4. Процедура чистки и технического обслуживания

Содержание	Частота
Очистка наружной поверхности и устройства для фильтрации	Ежедневно
Очистите масляный бак от накипи и замените бумажный фильтр	Еженедельно
Проверьте шнур питания и штекер	Ежемесячно
Профессиональное техническое обслуживание	Ежегодно

6. Поиск и устранение неисправностей

6.1 Устранение неисправностей блока питания и компьютерной платы фритюрницы

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
The computer board does not light up	There is no power supply	Check the power supply
	The circuit breaker on the wall has tripped	Reset the circuit breaker
	The power cord is loose or not connected	Connect the power cord and make sure that the power cord is plugged into the socket.
	Overcurrent protector tripped	Reset overcurrent protector
	The switching power supply is damaged	Contact an authorized after-sales service company
	The computer board is damaged	Contact an authorized after-sales service company
The computer board is on, but the power light is off	The power switch is not turned on	Press the power switch to the ON position
	The drain valve is not closed tightly	Close the drain valve
	The electric heating tube is not placed horizontally	Place the electric heating tube horizontally in the oil vat
	The high temperature protector trips	let the oil temperature cool down and then reset the high temperature protector

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

6.2 Reasons for the tripping of the high temperature protector

Failure	Possible reason	Correction
The high temperature protector jumps	dry burning	add enough oil to the oil pan, and then start the fryer
	Too little oil	add enough oil to the oil pan before starting the fryer
	Excessive carbides adhere to the surface of the heating tube	Deep clean the heating tube

6.3 Troubleshooting of oil filter system

Failure	Possible reason	Correction
The drain valve is opened, but the oil cannot be drained or drains very slowly.	The drain valve is not fully opened	Make sure that the drain valve is fully opened.
	The solid oil in the cold oil area has not melted	Use the cleaning stick to stir the cold oil area.
	The pipe is blocked	Use the cleaning stick to clear the pipe
The oil filter is started, but the sound of the motor cannot be heard	The oil return valve stem of the red handle is not fully rotated	Turn the oil return valve stem to the fully open position.
	Filter circuit breaker tripped	Press the filter circuit breaker
	Oil filter motor overheat protection	Press the red reset button at the end of the motor
	The oil return valve linkage switch fails	Contact an authorized after-sales service company
The oil returns to the oil pan very slowly.	The oil filter paper is too dirty.	Replace the oil filter paper.
	The oil filter cart is not fully pushed in place	Push the oil filter cart in place
	The O-ring on the oil filter cart is damaged.	Replace the O-ring
	Oil pump is blocked	Contact authorized after-sales service company
The oil is turbid when returning to the oil pan	The oil filter paper is broken	Replace the oil filter paper.
	There is no oil filter paper	please put oil filter paper and then filter
The motor hums and cannot return oil.	There is solidified oil at the bottom of the oil truck	Put in hot oil and stir and melt the solidified oil at the bottom.
	The solid oil solidifies in the pipeline	Wait for the fryer to warm up for a while

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

	The oil return pipe is blocked	Use the cleaning stick to clear the pipe
	Oil pump is blocked	Contact authorized after-sales service company

6.4 Error code

Failure	Possible reason	Correction
E-L3	The temperature sensor in the left vat is short circuit	Turn off the left vat power supply and contact authorized after-sales service company
E-L4	The temperature sensor in the left vat is short circuit	Turn off the left vat power supply and contact authorized after-sales service company
E-L5	The liquid level sensor in the left vat is short circuit	Turn off the left vat power supply and contact authorized after-sales service company
E-L6	The liquid level sensor in the left vat is short circuit	Turn off the left vat power supply and contact authorized after-sales service company
E-L7	Left vat exceeded the set temperature of 40 ° F	Turn off the left vat power supply and contact authorized after-sales service company
E-R3	The temperature sensor in the right vat is short circuit	Turn off the right vat power supply and contact authorized after-sales service company
E-R4	The temperature sensor in the right vat is short circuit	Turn off the right vat power supply and contact authorized after-sales service company
E-R5	The liquid level sensor in the right vat is short circuit	Turn off the right vat power supply and contact authorized after-sales service company
E-R6	The temperature sensor in the right vat is short circuit	Turn off the right vat power supply and contact authorized after-sales service company
E-R7	Right vat exceeded the set temperature of 40 ° F	Turn off the right vat power supply and contact authorized after-sales service company
E-C3	The temperature sensor in the middle vat is short circuit	Turn off the middle vat power supply and contact authorized after-sales service company
E-C4	The temperature sensor in the middle vat is short circuit	Turn off the middle vat power supply and contact authorized after-sales service company
E-C5	The liquid level sensor in the middle vat is short circuit	Turn off the middle vat power supply and contact authorized after-sales service company

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

E-C6	The liquid level sensor in the middle vat is short circuit	Turn off the middle vat power supply and contact authorized after-sales service company
E-C7	Middle vat exceeded the set temperature of 40 ° F	Turn off the middle vat power supply and contact authorized after-sales service company