

Включая серии:

PF46

PF56

LP46

LP56

OF49

OF59



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ

Если у вас возникли вопросы о вашем оборудовании Collectramatic, обратитесь в головной офис, к местному дистрибьютору или в центр обслуживания клиентов компании Winston по телефону +1 (800) 234-5286 или +1 (502) 495-5400 или напишите нам по электронной почте customercare@winstonind.com.

КОНТАКТЫ

Веб-сайт: www.winstonfoodservice.com
 E-mail: customercare@winstonind.com
 Телефон: +1 (800) 234-52-86/+1 (502) 495-54-00
 Факс: +1 (502) 495-54-58
 Почтовый адрес: 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA (США)

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности.....	2-4
Элементы оборудования - Фритюрница под давлением.....	5-6
Элементы оборудования - Фритюрница открытого типа	7-8
Принадлежности	9
Сборка фритюрницы	10
Инструкции по эксплуатации	11-15
Повседневный уход.....	15-17
Элементы управления - Серия 8000.....	18
Программирование	19-27
ПО Aqualert®.....	28
Гарантийные обязательства, условия и положения	29

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Как и в случае с большинством кухонных принадлежностей, фритюрницу Collectramatic следует использовать с осторожностью. Пожалуйста, ознакомьтесь с предупреждениями, чтобы избежать возможных травм.

ОПАСНО!

Электрическое напряжение

Может причинить серьезную травму или смерть >> не пытайтесь выполнить ремонт данного оборудования, если вы не являетесь лицензированным электриком или квалифицированным специалистом по обслуживанию.

Поскольку в данном оборудовании используется высокое напряжение, его может устанавливать и обслуживать только лицензированный электрик или квалифицированный специалист по обслуживанию. Попытки самостоятельного обслуживания или установки оборудования могут привести к серьезным, потенциально смертельно опасным травмам.

Если при прикосновении к оборудованию ощущается воздействие электрического тока, немедленно отключите питание (выньте шнур питания из розетки или отключите выключатель) и вызовите квалифицированного специалиста по обслуживанию для проведения ремонта. Если вы этого не сделаете, возможны смертельно опасные травмы.

© 2018 Winston Foodservice. Все права защищены. Collectramatic является зарегистрированным товарным знаком компании Winston Industries LLC. Логотип Collectramatic является товарным знаком компании Winston Industries LLC. Все прочие названия компаний и продуктов могут быть товарными знаками соответствующих компаний.

Всегда выключайте питание оборудования, если оно не используется.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения ожогов

Может причинить серьезную травму >> Высокие температуры | Высокое напряжение | Горячее масло под давлением

Чтобы избежать болезненных, образующих рубцы и представляющих угрозу жизни травм, эмоциональных расстройств или повреждений собственности, перед использованием, очисткой или обслуживанием данной фритюрницы прочитайте и соблюдайте правила, содержащиеся в данном руководстве, на всех наклейках об ОПАСНОСТИ, в руководстве пользователя и информации, предоставляемой вместе с запасными частями.

- ВСЕГДА** проверяйте, можете ли вы прочитать все наклейки, предупреждающие об ОПАСНОСТИ. Не используйте фритюрницу, пока не будут заменены все неразборчивые наклейки. Заказать наклейки для замены можно в Центре обслуживания клиентов компании Winston, позвонив по телефону +1 (800) 234-52-86.
- ПРОВЕРЬТЕ** фритюрницу на наличие неисправных, неплотно закрепленных или недостающих деталей. При обнаружении неисправных, неплотно закрепленных или недостающих деталей прекратите использование фритюрницы до тех пор, пока она не будет отремонтирована.
- ИСПОЛЬЗУЙТЕ** фритюрницу только со средствами управления, утвержденными компанией Winston.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать детали от других моделей промышленных фритюрниц Collectramatic.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать фритюрницу, если ощущается воздействие электрического тока. Не используйте фритюрницу, пока она не будет отремонтирована.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ** открывать панель и пытаться произвести ремонт, если вы не являетесь квалифицированным специалистом по обслуживанию.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать фритюрницу, если она не закреплена и может опрокинуться.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать фритюрницу, если пол вокруг нее грязный или скользкий.

9. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** вставлять или садиться на фритюрницу, а также прислоняться к ней.
10. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** размещать рядом с фритюрницей какие-либо предметы, кроме дополнительных приспособлений.
11. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** переполнять или не полностью заполнять емкость для масла. Отрегулируйте уровень горячего масла (при температуре готовки) таким образом, чтобы он находился между линиями МАКСИМУМА и МИНИМУМА, которые нанесены на емкость для масла.
12. **ГОРЯЧИЕ ЖИДКОСТИ ПОД ДАВЛЕНИЕМ**
Для того чтобы безопасно закрыть крышку, выполните следующие действия.
 - A. Положите обе руки на рукоятку для опускания крышки.
 - B. Втяните рукоятку полностью в замковое устройство крышки так, чтобы защелка поднялась вверх (с характерным щелчком) и оказалась в зафиксированном положении.

Для того чтобы безопасно открыть крышку, выполните следующие действия.

- A. Дождитесь окончания цикла приготовления (таймер покажет 00:00, и зазвонит зуммер).
 - B. Прежде чем взяться за рукоятку открывания крышки, нажмите на защелку и опустите крышку.
 - V. Затем, когда крышка находится в нижнем положении, возьмитесь одной рукой за рукоятку и откройте крышку.
13. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** открывать сливной кран, пока не будет ВЫКЛЮЧЕНО питание и не будет открыта крышка фритюрницы. Перед тем как открыть сливной кран, наденьте защитные перчатки и поместите под краном подходящую емкость или фильтр.
 14. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** надевать или прикреплять к сливному крану какие-либо трубы или шланги, кроме удлинителей сливного крана Winston.
 15. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** перемещать корзину фритюрницы без использования защитных перчаток, крючка для корзины или иного вспомогательного инструмента.
 16. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** перемешивать масло в маслосборнике после ежедневного первого цикла приготовления, поскольку масло может выплеснуться из чаши.
 17. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** чистить или перемещать фритюрницу до тех пор, пока не будет выключено питание, полностью снята крышка, слито масло и снят маслосборник. Никогда не используйте метод «отпаривания» или воду для чистки чаши фритюрницы.

18. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** брызгать и поливать водой из шланга наружную поверхность фритюрницы. Для очистки наружных поверхностей чаши используйте только влажное полотенце.
19. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** заливать в чашу фритюрницы какие-либо жидкости, кроме фритюрного масла.
20. **ПРИБРЕТАЙТЕ** только утвержденные запасные части Winston, на которые нанесены актуальные предупреждения об опасности.
21. **ВСЕГДА ВЫКЛЮЧАЙТЕ** питание, когда не используете фритюрницу.
22. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** одновременно использовать вентиляционный шар и пригруз с округлым наконечником.
23. **ДЛЯ УСТАНОВКИ** фритюрницы может потребоваться помощь электрика, имеющего лицензию. Проверьте местные правила и требования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность загрязнения

Может стать причиной серьезного заболевания или повреждения оборудования >> Ежедневно очищайте оборудование, чтобы избежать потенциальной опасности загрязнения.

Ежедневно очищайте оборудование, чтобы предотвратить накопление пищевых остатков или хлоридов, которые могут повредить нержавеющую сталь и загрязнить пищу. Несоблюдение надлежащих процедур очистки может привести к аннулированию гарантии.

Перед использованием оборудования в первый раз выполните ежедневную процедуру очистки, приведенную на страницах 15-17.

ВНИМАНИЕ!

Электрическое напряжение

Может причинить травму >> не пытайтесь выполнить ремонт данного оборудования, если вы не являетесь лицензированным электриком или квалифицированным специалистом по обслуживанию.

1. Поскольку в данном оборудовании используется высокое напряжение, его может обслуживать только лицензированный электрик или квалифицированный специалист по обслуживанию. Попытки самостоятельного обслуживания оборудования могут привести к серьезным, потенциально смертельно опасным травмам. Предоставьте данную страницу специалисту по обслуживанию.



2. Если при прикосновении к оборудованию ощущается воздействие электрического тока, немедленно отключите питание (выньте шнур питания из розетки или отключите выключатель) и вызовите квалифицированного специалиста по обслуживанию для проведения ремонта. Если вы этого не сделаете, возможны смертельно опасные травмы.
3. Всегда выключайте питание оборудования, если оно не используется.
4. Детали следует заменять только запасными частями компании Winston.
5. Наконечник провода заземления на задней стороне устройства предназначен для подключения эквипотенциального проводящего устройства.
6. Оборудование должно быть заземлено.

**ВНИМАНИЕ!****Опасность загрязнения**

Перед использованием оборудования в первый раз выполните ежедневную процедуру очистки, приведенную на страницах 15-17.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!****Угроза безопасности.****Предполагаемое использование**

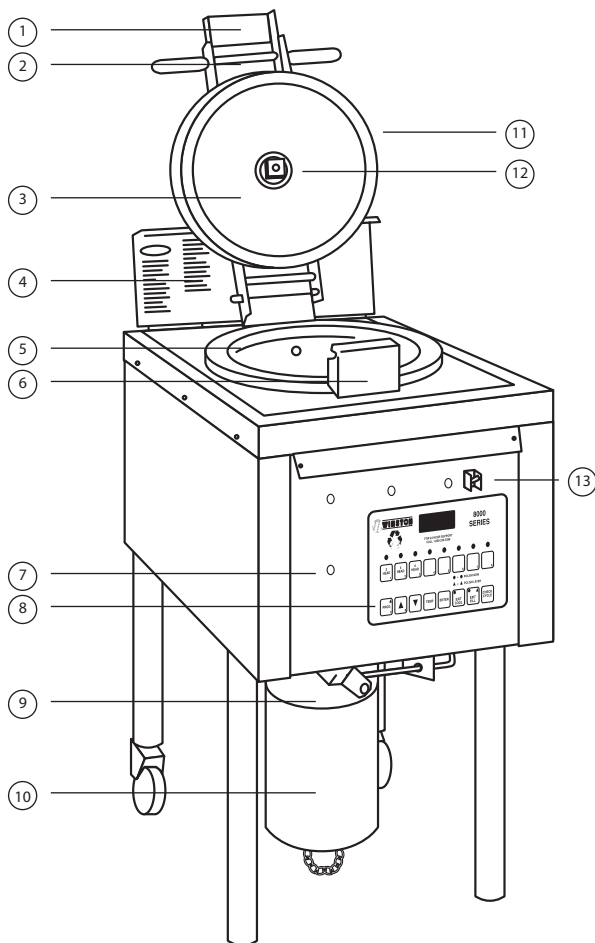
Может стать причиной серьезной травмы или повреждения оборудования >> Следует контролировать эксплуатацию фритюрницы молодыми лицами, лицами с недостатком опыта или с физическими ограничениями.

1. Данное оборудование не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями либо с недостатком опыта или знаний (включая детей), если только они не используют его под надзором или не проинструктированы в отношении использования оборудования лицом, ответственным за их безопасность.
2. Не оставляйте детей без присмотра и не допускайте, чтобы они играли с оборудованием.
3. Данное оборудование предназначено для использования в коммерческих целях (например, на кухнях ресторанов, столовых, больниц) и на коммерческих предприятиях, таких как пекарни, скотобойни и так далее, но не для постоянного массового производства продуктов питания.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!****Угроза безопасности.**

Может стать причиной серьезной травмы или повреждения оборудования >> Устанавливайте оборудование таким образом, чтобы в масло во фритюрнице не могла попасть вода.

ЭЛЕМЕНТЫ ОБОРУДОВАНИЯ – ФРИТЮРНИЦА ПОД ДАВЛЕНИЕМ



Обратите внимание, что изображение и описание фритюрницы под давлением отличаются от изображения и описания открытой фритюрницы.

1. **Защелка крышки:** ручная защелка, которая предотвращает открытие крышки фритюрницы до сброса давления через клапан крышки.
2. **Ручка:** используется для подъема и опускания крышки и крепления крышки замковым устройством.
3. **Крышка:** (только для фритюрниц под давлением) герметизирует фритюрницу при опускании и запирает для создания давления в процессе нагревания масла в чаше.
4. **Панель с предупреждающими надписями:** инструкции, предназначенные для указания операторам потенциальных опасностей, связанных с использованием фритюрницы.
5. **Чаша:** сосуд из нержавеющей стали, в котором содержится нагретое фритюрное масло.

6. **Замковое устройство крышки:** механизм удержания крышки и ручки. Поддерживает отводной крюк корзины во время сушки корзины фритюрницы.
7. **Кнопка ручного сброса термостата перегрева:** (расположена за маленькой металлической заглушкой) используется для сброса термостата в случае включения лампы термостата перегрева.

ОПАСНО!

Опасность получения ожогов

Может стать причиной повреждения оборудования >>
Если загорается лампа термостата перегрева, это может указывать на наличие серьезной проблемы с вашей фритюрницей. Чтобы сбросить термостат перегрева, дайте маслу остыть до температуры ниже 190°C (375°F). Нажмите кнопку сброса перегрева. Если лампы термостата перегрева снова загораются при нагреве масла, выключите фритюрницу, отключите фритюрницу от электросети и обратитесь к специалисту по техническому обслуживанию для ремонта. Если лампа термостата перегрева часто загорается, обратитесь к специалисту по техническому обслуживанию для ремонта.

8. **Панель управления** содержит следующие компоненты:
 - **Контроллер** регулирует время приготовления и температуру.
 - **Индикатор питания** управляется переключателем питания. Указывает, что электрический ток подается на схему фритюрницы.
 - **Индикатор нагрева** показывает, когда включены нагреватели.
 - **Индикатор перегрева** загорается, если температура масла достигает значения 210 °C (410°F); при этом нагреватели автоматически выключаются.
9. **Сливной кран:** при открытии (ручка вниз) сливает масло из чаши.
10. **Маслосборник:** контейнер «холодной зоны», предназначенный для сбора частиц приготавливаемого продукта.
11. **Уплотнитель крышки** (только для фритюрниц под давлением): уплотнения между крышкой и чашей для поддержания давления в чаше (номер для повторного заказа PS1891).
12. **Клапан крышки** (только для фритюрниц под давлением): пружинный клапан сброса давления, используемый для резервирования системы выпуска пара в задней части фритюрницы. Также выпускает давление в конце цикла жарки с помощью защелки крышки.

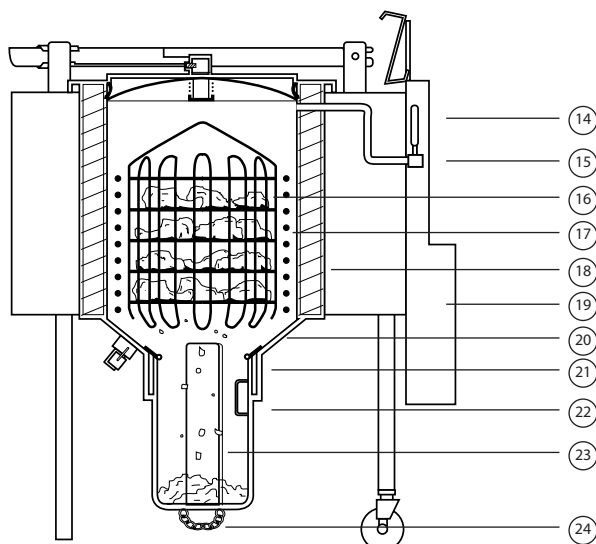


Диаграмма изделия серии PF

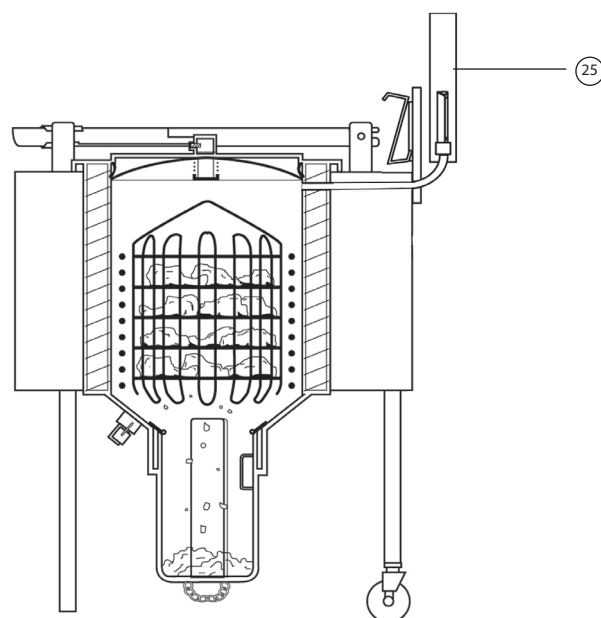
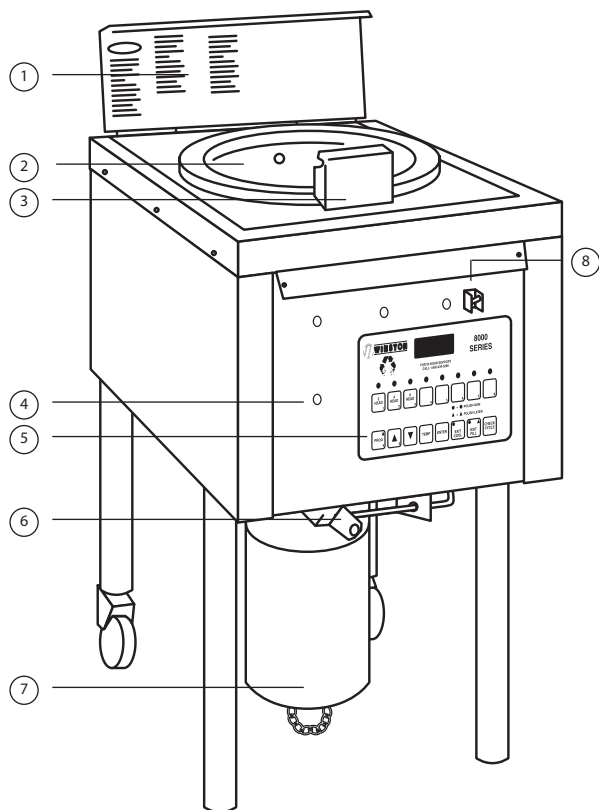


Диаграмма изделия серии LP (различия указаны)

13. **Выключатель питания:** позволяет оператору включать и выключать питание.
14. **Пригруз (только для фритюрниц под давлением):** груз в основном узле выпуска пара, который определяет давление, созданное в чаше при нагревании масла с закрытой крышкой.
15. **Блок выпуска пара (только для моделей серии PF):** имеет отверстие, через которое выходит пар, управляемый устройством пригруза, когда фритюрница находится под давлением.
16. **Двустворчатая корзина:** (см. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ стр. 9).
17. **Спираль нагревателя:** электрические элементы, которые нагревают фритюрное масло.
18. **Изоляция:** окружает чашу для поддержки температуры масла, уменьшая потерю тепла.
19. **Глушитель (только для моделей PF):** собирает конденсированный пар и заглушает шум от пара в конце цикла жарки.
20. **Конус:** поддерживает корзину и направляет падающие частицы готовящегося продукта в маслобсорник. Не следует пытаться перемешивать фритюрное масло под конусом после первого процесса жарки за день
21. **Уплотнитель маслобсорника:** уплотнения между маслобсорником и стенкой чаши для поддержания давления в чаше. (Номер для повторного заказа PS1892).
22. **Петля поднятия маслобсорника:** с помощью отводного крюка корзины маслобсорник может быть зацеплен сверху и поднят через чашу.
23. **Нагревательная пластина:** (см. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ стр. 9).
24. **Кольцевая ручка маслобсорника:** ручка для сброса содержимого маслобсорника.
25. **Узел основного выпуска пара (только для моделей LP):** выпускная труба, через которую пар выходит в окружающую среду.

ЭЛЕМЕНТЫ ОБОРУДОВАНИЯ - ФРИТЮРНИЦА ОТКРЫТОГО ТИПА



1. **Панель с предупреждающими надписями:** инструкции, предназначенные для указания операторам потенциальных опасностей, связанных с использованием фритюрницы.
2. **Чаша:** сосуд из нержавеющей стали, в котором содержится фритюрное масло.
3. **Защелка крышки:** поддерживает отводной крюк корзины во время сушки корзины фритюрницы.
4. **Кнопка ручного сброса термостата перегрева:** (расположена за маленькой металлической заглушкой) используется для сброса термостата в случае включения лампы термостата перегрева.

! ОПАСНО!

Опасность получения ожогов

Может стать причиной повреждения оборудования >>
Если загорается лампа термостата перегрева, это может указывать на наличие серьезной проблемы с вашей фритюрницей. Чтобы сбросить термостат перегрева, дайте маслу остыть до температуры ниже 190°C (375°F). Нажмите кнопку сброса перегрева. Если лампы термостата перегрева снова загораются при нагреве масла, выключите фритюрницу, отключите фритюрницу от электросети и обратитесь к специалисту по техническому обслуживанию для ремонта. Если лампа термостата перегрева часто загорается, обратитесь к специалисту по техническому обслуживанию для ремонта.

5. **Панель управления** содержит следующие компоненты:
 - **Контроллер** регулирует время приготовления и температуру.
 - **Индикатор питания** управляется переключателем питания. Указывает, что электрический ток подается на схему фритюрницы.
 - **Индикатор нагрева** показывает, когда включены нагреватели.
 - **Индикатор перегрева** загорается, если температура масла достигает значения 410°F; при этом нагреватели автоматически выключаются.
6. **Сливной кран:** при открытии (ручка вниз) сливает масло из чаши.
7. **Маслосборник (длинный или короткий):** контейнер «холодной зоны», предназначенный для сбора частиц приготавливаемого продукта.
8. **Выключатель питания:** позволяет оператору включать и выключать питание.

9. **Двустворчатая корзина:** (см. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ стр. 9).
10. **Спиральи нагревателя:** электрические элементы, которые нагревают фритюрное масло.
11. **Изоляция:** окружает чашу для поддержки температуры масла, уменьшая потерю тепла.
12. **Конус:** поддерживает корзину и направляет падающие частицы продукта приготовления в маслоборник. Не следует пытаться перемешивать масло под конусом после первого процесса жарки за день
13. **Уплотнитель маслоборника:** уплотнения между маслоборником и стенкой чаши. (Номер для повторного заказа PS1892).
14. **Петля поднятия маслоборника:** с помощью отводного крюка или длинного крюка корзины маслоборник может быть зацеплен сверху и поднят через чашу.
15. **Нагревательная пластина:** (См. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ — страница 9) нагревательная пластина используется только с длинным маслоборником, не с коротким.
16. **Кольцевая ручка маслоборника:** ручка для сброса содержимого маслоборника.

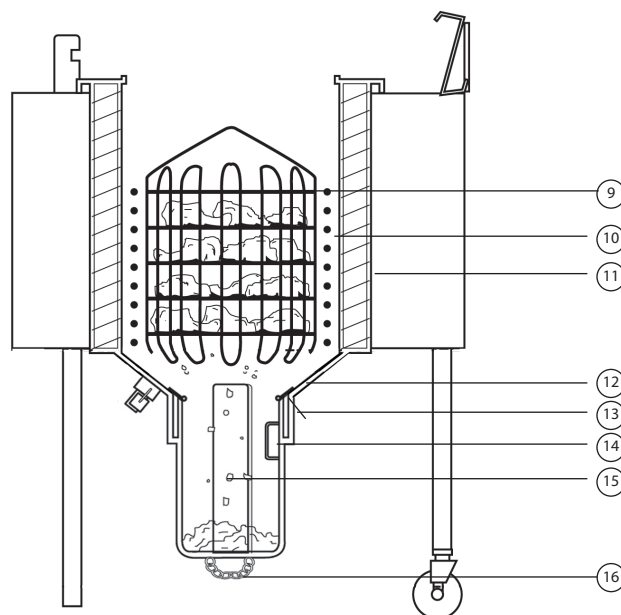


Диаграмма изделия серии OF

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (продаются отдельно)

Отводной крюк корзины

(Номер для заказа PS1154/1)

- Опускание и поднятие корзины
- Снятие маслосборника
- Опускание и поднятие нагревательной пластины

**Нагревательная пластина**

(Номер для заказа PS1034 или PS1918)

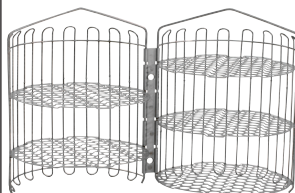
- Передача тепла из зоны приготовления в холодную зону для поддержания температуры масла.

**Двустворчатая корзина**

4 уровня (Номер для заказа # PS1159)

6 уровней (Номер для заказа # PS1163)

- Позволяет полностью погружать продукт в масло.

**Защитные перчатки**

(Номер для заказа PS1001)

- Помогают защитить оператора от горячего масла

**Инструмент для перемешивания**

(Номер для заказа PS1179)

- Используется для перемешивания масла и разрыхления затвердевших частиц.

**Инструмент для удаления масла**

(Номер для заказа PS1209)

- Вытесняет масло через сливной кран, чтобы обеспечить безопасное удаление маслосборника.

**Лопатка**

(Номер для заказа PS1979)

- Используется для очистки боковых сторон чаши от остатков продукта.

**Белая тефлоновая щетка**

(Номер для заказа PS1120)

- Используется для чистки нагревателей в периоды между приготовлениями пищи, когда масло горячее.

**Квадратная проволочная корзина**

4 уровня (Номер для заказа PS2838)

6 уровней (Номер для заказа PS2839)

Набор решеток (Номер для заказа PS2837-25)

- Позволяет полностью погружать продукт в масло.



СБОРКА ФРИТЮРНИЦЫ

ВНИМАНИЕ!

Опасность загрязнения

Может стать причиной серьезного заболевания>> Перед использованием оборудования в первый раз выполните ежедневную процедуру очистки, приведенную в разделе Повседневный уход на страницах 15-17.

Перед началом процесса сборки протрите чашу и маслосборник влажным полотенцем без ворса. Это позволит удалить имеющиеся пыль или мусор. Никогда не используйте воду во фритюрнице.

1. После распаковки фритюрницы вы найдете два набора уплотнительных прокладок — два больших и два маленьких. (Модели серии OF не комплектуются большими уплотнителями, которые предназначены для крышки).
2. Смажьте меньшее уплотнительное кольцо фритюрным маслом и установите его в паз в верхней части маслосборника (см. рисунок 1).
3. Установите маслосборник в нижней части фритюрницы и аккуратно постучите по нему с помощью инструмента для перемешивания, пока он не встанет на место.
4. Убедитесь, что сливной кран закрыт. (См. рисунок 2).

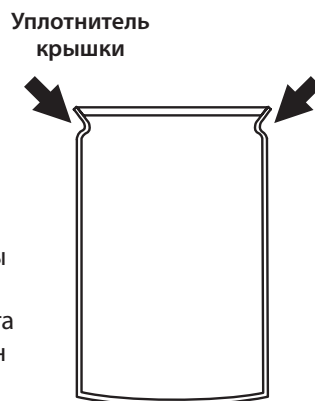


Рисунок 1

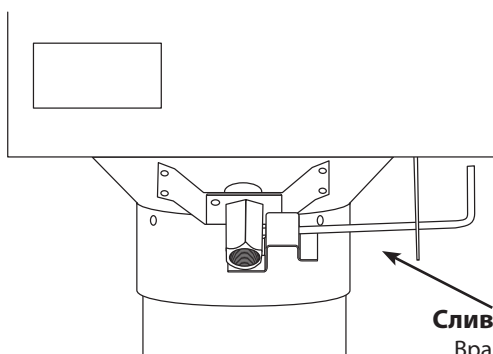


Рисунок 2

Вращайте по часовой стрелке вверх и назад до упора. Чтобы открыть, потяните против часовой стрелки вперед и вниз.

5. Залейте фритюрное масло до уровня на один дюйм ниже минимальной линии заполнения. Объем масла увеличится по мере его нагревания. Проверьте уровень масла снова, как только оно нагреется до температуры приготовления, чтобы убедиться, что уровень масла находится между отметками минимума и максимума.

ОПАСНО!

Опасность возгорания

Если нагревательные элементы не полностью покрыты маслом, их ВКЛЮЧЕНИЕ может привести к пожару или повреждению нагревательных элементов.

6. Смажьте большое уплотнительное кольцо фритюрным маслом и установите его в паз вокруг края крышки.
7. Удостоверьтесь, что в задней части фритюрницы установлен основной узел выпуска пара и пригруз (только для фритюрниц под давлением). (См. рисунки 23 и 24 на странице 16).

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАПОЛНЕНИЕ

При замене фритюрного масла или при заполнении фритюрницы маслом в первый раз рекомендуется следовать следующей процедуре.

ВНИМАНИЕ!

Опасность загрязнения

Может стать причиной серьезного заболевания>> Перед использованием оборудования в первый раз выполните ежедневную процедуру очистки, приведенную в разделе Повседневный уход на страницах 15-17.

1. **Отключите питание.**
2. **Очистите фритюрницу** в соответствии с процедурой повседневного ухода — см. страницы 15-17.
3. **Смажьте уплотнитель крышки и уплотнитель маслосборника** фритюрным маслом перед установкой во фритюрницу.
4. **Проверьте маслосборник и сливной кран** — Убедитесь, что маслосборник с уплотнителем установлен и сливной кран закрыт (ручка назад — см. рисунок 3). Всегда устанавливайте подъемную петлю спереди. Это позволит легко снимать маслосборник.

ВНИМАНИЕ!

Опасность получения ожогов

Может стать причиной серьезной травмы>> Масло может быть достаточно горячим, чтобы обжечь вас. Будьте осторожны при перемещении емкостей с жидким фритюрным маслом.

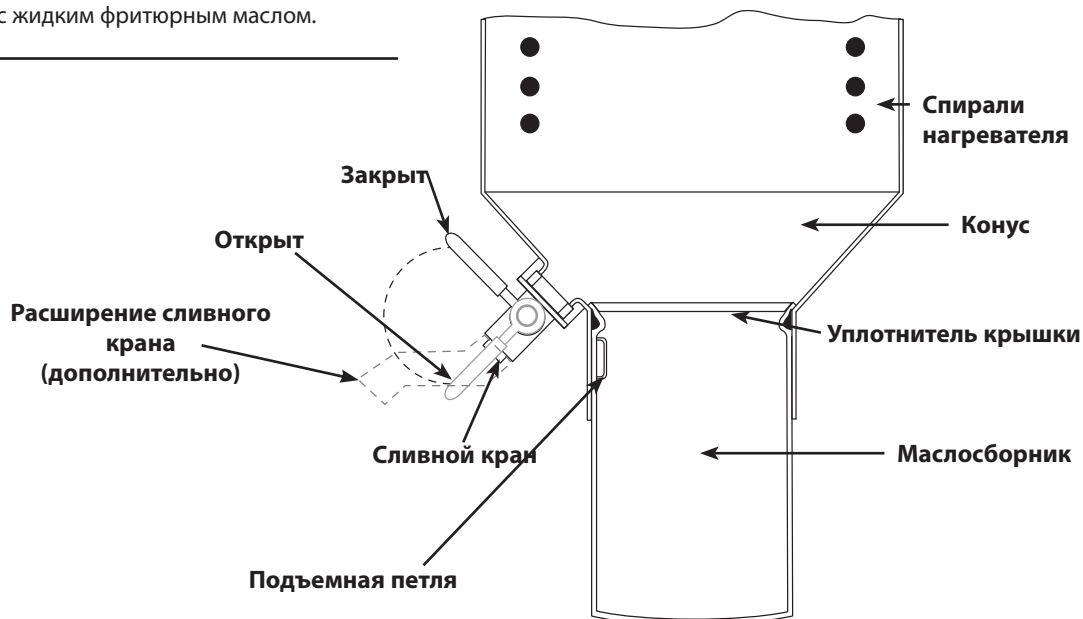


Рисунок 3. Некоторые детали были опущены, чтобы показать более подробную информацию.

ОПАСНО!

Опасность возгорания

Может стать причиной серьезной травмы>> Если нагревательные элементы не полностью покрыты маслом, их ВКЛЮЧЕНИЕ может привести к пожару или повреждению нагревательных элементов.

5. **Добавьте фритюрное масло** — Можно использовать как жидкое, так и твердое фритюрное масло. Растопите затвердевшее фритюрное масло в размягчителе или иным образом и перекачайте во фритюрницу. Добавьте достаточное количество фритюрного масла, чтобы поднять уровень жидкости до одного дюйма от линии минимального уровня масла (см. рисунок 4 на странице 13). По мере нагревания объем масла увеличивается. Проверьте уровень масла снова, как только оно нагреется, чтобы убедиться, что уровень масла находится между отметками минимума и максимума.

Вместимость:

PF или LP46, или OF49:

Пищевой продукт = 6,35 кг (14 фунтов)

Фритюрное масло = 28,8 кг (64 фунта) или 30,85 л (8,15 галлона)

PF или LP56, или OF59:

Пищевой продукт = 8,2 кг (18 фунтов)

Фритюрное масло = 33,8 кг (75 фунтов) или 36,15 л (9,55 галлона)

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РАЗОГРЕВ

Несоблюдение процедуры, приведенной ниже, может привести к тому, что первая партия приготовленной пищи будет бледного цвета и плохо прожаренной.

! ОПАСНО!

Опасность возгорания

Если нагревательные элементы не полностью покрыты маслом, их ВКЛЮЧЕНИЕ может привести к пожару или повреждению нагревательных элементов.>> Не включайте питание, пока все спирали нагревателя не будут полностью покрыты фритюрным маслом. Добавьте недостающее количество масла до уровня между линиями максимального и минимального уровня масла, которые находятся внутри чаши (см. рисунок 4).

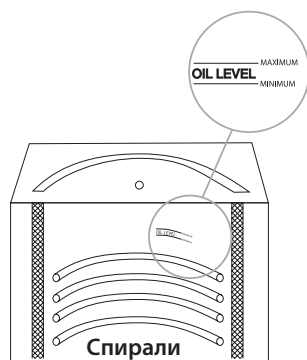


Рисунок 4

! ОПАСНО!

Опасность возгорания

Может стать причиной серьезной травмы.>> Не наливайте в чашу никакие жидкости, кроме фритюрного масла.

1. Включите автомат защиты и выключатель питания.
2. Установите элементы управления, чтобы начать процесс прогрева, нажав кнопку канала, которая содержит требуемое запрограммированное время приготовления и температуры (см. раздел Программирование, стр. 19-27).
3. В некоторых старых моделях может появляться сигнал STIR. При появлении сигнала STIR следует его ИГНОРИРОВАТЬ — НЕ ПЕРЕМЕШИВАЙТЕ МАСЛО ВО ФРИТЮРНИЦЕ. ЕСЛИ ПЕРЕМЕШАТЬ МАСЛО В ЭТОТ МОМЕНТ, ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К АКТИВАЦИИ СИСТЕМЫ AQUALERT®*. После того, как температура достигнет 250°F, на дисплее отобразится температура масла. Затем на дисплее отобразится сообщение «Drop».

*ПРИМЕЧАНИЕ: Для получения полного разъяснения см. раздел Aqualert® на стр. 28.

4. Энергично перемешайте фритюрное масло в маслосборнике с помощью инструмента для перемешивания в течение как минимум 15 секунд.
5. Сообщение «Drop» изменится на значение температуры масла. НЕ перемешивайте фритюрное масло, пока на дисплее отображается температура масла.
6. Через некоторое время отобразится сообщение «Drop».
7. Энергично перемешайте фритюрное масло в маслосборнике с помощью инструмента для перемешивания в течение как минимум 15 секунд.
8. Сообщение «Drop» изменится на значение температуры масла. НЕ перемешивайте фритюрное масло, пока на дисплее отображается температура масла.
9. Через некоторое время отобразится сообщение «Drop».
10. Энергично перемешайте фритюрное масло в маслосборнике с помощью инструмента для перемешивания в течение как минимум 15 секунд.
11. Сообщение «Drop» изменится на значение температуры масла. НЕ перемешивайте фритюрное масло, пока на дисплее отображается температура масла.
12. Через некоторое время отобразится сообщение «Drop».

! ВНИМАНИЕ!

Опасность возгорания

Горячие поверхности>> Дотроньтесь до нижней части маслосборника — поверхность должна быть горячей на ощупь. Если нет, хорошо перемешайте фритюрное масло еще раз в течение как минимум 15 секунд.

14. Продолжайте перемешивание и дайте температуре подняться до уровня «Drop», пока маслосборник не станет горячим.
15. Погрузите нагревательную пластину в маслосборник с помощью отводного крюка корзины (рисунок 5).
16. Уровень масла — Добавьте или слейте фритюрное масло так, чтобы оно находилось на уровне между отметками максимального и минимального уровня. (Рисунок 4).

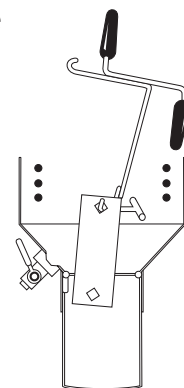


Рисунок 5

! ОПАСНО! Опасность возгорания

Может стать причиной серьезной травмы>> Если нагревательные элементы не полностью покрыты маслом, их ВКЛЮЧЕНИЕ может привести к пожару или повреждению нагревательных элементов.

17. Когда дно маслосборника становится горячим на ощупь и появляется сигнал «Drop», фритюрница готова для приготовления пищи. ПРИМЕЧАНИЕ: Дно маслосборника ДОЛЖНО БЫТЬ ГОРЯЧИМ, чтобы продукт приготовился должным образом.



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАГРУЗКА ДВУСТВОРЧАТОЙ КОРЗИНЫ

Процедура, описанная ниже, иллюстрирует процесс загрузки кусочков курицы. Другие пищевые продукты должны загружаться аналогичным образом. Обратите внимание на свободное пространство в центре решетки. Важно оставлять такое пространство и располагать продукты не слишком плотно, что может ограничить поток фритюрного масла.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасность получения ожогов

Может причинить серьезную травму.>>Чтобы предотвратить прилипание продукта, перед ежедневной загрузкой любой корзины в первый раз, используя защитные перчатки, рекомендуется окунуть чистую корзину в горячее фритюрное масло.

Загрузите решетки корзины от верхней к нижней, начиная с решетки 2, затем 3 и т. д. (Не используйте верхнюю решетку 1 при приготовлении продуктов, поскольку они могут выплыть из корзины. Решетка 1 служит крышкой корзины.)

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Кусочки продуктов могут соприкоснуться, но не должны перекрываться.
- Если корзина загружается не полностью, используйте нижние решетки.
- Загружайте решетки таким образом, чтобы обеспечить хорошее распределение фритюрного масла вокруг продукта.

На рисунке показана шестиуровневая двусторчатая корзина, загруженная курицей для поджаривания под давлением. Решетка 2 обычно загружается голеньями и бедрами; решетка 3 — крыльями; решетки 4, 5, 6 — бедрами, грудками и ребрами; решетка 7 — бедрами (рисунок 6).

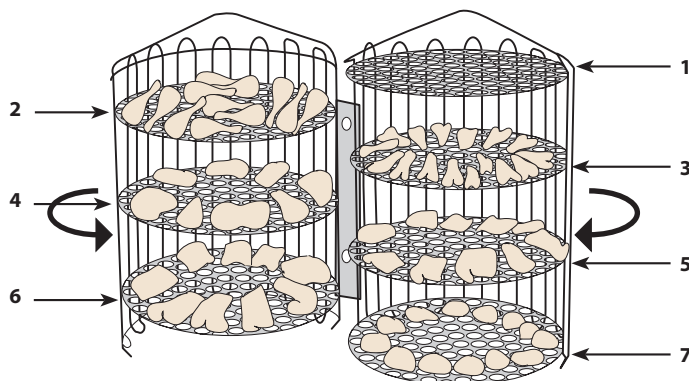


Рисунок 6

Четырехуровневая двусторчатая корзина загружается подобным образом, используя решетки с 2 по 5 как показано на рисунке 7.

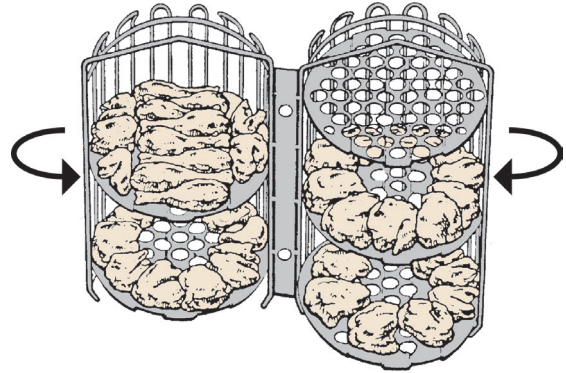


Рисунок 7

ЗАГРУЗКА КВАДРАТНОЙ КОРЗИНЫ

При использовании квадратной корзины (рисунок 8) загрузите поддоны и вставьте их в стойку.

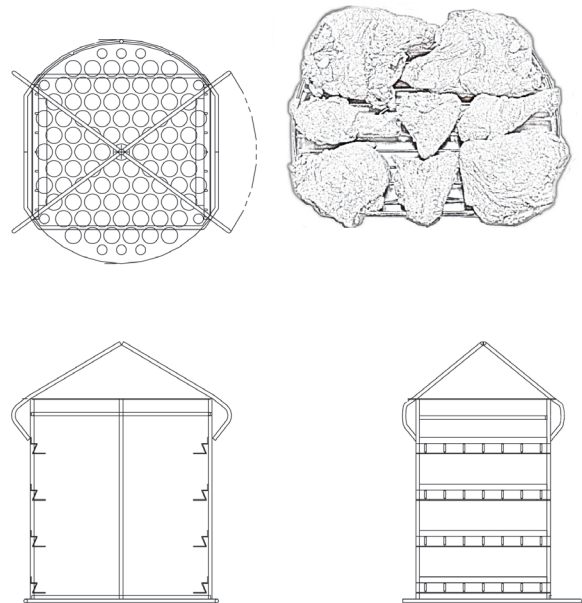


Рисунок 8

Курицу следует разложить на решетке с **небольшим свешиванием**. Используя форму кусочков курицы, выложите цыпленка на поддон таким образом, чтобы обеспечить как можно больше места между кусочками курицы.

Производите загрузку снизу вверх, а выгрузку сверху вниз. После того, как вся курица будет размещена на поддоне, убедитесь, что куски не касаются друг друга слишком сильно.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРИМЕЧАНИЕ: Технология приготовления продуктов может быть предоставлена вам по соглашению о франшизе (или иным образом). Если это так, вы можете пропустить следующие указания. Обратитесь к разделу Меры предосторожности на стр. 2-4 независимо от выполняемой процедуры.

1. **Выполните процедуру разогрева** — обратитесь к разделу ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ: РАЗОГРЕВ, стр. 12.
2. **Следуйте процедуре загрузки корзины на стр. 13.**

! ОПАСНО!

Опасность получения ожогов

Может причинить серьезную травму или смерть >> При появлении сигнала IOAD, используйте защитные перчатки и отводной крюк корзины, чтобы медленно опустить корзину в горячее фритюрное масло (рисунок 9).

4. **Открытая жарка:** оставьте крышку открытой.

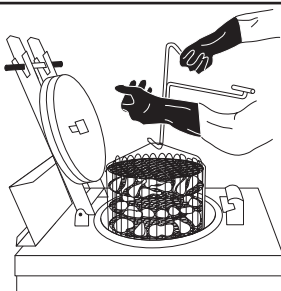


Рисунок 9

Жарка под давлением:

! ОПАСНО!

Опасность получения ожогов

Может причинить серьезную травму или смерть >> Чтобы безопасно закрыть крышку:

- А. Положите обе руки на рукоятку для опускания крышки. (Рисунок 10)
- Б. Втяните рукоятку полностью в замковое устройство крышки так, чтобы защелка поднялась вверх (с характерным щелчком) и оказалась в зафиксированном положении.

5. Начните цикл приготовления, нажав кнопку канала. ЖК-таймер начнет обратный отсчет с запрограммированного времени.

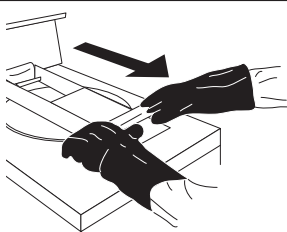


Рисунок 10

6. **ОТКРЫТИЕ КРЫШКИ:** в конце цикла приготовления (таймер показывает 00:00) раздастся звуковой сигнал, указывающий, что крышку можно открыть, а корзину можно снять с фритюрницы. Выключите сигнал, нажав соответствующую кнопку канала.

! ОПАСНО!

Опасность получения ожогов

Может причинить серьезную травму или смерть >> Чтобы безопасно открыть крышку:

- А. Дождитесь окончания цикла приготовления (таймер покажет 00:00, и раздастся звуковой сигнал).
- Б. Прежде чем взяться за рукоятку открывания крышки, нажмите на защелку и опустите крышку (рисунок 11).
- В. Затем, когда крышка находится в нижнем положении, возьмитесь одной рукой за рукоятку и откройте крышку (рисунок 12)

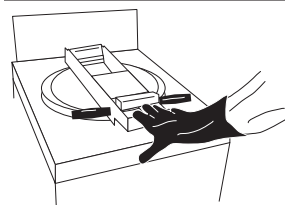


Рисунок 11

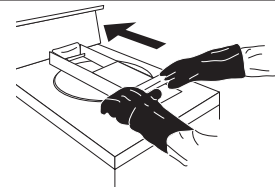


Рисунок 12

7. **Выемка корзины**

! ОПАСНО!

Опасность получения ожогов

Может причинить серьезную травму или смерть >> Используйте защитные перчатки и отводной крюк корзины для подъема корзины из фритюрного масла. Оставьте корзину на отводном крюке в блоке защелки крышки под углом 45°, чтобы дать стечь избыточному маслу с поверхности в течение 15 секунд (рисунок 13).

8. **Разгрузка корзины** (рисунок 14). Поместите приготовленные продукты на гофрированный лоток и скройте полости (кости), если необходимо. Поместите лоток в шкаф.

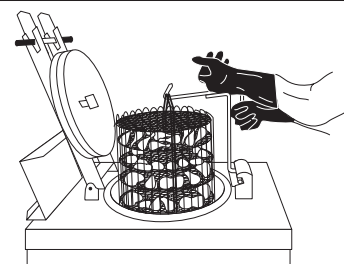


Рисунок 13

9. **Очистка после каждого цикла:** очистите корку пригоревшего масла от чаши с помощью лопатки (прилагается) (рисунок 15). Очистите спирали нагревателя на передней и задней стороне белой тефлоновой щеткой (прилагается). Вытрите излишки влаги с крышки фритюрницы сухим полотенцем.

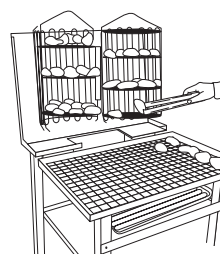


Рисунок 14

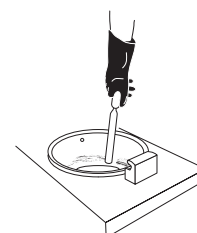


Рисунок 15



10. **ОПАСНО!**

Опасность получения ожогов

Может причинить серьезную травму или смерть >> Если появляется сигнал STIR (в некоторых более старых моделях), не перемешивайте масло ниже конуса во фритюрнице (см. рисунок 16) после первого цикла жарки за день. Перемешивание частиц нагара ниже конуса может привести к тому, что горячее масло быстро поднимется вверх и выльется из фритюрницы. Вы можете обжечься или сильно пострадать.

11. Нажмите кнопку Exit Cool, чтобы начать разогрев для следующего цикла приготовления.

Конус:
Запрещается перемешивать масло в маслосборнике ниже конуса после ежедневного первого цикла приготовления.

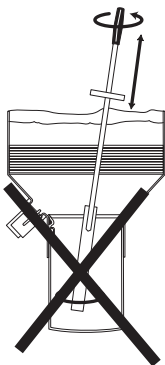


Рисунок 16

ПОВСЕДНЕВНЫЙ УХОД

ВНИМАНИЕ!

Опасность загрязнения

Может стать причиной серьезного заболевания >> Перед использованием оборудования в первый раз выполните ежедневную процедуру очистки, приведенную далее.

Большинство приведенных процедур повседневного ухода применяются как к фритюрницам открытого типа, так и к фритюрницам под давлением. Процедуры, применяемые только к фритюрницам под давлением, отмечены соответственно.

ПРИМЕЧАНИЕ: В течение дня может понадобится опорожнить маслосборник и провести фильтрацию масла, в зависимости от количества циклов приготовления и объема частиц нагара, накопившихся в маслосборнике. Как правило, опорожнение маслосборника и фильтрация фритюрного масла становятся необходимы после 20 циклов жарки продукта.

ОПАСНО!

Опасность получения ожогов

Может причинить серьезную травму.>>Рекомендуется сливать фритюрное масло из фритюрницы, а затем опустошать маслосборник, по крайней мере, два раза в день. Если этого не делать, фритюрное масло может выкипеть из фритюрницы, обжечь вас и сделать пол скользким.

Для всех фритюрниц открытого типа и фритюрниц под давлением

1. **Выключите фритюрницу.** Выключите автомат защиты или отключите фритюрницу от сети.
2. **Очистите нагар** от чаши с помощью лопатки и почистите спирали нагревателя (рисунок 15).
3. **Поместите металлический поддон** под открытым маслосборником.

4. **ОПАСНО!**

Опасность получения ожогов

Может причинить серьезную травму.>>Сливайте горячее фритюрное масло только в металлические контейнеры. Поместите контейнер или емкость размягчителя кулинарного жира под сливным краном и откройте кран, повернув ручку вниз. Перед дальнейшей обработкой дайте фритюрному маслу остыть. (Рисунок 17)

5. **Снимите нагревательную пластину:** посмотрите сверху, что фритюрное масло вытекло из чаши до уровня сливного крана. Надень защитные перчатки, снимите нагревательную пластину с помощью отводного крюка корзины (рисунок 18) и поместите в безопасную зону для охлаждения.

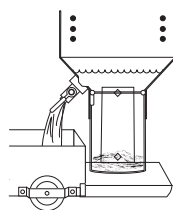


Рисунок 17

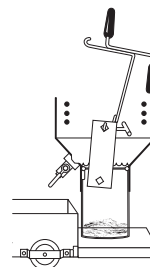


Рисунок 18

6. **ВНИМАНИЕ!**

Опасность получения ожогов

Может причинить серьезную травму.>>Надев защитные перчатки и при открытом сливном кране, воспользуйтесь инструментом для удаления масла и вытесните достаточное количество фритюрного масла из сливного крана, чтобы обеспечить безопасное удаление маслосборника (рисунок 19).

7. Закройте сливной кран.

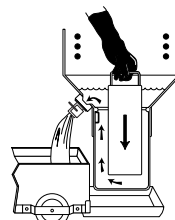


Рисунок 19

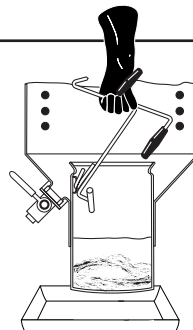


Рисунок 20

ПОВСЕДНЕВНЫЙ УХОД (продолжение)

8. **ВНИМАНИЕ!**

Опасность получения ожогов

Может причинить серьезную травму.>>Надев защитные перчатки, снимите маслосборник с помощью отводного крюка корзины, поместив его в подъемную петлю маслосборника (рисунок 20).

9. **Снимите и очистите уплотнитель маслосборника**

Примечание: Срок службы уплотнителя может быть продлен следующим образом:

- Держите запасной набор для замены в ночное время. Перед использованием смазывайте чистым фритюрным маслом.
- Чистите уплотнители после ежедневного использования и храните в контейнере с водой в холодильнике.
- Не растягивайте уплотнитель больше, чем необходимо для размещения на маслосборнике. Отсоедините уплотнитель, если он треснул или сломался.
- Никогда не наносите удары по чаше или маслосборнику лопаткой или другими инструментами. В результате таких ударов уплотнители могут быть повреждены.

10. **ОПАСНО!**

Опасность получения ожогов

Может причинить серьезную травму.>>Никогда не используйте метод «отпаривания» для чистки фритюрницы и не заливайте во фритюрницу какую-либо жидкость, кроме фритюрного масла. Фритюрница предназначена для работы под давлением только с фритюрными маслами. При применении других жидкостей, вы можете получить ожог, серьезную травму или погибнуть.

11. **Очистите спирали нагревателя**

с помощью белой тефлоновой щетки. Очистите нагреватели, держатели нагревателей и всю чашу (рисунок 21). Не используйте металлические мочалки.



Рисунок 21

12. **Ополосните чашу фритюрным маслом.**

13. **Промойте принадлежности** (только горячей водой), включая маслосборник (очистите паз уплотнителя), уплотнитель, нагревательную пластину, инструменты, корзину и т. д. в раковине. Вытрите насухо.

14. **ОПАСНО!**

Опасность получения ожогов

Может причинить серьезную травму.>>Не брызгайте водой не мойте шлангом внешнюю поверхность фритюрницы. Если вы это сделаете, вода может попасть в горячее фритюрное масло, вызвав его перекипание. Также вода может попасть на электрические компоненты, что приведет к короткому замыканию. Очистите внешнюю поверхность фритюрницы влажным полотенцем (не используйте металлические мочалки) и вытрите насухо.

Только для моделей фритюрниц под давлением:

15. **ВНИМАНИЕ!**

Опасность получения ожогов

Может причинить серьезную травму.>>Глушитель (на моделях серии PF) может быть горячим от сконденсированного пара. Наденьте защитные перчатки. Снимите глушитель (рисунок 22), опорожните и промойте в раковине.

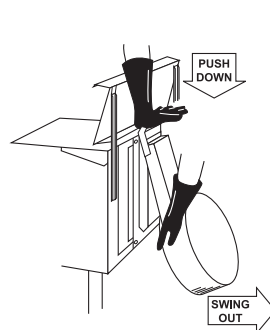


Рисунок 22

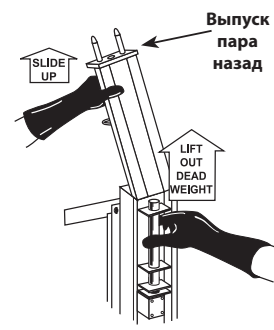


Рисунок 23 (Модели PF)

16а. Для моделей серии PF: **Очистите компоненты системы выпуска пара** Снимите пригруз и вытрите блок выпуска пара (рисунок 23). Очистите пригруз в раковине, высушите полотенцем и поместите обратно в узел выпуска пара.

16б. Для моделей серии LP: снимите пригруз с главного узла выпуска пара на задней части фритюрницы с помощью подъемной трубки. Пригруз находится под трубкой. (См. рисунок 24). Промойте пригруз и трубку (внутри и снаружи) горячей водой в раковине. Вытрите насухо полотенцем. Соберите пригруз и трубку. Проверьте уплотнительное кольцо в месте соединения трубки выпуска пара.

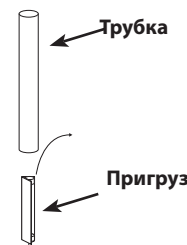


Рисунок 24 (Модели LP)



ПОВСЕДНЕВНЫЙ УХОД

Инструкции по чистке крышки (только для фритюрниц под давлением)

1. Снимите крышку с фритюрницы и разберите компоненты, как показано ниже. Снимите фиксатор с клапана крышки, прежде чем снимать защелку крышки и рукоять (защелка крышки поможет удерживать клапан крышки при отвинчивании фиксатора).

ВНИМАНИЕ!

Опасность получения ожогов

Может причинить серьезную травму.>>Не погружайте манометр (при наличии) или клапан сброса давления (при наличии) в воду. Не пытайтесь снять манометр с крышки. Не снимайте клапан сброса давления с крышки. Не пытайтесь поместить посторонние предметы внутрь манометра или клапана сброса давления.

2. Промойте все детали в раковине ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ КЛАПАНА КРЫШКИ, КЛАПАНА СБРОСА ДАВЛЕНИЯ И МАНОМЕТРА и высушите полотенцем. Протрите наружную часть манометра и клапана крышки влажной тканью, затем вытрите насухо.

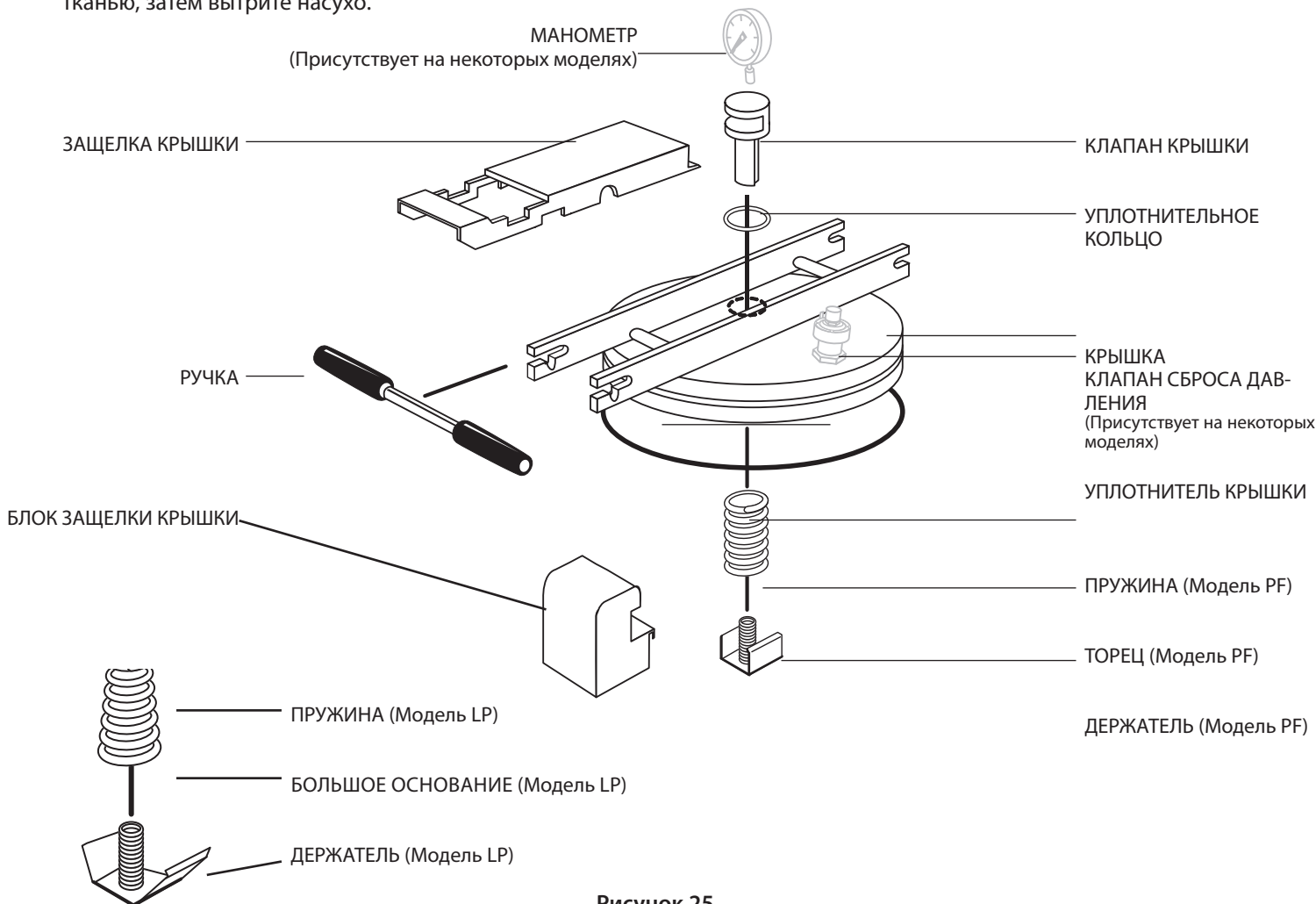


Рисунок 25

3. Смажьте уплотнительное кольцо фритюрным маслом и снова соберите крышку. Затяните фиксатор вручную. Примечание: Пружина вставляется в держатель торцом на фритюрнице PF; пружина вставляется большим основанием в держатель на фритюрнице LP.
4. Смажьте уплотнитель крышки фритюрным маслом и вставьте в паз на крышку.

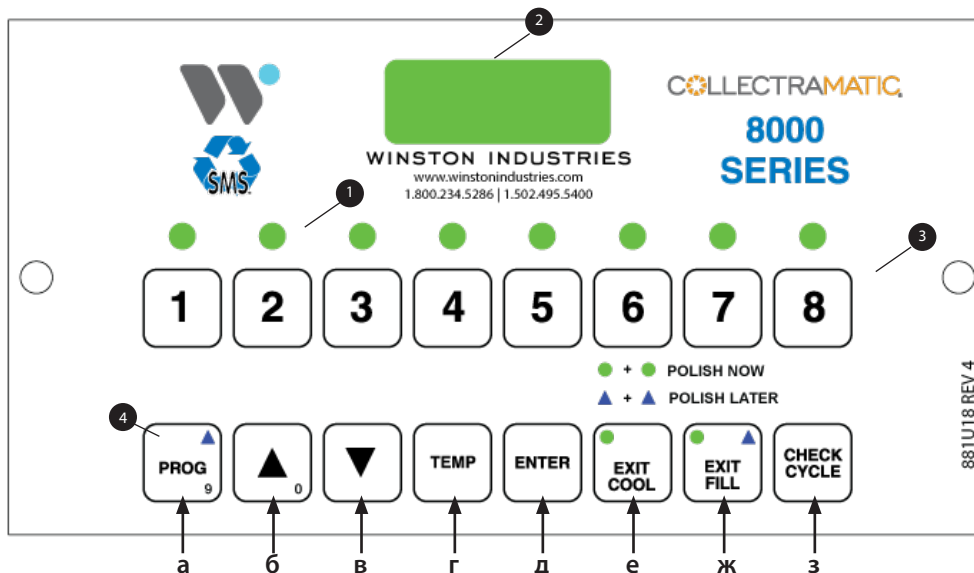
ОПАСНО!

Опасность получения ожогов

Может причинить серьезную травму.>>Заменяйте крышку фритюрницы только в том случае, когда фритюрница не содержит жидкости.

5. При повторной сборке крышки убедитесь, что выступ на защелке крышки установлен в паз клапана крышки правильным образом.

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ - СЕРИЯ 8000



1. **Индикатор программы** указывает, какой канал выбран при загорании над соответствующим каналом.
2. **Дисплей** показывает время или температуру по нажатию соответствующих кнопок.
3. **Кнопки каналов 1-8** предоставляют оператору возможность выбора желаемых циклов приготовления. Также начинают желаемый цикл после предварительного нагрева фритюрницы.
4. **Кнопки программирования**
 - а. **Программная кнопка:** нажмите кнопку, чтобы начать программирование.
 - б. **▲ Кнопка:** повышает значение в программе.
 - в. **▼ Кнопка:** понижает значение в программе.
 - г. **Кнопка Temp:** отображает текущую температуру масла при нажатии.
 - д. **Enter:** ввод значения в программу.
 - е. **Кнопка Exit Cool:** переключение между холодным (холостым) режимом и режимом нагрева. В холодном режиме температура масла ограничена 250°F.
 - ж. **Кнопка Exit Fill:** используется во время режима полировки. Должен быть инициализирован режим полировки, что требует специальной подготовки. Обратитесь в службу поддержки клиентов компании Winston за дополнительной информацией.
 - з. **Кнопка Check Cycle:** отображает общее суммарное время всех значений времени. Затем отображает все значения для цикла в выбранном канале.

Пропустите эту информацию, если была приобретена модель с альтернативными элементами управления (или без таковых).

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Программирование профилей времени/температуры для контроллера серии Winston 8000

Контроллер серии 8000 имеет 16 кнопок. Восемь нумерованных кнопок в верхней строке называются кнопками каналов. Нижняя строка кнопок предназначена для программирования элемента управления. Программирование позволяет назначить один из четырех различных процессов на каждый канал. Процессами, доступными для элемента управления серии 8000, являются РС1, РС2, РС5 и РС6.

Процесс 1 (РС 1) позволяет назначать до 6 различных температур на канал. Температуры могут быть установлены на различное время в ходе цикла приготовления. Например, цикл приготовления партии курицы можно настроить, как показано в следующей таблице с использованием РС 1. В этом случае курица готовится при температуре 177°C (350°F) в течение 1 минуты (с 15:00 до 14:00), затем настройка температуры изменится на 171 °C (340°F) в течение следующей минуты (с 14:00 до 13:00) и т. д.

Процесс 2 (РС 2) позволяет назначать до 6 различных температур и моментов времени на канал, как в случае с РС 1. РС 2 также **предоставляет дополнительную возможность компенсации загрузки** (автоматически определяет количество продукта, загруженного во фритюрницу, и настраивает время, в течение которого

продукт будет готовиться, для оптимальной прожарки по окончании цикла приготовления), прямолинейное время (как в случае с РС 1), или сочетание двух методов. РС 2 также позволяет запрограммировать до трех различных звуковых предустановок (Зуммер) для оповещения в любое время в ходе цикла приготовления.

Процесс 5 (РС 5) позволяет назначать одну температуру и одно время на канал. Примечание: Процесс 5 может быть недоступен на некоторых моделях.

Процесс 6 (РС 6) позволяет назначать две температуры и два момента времени на канал. Примечание: Процесс 6 может быть недоступен на некоторых моделях.

При программировании дисплей показывает несколько экранов, отображая текущие настройки фритюрницы. На первых двух экранах отображаются идентификационные номера программного обеспечения. Третий экран показывает вместимость фритюрницы, выраженную в количестве кур, которое можно приготовить за один раз (4 уровня или 6 уровней). Четвертый экран показывает, является ли устройство фритюрницей под давлением или открытого типа. На пятом экране показан размер курицы, на приготовление которого фритюрница запрограммирована (некоторые модели фритюрницы автоматически изменяют запрограммированные настройки, если изменяется размер курицы). Шестой экран показывает, установлена ли фритюрница для отображения температуры по Фаренгейту или по Цельсию.


РС 1: 6 ТЕМПЕРАТУР, 6 МОМЕНТОВ ВРЕМЕНИ			
(Данные настройки являются примерными. Показаны температуры по Фаренгейту.)			
ПЕРВАЯ ТЕМПЕРАТУРА (Н1)	350°	ПЕРВОЕ ВРЕМЯ = общее время приготовления (Т1), начинается температура Н1	15:00
ВТОРАЯ ТЕМПЕРАТУРА (Н2)	340°	ВТОРОЕ ВРЕМЯ = время на момент начала Н2 (Т2)	14:00
ТРЕТЬЯ ТЕМПЕРАТУРА (Н3)	330°	ТРЕТЬЕ ВРЕМЯ = время на момент начала Н3 (Т3)	13:00
ЧЕТВЕРТАЯ ТЕМПЕРАТУРА (Н4)	320°	ЧЕТВЕРТОЕ ВРЕМЯ = время на момент начала Н4 (Т4)	11:30
ПЯТАЯ ТЕМПЕРАТУРА (Н5)	310°	ПЯТОЕ ВРЕМЯ = время на момент начала Н5 (Т5)	9:25
ШЕСТАЯ ТЕМПЕРАТУРА (Н6)	300°	ШЕСТОЕ ВРЕМЯ = время на момент начала Н6 (Т6)	5:15

РУКОВОДСТВО ПО РАБОТЕ С ФРИТЮРНИЦЕЙ - ОСНОВНЫЕ НАСТРОЙКИ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ СЕРИИ 8000

Продукт	При- мерное время приго- товления (мин)	Тип про- цесса	H1	T1	O/P	H2	T2	O/P	H3	T3	O/P	H4	T4	O/P	H5	T5	O/P	H6	T6	O/P
Жареный цыпленок																				
Очень хрустящий (В двойной панировке)	14-15	Процесс 1 (Крышка открыта)	325	15:00	O	325	0:00	Нет												
Хрустящий	14-15	Процесс 1	350	15:00	P	325	13:30	P	310	6:00	P	300	1:30	O	300	O	Нет			
Хрустящий (продление срока службы масла)	15-16	Процесс 1	325	15:00	O	325	0:00													
Средний хрустящий	14-15	Процесс 1	350	15:00	P	290	13:30	P	300	5:00	P	300	:30	O	306	O	Нет			
Средний (продление срока службы масла)	15-16	Процесс 1	310	15:30	O	310	0:00													
Мягкий	14-15	Процесс 1	350	15:00	P	286	13:30	P	290	5:00	P	300	2:00	P	306	:30	O	306	O	Нет
Мягкий (продление срока службы масла)	15-16	Процесс 1	290	15:30	O	290	0:00													
Куриные крылья	12-15	Процесс 1	350	13:30	P	325	9:00	P	300	2:00	O	310	1:00	O	310	O	Нет			
Куриные стрипсы/ филе	7-10	Процесс 1	325	8:30	P	290	7:30	P	300	:30	O	300	0:00	Нет						
Куриные наггетсы	7-10	Процесс 1	325	7:30	P	310	6:00	O	310	0:00	Нет									
Другая домашняя птица																				
Индейка, целиком (12-14#)	3-4 На фунт	Процесс 1	290	50:00	P	300	1:00	O	300	0:00	Нет									
Грудка индейки	4 На фунт	Процесс 1	290	15:00	P	300	:30	O	300	0	Нет									
Утка, целиком (хрустящая)	3-4 На фунт	Процесс 1	350	15:00	P	330	13:30	P	310	6:00	P	300	1:30	O	300	0	Нет			
Мясо																				
Жареные ребрышки	13-15	Процесс 1	275	14:00	P	275	:30	O	275	O	Нет									
Свинные отбивные	4-6	Процесс 1	315	5:00	P	315	:30	O	315	O	Нет									
Морепродукты																				
Рыбное филе в панировке	4-6	Процесс 5	350	5:00	O	350	0	O												
Креветки	4-6	Процесс 5	350	5:00	O	350	0	O												
Овощи																				
Луковые кольца	3-4 на 5 фунтов	Процесс 5	350	3:30	O	350	0	Нет												
Картофель по-деревенски	10-12	Процесс 5	325	12:00	O	325	0	Нет												
Картофель фри (5)	3-4 на 5 фунтов	Процесс 5	350	3:30	O	350	0	Нет												
Различные закуски (сырные палочки и т. д.)	4-7	Процесс 5	350	5:00	O	350	0	Нет												

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

По умолчанию контроллер открывает выпускной клапан за 30 секунд до окончания цикла жарки под давлением. По окончании цикла приготовления автоматически зазвучит звуковой сигнал, когда таймер достигнет значения :00 (на дисплее отобразится **donE**), показывая, что пришло время открыть крышку (при обжаривании под давлением) и вынуть приготовленный продукт. Выключите сигнал, нажав соответствующую кнопку канала.














Примечание: Фритюрница не обязательно должна быть в рабочем режиме для программирования, кроме работы процесса «Диагностики в условиях эксплуатации». Кроме того, чтобы в любой момент отменить режим программирования, нажмите и удерживайте кнопку  в течение трех секунд.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОНФИГУРАЦИИ ФРИТЮРНИЦЫ

Конфигурация фритюрницы изменяет глобальные настройки фритюрницы. Данная программа позволяет установить емкость фритюрницы с 4 до 6 уровней (по умолчанию — 6 уровней), сменить режим фритюрницы от жарки под давлением (по умолчанию) до открытого типа, установить размер птицы (для жарки курицы) с 2,5 фунтов (по умолчанию) до 2,75 фунта, а также изменить шкалу температур с Фаренгейта на Цельсия.

ШАГ 1 Последовательно нажмите следующие кнопки, чтобы перейти в режим программирования.

 затем  затем  затем  затем 

КОГДА КОМПЬЮТЕР ОТОБРАЖАЕТ	НАЖМИТЕ КНОПКУ/ДЕЙСТВИЕ	ПРИМЕЧАНИЕ
Шаг 2 PrOg		Указывает на режим программирования. Нажмите #8, чтобы продолжить.
Шаг 3 PrCF		Программирование конфигурации фритюрницы. Нажмите Enter, чтобы продолжить.
Шаг 4 6 Hd	 или 	Изменение настроек емкости. Выберите 4Hd или 6Hd.
Шаг 5		Нажмите ENTER, чтобы продолжить.
Шаг 6 PrES	 или 	Изменение настроек давления. Выберите метод жарки: под давлением (PrES) или открытого типа (oPEn).
Шаг 7		Нажмите ENTER, чтобы продолжить.
Шаг 8 bird		На экране отобразится bird . Заводские установки для птицы весом 2,5 фунта или 2,75 фунта.
Шаг 9 2.50	 или 	Изменение размера птицы. Изменение размера птицы автоматически изменяет заданные значения в определенных каналах для конкретных моделей фритюрницы.
Шаг 10 tScL		На экране отобразится ScL .
Шаг 11 FAHr	 или 	Изменение шкалы отображения температуры. Выберите Фаренгейт (FAHr) или Цельсий (Cent).
Шаг 12		Нажмите ENTER, чтобы выйти.

Примечание: В любой момент в ходе программирования настройки времени могут быть установлены на :00, что будет указывать на то, что с этого момента фритюрница будет

готовить в соответствии с последними введенными установками до конца цикла.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПАРАМЕТРОВ ДИНАМИКА

Параметры динамика позволяют регулировать громкость динамика и частоту (тон).

ШАГ 1 Последовательно нажмите следующие кнопки, чтобы перейти в режим программирования.



КОГДА КОМПЬЮТЕР ОТОБРАЖАЕТ	НАЖМИТЕ КНОПКУ/ДЕЙСТВИЕ	ПРИМЕЧАНИЕ		
Шаг 2	Prog	7	Указывает на режим программирования. Нажмите #7, чтобы продолжить.	
Шаг 3	PrSP	▲	Запрограммируйте громкость и частоту тона. Нажмите ENTER, чтобы продолжить.	
Шаг 4	Loud	▲ ИЛИ ▼	На экране отобразится Loud .	
Шаг 5		Значение по умолчанию — 6 полосок (75%)	Измените громкость динамика, обозначенную вертикальными полосками на дисплее.	
Шаг 6		ENTER	Нажмите ENTER, чтобы продолжить.	
Шаг 7	FrE		На экране отобразится FrE .	
Шаг 8	1400	Значение по умолчанию — 1400	▲ ИЛИ ▼	Измените частоту тона с шагом 100 Гц.
Шаг 9		ENTER	Нажмите ENTER, чтобы выйти.	

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТАЙМЕРА РЕЖИМА AUTOCOOL

Режим автоматического охлаждения контролирует время, в течение которого фритюрница остается в режиме сброса. Если фритюрница находится в режиме сброса, без жарки, в течение запрограммированного промежутка времени (в ШАГЕ 7 ниже), контроллер переключается в режим охлаждения.

ШАГ 1 Последовательно нажмите следующие кнопки, чтобы перейти в режим программирования.



КОГДА КОМПЬЮТЕР ОТОБРАЖАЕТ	НАЖМИТЕ КНОПКУ/ДЕЙСТВИЕ	ПРИМЕЧАНИЕ	
Шаг 2	Prog	4	Указывает на режим программирования. Нажмите #4, чтобы продолжить.
Шаг 3	PrCL	ENTER	Запрограммируйте параметры режима автоматического охлаждения. Нажмите ENTER, чтобы продолжить.
Шаг 4	CH	▲ ИЛИ ▼	На экране отобразится CH .
Шаг 5	250F	Значение по умолчанию — 250°	Температура режима автоматического охлаждения (понижения) 250°F (121°C) минимум, 360°F (182°C) максимум.
Шаг 6		ENTER	Нажмите ENTER, чтобы продолжить.
Шаг 7	Ct	▲ ИЛИ ▼	На экране отобразится Ct .
Шаг 8	:30		Таймер режима автоматического охлаждения. С помощью кнопок со стрелками измените значение с шагом в 1 минуту от 0 до 60 минут. Установка значения :00 отключает данную функцию.
Шаг 9		ENTER	Нажмите ENTER, чтобы выйти.

Примечание: В любое время в ходе программирования настройки времени могут быть установлены на :00, что будет указывать на то,

что с этого момента фритюрница будет готовить в соответствии с последними введенными установками до конца цикла.



ПРОГРАММИРОВАНИЕ

ПРОЦЕСС 1

Программирование процесса 1 (PC 1): 6 температур, 6 моментов времени

ШАГ 1 Вначале выберите канал, который вы хотите запрограммировать.



ШАГ 2 Последовательно нажмите следующие кнопки, чтобы перейти в режим программирования.



	КОГДА КОМПЬЮТЕР ОТОБРАЖАЕТ	НАЖМИТЕ КНОПКУ/ДЕЙСТВИЕ	ПРИМЕЧАНИЕ
Шаг 3	PROC	ENTER	Указывает на режим программирования. Нажмите ENTER, чтобы продолжить.
Шаг 4	PC 1	1	Нажмите кнопку канала 1 для выбора процесса 1.
Шаг 5		ENTER	Нажмите ENTER, чтобы продолжить.
Шаг 6	H 1	Заданные температуры от H1 до H6	На экране отобразится H1. Повторите действия с данной точки для значений от H2 до H6.
Шаг 7	350F	▲ или ▼	Используйте кнопки со стрелками для изменения. Удерживайте любую из этих кнопок для быстрой прокрутки. Будет отображаться в F или C. 250°F (121°C) минимум, 360°F (182°C) максимум.
Шаг 8		ENTER	Нажмите ENTER, чтобы продолжить. На экране отобразится t1.
Шаг 9	t 1	Заданные температуры от T1 до T6	Повторите от t2 до t6. Помните, что t1 — это общее время приготовления, а значения с t2 до t6 указывают оставшееся время в цикле жарки.
Шаг 10	15:00	▲ или ▼	Используйте кнопки со стрелками для изменения. Удерживайте любую из этих кнопок для быстрой прокрутки. На дисплее отобразится значение MM:SS (минуты:секунды). :00 — минимум, 99:55 — максимум.
Шаг 11		ENTER	Нажмите ENTER, чтобы продолжить.
Шаг 12	P	▲	Используйте кнопку со стрелкой для переключения между режимами Open (O) и Pressure (P).
Шаг 13		ENTER	Контроллер переходит к следующей заданной температуре (повторяется, начиная с шага 6). По окончании настройки давления система выйдет из режима программирования.

ВЕРНИТЕСЬ К ШАГУ 6 И ПОВТОРИТЕ ДЕЙСТВИЯ ДО ШАГА 13, ПОКА ПРОГРАММИРОВАНИЕ НЕ БУДЕТ ЗАВЕРШЕНО.

Примечание: В любой момент в ходе программирования настройки времени могут быть установлены на :00, что будет указывать на то, что с этого момента фритюрница будет готовить в соответствии с последними введенными установками температуры до конца цикла.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

ПРОЦЕСС 2

Программирование процесса 2 (PC 2): 6 температур, 6 моментов времени, компенсация загрузки

ШАГ 1 Вначале выберите канал, который вы хотите запрограммировать.



ШАГ 2 Последовательно нажмите следующие кнопки, чтобы перейти в режим программирования.



КОГДА КОМПЬЮТЕР ОТОБРАЖАЕТ	НАЖМИТЕ КНОПКУ/ДЕЙСТВИЕ	ПРИМЕЧАНИЕ
Шаг 3	Prog	Указывает на режим программирования. Нажмите ENTER, чтобы продолжить.
Шаг 4	Pc 2	Нажмите кнопку канала 2 для выбора процесса 2.
Шаг 5		Нажмите ENTER, чтобы продолжить.
Шаг 6	H 1	Заданные температуры от H1 до H6 На экране отобразится H1. Повторите действия с данной точки для значений от H2 до H6.
Шаг 7	350F	или Используйте кнопки со стрелками для изменения. Удерживайте любую из этих кнопок для быстрой прокрутки.
Шаг 8		Нажмите ENTER, чтобы продолжить. На экране отобразится t1.
Шаг 9	t 1	Заданные температуры от t1 до t6 Повторите от t2 до t6. Помните, что t1 = общее время приготовления, а значения с t2 до t6 указывают оставшееся время в цикле жарки.
Шаг 10	15:00	или Используйте кнопки со стрелками для изменения. Удерживайте любую из этих кнопок для быстрой прокрутки. На дисплее отобразится значением MM:SS (минуты:секунды). :- — минимум, 99:55 — максимум.
Шаг 11		Нажмите ENTER, чтобы продолжить.
Шаг 12	P	Используйте кнопку со стрелкой для переключения между режимами Open (O) и Pressure (P).
Шаг 13		Контроллер переходит к следующей заданной температуре (повторяется, начиная с шага 6). По окончании настройки давления система выйдет из режима программирования.
Шаг 14	Lc	Используйте кнопку со стрелкой для переключения между режимами Straight Time (Str) и Load Compensation (Lc).
Шаг 15		Контроллер переходит к следующей заданной температуре (повторяется, начиная с шага 6).
Вернитесь к Шагу 6 и повторите действия до Шага 15, пока на дисплее не отобразится значение bu1, после этого переходите к шагу 15.		
Шаг 16	Предустановленные контрольные точки с 1 по 6	На экране отобразится bu1. Повторите шаги 16-18 для предварительного оповещения с bu2 до bu3.
Шаг 17	bu 1	или Используйте кнопки со стрелками для изменения. Удерживайте любую из этих кнопок для быстрой прокрутки. На дисплее отобразится значение MM:SS (минуты:секунды).
Шаг 18	15:00	Нажмите ENTER, чтобы покинуть режим программирования.

Примечание: В любой момент в ходе программирования настройки времени могут быть установлены на :00, что будет указывать на то, что с этого момента фритюрница будет

готовить в соответствии с последними введенными установками до конца цикла.



ПРОГРАММИРОВАНИЕ

ПРОЦЕСС 5

Программирование процесса 5 (PC 5): 1 температура,
1 момент времени

Примечание: Не все фритюрницы поддерживают процесс 5.

ШАГ 2 Последовательно нажмите следующие кнопки, чтобы перейти в режим программирования.

затем затем затем затем

ШАГ 1 Вначале выберите канал, который вы хотите запрограммировать.

	КОГДА КОМПЬЮТЕР ОТОБРАЖАЕТ	НАЖМИТЕ КНОПКУ/ДЕЙСТВИЕ	ПРИМЕЧАНИЕ
Шаг 3	Prog		Указывает на режим программирования. Нажмите ENTER, чтобы продолжить.
Шаг 4	PC 5		Нажмите кнопку канала 5 для выбора процесса 5.
Шаг 5			Нажмите ENTER, чтобы продолжить.
Шаг 6	H 1	Заданная температура H1	На экране отобразится H1.
Шаг 7	350F	ИЛИ	Используйте кнопки со стрелками для изменения. Удерживайте любую из этих кнопок для быстрой прокрутки. Будет отображаться в F или C. 250°F (121°C) минимум, 360°F (182°C) максимум.
Шаг 8			Нажмите ENTER, чтобы продолжить. На экране отобразится t1.
Шаг 9	t 1	Заданная температура T1	На экране отобразится t1.
Шаг 10	15:00	ИЛИ	Используйте кнопки со стрелками для изменения. Удерживайте любую из этих кнопок для быстрой прокрутки. На дисплее отобразится значение MM:SS (минуты:секунды) :00 — минимум, 99:55 — максимум.
Шаг 11			Нажмите ENTER, чтобы продолжить.
Шаг 12	P	ИЛИ	Используйте кнопку со стрелкой для переключения между режимами Open (O) и Pressure (P).
Шаг 13			Нажмите ENTER, чтобы выйти.

Примечание: В любой момент в ходе программирования настройки времени могут быть установлены на :00, что будет указывать на то, что с этого момента фритюрница будет

готовить в соответствии с последними введенными установками до конца цикла.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

ПРОЦЕСС 6

Программирование процесса 6 (PC 6): 2 температур, 2 моментов времени

Примечание: Не все фритюрницы поддерживают процесс 6.

ШАГ 2 Последовательно нажмите следующие кнопки, чтобы перейти в режим программирования.



ШАГ 1 Вначале выберите канал, который вы хотите запрограммировать.



КОГДА КОМПЬЮТЕР ОТОБРАЖАЕТ	НАЖМИТЕ КНОПКУ/ДЕЙСТВИЕ	ПРИМЕЧАНИЕ
Шаг 3	Prog	Указывает на режим программирования. Нажмите ENTER, чтобы продолжить.
Шаг 4	PC 6	Нажмите кнопку канала 6 для выбора процесса 6.
Шаг 5		Нажмите ENTER, чтобы продолжить.
Шаг 6	H 1	Заданные температуры H1 и H2 На экране отобразится H1. Повторите действия с данной точки для H2.
Шаг 7	350F	или Используйте кнопки со стрелками для изменения. Удерживайте любую из этих кнопок для быстрой прокрутки. Будет отображаться в F или C. 250°F (121°C) минимум, 360°F (182°C) максимум.
Шаг 8		Нажмите ENTER, чтобы продолжить. На экране отобразится t1.
Шаг 9	t 1	Заданные моменты времени t1 и t2 На экране отобразится t1. Повторите действия для t2. Помните, что t1 — это общее время приготовления, а значение t2 указывает оставшееся время в цикле жарки.
Шаг 10	15:00	или Используйте кнопки со стрелками для изменения. Удерживайте любую из этих кнопок для быстрой прокрутки. На дисплее отобразится значение MM:SS (минуты:секунды). :- — минимум, 99:55 — максимум.
Шаг 11		Нажмите ENTER, чтобы продолжить.
Шаг 12	P	или Используйте кнопку со стрелкой для переключения между режимами Open (O) и Pressure (P).
Шаг 13		Контроллер переходит к следующей заданной температуре (повторяется, начиная с шага 6). По окончании настройки давления система выйдет из режима программирования.

Примечание: В любой момент в ходе программирования настройки времени могут быть установлены на :00, что будет указывать на то, что с этого момента фритюрница будет

готовить в соответствии с последними введенными установками до конца цикла.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

ДИАГНОСТИКА В УСЛОВИЯХ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Диагностика в условиях эксплуатации выполняется для диагностики проблем фритюрницы. При запуске программы диагностики, если существует проблема с компонентами фритюрницы или контроллером, на дисплее появится сообщение об ошибке.

ШАГ 1 Включите питание фритюрницы.

ШАГ 2 Последовательно нажмите следующие кнопки, чтобы перейти в режим программирования.

 затем  затем  затем  затем 

	КОГДА КОМПЬЮТЕР ОТОБРАЖАЕТ	НАЖМИТЕ КНОПКУ/ДЕЙСТВИЕ	ПРИМЕЧАНИЕ
Шаг 3	Prog		Указывает на режим программирования. Нажмите ENTER, чтобы продолжить.
Шаг 4			Слева направо, на 4-значном дисплее будут отображены все сегменты позиции 1, затем все сегменты позиции 2, затем позиции 3 и позиции 4.
Шаг 5	88:88		Отображаются все сегменты всех позиций, включая двоеточие.
Шаг 6	LoN		Загорятся все светодиоды кнопок продукта.
Шаг 7	LoFF		Все светодиоды кнопок продукта потухнут.
Шаг 8	bu 1		Прозвучит сигнал среднего уровня громкости.
Шаг 9	bu 2		Прозвучит высокочастотный сигнал.
Шаг 10	HEAT		Контроллер активирует реле нагревателя.
Шаг 11	uEnt		Контроллер подаст команду повышения давления
Шаг 12	btN	Нажмите каждую из 16 кнопок по очереди.	При нажатии каждой кнопки будет отображаться номер кнопки от 1 до 16.
Шаг 13		Выключите питание.	Компьютер будет сброшен.
Шаг 14		Включите питание.  	Включите питание, удерживая клавиши 9 и 10 для сброса.

Примечание: В любой момент в ходе программирования настройки времени могут быть установлены на :00, что будет указывать на то, что с этого момента фритюрница будет

готовить в соответствии с последними введенными установками до конца цикла.

Aqualert®: Aqualert® — это программное обеспечение, встроенное в систему контроля фритюрницы Collectramatic, которое автоматически определяет присутствие воды в чаше и предотвращает использование фритюрницы. Aqualert® входит в состав всех фритюрниц с электронным управлением с элементами управления Winston.

Aqualert измеряет скорость повышения температуры жидкости внутри чаши фритюрницы. Вода нагревается медленнее, чем масло. Когда фритюрница нагревается до температуры жарки на стадии разогрева, датчики Aqualert определяют по скорости, с которой температура повышается во фритюрнице, является ли жидкость водой или фритюрным маслом. Если температура не повышается достаточно быстро, система Aqualert *посчитает*, что во фритюрнице есть вода, и фритюрница перестанет нагреваться. Фритюрница останется в таком режиме ожидания до тех пор, пока температура жидкости в ней не опустится ниже 82°C (180°F). В этот момент, если вы определили, что во фритюрнице нет другой жидкости, кроме фритюрного масла, вы должны позволить фритюрнице еще раз попытаться достичь температуры жарки, следуя инструкциям ниже. Датчики Aqualert снова попытаются определить, есть ли во фритюрнице иная жидкость, кроме фритюрного масла. Если фритюрница продолжает переходить в режим Aqualert, обратитесь в службу поддержки Winston по телефону +1 (800) 234-5268 или +1 (502) 495-5400.

ИНСТРУКЦИИ:

ОПАСНО!

Опасность получения ожогов

Может причинить серьезную травму.>>ЗАПРЕЩАЕТСЯ заливать в чашу фритюрницы какие-либо жидкости, кроме фритюрного масла.

Если фритюрница не нагревается и температура остается между значениями 82°C (180°F) и 100°C (212°F), а на дисплее отображаются значения H2O и ALRT, это означает, что фритюрница заблокирована программой Aqualert®.

1. Проверьте, есть ли в чаше вода или другая жидкость, кроме фритюрного масла (фритюрное масло может находиться в твердом или жидком состоянии). **Если в чаше присутствует какая-либо жидкость, кроме фритюрного масла, ее необходимо удалить перед началом работы с фритюрницей.**
2. Проверьте температуру фритюрного масла в чаше. Если температура находится в диапазоне от 82°C (180°F) до 100°C (212°F), фритюрница заблокирована программой Aqualert.

3. Перемешивайте масло с помощью специального инструмента до тех пор, пока температура масла не опустится ниже 82°C (180°F). В этот момент нагреватели фритюрницы снова включатся, и фритюрница начнет нагреваться до заданной температуры «Drop». **ЗАПРЕЩАЕТСЯ СНОВА ПЕРЕМЕШИВАТЬ МАСЛО, ПОКА ТЕМПЕРАТУРА НЕ ДОСТИГНЕТ ЗАДАННОГО ЗНАЧЕНИЯ DROP.**
4. По достижении заданной температуры, энергично перемешайте масло, по крайней мере, в течение одной минуты, пока температура масла не опустится ниже заданной температуры. **ОБЯЗАТЕЛЬНО ПЕРЕМЕШАЙТЕ МАСЛО В МАСЛОСБОРНИКЕ.**

ОПАСНО!

Опасность получения ожогов

Может причинить серьезную травму.>>ЗАПРЕЩАЕТСЯ перемешивать масло в маслосборнике после ежедневного первого цикла приготовления. Масло может выплеснуться из чаши из-за наличия частиц нагара и остатков продуктов в маслосборнике.

5. В ходе первого цикла жарки за день позвольте фритюрнице нагреться до установленной температуры DROP. ПЕРЕМЕШАЙТЕ МАСЛО И ДАЙТЕ ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДНЯТЬСЯ ДО УСТАНОВЛЕННОГО ЗНАЧЕНИЯ DROP КАК МИНИМУМ 3 РАЗА.

ВНИМАНИЕ!

Опасность получения ожогов

Может причинить серьезную травму.>>Осторожно коснитесь нижней части внешней поверхности маслосборника. Она должна быть очень горячей на ощупь. Если это не так, продолжайте выполнять действия по перемешиванию, описанные в шагах 5 и 6 выше.

7. Когда маслосборник становится горячим на ощупь, поместите нагревательную пластину в маслосборник и продолжайте следовать инструкциям в разделе «Инструкции по эксплуатации» (стр. 12, шаг 15).



ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА, УСЛОВИЯ И ПОЛОЖЕНИЯ

Ограниченная гарантия сроком на 1 год (кроме прокладок, ламп, шлангов, шнуров питания, стеклянных панелей, корзин для жарки, аккумуляторов и испарителей). Отказ от гарантийных обязательств при невыполнении очистки. КОМПАНИЯ WINSTON В ЯВНОЙ ФОРМЕ ОТКАЗЫВАЕТСЯ ОТ ВСЕХ ПРОЧИХ ГАРАНТИЙ, ЯВНО ВЫРАЖЕННЫХ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫХ, ВКЛЮЧАЯ ЛЮБЫЕ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ГАРАНТИИ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ КОНКРЕТНОЙ ЦЕЛИ И ЛЮБЫЕ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ГАРАНТИИ КОММЕРЧЕСКОЙ ПРИГОДНОСТИ.

Для раскрытия полной информации по гарантийным обязательствам обратитесь к нам или перейдите по ссылке: www.winstonind.com/Documents/4272V089_zap_warranty_agreement.pdf.

Условия продажи продукции компании Winston Foodservice доступны по следующей ссылке: www.winstonind.com/Documents/4272X833_terms_and_conditions_of_sale.pdf.

Гарантийные обязательства и условия продажи являются неотъемлемой частью данного документа.

Покупайте запасные части компании Winston онлайн!

Запасные части и дополнительные приспособления для нашей продукции можно приобрести через наш защищенный сайт (магазин), в котором вы сможете купить все нужные подлинные запасные части Winston. Эти запасные части разработаны специально для наших продуктов и помогут сэкономить на дорогостоящих ремонтах, сохраняя при этом действие гарантии.

www.winstonind.com/buyparts/.





Winston Foodservice | 2345 Carton Drive | Louisville, Kentucky 40299 (CША)
+1 (800) 234-52-86 | +1 (502) 495-54-00 | Факс: +1 (502) 495-54-58 | www.winstonfoodservice.com