



РЪКОВОДСТВО

НА ОПЕРАТОРА

ОТКРИТ ФРИТЮРНИК

МОДЕЛ

OFE/OFG-321
OFE/OFG-322
OFE/OFG-323
OFE/OFG-324
OEA/OGA-321
OEA/OGA-322
OEA/OGA-323
OEA/OGA-324
ODE/ODG-323



HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTER WARRANTY ONLINE AT WWW.HENNYPENNY.COM

Това са оригиналните инструкции за управление на открит фритюрник Henny Penny Електрически (OFE) 1, 2, 3 и 4 вани модел 321, 322, и т.н. (OFE 321, 322, 323, 324) и Отворен фритюрник на газ (OFG) 1, 2, 3 и 4 вани модел 321, 322, и т.н. (OFG 321, 322, 323, 324). Това ръководство е достъпно на публичния уебсайт на Henny Penny (www.hennypenny.com).

Прочетете изцяло тези инструкции преди инсталиране и експлоатация на този уред, за да гарантирате съответствие с всички необходими стандарти за монтаж, експлоатация и безопасност. Прочетете и спазвайте всички съобщения за безопасност, за да избегнете повреда на уреда и нараняване.



WARNING

- Този фритюрник трябва да се монтира и използва така, че водата да не контактува с маслото, което може да причини разпръскване и кипена на масло и пара, което да доведе до нараняване на хора; с изключение на нормалната влага на продукта.
- Риск от изгаряне! Не местете фритюрника или филтърния съд за източване, докато съдържа горещо масло В резултат на разпръскване на горещо масло могат да възникнат наранявания или сериозни изгаряния.

Този уред е предназначен за професионална употреба в кухни на ресторанти, пекарни, болници и т.н. но не и за непрекъснато масово производство на храни, в заводски условия. По време на употреба, въздушното А-претеглено звуково налягане на емисиите е под 70 db(A). Всички ремонти трябва да се извършват от производителя, неговия сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

Винаги използвайте правилното напрежението. Инсталирайте оразмерен захранващ кабел със заземителен проводник. Ако съществуващият захранващ кабел се повреди, не го използвайте, сменете го с подходящ, нов. Захранващият кабел трябва да бъде сменен от производителя, неговия сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

На този уред трябва да се извършва правилна ежедневна, седмична, месечна, тримесечна и годишна поддръжка, за да се осигури безопасна и непрекъсната работа. Уреда, никога не трябва да се почиства с водна струя или с пара. Четките за почистване, се доставят с уреда и правилните инструкции за почистване са включени в това ръководство.

Правилната поддръжка също така увеличава експлоатационния живот на уреда и маслото, което намалява експлоатационните разходи през целия живот. Освен това старото масло увеличава възможността за кипене и пожар поради намалената точка на възпламеняване на маслото. Температурата на маслото никога не трябва да надвишава 450°F (230°C).

Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и знания, освен ако не са били под наблюдение и инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не играят, не почистват и не извършват поддръжка на уреда.

Този уред не е предназначен да се управлява чрез външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

NOTICE

Това ръководство трябва да се съхранява на удобно място за бъдещи справки.
Схема на свързване на този уред се намира от вътрешната страна на десния страничен панел.

Поставете на видно място, инструкциите, които трябва да се следват, в случай че потребителят усети миризмата на газ. Тази информация се получава чрез консултация с местния доставчик на газ.

Не възпрепятствайте притока на въздух за горене и вентилация. Около уреда трябва да се остави достатъчно свободно пространство за достатъчно въздух към горивната камера.

Отворената фритюрник модел OFG/OGA-32X е оборудвана с непрекъснат пилотен пламък. Но отвореният фритюрник не може да работи без електричество. Устройството автоматично ще се върне към нормална работа, когато се възстанови захранването.

CAUTION

За да избегнете пожар, дръжте зоната на уреда свободна и чиста от запалими вещества.



Неправилната инсталация, настройка, промяна, обслужване или поддръжка може да причини щети на имущество, нараняване или смърт. Прочетете внимателно инструкциите за монтаж, експлоатация и поддръжка, преди да инсталирате или обслужвате това оборудване.



НЕ СЪХРАНЯВАЙТЕ И НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ БЕНЗИН ИЛИ ДРУГИ ЗАПАЛИМИ ПАРИ И ТЕЧНОСТИ В БЛИЗОСТТА НА ТОЗИ ИЛИ ДРУГ УРЕД. ТОВА МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО ПОЖАР ИЛИ ВЗРИВ.

Технически данни за продукти с маркировка CE/AGA/SANS

Номинална
входяща топлина:
(нетно)

Natural (I_{2H}) = 24.9 KW (85,000 Btu/h)
Natural (I_{2E}) = 24.9 KW (85,000 Btu/h)
Natural (I_{2E+}) = 24.9 KW (85,000 Btu/h)
Natural (I_{2L}) = 24.9 KW (85,000 Btu/h)
Liquid Propane (I_{3P}) = 24.9 KW (85,000 Btu/h)

Номинална
входяща топлина:
(брuto)

Natural (I_{2H}) = 27.7 KW (99.70 MJ/h) (94,500 Btu/h)
Natural (I_{2E}) = 27.7 KW (94,500 Btu/h)
Natural (I_{2E+}) = 27.7 KW (94,500 Btu/h)
Natural (I_{2L}) = 27.7 KW (94,500 Btu/h)
Liquid Propane (I_{3P}) = 27.7 KW (99.70 MJ/h) (94,500 Btu/h)
South Africa (NG) = 27.7 KW
South Africa (LPG) = 1.98 kg/hr

Захранващо
налягане:

Natural (I_{2H}) = 20 mbar (2.0 kPa)
Natural (I_{2E}) = 20 mbar
Natural (I_{2E+}) = 20/25 mbar
Liquid Propane (I_{3P}) = 28 mbar (2.8 kPa)
South Africa (NG) = 2 kPa
South Africa (LPG) = 2.8 kPa

Налягане в
тестовата точка:

Natural (I_{2H}) = 8.7 mbar (0.87 kPa)
Natural (I_{2E}) = 8.7 mbar
Natural (I_{2E+}) = N/A
Natural (I_{2L}) = 10 mbar
Liquid Propane (I_{3P}) = 24.5 mbar (2.5 kPa)
South Africa (NG) = 0.87 kPa
South Africa (LPG) = 2.5 kPa

Инжектор:

Natural (I_{2H}) = 3.26 mm
Natural (I_{2E}) = 3.26 mm
Natural (I_{2L}) = 3.26 mm
Liquid Propane (I_{3P}) = 1.99 mm
South Africa (NG) = 3.26 mm
South Africa (LPG) = 1.99 mm

Този уред трябва да бъде инсталиран, в съответствие с инструкциите на производителя, действащите разпоредби и да се използва само на подходящо проветриво място. Прочетете изцяло инструкциите, преди да го инсталирате или използвате.

Шумът, генериран от това оборудване, е по-малък от 70 dB(A)

СЪДЪРЖАНИЕ

Раздел	Страница
Раздел 1. Въведение.....	1-1
1-1. Въведение	1-1
1-2. Характеристики.....	1-1
1-3. Обслужване	1-1
1-4. Поддръжка	1-1
1-5. Безопасност.....	1-2
Section 2. ИНСТАЛАЦИЯ.....	2-1
2-1. Въведение	2-1
2-2. Разопаковане.....	2-1
2-3. Избор на място	2-2
2-4. Нивелиране на открития фритюрник.....	2-2
2-5. Вентилация на открития фритюрник.....	2-2
2-6. Снабдяване с газ.....	2-3
2-7. Проверка за изтичане на газ.....	2-6
2-8. Настройка на регулатора на налягането на газта.....	2-6
2-9. Електрически изисквания OFG-320 Серия	2-6
2-10. Електрически изисквания OFE-320 Серия	2-7
2-11. Тестване на фритюрника.....	2-8
2-12. Инструкции за присъединяване.....	2-8
Раздел 3. Оперирание.....	3-1
3-1. Операционни компоненти управление C1000	3-1
3-2. Работни компоненти 6 & 12 бутони за управление.....	3-3
3-3. Настройване на часовника	3-7
3-4. Пълнене или добавяне на мазнина.....	3-9
3-5. C1000 Операции и процедури	3-10
3-6. C1000 Инструкции за програмиране.....	3-11
3-7. C1000 Специално програмиране	3-12
3-8. Основни операции и процедури (6 продуктови контроли)	3-13
3-9. Основни процедури (12 Продуктови контроли/Автоматично повдигане).....	3-15
3-10. Грижа за мазнината.....	3-17
3-11. Филтриране на мазнината	3-18
3-12. Филтърна помпа проблеми и превенция	3-22
3-13. Защита на двигателя на филтърната помпа - Ръчно нулиране	3-22
3-14. Смяна на филтърния плик.....	3-22
3-15. Почистване на съда за пържене.....	3-24
3-16. Режим на почистване.....	2-26
3-17. Инструкции за експлоатация на система за директна връзка с мазнината	3-27
3-18. Запалване и изключване на горелките.....	3-28
3-19. Ограничител на висока температура.....	3-29
3-17. Регулярна поддръжка	3-29

СЪДЪРЖАНИЕ

Раздел	Page
Раздел 4. ПРОГРАМИРАНЕ – 6 & 12 ПРОДУКТОВИ КОНТРОЛИ	4-1
4-1. Въведение	4-1
4-2. Режим на програмиране на продукта.....	4-1
4-3. Специален програмен режим.....	4-4
4-4. Регистриране на данни, контрол на топлината, технически режими	4-15
Раздел 5. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	5-1
5-1. Ръководство за отстраняване на неизправности.....	5-1
5-2. Кодове за грешки	5-2
Раздел 6. ИНФОРМАЦИОНЕН РЕЖИМ	6-1
ТЕРМИНИ	G-1

Списък с дистрибутори - вътрешни и международни

РАЗДЕЛ 1. ВЪВЕДЕНИЕ

1-1. ВЪВЕДЕНИЕ

Откритият фритюрник на Henny Penny е базово оборудване, предназначено за по-добро и по-лесно готвене на храни. Микрокомпютърът, е предназначен това да стане възможно. Това оборудване е предназначено да се използва само в професионални кухни и търговски обекти за хранене.

NOTICE

От 16 август 2005 г. Директивата за отпадъците от електрическо и електронно оборудване влезе в сила за ЕС. Нашите продукти са оценени в съответствие с WEEE директивата. Ние също така променихме дизайна на продуктите, за да отговорят на изискванията на Директивата за ограничаване на опасните вещества (RoHS) За да продължите да спазвате тези директиви, устройството не трябва да се изхвърля като несортиран битови отпадък. За правилното изхвърляне, моля, свържете се с най-близкия дистрибутор на Henny Penny



1-2. ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Лесно се почиства
- Цяла вана 65 lbs. (29.5 kg.) мазнина капацитет
- Разделена вана 25 lbs. (11.3 kg.) мазнина кап. (ел. само)
- 2 Полвин размер кошници на вана (или цял размер кошница)
- Конструкция от неръждаема стомана
- Ръчно нулиране на ограничителя за висока температура
- Вградена в управлението система за самодиагностика
- Вграден филтър (работи с всичките 3 вани)
- Пропан или природен газ; 85 000 btu/вана (26,38 kw)
- Режим за пестене на енергия
- Много комбинации фритюрници: с разделена /цяла вана
- Налични, опростена система за управление Computron 1000 или многофункционално

1-3. ОБСЛУЖВАНЕ

Както при всяко оборудване за приготвяне на храни, откритият фритюрник изисква грижи и поддръжка. Изискванията за поддръжка и почистване се съдържат в това ръководство и трябва да станат редовна част от работата на уреда по всяко време.

1-4. ПОДДРЪЖКА

При нужда от съдействие, обадете се на местния независим дистрибутор на Henny Penny, или на Henny Penny Corp. на 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405, или онлайн на www.hennypenny.com.

1-5. БЕЗОПАСНОСТ

Откритите фритюрници Henny Penny имат вградени много функции за безопасност. Въпреки това, единственият начин да се гарантира безопасна работа е да се разбере напълно правилната инсталация, експлоатация и процедури за поддръжка. Инструкциите в това ръководство са изготвени, за да ви помогнат да научите правилните процедури.

Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и знания, освен ако не са били под наблюдение или инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Когато информацията е от особено значение или е свързана с безопасността, се използват думите **ОПАСНОСТ**, **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**, **ВНИМАНИЕ** или **ЗАБЕЛЕЖКА**. Използването им е описано по-долу:



СИМВОЛ ЗА ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ, използва се с **ОПАСНОСТ**, **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** или **ВНИМАНИЕ**, обозначаващи опасност от нараняване

ЗАБЕЛЕЖКА се използва за подчертаване на особено важна информация..

***ВНИМАНИЕ**, използвано без символа за предупреждение, показва потенциално опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до щети на имущество.*

***ВНИМАНИЕ**, използвано със символа за предупреждение, показва потенциално опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леки или средни наранявания.*

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ показва потенциално опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или сериозно нараняване.

ОПАСНОСТ ПОКАЗВА РИСКОВАНА СИТУАЦИЯ, КОЯТО, АКО НЕ СЕ ИЗБЕГНЕ, ЩЕ ДОВЕДЕ ДО СМЪРТ ИЛИ СЕРИОЗНО НАРАНЯВАНЕ

1-5. БЕЗОПАСНОСТ (Продължение)



Символ за заземяване



Символ за отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE).



or



Символи за опасност от удар



or



Символи за гореща повърхност



Model OFE/OFG-321,322,323,324

РАЗДЕЛ 2. ИНСТАЛАЦИЯ

2-1. ВЪВЕДЕНИЕ

Този раздел предоставя инструкции за инсталиране на откритият фритюрник Henny Penny.

NOTICE

Инсталацията на уреда трябва да се извършва само от квалифициран сервизен техник.



Не пробивайте уреда с предмети като бормащини или винтове, тъй като това може да доведе до повреда на компонентите или токов удар.

2-2. РАЗОПАКОВАНЕ

Откритият фритюрник Henny Penny е тестван, прегледан и професионално опакован, за да пристигане на местоназначението си в най-добро състояние. Устройството е закрепено към дървен палет и след това опаковано в картонена кутия с достатъчно подложки, за да издържи на нормална транспортна обработка..

NOTICE

Всяка повреда при доставката трябва да бъде отбелязана в присъствието на агента по доставката и подписана преди неговото или нейното заминаване.

1. Внимателно изрежете лентите на картонена кутия.
2. Повдигнете кашона от уреда.
3. Отрежете и отстранете металните ленти, придържащи фритюрника към палета.
4. Свалете фритюрника от палета.



Внимавайте, когато местите фритюрника, за да предотвратите нараняване. Фритюрникът може да тежи между 305 lbs. (138 кг) и 616 фунта. (279 кг).

2-3. ИЗБОР НА МЯСТО

Правилното място на фритюрника е много важно за продължителност, скорост и удобство. Разположението на открития фритюрник трябва да осигурява свободни пространства за обслужване и правилна работа. Изберете място, което ще осигури лесно зареждане, без да пречи на окончателното изпълнение на поръчките за храна. Установено е, че пърженето от суров до готов продукт и запазването му топло осигурява бързо и непрекъснато обслужване. Имайте предвид, че най-добра ефективност ще бъде постигната чрез праволинейно обслужване, т.е. сурово от едната страна и завършено от другата страна. Комплектоването на поръчката може да се премести с лека загуба на ефективност.



За да предотвратите тежки изгаряния от разплискване на мазнината, инсталирайте фритюрника предотвратявайки накланяне или преместване. За стабилизиране, могат да се използват ограничителни връзки.



За да избегнете пожар, инсталирайте фритюрника на минимално разстояние от всички запалими и незапалими материали, 4 инча (10,16 см) отстрани и 4 инча (10,16 см) отзад. Ако е инсталиран правилно, фритюрника може да работи върху запалими подове и в близост до горими стени. Не пръскайте аерозоли в близост до този уред, докато работи.

2-4. НИВЕЛИРАНЕ НА ОТКРИТ ФРИТЮРНИК

За правилна работа, фритюрника трябва да се нивелира от всички страни. С помощта на нивелир поставен върху плоските зони около ваната, регулирайте колелцата докато уредът е равен.

2-5. ВЕНТИЛАЦИЯ НА ОТКРИТ ФРИТЮРНИК

Фритюрникът трябва да бъде разположен с възможност за вентилиране с подходяща вентилационно система или аспиратор. Това е от значение, за ефективно отстраняване на отработената пара и миризмите от пърженето. Специално внимани да се обърне при проектиране на аспирационния чадър за да се избегне интерференция с управлението на фритюрника. Препоръчваме да се консултирате с фирма за вентилация за проектиране на подходяща система.

**2-5. ВЕНТИЛАЦИЯ НА
ОТКРИТ ФРИТЮРНИК
(Продължение)**



Вентилацията трябва да отговаря на местните, национални регламенти. Консултирайте се с местната пожарна служба или строителните власти .



Когато монтирате газов открит фритюрник, не използвайте удължител към изпускателната тръба на димните газове. Това може да наруши правилната работа на горелката, да причини неизправности и възможна отрицателна обратна тяга.

2-6. СНАБДЯВАНЕ С ГАЗ

Открития фритюрник се предлага фабрично за природен или пропан газ. Проверете табелката с данни на вратата , за да определите изисквания за доставка на газ. Минималното захранване на природен газ е 7 инча воден стълб (1,7 kPa) и 10 инча воден стълб (2,49 kPa) за пропан.



Не се опитвайте да използвате газ, различен от посочения на табелката с данни. Неправилното подаване на газ може да причини пожар или експлозия, което да доведе до тежки наранявания и/или материални щети.

Моля, вижте по-долу за препоръчаното свързване на фритюрника към главния газопровод.



За да избегнете възможни сериозни наранявания:

- Инсталацията трябва да отговаря на местните, щатските и националните регламенти, американския национален стандарт Z223.1 (последното издание) Национален кодекс за горивен газ и местните общински строителни норми. В Канада инсталацията трябва да бъде в съответствие със стандарта CAN/CSA B 149.1 & Инсталационни кодове - Газови уреди и местни кодове, както е приложимо и трябва да се извърши от регистриран монтажник.

2-6. СНАБДЯВАНЕ С ГАЗ

- Фритюрникът трябва да бъде изолиран от тръбопроводната система за подаване на газ чрез затваряне на своя индивидуален ръчен спирателен вентил по време на всяко изпитване под налягане на системата за подаване на газ при тестови налягания, равни или по-малко от 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,5 mbar).
- **Стандартна тръба от един инч (2,54 см), черна стоманена тръба и ковки фитинги трябва да се използват за свързване на фритюрник с 3 вани, 3/4 инча (1,91 см) за 2 вани и 1/2 инча (1,27 см) за 1 вана.**
- **Не използвайте чугунени фитинги.**
- **Въпреки че тръбата с размер един инч (2,54 см) се препоръчва за 3 вани, 3/4 инча (1,91 см) за 2 вани и 1/2 инча (1,27 см) за една вана. Тръбопроводите трябва да са инсталирани с размер, достатъчен да осигурят доставка на газ, необходима за задоволяване на максималното нужди без излишна загуба на налягане между уреда и отворения фритюрник. Загубата на налягане в тръбопроводната система не трябва да надвишава 0,3 инча воден стълб (0,747 mbar).**

Трябва да се предвидят разпоредби за преместване на отворения фритюрник за почистване и обслужване. Това може да бъде постигнато чрез:

1. Инсталиране на ръчен газов спирателен вентил и разединител.
2. Инсталиране на конструкция A.G.A. сертифициран конектор. За да можете да обслужвате този уред, който е снабден с колела, на конекторът, отговарящ на ANSI Z21.69 или CAN 1-6.10m88, трябва да се монтира бърза връзка, отговарящо на ANSI Z21.41 или CAN 1-6.9m70. Също така трябва да се предвиди средство за задържане, за да не се предава напрежение към съединителя, както е посочено в инструкциите.
3. Вижте, илюстрацията на следващата страница, за правилното свързване на гъвкав газопровод и ограничител на кабела.

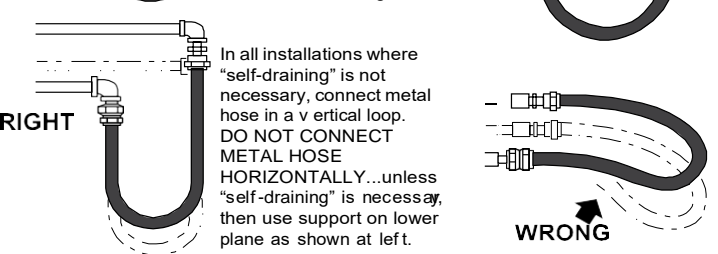
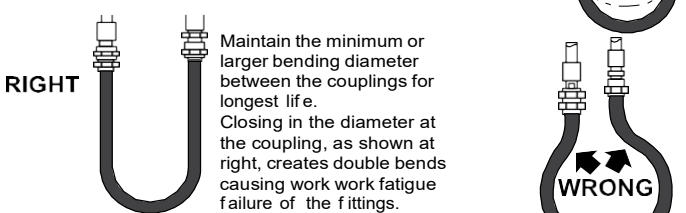
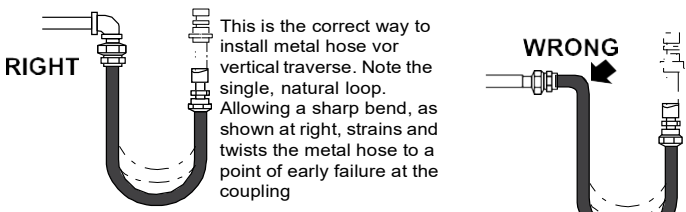
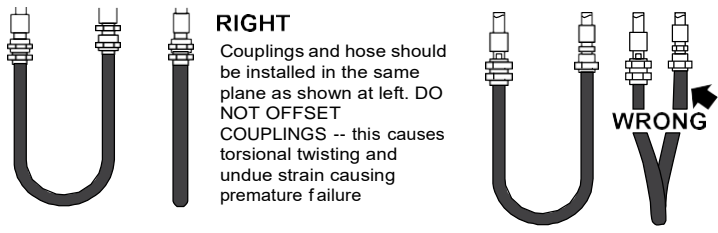
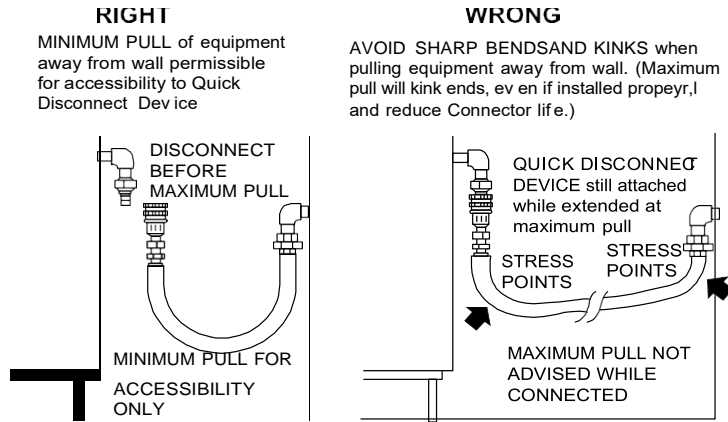


Ограничителният кабел ограничава разстоянието, на което фритюрника може да бъде изтеглен от стената. При почистване и обслужване на уреда, за по-добър достъп от всички страни, кабелът трябва да бъде откачен и връзката с газопровода да бъде изключена.. Газопроводът и ограничителят кабел трябва да бъдат свързани отново след завършване на почистването или обслужването

**2-6. ДОСТАВКА ГАЗ
(Продължение)**

For Australia or New Zealand: Where a model is supplied with castors and is to be connected to a fixed gas supply via a flexible hose connection, a restraining chain or wire of adequate strength shall be fixed to the appliance and be suitable to be fixed to the wall within 50 mm of each connection point. The length of the chain or wire shall not exceed 80% of the length of the hose assembly.

GAS PIPING



CABLE RESTRAINT

Please refer to the illustration below when installing cable restraint on all moveable gas fryers.

I-bolt is to be secured to the building using acceptable building construction practices.

CAUTION

DRY WALL CONSTRUCTION

Secure I-bolt to a building stud DO NOT attach to dry wall only. Also, locate the I-bolt at the same height as the gas service. Preferred installation is approximately six inches to either side of service. Cable restraint must be at least six inches shorter than flexible gas line.

CAUTION

Utilize elbows when necessary to avoid sharp kinks or excessive bending. For ease of movement, install with a "lazy" loop. gas appliance must be disconnected prior to maximum movement. (Minimum movement is permissible for hose disconnection).

12160004

**2-7. ИЗТИЧАНЕ НА
ГАЗ ТЕСТ**

NOTICE

Преди да включите подаването на газ, уверете се, че клапан за управление на газа е в положение OFF.

При първоначален монтаж и след преместване на уреда, тръбопроводите и фитингите трябва да се проверят за течове на газ. Прост метод за проверка е да включите газа и да почистите всички връзки със сапунен разтвор. Ако се появят мехурчета, това показва изтичащ газ. В този случай тръбопроводната връзка трябва да бъде направена отново..



За да избегнете пожар или експлозия, никога не използвайте запален кибрит или открит пламък за тестване на течове на газ. Запаленият газ може да доведе до тежки телесни наранявания и/или материални щети.

**2-8. РЕГУЛАТОР НА НАЛЯГАНЕ
НАСТРОКИ**

Регулаторът на налягане на газовия контролен клапан е фабрично настроен, както следва:

- Природен газ: 3,5 инча воден стълб (0,87 mbar)
- Пропан 10,0 инча воден стълб (2,49 mbar)

NOTICE

Регулаторът на налягането на газа е настроен от Henny Penny и не трябва да се регулира от потребителя.

**2-9. ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
ИЗИСКВАНИЯ OFG-320
СЕРИЯ**

- 120 V, 50/60 Hz., 1 PH, 12 A
- 230 V, 50 Hz., 1 PH, 6 A

Газовият фритюрник 120 V изисква 3-проводно заземено свързване. Всички връзки, на 230-волтово устройство трябва да отговарят на местните, национални наредби.



За да избегнете токов удар, този уред трябва да бъде оборудван с външен прекъсвач, който разединява всички незаземени проводници. Главният ключ на захранването на този уред не изключва всички мрежови проводници

**2-9. ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
ИЗИСКВАНИЯ
OFG-320 СЕРИЯ (Продължение)**

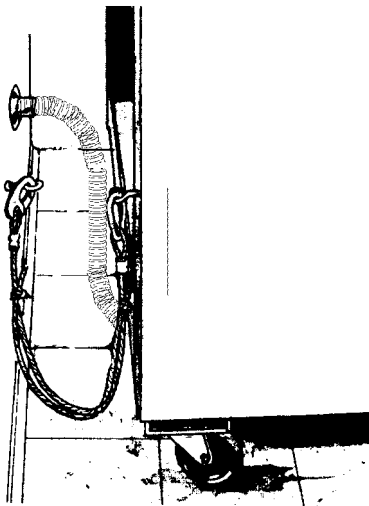


За да избегнете токов удар, не изключвайте заземяването. Този фритюрник трябва да бъде подходящо и безопасно заземен. Спазвайте местните електрически разпоредби за правилните процедури за заземяване или при липса на такива, с разпоредбите ANSI/NFPA № 70 (текущото издание). В Канада всички електрически връзки трябва да се извършват в съответствие с CSA C22.1, Канадски електрически кодекс, част 1, и/или местни кодове.

**2-10. ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
ИЗИСКВАНИЯ OFE-320
СЕРИЯ**

Вижте таблицата по-долу за захранване окабеляване и предпазители.

CABLE RESTRAINT



I-bolt is to be secured to the building using acceptable building construction practices.

CAUTION

*DRYWALL CONSTRUCTION
Secure I-bolt to a building stud. Do not attach to drywall only. Preferred installation is approximately six inches to either side of service. Cable restraint must be at least six inches shorter than flexible conduit.*

(ЗА ВАНА)

Volts	Phase	Kw	Amps
200-208	3	14.4	40
220/240	3	14.4	40
440-480	3	14.4	17
380-415	3	14.4	20



За да избегнете токов удар, този уред трябва да бъде оборудван с външен прекъсвач, който ще изключи всички незаземени проводници. Главният ключ на захранването на този уред не изключва всички мрежови проводници. За да избегнете токов удар, този фритюрник трябва да бъде подходящо и безопасно заземен. Спазвайте местните електрически норми и процедури за заземяване или при липса на такива, с Националния електрически кодекс, ANSI/NFPA № 70 (текущото издание). В Канада всички електрически връзки трябва да се извършват в съответствие с CSA C22.1, Канадски електрически кодекс, част 1, и/или местни кодове.

NOTICE

СЕ оборудването изискват минимален размер на проводника от 6 mm, за свързване към клемния блок. Постоянно свързани електрически фритюрници с колела, трябва да бъдат инсталирани с гъвкав кабел и ограничител на кабела, когато са инсталирани в Съединените щати, вижте илюстрацията вляво. В задната рамка на фритюрника има дупки за закрепване на кабела. Ограничителят на кабела, не предотвратява преобръщането на фритюрника.

2-10. ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
ИЗИСКВАНИЯ
ОFE-320 СЕРИЯ (Продължение)

Допълнителни SE електрически разпоредби:

- Захранващите кабели трябва да бъдат маслоустойчиви. Обвит гъвкав кабел, не по-лек от обикновения полихлоропрен или друг еквивалентен с обвивка от синтетичен еластомер, и трябва да са тип HO7RN.
- Препоръчително е във веригата на фритюрника да се използва защитно устройство с номинал 30 mA, като прекъсвач за остатъчен ток (RCCB) или прекъсвач на веригата (GFCI),



(САМО ЗА ОБОРУДВАНЕ С ЗНАК SE!)

За да предотвратите опасност от токов удар, този уред трябва да бъде свързан, към други уреди или докосни метални повърхности, в непосредствена близост, с проводник за изравняване на потенциала. Този уред е с изравнен потенциал. Еквипотенциалният накрайник е маркиран със следния символ.



2-11.ТЕСТВАНЕ НА ФРИТЪРНИКА

Всеки фритюрник Henny Penny е изцяло проверен преди експедиция. Въпреки това, е добре уредът да бъде проверен за добро изпълнение.

2-12. ИНСТРУКЦИИ ЗА ПРИСЪЕДИНЯВАНЕ

Инструкции за свързване на два уреда заедно. В инструкциите има номера на части. Моля, вижте фигура 2-1 на следващата страница, за да съпоставите визуално числата в инструкциите по-долу.

1. Отстранете целия хардуер от страните на двата отворени фритюрника.
2. Отстранете десния модул на контролния панел от лявото устройство и левия модул на контролния панел от десния модул.
3. Преместете двете устройства едно до друго с минимално разстояние.
4. Свалете дясното предно колело от лявото устройство и лявото задно колело от дясното устройство. Закрепете двете колела към задната част на уреда с телени връзки (EF02-041).
5. Позиционирайте двата фритюрника, като поставите болтове (SC01-227) през дупките в горния капак и от страни на ваната. Използвайте шайба (WA01-017) от двете страни на болта, когато монтирате. **НЕ ЗАТЯГАЙТЕ!**
6. Поставете вложка (60554) между предната част на двата фритюрника. Поставете болт (SC01-231), с шайби (55350 & WA01-016), през три отвора в рамката, захващайки вложката между рамките. Поставете шайби (55350 & WA01-016) върху болта, преди да завиете гайките (NS02-010). **НЕ ЗАТЯГАЙТЕ!**
7. Повторете със задната вложка (60555).
8. Затегнете здраво всички крепежни елементи.
9. Поставете капака (60593) над празнината между отворените фритюрници.
10. Пробийте отвори до вдлъбнатини на задния капак с диаметър 0,250.
11. Нанесете силикон около ръба на незавършената страна на задния капак (60599). Монтирайте задния капак (60599) с гайки #8 (NS02-007).

**2-12. ИНСТРУКЦИИ ЗА
ПРИСЪЕДИНЯВАНЕ
(Продължение)**

12. Нанесете силикон около ръба на незавършената страна (60590) и капак за опора за кошница (60591). Поставете горния капак (60590) върху отворения горен капак на фритюрника и монтирайте капака на опората на кошницата (60591) с помощта на #10 винтове и гайки (SC01-074 & 60795).
12. Нанесете силикон върху всички празнини, които могат да останат.

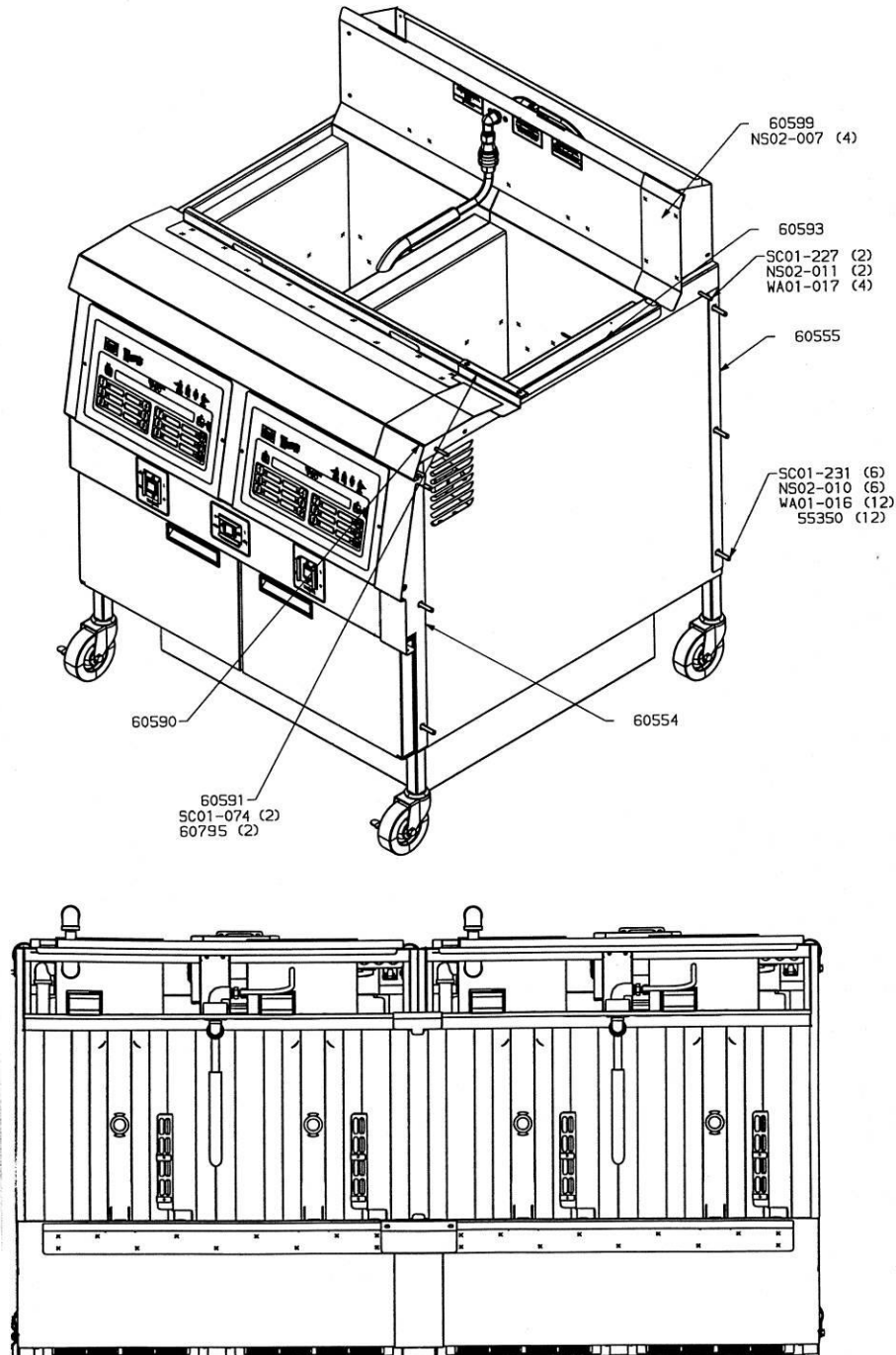
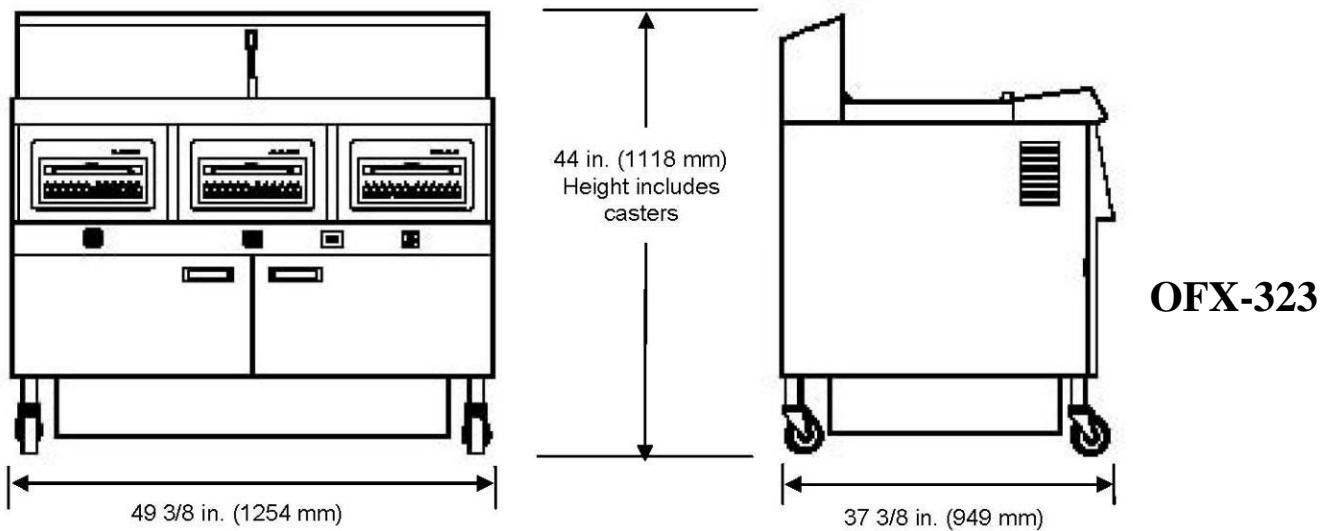
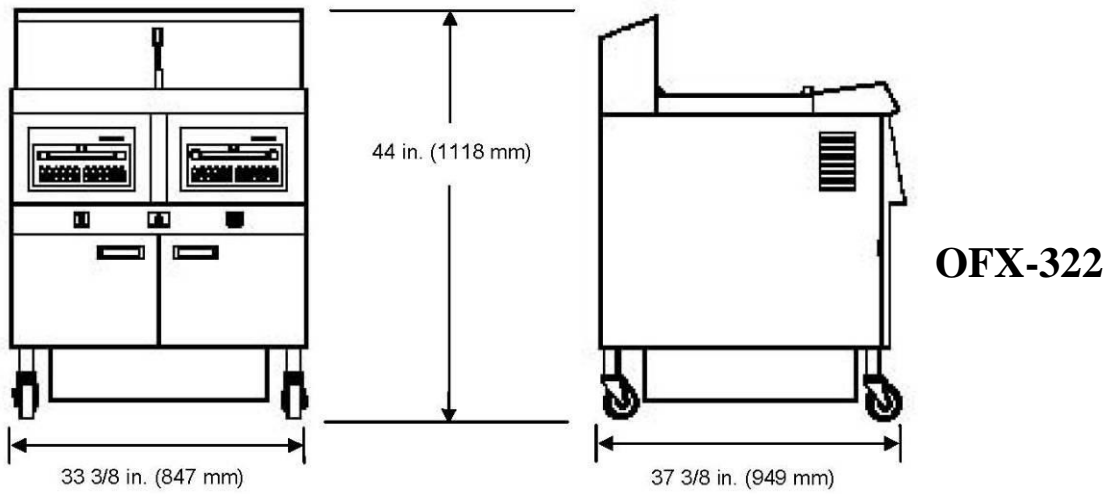
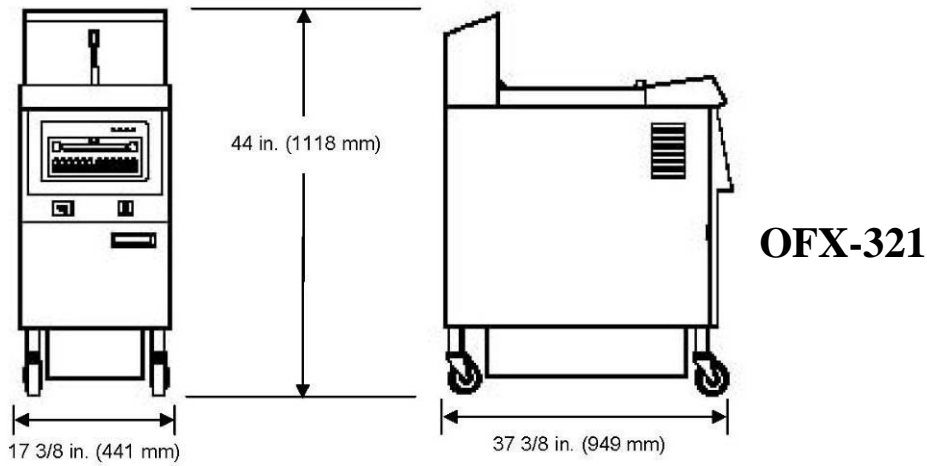


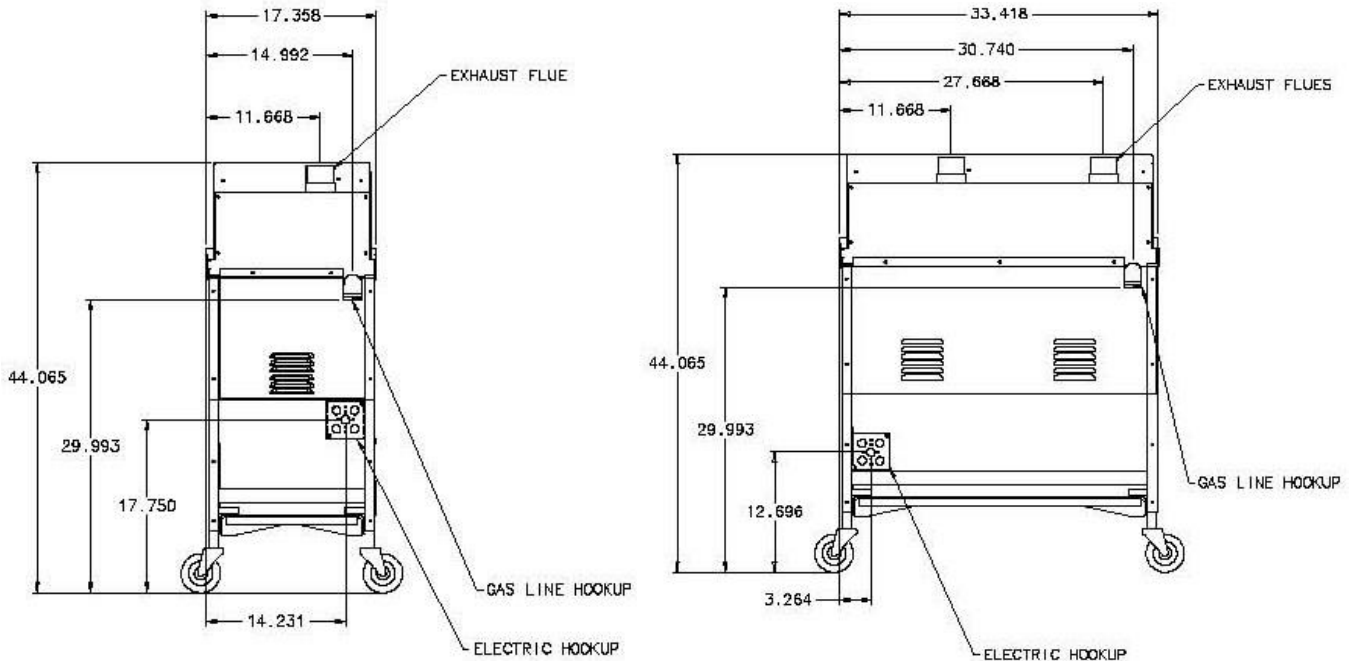
Figure 2-1

2-13. РАЗМЕРИ



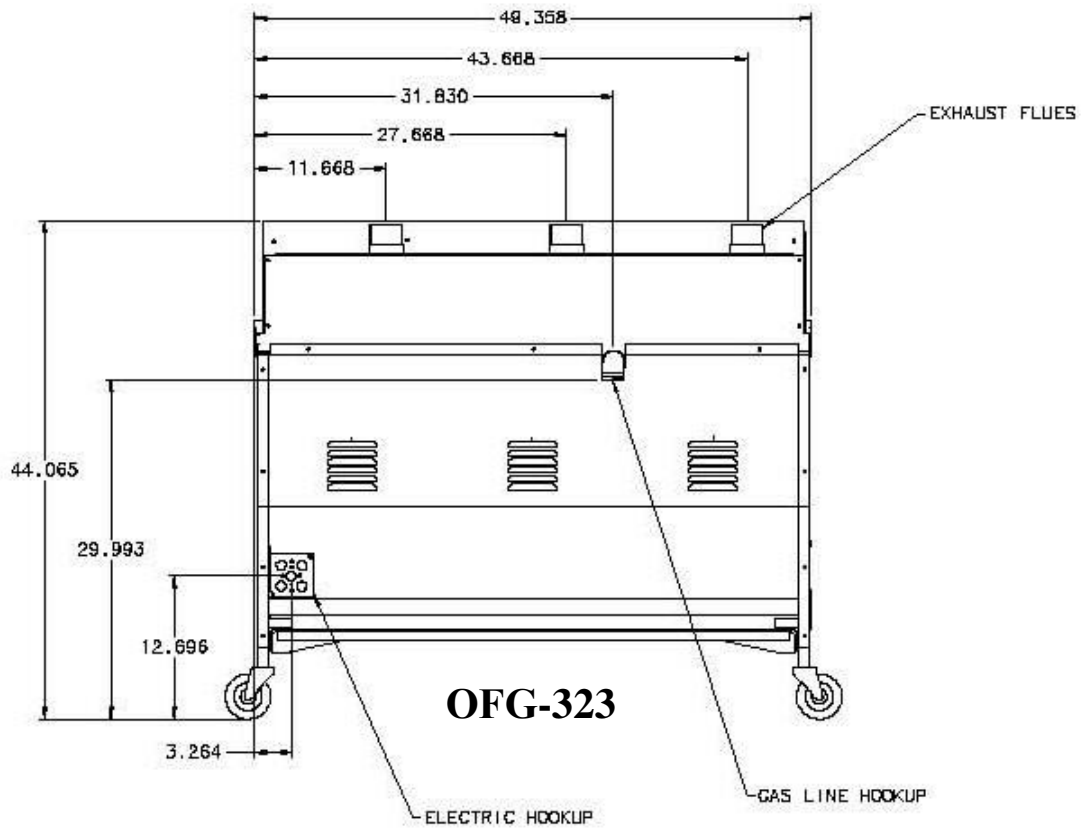
2-13. РАЗМЕРИ (Продължение)

**OFG-32X Размери на димопровода и газопровода
(Всички изгледи са от задната част на фритюрниците)**



OFG-321

OFG-322









OFG-323

РАЗДЕЛ 3. УПРАВЛЕНИЕ

3-1. ОУПРАВЛЯВАЩИ КОМПОНЕНТИ C1000 УПРАВЛЕНИЕ

Референции FФигура 3-1.

Фиг. No.	Item No.	Описани	Function
3-1		Цифров дисплей	Показва температурата на мазнината, таймер за обратно отброяване при Цикъл на готвене. В режим на програмиране; температурата на мазнината може да се покаже чрез натискане веднъж или два пъти, за да видите зададената температура; ако температурата на мазнината надвиши 425°F (218°C), на дисплея се изписва „E-5, ФРИТЮРНИКЪТ Е МНОГО ГОРИЩ“
3-1	2		Светодиод светва, когато температурата на мазнината е в рамките на 5° от зададената температура, като сигнализира на оператора, че температурата на скъсяването вече е на правилната температура за пускане на продукта в съда за пържене
3-1	3		Бутоните на таймера се използват за стартиране и спиране на цикъла на готвене
3-1	4		Бутоните за празен ход се използват за стартиране на режим на празен ход, който намалява температурата на мазнината когато не се използва; натиснете и задръжте, за да излезете от режима
3-1	5		Програмният бутон се използва за достъп до програмните режими; също така, веднъж в програмен режим, той се използва за преминаване към следващия параметър
3-1	6 & 7		Използва се за регулиране на стойността на текущо показаната настройка в програмен режим и да промените зададената температура
3-1	8 & 9		Използва се за регулиране на текущо показаната стойност в програмен режим и да промените зададената температура за

NOTICE

Продължете към раздел 3-4, Попълване или добавяне на мазнина

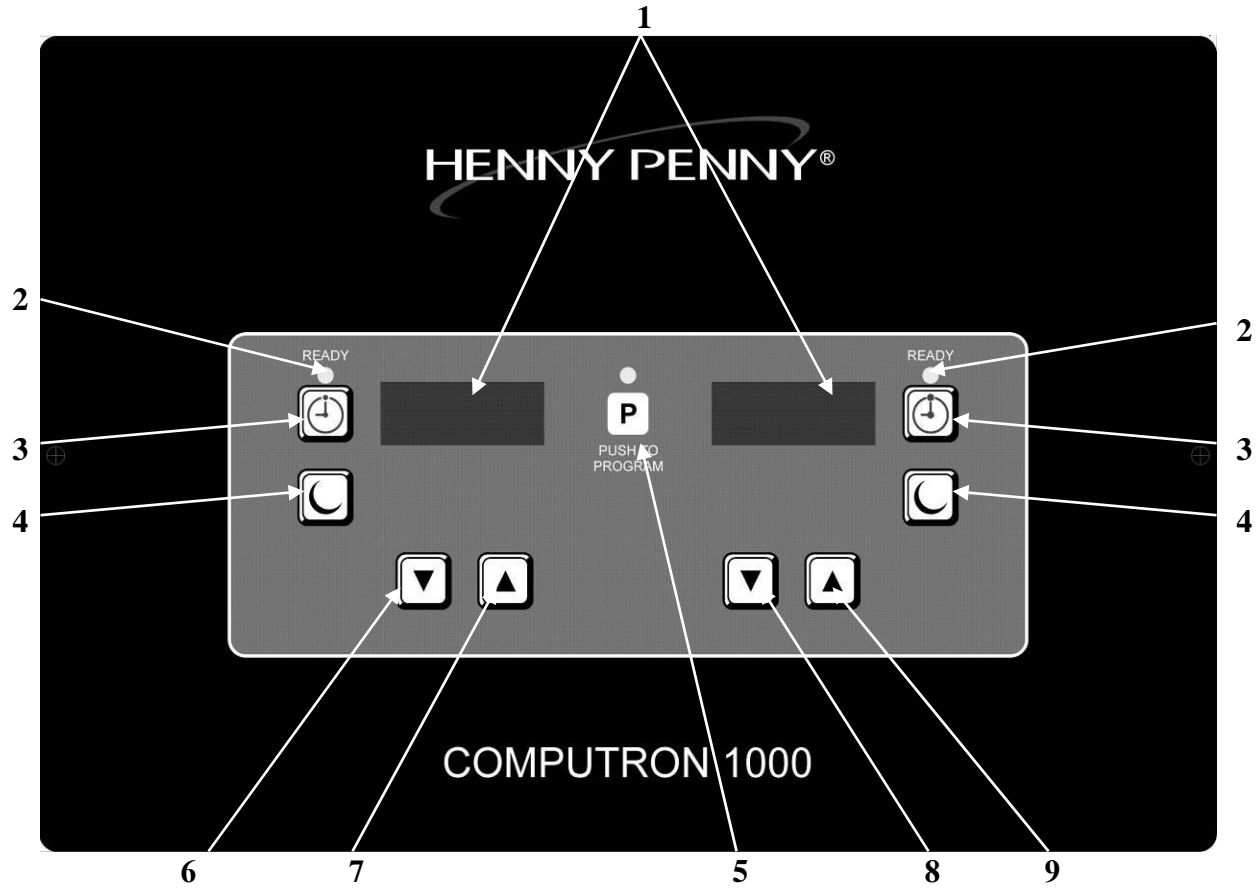







Figure 3-1

3-2. УПРАВЛЯВАЩИ КОМПОНЕНТИ 6 & 12 УПРАВЛЯВАЩИ БУТОНИ

Фигура 3-2 показва функциите на таймера с 12 бутона,
Фигура 3-3 показва функциите на таймера с 6 бутона.

Фиг. No.	Елемент No.	Описание	Функции
3-1 3-2	1	 HEAT ON	Светва, когато се изисква по-висока температура, и нагревателите или горелката се включват, за да подгреят мазнината
3-1 3-2	2	Цифров дисплей	Показва температурата на мазнината, отброяването на таймера на цикъла на готвене и избраното в режим на програмиране. Температурата на мазнината може да бъде показана с натискане на бутон INFO. Ако температурата надвишава 425°F (218°C), на екрана се изписва "E-5, FRYER TOO HOT"
3-1 3-2	3	WAIT LED	Индикаторът светва, когато се излезе от цикъла на топене сигнализира на оператора, че температурата на мазнината не е достигнала подходящата за пускане на продукта.
3-1 3-2	4	READY LED	Индикаторът светва, когато температурата е в рамките на 5° от зададената и указва на Оператора, че температурата на мазнината е правилната за пускането на продукта във ваната
3-1 3-2	5	 INFO	Натиснете за следната информация или състояние: a. Температурата на мазнината b. Зададена температура c. Състояние на филтъра d. Брой филтрирания извършени за деня e. Среден брой филтрирания на ден f. Брой цикли на готвене спрени по-рано през деня g. Брой цикли на готвене спрени през последната седмица e. Дата и час
3-1 3-2	6 & 7	  DOWN UP	Използва се за регулиране стойността на текущата настройка в програмен режим
3-1 3-2	8	 PROG	Използва се за достъп до програмен режим и в програмен режим, за преминаване към следващия параметър
3-1 3-2	9	START/STOP Button	Използва се за стартиране и спиране на циклите също деактивира таймера за качество в режим на задържане
3-1 3-2	10	Menu Card Window	Показва продукта, свързан с всеки бутон за избор по-долу зад стикера се намира лентата с менюто
3-1 3-2	11	Product Select Buttons	Използва се за избор на продукт за готвене (на фритюрниците с автоматично повдигане на кошниците бутони 6 и 12 са бутони за повдигане на кошниците)

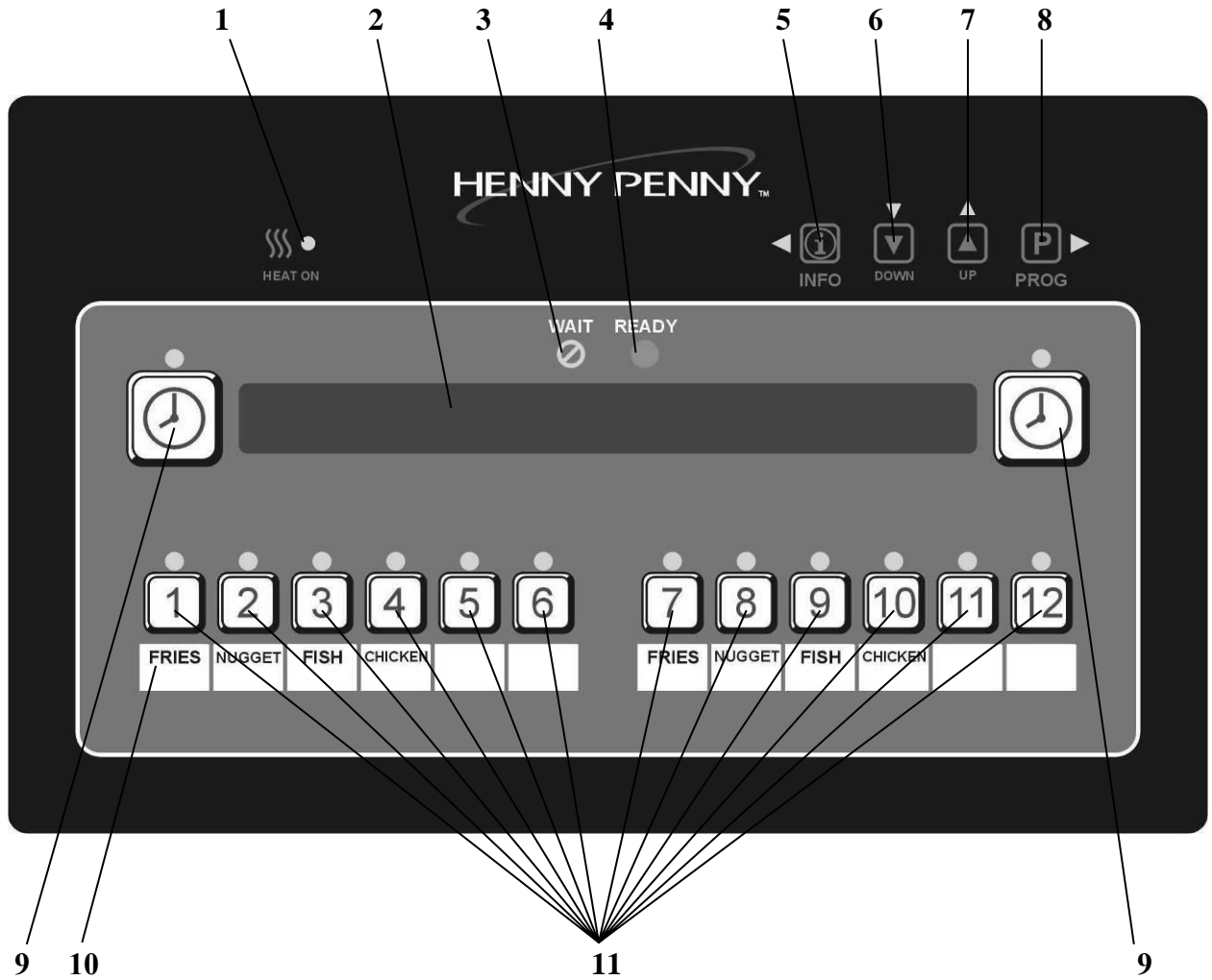


Figure 3-2

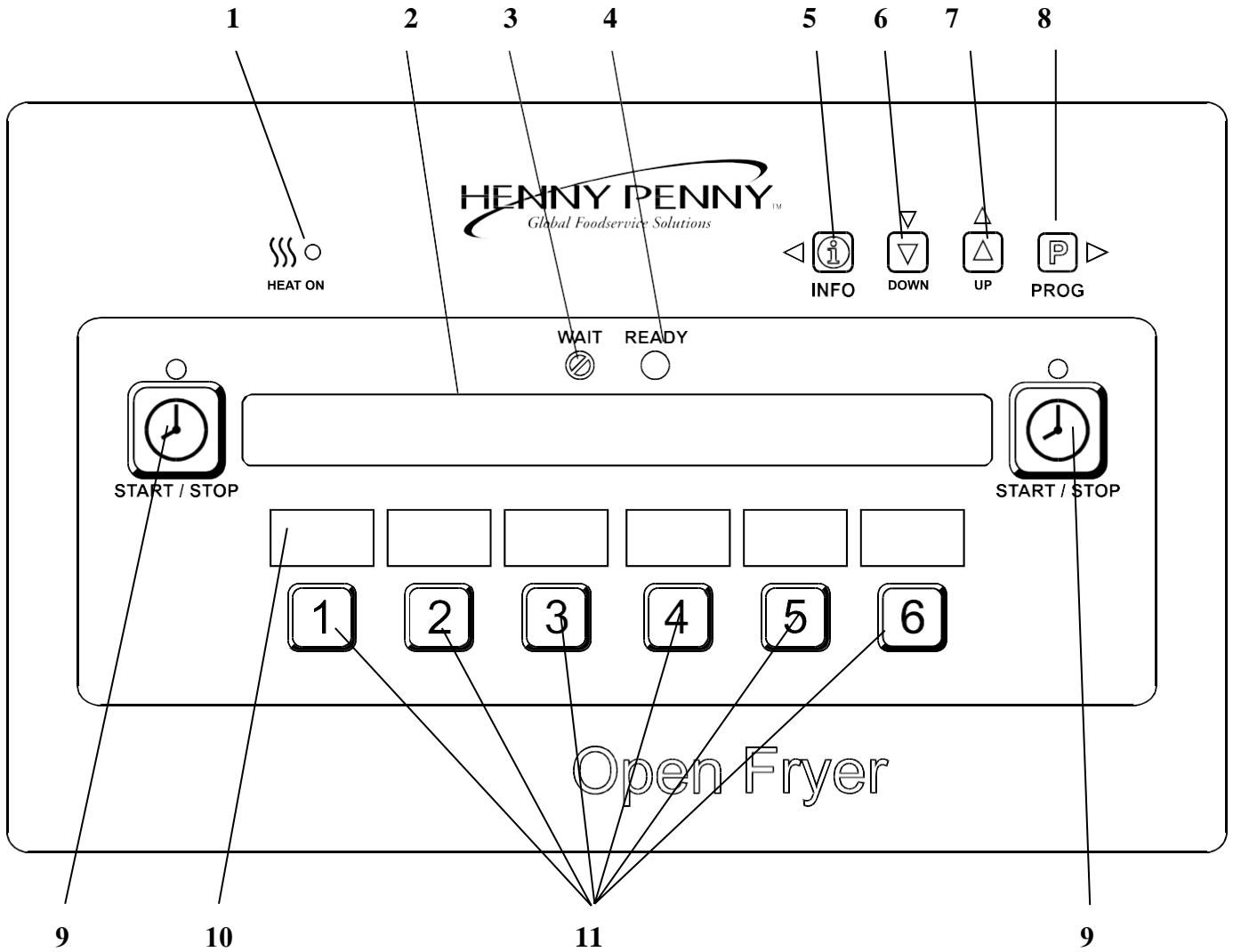




















Figure 3-3










3-3. ЧАСОВНИК НАСТРОЙКА

NOTICE

При първоначално стартиране или смяна на управлението ако се покаже автоматично “CLOCK SET” презкочете стъпки 1, 2 и 3.

1. Натиснете и задръжте  за 5 секунди докато на дисплея се покаже “LEVEL 2”.
2. Освободете , натиснете  два пъти.
“CLOCK SET” ще се покаже “ENTER CODE” на дисплея .
3. Натиснете    .
4. Показва се “CS-1” след това “SET” след това “MONTH”, месецът мига.
5. Нат.   за да промените месеца.
6. Натиснете.  . показва се “CS-2” след това “SET” след това “DATE”, датата мига.
7. Нат.   за да промените датата.
8. Натиснете  . показва се “CS-3” след това “SET” след това “YEAR”, годината мига.
9. Нат.   за да промените годината.
10. Нат.  показва се “CS-4” след това “SET” след това “HOUR”, с “AM” или “PM” мигащи.
11. Нат.   за да промените AM/PM
12. Натиснете  показва се “CS-5” след това “SET” след това “MINUTE”, минутите мигат.

3-3. ЧАСОВНИК НАСТРОЙКА
(Продължение)

13. Нат.   за да промените минутите.
DOWN UP
14. Натиснете  . показва се “CS-6” след това
PROG
“CLOCKMODE”, заедно с “1.AM/PM”.
15. “1.AM/PM” е 12 hour time, “2.24-HR” is 24 hour time. Press   to change.
DOWN UP
16. Нат.  . показва се “CS-7” след това
PROG
“DAYLIGHTSAVINGS ADJ”, заедно с “2.US”.
17. Press   за да промените следното:
DOWN UP
- a. “1.OFF” = Без автоматична настройка за лятно часово време
- b. “2.US” = Прилага се автоматична корекция на лятно часово време за САЩ. За 2006 & преди: започва първата неделя на април и завършва последната неделя на октомври. За 2007 & след: DST започва втората неделя на март и завършва първата неделя на ноември.
- c. “3.EURO” = Прилага се автоматична корекция на (CE) лятно часово време. Започва последната неделя на март и завършва последната неделя на октомври.
- d. “FSA” = Old Стар график “първата неделя на април” ,в случай, че САЩ се върна към него. Лятното часово врем започва първата неделя на април и завършва последната неделя на октомври.
18. Настройката е завършена, натиснете 
за да излезете
PROG

3-4. ПЪЛНЕНЕ ИЛИ ДОБАВЯНЕ МАЗНИНА

CAUTION

Нивото на мазнината трябва да е винаги над Нагревателите и над посоченото в задната част на ваната ниво, когато фритюрника загрява. Неспазването на тези инструкции може да доведе до пожар и/или повреда на фритюрника.

Когато използвате твърда мазнина, се препоръчва да я разтопите откън, преди да я поставите във ваната за пържене. Нагревателните елементи или тръбите на горелката трябва да бъдат напълно потопени в мазнината. Неспазването, може да доведе до пожар или повреда на съда за пържене

1. Препоръчително е да използвате висококачествени мазнини. Някои ниско качествени мазнини имат високо съдържание на влага и ще причинят образуването на пяна и кипене.



Носете ръкавици, за да избегнете тежки изгаряния, когато наливате гореща мазнина във ваната. Всички метални части, които са в контакт с мазнината, са изключително горещи. Внимавайте за да избегнете разплискване.

2. Пълната вана за пържене изисква 65 lbs. (29,5 кг) мазнина, докато разделената вана изисква 25 lbs. (11,3 кг.). Всички вани за пържене, газови и електрически имат 2 линии изписани на задната стена, всяка указва правилното ниво на горещата мазнина. Някои електрически моели имат само една линия.
3. Студената мазнина трябва да достига до долната линия, когато съдът за пържене има 2 индикаторни линии и на ½ инча (12,7 мм) под линията, когато е една.


3-5. С1000 ОПЕРАЦИИ И ПРОЦЕДУРИ

Управленията Computron 1000 са достъпни и за две разделени и за цяла вани. Следва кратко описание на работните процедури за фритюрници с тези управленияя.

1. Уверете се, че изпускателният клапан е в затворено положение.
2. Поставете опората за кошницата вътре във ваната за пържене.
3. Уверете се, че съдът за пържене е пълен с мазнина до правилното ниво.
4. Екранът показва “OFF”, докато превключвателя на захранването не се постави в позиция ON. Дисплеят вече показва времето за готвене и уредът автоматично преминава в цикъл на топене докато температурата на мазнината достигне 250°F (121°C). След това управлението автоматично излиза от цикъла на топене


NOTICE

Открития фритюрник от серия OFG-320 има няколко предпазни устройства, които спират подаването на газ, когато са активирани. Горните процедури трябва да се следват за рестартиране на отворения фритюрник и ако изключването се повтори, трябва да бъде уведомен квалифициран техник.

Цикалът на топене може да се пропусне, чрез натискане и задържане за  за 3 секунди.

CAUTION

Не заобикаляйте цикъла на топене, освен ако мазнината не е достатъчна. Ако цикълът на топене бъде заобиколен преди всички тръби на горелката или нагреватели да бъдат покрити, ще се получи прекомерно опушване на мазнината или запалване.


5. След излизане от цикъл на топене, мазнината се нагрява, докато светне  и се покаже времето за готвене. Разбъркайте, за да стабилизирате температурата.
6. Преди да заредите продукта в кошниците, спуснете кошниците в горещата мазнина, за да предпазите продукта от залепване по кошниците.
7. След като температурата на сместа се стабилизира на зададената температура, спуснете кошницата с продукта в съда за пържене.


**3-5. C1000 ОПЕРАЦИИ
И ПРОЦЕДУРИ
(Продължение)**



Не претоварвайте или не слагайте продукт с екстремно съдържание на влага в кошницата. 12,5 паунда (5,7 kg) е максималното количество продукт за вана и (6,25 lbs. (2,8 kg) максимум за разделена вана.

Неспазването на тези указания може да доведе до препълване на ваната за пържене. Това може да доведе до сериозни изгаряния или повреда на уреда.


9. Ако дясната кошница е пусната в мазнината, натиснете дясната .

If Ако лявата е пусната, натиснете лявата .

10. Таймерът от съответната страна (вдясно или отляво) започва да отброява обратно.



NOTICE

Операцията по време на двете страни на управлението са напълно независими един от друг. Едното може да бъде настроено, стартирано или спряно, без да се засяга другото.





11. В края на цикъла на готвене ще прозвучи звуков сигнал и мига „DONE“. Натиснете бутона и вдигнете кошницата от скъсяването. 

**3-6. C1000 PROGRAMMING
INSTRUCTIONS**



Програмиране на таймера

1. Показва се времето за готвене натиснете   под съответния екран за да го промените.

Задаване на температура

1. Нат.  веднъж за да видите моментната температура натиснете  отново за да видите зададената.
2. Wh Докато зададената температура е на дисплея натиснете   за да промените.






















NOTICE

Ако "LOCK" се показва при натискане  , контролата е заключена и трябва да се отключи. Вижте C1000 Раздел специално програмиране.

3-7. C1000 СПЕЦИАЛНО ПРОГРАМИРАНЕ

Използва се за да се зададат следните параметри:

- Фаренхайт или Целзий
- Инициализиране на системата
- Заклучване и отключване на контролите
- Тип фритюрник – открит или подналягане
- Източник на топлина – електрически или газ
- Тип на ваната – разделена или цяла.
- Тип на мазнината – твърда или течна

1. За да влезете в специално програмиране изключете ключът на захранването (от двете страни), натиснете и задръжте  включете отново захранването.
2. “SPEC” “PROG” последвано от, “DEG” “°F” or “°C”.
Използвайте   to choose “°F” or “°C”.
3. Натиснете  и “INIT” се показва на дисплея.
Натиснете и задръжте десният  показва се “In-3”, “In-2”, “In-1” следвано от “Init Sys” “DONE DONE”.
Сега контролите са нулирани до фабричните параметри, времето е зададено на 0:00 и температурата 190°F или 88°C.
4. Натиснете  и “LOCK” или “UNLOCK” се показва. Използвайте   за да изберете “LOCK” или “UNLOCK”.
5. Натиснете  и “FRYR” се показва на левия дисплей десният трябва да показва “OPEN”. Използвайте   за да промените от “PRES” на “OPEN” ако трябва
6. Натиснете  и се показва “FRYR”. Използвайте   за да промените типът на фритюрника: “ELEC” за електрически; “GAS” за газ.
7. Натиснете  и “VAT” се показва на екрана. Използвайте   за да промените “SPLIT” или FULL” вана
8. Натиснете  и “MELT” и “Solid” или “LIQD” се показва на дисплея. Използвайте   за да изберете “Solid”, ако избирате твърда, или “LIQD”, ако използвате течна мазнина
9. Натиснете и задръжте  за да излезете от Специално програмиране

**3-8. ОСНОВНИ ОПЕРАЦИИ
И ПРОЦЕДУРИ
(6 ПРОДУКТОВИ
КОНТРОЛИ)**

Фритюрници Henny Penny имат електронно управление за всяка вана. Следва кратко описание на работните процедури за управление с 6 продуктови бутона.

1. Уверете се, че изпускателният клапан е в затворено положение.
2. Поставете опора за кошницата вътре в съда за пържене.
3. Уверете се, че ваната е пълна с мазнина до правилното ниво.
4. Преместете ключа на захранването в положение ON. Устройството автоматично преминава в цикъла на топене, докато температурата на скъсяване достигне 230°F (110°C). След това управлението автоматично излиза от цикъла на топене.

NOTICE

Отворената фритюрница от серия OFG-320 има няколко предпазни устройства, които спират подаването на газ, когато са активирани. Горните процедури трябва да се следват за рестартиране на отворения фритюрник и ако изключването се повтори, трябва да бъде уведомен квалифициран техник.

Цикълът на топене може да бъде заобиколен, ако желаете, като натиснете продуктов бутон и го задържите за пет секунди.

CAUTION

Не заобикаляйте цикъла на топене, освен ако не се е стопило достатъчно мазнина, за да покрие напълно всички тръби на газови фритюрници и нагреватели на електрически фритюрници. Ако цикълът на топене бъде заобиколен преди всички тръби или нагреватели да бъдат покрити, ще се получи прекомерно опушване на мазнината или запалване.

5. След като излезе от цикъла на топене, светодиодът WAIT мига, докато се достигне зададената температура. След това светодиодът READY светва и избраният продукт се показва от лявата и дясната страна на дисплея

NOTICE

Операцията по синхронизиране на двете страни на управлението е напълно независима. Те могат да бъдат настроени, стартирани или спрени, независимо.

Ако режимът за пестене на енергия е активиран за газови фритюрници, пилотната лампичка изгасва и вентилаторът се изключва, ако фритюрникът е неактивен в продължение на 2 минути със светещ светодиод READY. Със стартирането на цикъл на готвене се излиза от режима за пестене на енергия или ако температурата на мазнината падне до когато светодиодът READY изгасва, фритюрникът възобновява нормален режим на нагряване, докато LED индикаторът READY не светне отново. (Виж SP-19).

3-8. ОСНОВНИ ОПЕРАЦИИ
И ПРОЦЕДУРИ
(6 Продуктови
контроли)
(Продължение)

6.

Разбъркайте добре мазнината, за да стабилизирате температурата във ваната за пържене.

7. Преди да заредите продукта в кошниците, спуснете кошниците в горещата мазнина, за да предпазите продукта от залепване по кошниците.
8. След като температурата на мазнината се стабилизира на зададената, операторът може да спусне кошницата с продукта във ваната за пържене.



Не претоварвайте и не поставяйте продукт с екстремно съдържание на влага в кошницата. 12,5 паунда (5,7 kg) е максималното количество продукт на вана (15,0 lbs. (6,8 kg) максимум за автоматично повдигане. Неспазването на тези указания може да доведе до препълване на съда за пържене. Това може да доведе до сериозни изгаряния или повреда на уреда.

9. Ако дясната кошница е спусната в мазнината, трябва да се натисне десния бутон START/STOP. Ако лявата кошница е спусната, трябва да се натисне левия бутон
10. След като бутонът START/STOP бъде натиснат, таймерът от съответната страна (вдясно или отляво) ще започне да отброява обратно.
11. В края на цикъла на готвене ще прозвучи звуков сигнал и на дисплея ще мига „DONE“. Натиснете START/STOP бутон и повдигнете кошницата от мазнината.
12. Дисплеят показва кой продукт е готов. Ако е програмирано време за задържане, контролерът автоматично стартира таймера. Дисплеят показва избрания продукт и оставащото време в минути. Ако по време на цикъла на задържане е избран друг продукт, дисплеят показва само избрания продукт. За да видите оставащото време на задържане, натиснете бутона INFO.
13. В края на режима на задържане ще прозвучи тон и на дисплея ще мига QUALITY и продукта, който е отчитал. Натиснете и освободете бутона START/STOP. Дисплеят показва, че продуктът е готов за започване на време за пържене.

3-9. ОСНОВНИ ОПЕРАЦИИ **И ПРОЦЕДУРИ** **(12 Контроли/Auto-lift)**

Фритюрник Хени Пени, модел OFE/OFG се предлага с 12 продуктови бутона, за управление. Също така ОЕА/ОГА с 12 бутона за управление се предлага оборудван с автоматично повдигане. Управлението за автоматично повдигане позволява на кошниците автоматично да се спускат в мазнината в началото и да се повдигат в края на цикъла

1. Уверете се, че дренажния клапан е в затворено положение.
2. Напълнете ваната с мазнина.
3. Преместете ключа POWER в положение ON. Уредът автоматично преминава в цикъла на топене. Когато температурата достигне 250°F (121°C), управлението излиза от цикъла на топене и загрева сместа, докато се достигне зададената температура.

NOTICE

Фритюрници от серия OFG-320 имат няколко предпазни устройства, които спират подаването на газ, когато са активирани. Горните процедури трябва да се следват, за да рестартирате фритюрника. Ако изключването се повтори, трябва да бъде уведомен квалифициран техник.

Цикълът на топене може да бъде заобиколен, като натиснете продуктов бутон и го задържите за пет секунди.

CAUTION

Не заобикаляйте цикъла на топене, ако мазнината не е достатъчна. Ако цикълът на топене бъде заобиколен, преди всички тръби или нагреватели да бъдат покрити, това ще доведе до прекомерно опушване на мазнината или пожар

4. След като излезе от цикъла на топене, индикаторът WAIT мига, докато се достигне зададената температура. След това светодиодат READY светва.

NOTICE

Ако режимът за пестене на енергия е активиран за газови фритюрници, пилотния пламък изгасва и горелката се изключва, ако фритюрникът е неактивен в продължение на 2 минути със светещ индикатор READY. При стартиране температурата на мазнината пада до когато индикаторът READY изгасне. Фритюрникът възобновява нормален режим на нагряване докато индикаторът READY LED се включи отново. (See SP-19).

**3-9. ОСНОВНИ
ОПЕРАЦИИ И
ПРОЦЕДУРИ
(12 КОНТРАЛИ/Auto-Lift)
(Продължение)**

NOTICE

Времевите операции на управлението от двете страни, могат да бъдат независими едно от друго, за две полвинки кошници, или да се настроят за двата повдигача като един таймер за една кошница пълен размер. Фабричните настройки по подразбиране са за две кошници. За да промените настройката на единична кошница пълен размер, натиснете и задръжте продуктов бутон #1, докато включвате ключа POWER. За да се върнете към режим на две кошници, натиснете и задръжте бутона за продукт #2, докато завъртите ключа POWER.

5. Разбъркайте добре, за да стабилизирате температурата във ваната за пържене.
6. Преди да заредите продукта в кошниците, спуснете кошниците в горещата мазнина, за да предпазите продукта от залепване по кошниците.
7. След като температурата на мазнината се стабилизира на зададената, операторът може да постави кошниците във ваната (или за фритюрници с автоматично повдигане, повдигнете кошницата върху закачалките). Поставете продукта в кошницата.



Не претоварвайте и не поставяйте продукт с екстремно съдържание на влага в кошницата. 12,5 паунда (5,7 кг) е максималното количество продукт на съд за пържене (15,0 фунта (6,8 кг) максимум за отворени фритюрници с автоматично повдигане). Неспазването на тези указания може да доведе до препълване на съда за пържене. Може да се получат сериозни изгаряния или повреда на съда за пържене.

8. Ако дясната кошница трябва да се спусне в мазнината, трябва да се натисне един от десните бутони. Ако лявата кошница трябва да се спусне, тогава трябва да се натисне един от левите.
9. Таймерът от съответната страна ще започне да отброява обратно. (При отворени фритюрници с автоматично повдигане, кошницата автоматично ще се спусне във ваната.)

**3-9. ОСНОВНИ
ОПЕРАЦИИ И
ПРОЦЕДУРИ
(12 Контроли/Auto-Lift)
(Продължение)**

10. В края на цикъла на готвене се чува звуков сигнал и на дисплея се показва „DONE“. Повдигнете кошницата от мазнината. (При отворени фритюрници с автоматично повдигане, кошницата автоматично се издига от мазнината.) За да спрете звуковия сигнал „DONE“, натиснете бутона на таймера или бутона за продукта.

NOTICE

Можете да изберете различен продукт през първата минута на готвене.

11. Дисплеят ще покаже кой продукт е готов да започне. Ако е програмирано време за задържане, контролерът автоматично ще стартира таймера за задържане. Дисплеят ще показва последователно избрания продукт и оставащото време в минути. Ако по време на цикъла на задържане е избран друг продукт, дисплеят ще покаже само избрания продукт
12. В края на цикъла на задържане се чува звуков сигнал и на дисплея мига „QUALITY“ и продуктът, за който е бил избран. Натиснете и освободете бутона ТАЙМЕР.

NOTICE

В режим на готвене, когато на дисплея се покаже „FILTER SUGGESTED“, операторът има възможност да филтрира в този момент или да продължи готвенето. Но ако продължи да готви, блокирането на филтъра възниква в рамките на следващите един или два цикли на готвене.

Когато „FILTER LOCKOUT“, тогава „YOU *MUST* FILTER NOW“ се показва на дисплея, PROG е единственият бутон, който ще функционира, докато уреда се филтрира.

**3-10. СГРИЖА ЗА
МАЗНИНАТА**



СЛЕДВАЙТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ ПО-ДОЛУ, ЗА ДА ИЗБЕГНЕТЕ ПРЕЛИВАНЕ ОТ ВАНАТА НА МАЗНИНАТА, КОЕТО МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО СЕРИОЗНИ ИЗГАРЯНИЯ, НАРАНЯВАНЕ, ПОЖАР И/ИЛИ ИМУЩЕСТВЕНА ПОВРЕДА.

1. Поддържайте мазнината на правилното ниво за готвене. Добавете прясна, ако е необходимо.

3-10. ГРИЖА ЗА МАЗНИНАТА
(Продължение)

2. За да запазите и постигнете максимален живот на мазнината, намалете температурата до 275° F (135° C) или по-ниска когато фритюрника не се използва. Deteriorated shortening smokes badly, even at lower temperatures. Влошената мазнина пуши лошо, дори при по-ниски температури.
3. Тествайте студената мазнина всеки ден за признаци на лош вкус. Изхвърляйте мазнината, когато има лош вкус или показва признаци на прекомерна пяна или кипене. Поддържайте съда за пържене чист.



ПРИ ПРОДЪЛЖИТЕЛНА УПОТРЕБА ТОЧКАТА НА ЗАПАЛВАНЕ НА МАЗНИНАТА СЕ ПОНИЖАВА. ИЗХВЪРЛЕТЕ МАЗНИНАТА, АКО ПОКАЗВА ПРИЗНАЦИ НА ПРЕКОМЕРНО ПУШЕНЕ ИЛИ ПЯНА. МОГАТ ДА ДОВЕДАТ ДО СЕРИОЗНИ ИЗГАРНИИ НАРАНЯВАНИЯ, ПОЖАР И/ИЛИ ИМУЩЕСТВЕНИ ЩЕТИ.

3-11. FILTERING OF
SHORTENING

1. Изключете главния ключ. Извадете и почистете кошницата със сапун и вода. Изплакнете обилно.

NOTICE

Най-добри резултати се получават, когато мазнината се филтрира при нормална температура за пържене.

2. Използвайте метална шпатула, за да премахнете всички натрупвания от стените на ваната. Не стържете тръбите на горелките при газовите модели или нагревателните елементи при електрическите.

CAUTION

Изстързването на нагревателите на електрическия фритюрник или тръбите на горелката на газовата вана причинява драскотини по тези повърхности, което води до залепване и изгаряне на панировката.



Филтърният съд за източване трябва да е възможно най-назад под фритюрника и капакът е на мястото си. Уверете се, че отвора в капака е под дренажа, преди да го отворите. Неспазването води до разпръскване на мазнината и може да доведе до нараняване.

Повърхностите на фритюрника и кошниците са горещи. Бъдете внимателни, когато филтрирате, за да не се изгорите.

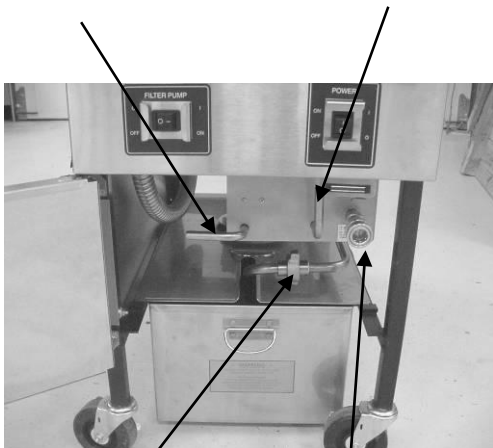
**3-11. ФИЛТРИРАНЕ
НА МАЗНИНАТА
(Продължение)**

3. Отворете вратата(ите) под модула и бавно завъртете дръжката на дренажния клапан на ½ об. Оставете за няколко минути, бавно отворете напълно. Това ще предотврати разплискване на горещата мазнина.
4. Тъй като сместа се оттича от съда за пържене, използвайте четки за почистване на стените на съда за пържене и тръбите на горелката или нагревателните елементи. Ако дренажът се напълни с панировка, използвайте права четка за избутване на излишната панировка в дренажен съд.
5. Когато цялата смес се изцеди, изстържете или изчеткайте страните и дъното на ваната.

6. Изплакнете съда за пържене, както следва:
Стандартни 322, 323 и 324 Открити фритюрници

- a. Затворете изпускателния клапан.
- b. Поставете връщащата тръба върху празния съд за пържене.
- c. Преместете ключа на помпата в положение на изпомване.
- d. Напълнете съда за пържене до 1/3, след което изключете.
- e. Измийте и изтъркайте стените на съда за пържене с четките.
- f. След като стените и дъното са почистени, отворете изпускателния клапан.

ДРЕНАЖЕН КЛАПАН РЪКОХВАТКА ФИЛТЪРЕН КЛАПАН РЪКОХВАТКА



СЪЕДИНЕНИЕ НА ФИЛТЪРА БЪРЗА ВРЪЗКА-ЖЕНСКА

Фигура 3-3

321 Открити фритюрници след април, 2002

- a. Затворете дренажния клапан. Фигура 3-3.
- b. Отворете клапана на филтъра. Фигура 3-3.
- c. Преместете ключа на помпата в позиция изпомване.
- d. Напълнете 1/3 от ваната, след което изключете помпата.
- e. Почистете стените с четка
- f. След като стените и дъното са чисти отворете клапана



**АКО ИМА ВЪЗДУШНИ МЕХУРИ В
МАЗНИНАТА, ВЪЗМОЖНО Е ДА НЕ Е
ЗАТЕГНАТО СЪЕДИНЕНИЕТО.
ИЗКЛЮЧЕТЕ ПОМПАТА И ГО
ЗАТЕГНЕТЕ. ИЗПОЛЗВАЙТЕ РЪКАВИЦИ
ЗА ДА СЕ ИЗБЕГНАТ ИЗГАРЯНИЯ
СЪЕДИНЕНИЕТО ЩЕ Е ГОРЕЩО.**

3-11. ФИЛТРИРАНЕ НА МАЗНИНАТА (Продължение)



Figure 3-4

С допълнителен маркуч за изплакване

- a. Отворете вратата, откъчете бързата връзка, прикрепете допълнителния маркуча
Фигура 3-3.
- b. Насочете дюзата на маркуча надолу към съда за пържене, затворете филтърния клапан и преместете ключа PUMP в положение PUMP. Дръжте дюзата внимателно, за да избегнете прекомерно пръскане. Фигура 3-4.



Внимавайте, за да предотвратите изгаряния от разпръскване на гореща мазнина.

- c. Изплакнете ваната, трудни за почистване места са дъното на ваната и нагревателните елементи.
- d. След достатъчно изплакване затворете изпускателния клапан.
- e. Завъртете ключа PUMP в положение OFF.



СВЪРЗВАЙТЕ И ИЗКЛЮЧВАЙТЕ МАРКУЧА ЗА ИЗПЛАКВАНЕ САМО КОГАТО ПОМПАТА Е ИЗКЛЮЧЕНА. НЕСПАЗВАНЕТО ЩЕ ДОВЕДЕ ДО ТЕЖКИ ИЗГАРЯВАНИЯ ОТ ПРЪСКИТЕ ГОРЕЩАТА МАЗНИНА ОТ ФИТИНГИТЕ. ИЗПОЛЗВАЙТЕ СУХА КЪРПА ИЛИ ПРЕДПАЗНА РЪКАВИЦА, ЗА ИЗБЯГВАНЕ НА ИЗГАРЯНИЯ.

- f. Отстранете маркуча и повдигнете монтиращия край на високо за минута, за да позволите на останалата мазнина в маркуча да се отпеди обратно в съда за пържене.

FILTER HANDLE



Figure 3-5

Открит фритюрник с автоматично повдигане

- a. Затворете изпускателния клапан.
- b. Завъртете дръжката на филтъра във включено положение.
Фигура 3-5
- c. Напълнете съда за пържене до 1/3.
- d. Завъртете дръжката на филтъра в положение OFF.



Внимавайте когато посягате през ваната с гореща мазнина. Може да причини изгаряния.

3-11. ФИЛТРИРАНЕ
НА МАЗНИНАТА
(Продължение)

- e. Измийте и изтъркайте стените на ваната с четките.
- f. След като стените и дъното са почистени, отворете дренажния клапан.



При откритифритюрници 322, 323 и 324, ако потокът на мазнината от крана е бавен, използвайте плат или защитни ръкавици, за да затегнете съединението на филтъра. Тази връзка ще бъде гореща .

Могат да се получат тежки изгаряния.

- 7. Затворете изпускателния клапан. Изпомпайте цялото количество мазнина от филтърния съд обратно във ваната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да избегнете пожар и повреда на уреда, поддържайте нивото на мазнината на нивото на индикаторните линии на гърба на ваната. На горна линия, когато е гореща и долна линия, когато е студена.

ВНИМАНИЕ: За да избегнете пожар, захранването трябва да е изключен, преди да отворите изпускателния клапан.

ВНИМАНИЕ: За да избегнете изтичане на масло от ваната, изпускателният клапан трябва да бъде напълно затворен по време на работа.

- 8. Когато помпата изпомпва само въздух, преместете ключа на помпата от PUMP в положение OFF или на отворени фритюрници с автоматично повдигане, завъртете дръжката на филтъра в положение OFF.

Открит фритюрник 321 – Когато помпата изпомпва само въздух и мазнината изглежда, че кипи. Първо затворете филтърния клапан и след това изключете помпата. Това предпазва помпата и тръбопроводите от запълване с мазнина

- 9. Проверете нивото на мазнината във ваната. Добавете прясна мазнина, ако е необходимо, до индикаторната линия на задната стена на съда за пържене.



С един хартиен филтър, могат да бъдат направени 10 до 12 филтрации в зависимост от:

- количеството и вида на продукта
- вида на използваната панировка
- количеството трохи във филтърния съд

- 10. За да продължите готвенето, преместете главния превключвател POWER в позиция ON и загрейте мазнината.

3-12. ФИЛТЪРНА ПОМПА ПРОБЛЕМИ ПРЕВЕНЦИЯ

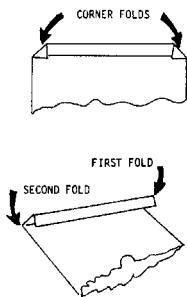


Figure 3-6

3-13. МОТОР НА ПОМПАТА ПРЕВЕНЦИЯ - НУЛИРАНЕ



Figure 3-7

За да предотвратите проблеми с филтърната помпа:

1. Поставете правилно хартиения филтър в/у ситото. Сгънете отворения край на плика и го защитете със скобите за да не попаднат трохи. Фигура 3-6.
2. Изпомвайте мазнината докато не започне да излиза през дюзата.

В случай на прегряване моторът на помпата е оборудвана с ръчен бутон за нулиране разположен в задната част. След като изчакате 5 минути за да се охлади мотора, натиснете бутона. Изискват се известни усилия за нулиране на мотора. Може да използвате отверка. Фигура 3-7.

Филтърната помпа е достъпна от задната част на уреда. Ако е необходимо обслужване, изключете от захранването и издърпайте от стената за да получите достъп.



За да предотвратите изгаряния, причинени от пръски мазнина, изключете помпата, преди да нулирате защитното устройство на двигателя на филтърната помпа.

3-14. СМЯНА НА ФИЛТЪРНИЯ ПЛИК

Филтърът трябва да се сменя след 10-12 филтрации или винаги когато се задръсти с трохи. Продължете както следва:



Съединението на филтъра може да е горещо. Носете защитна ръкавица или плат, в противен случай може да се получат тежки изгаряния.

Бъдете внимателни, за да предотвратите изгаряния, причинени от пръскане на гореща мазнина.

1. Преместете главния ключ POWER в положение OFF.
2. Разкачете съединението на филтъра и извадете филтърния съд за източване от под ваната.

3-14. СМЯНА НА ФИЛТЪРНИЯ
ПЛИК
(Продължение)

3. Свалете капака от дренажния съд и повдигнете филтърния елемент.
4. Почистете мазнината и трохиите от съда за филтриране. Почистете дренажния съд със сапун и вода. Изплакнете обилно с гореща вода.
5. Развийте изходната тръба от модула на филтърното сито.
6. Извадете уловителя за трохи и почистете със сапун и вода. Изплакнете обилно с гореща вода.
7. Отстранете филтърните скоби и изхвърлете филтърния плик.
8. Почистете горната и долната филтърна мрежа със сапун и вода. Изплакнете обилно с гореща вода.

NOTICE

Уверете се, че решетката, уловителят за трохи, скоби и изходната тръба са напълно сухи, преди да сглобите филтъра или водата ще разтвори филтърната хартия.

9. Сглобете горния филтърен елемент към долния.
10. Плъзнете решетката в чист филтърен плик.
11. Сгънете ъглите навътре и след това сгънете двойно отворения край.
12. Затегнете плика на място с двете скоби за задържане на филтъра.
13. Поставете отново ситото за улавяне на трохи върху филтърната хартия. Завийте монтажния тръбопровод.
14. Поставете филтърния модул обратно в дренажен съд, поставете отново капака и плъзнете съда обратно на място под отворения фритюрник.
15. Свържете съединителя на филтъра на ръка. Не използвайте гаечен ключ за затягане.
16. Откритият фритюрник вече е готов за работа.

3-15. ПОЧИСТВАНЕ НА ВАНАТА

След първоначалния монтаж, и след всяка смяна на мазнината ваната трябва да се почиства старателно както следва:

1. Изключете главния ключ POWER.



Филтърният съд и капакът трябва да са на мястото си и възможно най-назад под фритюрника. Уверете се, че отвора в капака е под дренажа, преди да го отворите. Неспазването на тези инструкции може да доведе до разпръскване на мазнината и нараняване.

Не се препоръчва преместване на фритюрника или филтърния съд, докато съдържа гореща мазнина. Горещата мазнина може да се разплиска и да доведе до тежки изгаряния.

Винаги носете защитни очила или маска и защитни гумени ръкавици, когато почиствате съда за пържене, тъй като почистващият разтвор е високо алкален. Избягвайте контакт на разтвора с очите или кожата. Могат да се получат тежки изгаряния. Прочетете внимателно инструкциите за почистване на уреда. Ако разтворът влезе в контакт с очите, изплакнете обилно с хладка вода и незабавно посетете лекар.



2. Ако във ваната има гореща мазнина, тя трябва да се източи бавно чрез отваряне на изпускателния клапан с половин оборот. Оставете за няколко минути, след което бавно отворете клапана до пълно отворено положение.
3. Затворете изпускателния клапан. Изхвърлете мазнината с помощта на совалката за мазнина.
4. Свалете филтърния модул от дренажния съд.



Филтърната връзка може да е гореща. Носете защитна ръкавица или плат, за да не се получат изгаряния.

5. Напълнете ваната до нивото на индикатора с гореща вода. Добавете 4 унции (0,12 литра) разтвор за почистване на фритюрник, разбъркайте добре. Кошницата за пържене може да се постави вътре в съда за почистване.

3-15. ПОЧИСТВАНЕ
НА ВАНАТА
(Продължение)

6. Използвайте режима почистване (вижте раздел 3-13) или завъртете главния превключвател POWER в положение ON и задайте температурата на 195° F (90,5° C).
7. Когато разтворът достигне 195° F (90,5° C), завъртете главния ключ POWER в положение OFF.
8. Оставете почистващите разтвори да престоят за 15 до 20 минути при изключено захранване.
9. С помощта на четка за фритюрник (никога не използвайте стоманена вата), почистете вътрешността на съда за пържене.

CAUTION

Ако почистващият разтвор във ваната започне да се пени и да кипи, незабавно поставете ключа на захранването в положение OFF или това, може да доведе до повреда на компонентите.

*Не използвайте стоманена вата, абразивни почистващи препарати или такива, съдържащи хлор, бром, йод или амоняк, тъй като те ще повредят частите от неръждаема стомана и ще съкратят живота на уреда
Не използвайте водна струя (пръскачка под налягане) за почистване на уреда, това може да доведе до повреда на компонентите*

10. След почистване отворете изпускателния клапан, източете почистващия разтвор от ваната в дренажния съд и го изхвърлете.
11. Поставете празния дренажен съд, затворете изпускателния клапан и напълнете ваната за пържене с обикновена гореща вода до правилното ниво.
12. Добавете приблизително 8 унции. (0,24 литра) дестилиран оцет. Използвайте режима на почистване (вижте раздел 3-13) или загрейте до 195° F (90,5° C).
13. С чиста четка почистете вътрешността на ваната. Това ще неутрализира алкалните остатъци от почистващия разтвор.
14. Източете водата за изплакване с оцет и я изхвърлете.
15. Изплакнете ваната с чиста гореща вода.
16. Подсушете добре филтърния съд и ваната.

NOTICE

Уверете се, че ваната, отворът на изпускателния клапан и всички части, които ще влязат в контакт с новата мазнина, са възможно най-сухи.


3-15.
ПОЧИСТВАНЕ НА
ВАНАТА
(Продължение)


17. Сменете филтъра, поставете капака и преместете дренажния съд под фритюрника.
18. Напълнете ваната за пържене с прясна мазнина.

NOTICE

Henny Penny предлага следните почистващи препарати: Обезмаслител с пяна - 12226 PHT течен почистващ препарат – 12135 PHT Сух прахообразен почистващ препарат -12101 Вижте вашия местен дистрибутор за подробности.

3-16. РЕЖИМ ПОЧИСТВАНЕ
(6 & 12 Контроли само)

При нагряване на почистващия разтвор и оцетния разтвор, завъртете POWER ключа в позиция ON. Когато фритюрника стартира Melt Cycle, натиснете и задръжте 

“CLEAN-OUT ?”, “1=YES 2=NO” показва се на екрана. Натиснете  за да стартирате режим

почистване. Фритюрникът показва “*CLEAN-OUT MODE*” и загрява до предварително програмирана температура, до 195°F (91°C), след това

започва обратно отброяване автоматично. Използвайте



бутони, ако е необходимо регулиране на

температурата, пазете почистващия разтвор да не заври

След като обратно отброяване приключи и на дисплея се покаже „ПОЧИСТВАНЕТО ГОТОВО“, вижте процедурите за почистване на съда за пържене за по-подробни инструкции.

Вижте Специални програмни режими SP-20 и SP-21, за да зададете предварително температура и час.

3-17. ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА СЪС 1.
СИСТЕМА ЗА ДИРЕКТНА
ВРЪЗКА С МАЗНИНАТА



Figure 3-8



Figure 3-9



Figure 3-10

Свържете бързата женска връзка на маркуча в задната част на фритюрника към правилния мъжки съединител на стената. Маркучът може да остане свързан, ако фритюрника не се мести.
Фигури 3-8 & 3-9.



Маркучът трябва да бъде прикрепен към връзката за връщане на мазнината за да работи системата правилно

2. Отворете дренажния клапан и изпуснете мазнината от ваната във филтърния съд.
3. Издърпайте дръжката на превключвателя към себе си, в задната част на фритюрника, от ФИЛТЪР до ИЗХВЪРЛЯНЕ. Фигура 3-10.



Тази дръжка може да е гореща! Използвайте защитни ръкавици или плат когато завъртате превключвателя, в противен случай, може да се получи изгаряне.

4. След източване на цялото количество мазнина от ваната за пържене, завъртете ключа на филтърната помпа в положение ON. Мазнината се изпомпва от дренажния съд на филтъра.

**3-17. ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА С
ОПЦИЯТА СИСТЕМА ЗА
ДИРЕКТНА ВРЪЗКА С
МАЗНИНАТА (Продължение)**



Figure 3-11

**3-18. ЗАПАЛВАНЕ И
ЗАГАСЯНЕ НА
ГОРЕЛКАТА**

5. След като източите цялото количество мазнина от филтърния съд завъртете ключа на филтърната помпа в положение OFF.
6. Натиснете дръжката на превключвателя в задната част на фритюрника от ИЗХВЪРЛЯНЕ към ФИЛТЪР. Figure 3-11.
7. Ваната за пържене е готово за прясна мазнина.

За запалване на горелка:

1. Завъртете ключа на захранването в положение OFF.
2. Завъртете копчето на клапана за управление на газа по посока на часовниковата стрелка в положение OFF и изчакайте поне 5 минути, преди да продължите към следващата стъпка.
3. Завъртете вентила за управление на газа обратно на часовниковата стрелка до позиция ON
4. Поставете ключа на захранването в положение ON.
5. Горелката ще светне и ще работи в цикъл на топене, докато мазнината достигне предварително зададена температура.
6. РСлед като индикатора READY светне натиснете бутона за желания продукт.

За изключване на горелката:

1. Завъртете ключа на захранването в положение OFF.
2. Поставете клапана за управление на газа в положение OFF.

Този фритюрник е снабден с кабел за заземяване и трябва да бъде включен с подходящ щепсел в подходящ контакт. Не отрязвайте и не отстранявайте проводника за заземяване.

3-19. ТЕРМИЧНА ЗАЩИТА



Figure 3-12

Термичната защита е с ръчно нулиране и усеща температурата на мазнината. Ако температурата на мазнината надвиши 425°F (218°C), този ключ се отваря и изключва топлината на съда за пържене. Когато температурата на мазнината падне до граница на безопасна работа, защитата трябва да се нулира ръчно чрез натискане на червения бутон за нулиране. Червеният бутон за нулиране се намира под контролния панел, в предната част на фритюрника. Фигура 3-12. Това позволява отново да се подаде топлина към съда за пържене.

3-20. РЕГУЛЯРНА ПОДДРЪЖКА

Както при всяко оборудване за приготвяне на храна, открития фритюрник Henny Penny изисква грижи и правилна поддръжка. Таблицата по-долу предоставя обобщение на процедурите по планова поддръжка, които трябва да бъдат извършени от оператора.

Процедура	Честота
Филтриране на мазнината	Ежедневно (3-4 зареждания) Вижте раздел филтриране на мазнината
Смяна на мазнината	Когато започне да пуши, Силно се пени, или има лош вкус
Смяна на филтъра	След 10-12 филтрации или когато пликът е запушен с трохи. Вижте раздел Смяна на филтъра
Почистване на ваната	При всяка смяна на мазнината. Вижте раздела почистване на ваната



Ако местите фритюрника за извършване на поддръжка:

- **Захранването с газ трябва да бъде изключено, за да се избегне експлозия.**
- **Електрическото захранване трябва да бъде изключено, за да се избегне токов удар.**

РАЗДЕЛ 4. ПРОГРАМИРАНЕ – 6 & 12 РАБОТНИ КОНТРОЛИ

4-1. ВЪВЕДЕНИЕ

Контролите са предварително зададени от фабриката, но желаните функции могат да се програмира и на място. Натиснете и задръжте бутона PROG за една секунда, за да влезете в режима на програмиране на продукта. Като продължите да държите бутона PROG за пет секунди, можете да получите достъп до програмиране на ниво 2.

4-2. РЕЖИМ НА ПРОГРАМИРАНЕ

Този режим позволява на оператора да задава различни параметри за всеки продукт.

1. Натиснете и задръжте бутона PROG за една секунда. “PROG” се показва на дисплея.
2. След 5 секунди, “ENTER CODE” превърта през дисплея.
3. Въведете код 1,2,3. “ИЗБЕРЕТЕ ПРОДУКТ НА ПРОГРАМА” вече се превърта по дисплея.
4. Натиснете и освободете бутона за желания продукт (от 1 до 12, - 12 контроли или от 1 до 6, - 6 контроли)
5. Натиснете и освободете бутона PROG. Настоящото име на този продукт ще се покаже на дисплея.
Смяна имената на продуктите
 - a. Натиснете и пуснете стрелките НАГОРЕ или НАДОЛУ и първата буква или цифра започва да мига.
 - b. Натиснете и пуснете стрелките НАГОРЕ или НАДОЛУ, за да промените мигащата буква.
 - c. За да продължите към следващата буква, натиснете бутона PROG. След това натиснете бутоните НАГОРЕ или НАДОЛУ, за да промените тази буква.
6. Натиснете и освободете бутона PROG и на дисплея се показва “ВРЕМЕТО НА ГОТВЕНЕ” заедно с предварително зададеното време в дясната страна на дисплея. Натиснете бутоните НАГОРЕ или НАДОЛУ, за да промените часа. Времето ще се покаже в минути и секунди. Натиснете и задръжте бутоните и времето ще скочи с стъпки от 5 секунди до максимум 59:59.

**4-2. РЕЖИМ НА
ПРОГРАМИРАНЕ
НА ПРОДУКТА (Продължение)**

7. Натиснете и освободете бутона PROG за втори път “TEMP” се показва на дисплея, заедно с предварително зададената температура на дясната страна на дисплея. Натиснете бутона НАГОРЕ или НАДОЛУ, за да промените температурата. Натиснете и задръжте бутоните и температурата ще скочи с стъпки от 5 градуса до максимум 390°F (200°C) и минимум 200°F (100°C).
8. Натиснете и освободете бутона PROG за трети път и на дисплея се показва “COOK ID” заедно с идентификатора на продукта. Например, FF ще бъде идентификаторът за пържени картофи, а NU ще бъде ID за хапки. Натиснете стрелките НАГОРЕ и НАДОЛУ, за да промените идентификационните букви.
9. Натиснете и освободете бутона PROG за четвърти път, на дисплея се показва “LOAD COMP” и стойността на компенсация на натоварването от дясната страна на дисплея. Натиснете стрелките НАГОРЕ и НАДОЛУ, за да промените тази стойност на максимум 20 и минимум на 0.

Натиснете и освободете бутона PROG за пети път и на дисплея се показва “LCOMP AVG” заедно със средната температура на компенсацията на натоварването от дясната страна на дисплея. Натиснете и пуснете стрелките НАГОРЕ и НАДОЛУ, за да промените тази стойност до максимум 50 градуса по-долу зададената температура

10. Натиснете и освободете бутона PROG за шести път и на дисплея се показва “ALARM – 1 AT 0:00”. Натиснете и пуснете стрелките НАГОРЕ и НАДОЛУ, за да зададете часа, в който да звучи алармата. Например, ако цикълът на готвене е настроен на 3 минути и алармата трябва да изгасне след 30 секунди в цикъла на готвене, в този момент на дисплея ще бъде зададено 2:30. Когато таймерът отброи до 2:30, алармата ще прозвучи.

NOTICE

Могат да бъдат програмирани до 4 аларми. След като първият е зададен, другите аларми могат да бъдат достъпни чрез повторно натискане на бутона PROG.

4-2. Режим на програмиране
(Продължение)

NOTICE

При управление с 12 бутона, на дисплея се показват допълнителни съобщения: „НЯМА“, „Разклащане“, „Разбъркване“, „ДОБАВЯНЕ“ или „ПАУЗА“. Използвайте бутоните НАГОРЕ и НАДОЛУ, за да изберете думата, която да се покаже, ако е програмиран аларма. Ако е избрана ПАУЗА,

при открити фритюрници с автоматично повдигане, кошницата автоматично се издига от мазнината и таймерът ще спре отброяването. Бутонът ТАЙМЕР трябва да бъде натиснат, за да спуснете кошницата обратно в мазнината и да възобновите таймера.

11. Натиснете и отпуснете бутона PROG, докато на дисплея се покаже “QUALITY TMR” заедно с предварително зададеното време. Натиснете бутоните НАГОРЕ или НАДОЛУ, за да регулирате времето за задържане.

NOTICE

За да излезете от програмния режим по всяко време, натиснете и задръжте бутона PROG за 2 секунди.

Режим на цикъл на филтриране (по избор)

За да се появи “2,MIXED” или “3,GLOBAL” в

Продуктов програмен режим, проследяването на филтъра трябва да бъде активирано в режима на специална програма. (Вижте раздел 4-3.)

12. Натиснете бутона PROG.

2,СМЕСЕН

- a. “FILTER AFTER” се показва на дисплея, заедно с предварително зададения брой цикли на готвене от дясната страна на дисплея.
- b. Натиснете бутоните НАГОРЕ или НАДОЛУ, докато се покаже на дисплея желаният брой цикли на готвене между филтрациите. Например, ако за продукт е избрано 4, всеки път, когато този продукт бъде избран, той отчита 1/4 или 25%. След това всеки път, когато бъде избран продукт, процентите се сумират до достигане на 100% или повече. След това на дисплея се показва “FILTER SUGGESTED”.

3,ГЛОБАЛЕН

- a. “FILTER INCL” се показва на дисплея, заедно с “NO” или “YES”.
- b. Натиснете и освободете бутоните НАГОРЕ и НАДОЛУ “ДА”, ако този продукт трябва да бъде включен във филтърния брой, или “НЕ”, ако не е така.

Този режим се използва за настройка на опсаните по-долу параметри:

- SP-1** • Градуси по Фаренхайт или Целзий
- SP-2** • Език: английски, френски, немски, испански и португалски
- SP-3** • Инициализация на системата (фабрични настройки)
- SP-4** • Сила на звук
- SP-5** • Аудио тон
- SP-6** • Аудио ефект
- SP-7** • Вид мазнина, което ще се стопи - течно, твърдо
- SP-8** • Режим на празен ход
- SP-9** • Филтрации брой
- SP-10** • Бутони
- SP-11** • Готвене
- SP-12** • Таймер качество
- SP-13** • Активиране на 2 бутон (6 продуктови контроли)
- SP-13** • Кошници - 1 или 2 (само 12 продуктови контроли)
- SP-14** • А Активни таймери за качество (само 6 контроли)
- SP-14** • Откриване на автоматично повдигане (само 12 контроли)
- SP-15** • Промяна на програмния код
- SP-16** • Промяна на кода за използване
- SP-17** • Смяна на мазнината - А-Цикъл на готвене
- SP-18** • Смяна на мазнината - В-часа
- SP-19** • Енергоспестяване е активирано? (Газови фритюрници)
- SP-20** • Минути за почистване
- SP-21** • Температура на почистване

1. Натиснете и задръжте бутона PROG за 5 секунди, докато на дисплея се покажат “L-2” и “LEVEL 2”, последвани от “SP PROG” и “ENTER CODE”.
2. Въведете код 1,2,3 и на дисплея се показват “SP-1”, “TEMP”, “UNITS”.

NOTICE

Ако бъде въведен лош код, се чува звуков сигнал и на дисплея се извежда “BAD CODE”. Изчакайте няколко секунди, контролите се връщат обратно в режим на готвене и повторете горните стъпки.

За да излезете от режима на специално програмиране по всяко време, натиснете и задръжте бутона PROG за 2 секунди.

3. Задайте подробните параметрите както следва:

Градуси по Фаренхайт или Целзий (SP-1)

- a. Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.
- b. Дисплеят ще мига “SP-1” и “TEMP”, “UNITS”, заедно с °F или °C в дясната страна на дисплея. Натиснете бутоните НАГОРЕ или НАДОЛУ, за да превключите от °F на °C или обратно.

4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛНО

ПРОГРАМИРАНЕ

(Продължение)

Език (SP-2)

- a. Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.
- b. Натиснете и освободете бутона PROG. “SP-2” и “LANGUAGE” мигат на дисплея, заедно с типа език в дясната страна на дисплея (Примерно., “1.ENGL”).
- c. За да превключите към желанния език, натиснете и отпуснете бутоните НАГОРЕ и НАДОЛУ.

Инициализация на системата (SP-3)

Тази стъпка ще възстанови фабричните настройки на програмите за готвене.

- a. Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.
- b. Натиснете и освободете бутона PROG два пъти. “SP-3” и “DO SYSTEM INIT” мигат на дисплея, заедно с “INIT” от дясната страна на дисплея.
- c. Натиснете и задръжте бутона НАДОЛУ. “INIT” се показва на дисплея, чува се тон и “IN 3”, “IN 2”, “IN 1” мига от дясната страна на дисплея. Когато “INIT” започне да мига от лявата страна на дисплея, освободете бутона НАДОЛУ. Когато се покаже „ГОТОВО“ на дисплея, инициализацията е завършена и контролите вече имат фабрично зададени параметри.

Сила на звука(SP-4)

Силата на звука на високоговорителя може да се регулира.

- a. Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.
- b. Натиснете бутона PROG 3 пъти. “SP-4” и “AUDIO VOLUME” мигат на дисплея заедно със стойността на силата на звука от дясната страна на дисплея.
- c. Натиснете бутоните НАГОРЕ и НАДОЛУ, за да регулирате силата на звука на високоговорителя, като 10 е максималната стойност и 1 минималната.

Аудио тон (SP-5)

Тонът на високоговорителя може да се регулира.

- a. Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.
- b. Натиснете бутона PROG 4 пъти. “SP-5” и “AUDIO TONE (HZ)” мигат на дисплея, заедно със стойността на тона от дясната страна на дисплея.
- c. Натиснете бутоните НАГОРЕ и НАДОЛУ, за да регулирате тона на високоговорителя, като 2000 е максимумът, 50 е минимумът.

**4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛНО
ПРОГРАМИРАНЕ**
(Продължение)

Аудио ефект (SP-6)

Тази настройка ви позволява да добавите аудио ефект - т.е. пулсиращ звук или звук - към звуковите сигнали, генерирани в режим на готвене.

- a. Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.
- b. Натиснете бутона PROG 5 пъти. “SP-6” и “AUDIO EFFECT” се показват на дисплея, заедно със стойността на ефекта вдясно на дисплея.
- c. Натиснете бутоните НАГОРЕ и НАДОЛУ, за да промените звуковия ефект на тона. Числата отговарят, както следва:
 - “0” = Нормален тон
 - “1” = Бързо импулсен
 - “2” = Бавно импулсен
 - “3” = Бълбукащ

Тип на мазнината, която ще се стопи - течно или твърдо (SP-7) Цикълът на топене може да се настрои на типа на мазнината, която се използва.

- a. Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.
- b. Натиснете и освободете бутона PROG 6 пъти. “SP-7” и “MELT CYCLE SELECT” мигат на дисплея, заедно с “1=LIQ” или “2=SOLID” се появяват от дясната страна на дисплея.
- c. Натиснете бутоните НАГОРЕ или НАДОЛУ, за да превключите от един тип към друг.



Видът на използваната мазнина в отворения фритюрник, определя количеството топлина, приложено по време на цикъла на топене. Ако контролите са настроени на твърда мазнина прилага се по-малко топлина, отколкото ако контролите са настроени на опция за течност. Твърде много топлина, приложена към твърда мазнина, ще причини прекомерно пушене и може да причини пожар. Тази настройка трябва да съответства на типа използвана мазнина в момента.

**4-3. СПЕЦААЛНО
ПРОГРАМИРАНЕ**
(Продължение)



Когато използвате твърда мазнина, се препоръчва да разтопите част от мазнината на външен източник на нагряване, преди да го поставите във ваната. Тръбите за нагряване трябва да бъдат изцяло заобиколени от течна мазнина. Неспазването може да доведе до пожар или повреда на съда за пържене.

Режим на готовност (SP-8)

Режим на готовност може да бъде програмиран, за да позволи на температурата на мазнината да падне до по-ниска температура, когато не се използва. Това ще доведе до икономии.

- a. Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.
- b. Натиснете и освободете бутона PROG 7 пъти. „SP-8“ и „IDLE MODE ENABLED?“ мига на дисплея, заедно с “HE” или “DA” от дясната страна на дисплея.
- c. Натиснете и освободете бутоните НАГОРЕ или НАДОЛУ, за да превключите от „HE“ на „DA“ или обратно.
- d. С “YES” на дисплея, режимът на готовност е активиран. Натиснете и освободете бутона PROG. “SP-8A” и “IDLE SET PT TEMP” се показват на дисплея, заедно с предварително зададената температура.
- e. Зададената температура, при която мазнината ще остане в неактивен режим, може да се промени чрез натискане на бутоните НАГОРЕ или НАДОЛУ.
- f. Натиснете и освободете бутона PROG. На показва се „SP-8B“ и „AUTO-IDLE MINUTES “, заедно със зададеното време.
- g. Натиснете бутоните НАГОРЕ и НАДОЛУ, за да зададете минутите, след които фритюрник оставен неактивен, преминава автоматично в режим на готовност, „60“ е максимумът, „ИЗКЛЮЧЕНО“ минималното.
- h. За да използвате режим на готовност, при управление с 6(P6) или 12 (P12) работни бутона, натиснете бутона PROG. “SP8C” и “USE P6 FOR IDLE” (12 за 12 бутонни контролери), се показват на дисплея, заедно с “NO” или “YES”

**4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛНО
ПРОГРАМИРАНЕ (Продължение)**

- i. Натиснете бутон UP или DOWN за да превключите “NO” to “YES”. При “YES” на екрана, може да натиснете P6 button или (P12) за да въведете ръчно режим на готовност.

NOTICE

При режим на готовност при фритюрник с автоматично повдигане деактивира P12.

Filter Tracking Enabled (SP-9)

The controls can be set to signal the operator when the shortening needs filtering. The filter tracking must be enabled to program the number of cook cycles between filtering procedures. (See Filter Cycles in Product Program section.) **Проследяване на филтрациите е активирано (SP-9)**

Контролите могат да бъдат настроени да сигнализируют, когато мазнината се нуждае от филтриране. Проследяването трябва да е активирано, за да се програмира броят на циклите на готвене между филтрациите. (Вижте Циклите на филтриране в раздела продуктова програма.)

- a. Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.
- b. Натиснете и освободете PROG, докато “SP-9” и “FILTER TRACKING ENABLED” мигат на дисплея, заедно с “1,OFF” от дясната страна на дисплея.
- c. За да активирате проследяването натиснете UP or DOWN бутони за да превключите “1,OFF”, to “2,MIXED”, “3,GLOBAL”, or “4,SCHEd”

NOTICE

The “MIXED” option allows the operator to set different amounts of Cook Cycles, between filters, for each product. If the operator wants to have one setting for all products, go to step g.

СМЕСЕН

- d. Ако е избрано “2,MIXED”, натиснете PROG и “SP-9A” се показва на дисплея, последвано от „ПРЕДЛОЖИ ФИЛТЪР В...“ и стойност между 75% и 100% на десния дисплей. Натиснете и пуснете стрелките НАГОРЕ и НАДОЛУ, за да промените тази стойност.

**4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛНО
ПРОГРАМИРАНЕ (Продължение)**

- e. Натиснете бутона PROG показва се “SP-9B” и LOCKOUT"/"YOU когато бъде достигната температурата на мазнината, се позволява на оператора да филтрира. Например, „LOCKOUT-KEAT OIL... 300F“ означава, че дисплеят показва „ЗАКЛЮЧВАНЕ НА ФИЛТЪР“ „ИЗЧАКАЙТЕ“, докато се достигне 300F, след което дисплеят *MUST* FILTER NOW", и се активират повтарящи се високи и ниски тонове. Това подканва потребителя, че е време за филтриране. Натиснете и пуснете стрелките НАГОРЕ и НАДОЛУ, за да промените тази стойност.
- f. Сега в режим на програмиране на продукта може да зададете броя цикли на готвене между филтриранята.

ГЛОБАЛЕН

- g. Ако е избрано “3,GLOBAL”, на дисплея се показва “SP-9A” последвано от “GLOBAL FILTER CYCLES”. От дясната страна се показват цифри от 1 до 99. Натиснете бутоните НАГОРЕ или НАДОЛУ, за да зададете броя цикли на готвене между филтрациите.

NOTICE

Когато уредът е включен, броят на оставащите цикли на готвене, преди да настъпи блокиране се показва в центъра на дисплея. Напр. „----- 5x“.

- h. В раздел 4-2 натиснете PROG, докато “FILTER INCL” се покаже на дисплея (стъпка 13). Всеки продукт трябва да бъде настроен на „YES“, за да бъде включен в проследяване

ГРАФИК

- i. Ако е избрано “4,SCHED”, на дисплея се показва “SP-9A” и последвано от “SCHEDULE”. Натиснете бутона PROG и можете да програмирате до 4 различни часове от деня, като използвате бутоните НАГОРЕ или НАДОЛУ. EX:
SP-9A “SCHEDULE” F1: 10.00A SP-
9B “SCHEDULE” F2: 2.00P SP-9C
“SCHEDULE” F3: 8.00P SP-9D
“SCHEDULE” F4: - - - -

Ненужните времена трябва да се оставят“---“, в противен случай ще се появи “Filter Suggested” .

**4-3. РЕЖИМ
СПЕЦИАЛНО
ПРОГРАМИРАНЕ**
(Продължение)

NOTICE

През тази фаза на “предложение” готвенето е разрешено. След един час, ако филтрацията не е извършена и блокирането се активира и се появява съобщение “FILTER LOCKOUT – YOU *MUST* FILTER NOW”.

- j. Натиснете бутона PROG и “SP-9E” “SKIP IF LESS THAN...” се показва на дисплея, последвано от броя на зарежданията между филтрациите, напр.: “LOAD 4” показва, че, ако настъпи настроеното време за филтриране, преди 4 зареждания, тогава филтрацията се пропуска. Ако са изпълнени повече от 4 зареждания, на дисплея се показва „Препоръчителна филтрация“. Броят на зарежданията може да бъде зададен с помощта на бутоните НАГОРЕ и НАДОЛУ.
- k. Натиснете бутона PROG и на дисплея се показва “SP-9F”, последвано от “LOCKOUT ENABLED?” Натиснете бутоните НАГОРЕ или НАДОЛУ, за да изберете “ДА” или “НЕ”.
- m. Натиснете бутона PROG и “SP-9G” се показва на дисплея, последвано от SP-9G “LOCKOUT - HEAT OIL...” и температурата на мазнината, когато бъде достигната, позволява на оператора да филтрира. Например, "LOCKOUT - HEAT OIL... 300F" означава "ЗАКЛЮЧВАНЕ НА ФИЛТРАЦИЯТА ЧАКАЙТЕ", докато се достигне температура 300F, след което дисплеят показва "ФИЛТЪР БЛОК"/"ВИЕ *ТРЯБВА* ФИЛТРИРАТЕ СЕГА", и се активират повтарящи се високи и ниски тонове. Това подканва, че е време да филтрирате. Натиснете и пуснете бутони НАГОРЕ или НАДОЛУ, за да промените

Работни бутони (SP-10)

Този режим позволява да настроите начина, по който бутоните се показват в цикъла на готвене.

- a. Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.
- b. Натиснете и освободете бутона PROG, докато “SP-10” и “PRODUCT BUTTONS” мигат на дисплея.
- c. Първата опция, „1,COOK“, показва само избрания бутон за продукта. Когато нищо не се готви, няма да се покаже никакъв продукт. Продукти 1, 2, и 3 се показват на левия таймер, а продуктите 4, 5 и 6 на десния таймер. (1 до 6 само на левия таймер и от 7 до 12 за 12 контроли на продукта). Бутоните стартират цикъла.
- d. Втората опция, „2,L+R“ („2,SELECT“ за 12 продуктови бутон), автоматично показва бутон за продукт, избран и на двата дисплея на таймера. Бутоните на таймера стартират цикъла на готвене.

4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛНО ПРОГРАМИРАНЕ (Продължение)

е. (6 продуктови бутона) трета опция, “3,L/R”, позволява на оператора да определи към кой таймер отива избраният продукт. Ако не е избран, избраният продукт ще се покаже автоматично и на двата таймера. Бутоните на таймера стартират цикъла на готвене.

f. (12 продуктови бутона) Опция „3.MULTI“ позволява готвене на няколко продукта от всяка страна, до 12 цикъла на готвене едновременно. Дисплеят показва продукта с най-малко оставащо време от всяка страна. Натискането на бутон за продукт за вече приготвен продукт за момент показва оставащото време за този продукт. Циклите на готвене се спират чрез натискане на бутона за продукта (натиснете и задръжте, за да отмените преди „*Готово*“), или чрез натискане на бутона Таймер, за да спрете текущо показвания таймер за готвене.

Екран за готвене (SP-11)

Този режим позволява на оператора да настрои дисплея по време на цикъл на готвене.

- Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.
- Натиснете PROG бутон докато “SP-11” и “COOKINGDISPLAY” се покажат на екрана
- Първата опция, „1,TIME“, настройва дисплея да отчита само оставащото време по време на цикъл на готвене.
- Втората опция, „2,TM+ID“, настройва дисплея да чете както оставащото време в цикъла на готвене, така и идентификатора на продукта (т.е. „FF=Пържени картофи“)
- Третата опция, “3,NM+TM”, настройва дисплея да се редува между показване на името на продукта, за който се определя времето, и оставащото време в цикъла на готвене.

Качествен дисплей на таймера (SP-12)

Този режим позволява на оператора да настрои дисплея по време на обратното броене на таймера за качество.

- Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.
- Натиснете бутона PROG, докато на дисплея се покажат “SP-12” и “QUALITY TMR DISPLAY”.
- Първата опция, "1, NONE", означава, че дисплеят няма да показва времето за качество, оставащо след цикъл на готвене. Единственият начин да видите оставащото време за качество е да натиснете бутона INFO.
- Втората опция, „2,QT+ID“, настройва дисплея да показва постоянно оставащото време за качество и идентификатора на продукта, за който се отнася.
- Третата опция, „3,NM+QT“, настройва дисплея да се редува името на продукта, за който таймерът отброява, и оставащото време за качество за току-що приготвения продукт.

**4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛНО
ПРОГРАМИРАНЕ (Продължение)**

6 продуктови бутона само

Активиране на 2 продукта на бутон (SP-13)

Този режим позволява на оператора да може да програмира 2 продукта на всеки бутон.

- a. Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.
- b. Натиснете бутона PROG, докато „SP-13“ и „ENABLE 2 PRODS PER BTN?“ показват на дисплея. „ДА“ или „НЕ“ се показва от дясната страна на дисплея.
- c. Натиснете и пуснете стрелките НАГОРЕ и НАДОЛУ, за да превключите между „ДА“ и „НЕ“. Ако се покаже „НЕ“, може да бъде програмиран само един продукт за всеки бутон на продукта. Ако се изведе „ДА“, могат да бъдат програмирани два продукта за всеки бутон на продукта. Те ще бъдат показани като „1A“, „1B“, „2A“, „2B“ и т.н.

12 контроли само

Брой кошници (SP-13)

Това позволява на оператора да настрои контролите за използване на 1 кошница или 2.

- a. Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.
- b. Press PROG until “SP-13” and “NUMBER OF BASKETS” show in the display. Натиснете PROG, докато на дисплея се покажат “SP-13” и “NUMBER OF BASKETS”.
- c. Натиснете НАГОРЕ или НАДОЛУ, за да превключите между “1,BSKT” или “2,BSKT”.

**6 продуктови контроли Таймери
за качество (SP-14)**

- a. Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.
- b. Натиснете PROG, докато на дисплея се покажат “SP-14” и “ACTIVE QUALITY TIMERS”. “NORMAL” или “DUAL” се показва от дясната страна на дисплея.
- c. Натиснете бутоните НАГОРЕ или НАДОЛУ, за да изберете “NORMAL” или “DUAL”. “NORMAL” позволява само един качествен таймер да работи в даден момент. “DUAL” позволява 2 качествен таймера да работят едновременно.

**12 продуктови контроли Авт.
повдигане (SP-14)**


- a. Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.
- b. Натиснете PROG, докато “SP-14” и “AUTOLIFT” се покажат на дисплея.
- c. Дръжте контролите настроени на „1, ДЕТЕКТ“, за да могат да откриват или не автоматичното повдигане.

4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛНО ПРОГРАМИРАНЕ (Прозължение)

- d. Натиснете бутоните НАГОРЕ или Надолу, за да изберете “2,*ИЗКЛ.*”, за да деактивирате автоматичното повдигане. Това може да се използва за заобикаляне на механизма за автоматично повдигане,
- e. Натиснете бутоните НАГОРЕ или Надолу, за да изберете “3,*ON*”, за да активирате функцията за автоматично повдигане, ако управлението не го открива.


Промяна на програмния код (SP-15)

Това позволява да бъде промен програмния код (фабрично настроен на 1, 2, 3), използван за достъп до режимите на програмиране на продукта, специално програмиране, настройка на часовника, комуникация с данни и контрол на топлината.

- a. Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.
- b. Натиснете PROG, докато "SP-15" и "CHANGE, MGR CODE? 1=YES" се покажат на дисплея, заедно с "CODE".
- c. Натиснете . “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” се показва. Натиснете продуктови бутони с нов код.
- d. Ако сте доволни от кода, натиснете PROG. „ПОВТОРЕТЕ НОВ КОД, P=ГОТОВО, I=ИЗХОДЯ. Натиснете бутоните със същия код в стъпка с.
- e. Ако сте доволни от кода, натиснете PROG. “*CODE CHANGE*” се показва на дисплея.
- f. Ако не сте доволни от кода, натиснете INFO и на дисплея се показва “*CANCELLED*”, след което се връща към “SP-15” и “CHANGE, MGR CODE? 1=YES”. След това горните стъпки могат да бъдат повторени.

Промяна на кода за употреба (SP-16)

Това позволява да бъде променен кода за нулиране (фабрично настроен на 1, 2, 3), за да промените параметрите за всеки използван продукт. Вижте стъпка Преглед на използване в режим на информация.

- a. Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.
- b. Нат. PROG, докато SP-16" и "CHANGE, USG CODE ? 1= ДА“ се показва на дисплея заедно с ИЗПОЛЗВАНЕ“.
- c. Натиснете , “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” се показва. Натиснете продуктови бутони с нов код.
- d. Ако сте доволни от кода, натиснете PROG. На дисплея се показва „ПОВТОРЕТЕ НОВ КОД, P=ГОТОВО, I=ИЗХОДЯ“. Натиснете бутоните със същия код в стъпка с.
- e. Ако сте доволни от кода, натиснете PROG. “*CODE CHANGE*” се показва на дисплея

**4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛНО
ПРОГРАМИРАНЕ (Продължение)**

- f. Ако не сте доволни натеснете INFO и *CANCELLED* показва се на дисплея и се връща към“SP-16” и “CHANGE USG CODE? 1=YES”. След това горните стъпки могат да се повторят.

Промяна на циклите за мазнина на готвене (SP-17)

Операторът може да зададе напомняне за филтриране на мазнината въз основа на броя на натрупаните цикли на готвене. Дисплеят показва „CHANGE OIL SOON“, когато предварително зададеният брой цикли на готвене е изпълнен, „OFF“ до 5000, на стъпки от 10.

- a. Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.
b. Натиснете PROG, докато „SP-17“ и „CHANGE OIL’ A – COOK CYCLES“ се покажат на дисплея, заедно с редица цикли на готвене.

- c. Натиснете бутоните НАГОРЕ или НАДОЛУ, за да промените броя на циклите на готвене.

- a. Промяна на мазнината на В-часа (SP-18)

Операторът може да зададе напомняне за филтриране в зависимост от натрупаните брой часове на включване. Екранът показва “CHANGE OIL SOON”, когато зададеният брой часове е изпълнен, “OFF” до 999 часа.

- b. Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.
c. Натиснете PROG, докато на дисплея се покажат „SP-18“ и „CHANGE OIL’ B – HOURS“, заедно с броя часове.
d. Натиснете бутоните НАГОРЕ или НАДОЛУ, за да промените броя на часовете на включване.

NOTICE

След като мазнината се филтрира, за да изчистите дисплея на “CHANGE OIL SOON” (SP-17 & SP-18), нулирайте

прегледайте данните за употреба в информационния режим. Вижте раздела Информационен режим на това ръководство.

Енергоспестяване е активирано? (Само газови фритюрници) (SP-19)

Режимът за пестене на енергия намалява енергията, по време на празен ход (без готвене), като изключва вентилатора (вентилатор на тягата) и пилотния пламък, когато е възможно.

- a. Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.
b. Натиснете PROG, докато „SP-19“ и „ЕНЕРГИЙНО СПЕСТЯВАНЕ АКТИВИРАНА ? <ГАЗОВ ФРИТЮРНИЦИ>” се показва на дисплея, заедно с опцията “ДА/НЕ”.
c. Натиснете бутоните НАГОРЕ и НАДОЛУ, за да промените от „НЕ“ (по подразбиране) на „ДА“ или обратно.

Натиснете и задръжте PROG по всяко време, за да излезете от режима на специална програма.


**4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛНО
ПРОГРАМИРАНЕ (Продължение)**



Минути за почистване (Sp-20)

Позволява да зададете броя минути в режим на почистване.

a. Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.



b. Натиснете  докато “SP-10” и “CLEAN-OUT MINUTES” показва се на дисплея заедно с зададените минути.


c. Натиснете   за да промените минутите, до 99.



Температура на почистване (Sp-21)

Това ви позволява да зададете температурата на режима на почистване.

a. Следвайте стъпки 1 и 2 по-горе.



b. Натиснете  докато “SP-11” и “CLEAN-OUT TMP” се показва, заедно с зададената температура

c. Нат.   за да промените, до 212°F (100°C).

**4-4. РЕГИСТРИРАНЕ НА
ДАННИ КОНТРОЛ НА
ТОПЛИНАТА**

Регистриране на данни, регулиране на нагряването и Режими на статистика, диагностика и програмиране, mainly for Henny Penny use only. For more information Най-вече за употреба на Henny Penny. За повече информация относно тези режими се свържете със сервизния отдел на адрес 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405.

РАЗДЕЛ 5. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

5-1. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ РЪКОВОДСТВО

Проблем	Причина	Корекция
POWER ключът е ON но фритюрника не работи	<ul style="list-style-type: none"> Отворена верига 	<ul style="list-style-type: none"> Включете фритюрника Проверете прекъсвача или предпазителя в захранващата кутия
Индикаторите светят но мазнината не се загрява	<ul style="list-style-type: none"> Изключена термична защита Съобщение "E-10" Отворен дренажен клапан Съобщение "E-15" 	<ul style="list-style-type: none"> Рестартирайте термичната защита Секция контрол Затворете дренажния клапан
Разпенване или кипене на мазнината	<ul style="list-style-type: none"> Вода в мазнината Неподходяща мазнина Неправилно филтриране Неправилно изплакване след почистване на фритюрника 	<ul style="list-style-type: none"> В края на цикъла източете мазнината и почистете Използвайте препоръчителна мазнина Вижте процедурата за филтриране на мазнината Почистете и изплакнете съда за пържене, след което изсушете добре
Мазнината не се източва от ваната	<ul style="list-style-type: none"> Дренажния клапан е запушен 	<ul style="list-style-type: none"> Отворете клапана и почистете с четката
Ключът на филтъра е включен но двигателя не работи	<ul style="list-style-type: none"> Включена термична защита на мотора 	<ul style="list-style-type: none"> Рестартирайте термичната защита

NOTICE

5-2. КОДОВЕ ЗА ГРЕШКИ

При повреда, на дисплея се показва съобщение за грешка. Кодовете за грешка са показани по-долу в колоната СЪОБЩЕНИЕ. Когато се покаже код за грешка се чува постоянен тон, за да го заглушите натиснете произволен бутон.

СЪОБЩЕНИЕ	ПРИЧИНА	КОРЕКЦИЯ
“E-4”	Прегряване на контролната платка	Завъртете превключвателя в положение OFF, след това завъртете превключвателя обратно в положение ON; ако дисплеят показва “E-4”, контролната платка се нагрява твърде много; проверете жалузите от всяка страна на уреда за препятствия
“E-5”	Мазнината прегрява	Завъртете превключвателя в положение OFF, след това завъртете превключвателя обратно в положение ON; ако дисплеят показва “E-5”, трябва да се проверят отоплителните кръгове и температурната сонда
“E-6A”	Температурната сонда е отворена	Завъртете превключвателя в положение OFF, след това завъртете превключвателя обратно в положение ON; ако дисплеят показва “E-6A”, трябва да се провери температурната сонда; за подмяна вижте Техническото ръководство
“E-6B”	Температурната сонда е накъсо	Завъртете превключвателя в положение OFF, след това завъртете превключвателя обратно в положение ON; ако дисплеят показва “E-6B”, трябва да се провери температурната сонда; за подмяна вижте Техническото ръководство
“E-10”	Термична защита	Рестартирайте термичната защита чрез ръчно натискане на червения бутон за нулиране; ако не може да се рестартира, трябва да бъде заменена; вижте техническото ръководство
“E-15”	Повреда на дренажния превключвател	Затворете дренажа, като използвате дръжката на дренажния клапан. Ако дисплеят все още показва “E-15”, проверете микропревключвателя за източване; вижте техническото ръководство
“E-41”, “E-46”	Грешка в програмирането	превключвателя в положение OFF, след което обратно в положение ON; ако дисплеят показва някой от кодовете за грешка, опитайте да инициализирате отново управлението (раздел за режим на специална програма); ако кодът за грешка продължава, сменете контролната платка; вижте техническото ръководство

5-2. КОДОВЕ ЗА ГРЕШКИ (Продължение)



DISPLAY	CAUSE	PANEL BOARD CORRECTION
“E-20C”	Модулите за запалване не реагират	Натиснете бутона на таймера, за да опитате отново процеса на запалване; ако „E-20C“ продължава, проверете модула за запалване, искровия запалител или I/O платката; вижте техническото ръководство
“E-20D”	Пилотния пламък не свети	Натиснете бутона на таймера, за да опитате отново процеса на запалване; ако „E-20D“ продължава, проверете модула за запалване, I/O платката или сензора за пламък; вижте техническото ръководство
“E-31”	Вентилаторът няма мостов проводник	Проверете за мостов проводник на 12-пинов конектор и добавете, ако липсва
“E-47”	Аналогов преобразовател или 12V захранване	Завъртете превключвателя в положение OFF, след което обратно в положение ON; ако “E-47” продължава, подменете I/O платката или PC платката; ако тоновете на високоговорителя са тихи, вероятно е повредена входно/изходната платка
“E-48”	Системна грешка при въвеждане	Сменете компютърната платка
“E-54”	Неизправност на компютърната платка	Завъртете превключвателя в положение OFF, след това завъртете превключвателя обратно в положение ON; ако “E-54” продължава, сменете платката
“E-70”	Повреден ключ или окабеляване на захранване дефектна I/O платка	Проверете превключвателя POWER, заедно с окабеляването му. Сменете входно/изходната платка, ако е необходимо
“E-70A” (C1000)	Липсва мост за превключвател на вентилатора	Проверете мостовия проводник на 12-пиновата връзка към панела
“E-70D” (C1000)	MV мост липсва	Проверете мостовия проводник на конекторите към панела
“E-92”	24-VAC предпазител на I/O отворен	24-VAC предпазител на I/O платка е отворен; проверете за късо съединение във веригата 24 волта. (т.е. термична защита и превключвател на дренажа)






Model OFE/OFG-321,322,323,324

РАЗДЕЛ 6. ИНФОРМАЦИОНЕН РЕЖИМ – 6 & 12 КОНТРОЛИ

6-1.ИНФОРМАЦИОНЕН РЕЖИМ ФУНКЦИИ


This mode gathers and stores historic information on the Този режим събира и съхранява историческа информация за фритюрника и действия. Press  and  simultaneously and “*INFO MODE*” показва се на екрана. Нат.


 или  за достъп до стъпки  да


Се прегледат статистическите данни във всяка стъпка. Информационният режим е предназначен за техническа употреба, оператора може да види следната информация:

1. **E-LOG** - последните 11 грешки и времето, когато са възникнали
2. **LAST LOAD-L** - информация за последния цикъл на готвене или цикъла, който се изпълнява в момента, в лявата кошница
3. **LAST LOAD-R** - информация за последния цикъл на готвене или цикъла, който се изпълнява в момента, в дясната кошница
4. **DAILY STATS** - информация за последните 7 дни
5. **REVIEW USAGE**- информация, натрупана от последния път, когато тези данни са били ръчно нулирани
6. **INP A_VHDSF_M** - осигурява тест на входовете за фритюрник
7. **OUTP** - показва състоянието на нагревателя и налягането
8. **OIL TMP** - температура на мазнината
9. **CPU TMP** - температура на печатната платка
10. **ANALOG** - състоянието на a-to-d преобразувателя на контролера
11. **AUTOLIFT** -показва състоянието на системата за автоматично повдигане (ако е приложимо)


NOTICE

Натиснете и задръжте  за да излезете от информационния режим по всяко време или след 2 минути контролите автоматично се връщат към нормална работа.


1. **E-LOG** (кодони за грешки)
Натиснете  и “1A. (дата & време) *NOW*” показва на дисплея. Това са настоящите дата и час.

Натиснете  и ако е записана грешка, “1B. (дата, време и error code information)” shows in display. информация за кода за грешка” се показва на дисплея. Това е последният код за грешка, регистриран от контролите.


6-1. ИНФОРМАЦИОНЕН РЕЖИМ (Продължение)

Нат.  и следващата грешка може да бъде видяна

В секцията E-LOG могат да бъдат съхранени до 10 кода за грешки (1В до 1К).

Натиснете  за да продължите към ПОСЛЕДНО ЗАРЕЖДАНЕ.

2. ПОСЛЕДНО ЗАРЕЖДАНЕ - L


Натиснете  за да видите следната информация от

последния цикъл на готвене, в лявата кошница.

FUNCTION	DISPLAY EX:	LEFT
Час от деня, когато е стартиран последния цикъл на готвене	STARTED 10.25A	
Продукт (Последно приготвен продукт)	PRODUCT -2-	
Готов? (Готовност на фритюрника преди началото?)	READY? YES	
Спр.: оставащо време след завършване	*DONE* + 9 SECS	
Действително изминало време за готвене (реални секунди)	ACTUAL TIME 7:38	
Програмирано време за готвене	PROG TIME 7:00	
Действително време спрямо програмираното време (Проценти)	ACT / PROG 109%	
Максимална температура по време на цикъл на готвене	MAX TEMP 327°F	
Минимална температура по време на цикъл на готвене	MIN TEMP 313°F	
Средна температура по време на цикъл на готвене	AVG TEMP 322°F	
Включено нагряване (процент) по време на цикъла на готвене	HEAT ON 73%	


Само ако се готви в момента:

Настояща стъпка за готвене, зададена стойност и остатъчно време.	STEP 1:325°F 6:47	
Действителна температура на мазнината, градус под средната при зареждане, време на удължаване (реални секунди/сек сек)	313°F LC-12° 1.06	

Натиснете  за да продължите към ПОСЛЕДНО ЗАРЕЖДАНЕ - R.

6-1. ИНФОРМАЦИОНЕН РЕЖИМ (Продължение)

3. ПОСЛЕДНО ЗАРЕЖДАНЕ - R


Натиснете  за да видите информация от последния

цикъл на готвене, в дясната кошница.


FUNCTION	DISPLAY EX:	RIGHT
Час от деня, когато е стартиран последния цикъл на готвене	STARTED 10.25A	
Продукт (Последно приготвен продукт)	PRODUCT -2-	
Готов? (Готовност на фритюрника преди началото?)	READY? YES	
Спр.: оставащо време след завършване	*DONE* + 9 SECS	
Действително изминало време за готвене (реални секунди)	ACTUAL TIME 7:38	
Програмирано време за готвене	PROG TIME 7:00	
Действително време спрямо програмираното време (Проценти)	ACT / PROG 109%	
Максимална температура по време на цикъл на готвене	MAX TEMP 327°F	
Минимална температура по време на цикъл на готвене	MIN TEMP 313°F	
Средна температура по време на цикъл	AVG TEMP 322°F	
Включено нагряване (процент) по време на цикъла на готвене	HEAT ON 73%	


Само ако се готви в момента:

Настояща стъпка за готвене, зададена стойност и остатъчно време.	STEP 1:325°F 6:47	
Действителна температура на мазнината, градус под средната при зареждане, време на удължаване (реални секунди/сек сек)	313°F LC-12° 1.06	


Натиснете  за да продължите СТАТИСТИКА ЗА ДЕНЯ

4. ДНЕВНА СТАТИСТИКА (нулирайте всеки ден)

Натиснете  to за да видите информация за операциите през последните 7 дни.


Натиснете  за да изберете за кой ден.

FUNCTION	DISPLAY EX:
Ден, за който тези данни са записани	TUE* APR-30
Брой часове: минути, в които фритюрникът е бил включен	TUE* ON HRS 13:45
Общ брой цикли на готвене през този ден	TUE* TOTAL CK 38
Брой цикли, спрени преди *ГОТОВО*	TUE* QUIT CK 2
Цикли на готвене за продукт #1	TUE* COOK -1L- 17
Цикли на готвене за продукт #2	TUE* COOK -2L- 9
Цикли на готвене за продукт #3	TUE* COOK -3L- 5
Цикли на готвене за продукт #4	TUE* COOK -4L- 0
Цикли на готвене за продукт #5	TUE* COOK -5L- 0
Цикли на готвене за продукт #6	TUE* COOK -6L- 6
Цикли на готвене за продукт #1	TUE* COOK -1R- 0
Цикли на готвене за продукт #2	TUE* COOK -2R- 0
Цикли на готвене за продукт #3	TUE* COOK -3R- 1
Цикли на готвене за продукт #4	TUE* COOK -4R- 0
Цикли на готвене за продукт #5	TUE* COOK -5R- 0
Цикли на готвене за продукт #6	TUE* COOK -6R- 0

Натиснете  за да продължите към ПРЕГЛЕД НА ИЗПОЛЗВАНЕТО.


**6-1. ИНФОРМАЦИОНЕН
РЕЖИМ (Продължение)**

5. ПРЕГЛЕД НА УПОТРЕБАТА

НАТИСНЕТЕ  за да видите информацията до датата

ръчно нулирана:

FUNCTION	DISPLAY EX:
Ден, когато данните за употреба са били нулирани преди това	SINCE APR-19
Брой часове, през които фритюрникът е бил включен	PWR ON HRS 165
Общ брой цикли на готвене	TOTAL CK 462
Циклите на готвене са спрени преди „ГОТОВО“	QUIT COOK 4
Изхабяване на масло въз основа на броя цикли на готвене	OIL WEAR 'A' 83%
Изхабяване на масло въз основа на работните часове	OIL WEAR 'B' 55%
Цикли на готвене за продукт #1	COOKED -1L- 193
Цикли на готвене за продукт #2	COOKED -2L- 107
Цикли на готвене за продукт #3	COOKED -3L- 58
Цикли на готвене за продукт #4	COOKED -4L- 0
Цикли на готвене за продукт #5	COOKED -5L- 13
Цикли на готвене за продукт #6	COOKED -6L- 69
Цикли на готвене за продукт #1	COOKED -1R- 0
Цикли на готвене за продукт #2	COOKED -2R- 7
Цикли на готвене за продукт #3	COOKED -3R- 15
Цикли на готвене за продукт #4	COOKED -4R- 0
Цикли на готвене за продукт #5	COOKED -5R- 0
Цикли на готвене за продукт #6	COOKED -6R- 0
Нулиране на данните за употреба: Въведете кода за използване (1, 2, 3, освен ако не е променен) на тази стъпка, за да нулирате цялата информация за употребата	RESET USG / ENTER CODE -----

Натиснете  за да продължите към INP A_VHDSF_M.

6. INP A_VHDSFPM

Натиснете  за да видите състоянието на компонентите и входовете.

Ако се разпознае входният сигнал, се показва идентификационна буква (вижте по-долу). Ако сигналът не бъде открит, се показва „_“.

Когато превключвателят COOK/PUMP е в позиция COOK и всички входове са открити, на дисплея се показва „A_VHDSF_M“ („A_VHDSFP_“ за газови агрегати). Вижте по-долу за дефиницията на кодовете.

A = Превключвателя на захранването е ON

V = Волта - открити 24V AC

H = Термично защита - Ако "H" е налице, защитата е добра.

Ако "H" липсва, защитата е задействана (прегоряла) или е изключена

D = ДРЕНАЖЕН ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ - Ако има "D", дръжката на дренажа е затворена. Ако „D“ липсва, дренажът е отворен или дефектен.

6-1. ИНФОРМАЦИОНЕН РЕЖИМ (Продължение)

S = Превключвател за ON/OFF блокираща верига: Ако "S" присъства, превключвателят ON/OFF е в позиция ON.

Ако „S“ липсва, превключвателят на захранването или е изключен, не работи, или е свързан неправилно.

F = ВЕНТИЛАТОР (газови фритюрници)

P = (ПИЛОТЕН КЛАПАН) -- При газови фритюрници този сигнал идва от PV изхода на модула за запалване.


M = (ГЛАВЕН КЛАПАН) – При газови фритюрници този сигнал идва от изхода MV на модула за запалване.

Нат.  за да видите конкретното състояние на всеки вход.

Долна черта (“_”) показва, че входът в момента не е открит. Отметка (“√”) показва, че сигналът открива нормален вход. Мигане („X“) показва, че сигналът в момента е открит, но се открива като полувъзлов (частично неуспешен) вход.

NOTICE

Сигналите V, H, D, S, F, P и M по-долу са свързани последователно. Първият липсващ сигнал от тази последователност I обикновено причинява липса на всички сигнали вдясно от нея.

Натиснете  за да продължите към OUTP H*.

7. ИЗХОД ELEC: H* GAS: F*I*H

Този режим показва състоянието на компонентите и изходите. Ако бъде открит изходният сигнал, се показва идентификационна буква (вижте по-долу), последвана от “*”. Ако изходът е изключен, се показва „_“.

F = Изход на вентилатора (само газ)


I = Изход на модула за запалване (само газ)

H = Топлинна мощност


При газови агрегати, ако вентилаторът е включен, на дисплея се показва “F*”. Ако вентилаторът е изключен, на дисплея се показва „F_“. Ако контролите открият проблем с мощността на вентилатора, на дисплея се показва „F*“, като „*“ мига.

On gas units, if power is to module, “I*” shows in display. If nopower is to module, “I_” shows in display. If controls senses a problem with the module output, “I*” shows in display, with the “*” flashing.



При газови агрегати, ако захранването е към модул, на дисплея се показва “I*”. Ако няма захранване към модула, на дисплея се показва “I_”. Ако контролите открият проблем с изхода на модула, на дисплея се показва „I*“, като „*“ мига.

Нат.  за да видите състоянието на усилвателя “DRAW” на всеки изход. “F √”, “H √” и “P √” на дисплея означава, че усилвателите са добри. Мигащо “X” зад F, H или P означава твърде много ток.

6-1. ИНФОРМАЦИОНЕН РЕЖИМ (Продължение)


Нат.  за да видите No Connect/Ground (“NC/GND”) състоянието на всеки изход. Това следи възможен проблем с релетата на изходната компютърна платка.

“F √”, “H √” и “P √” на дисплея означава, че всичко на изходната компютърна платка е добро. Мигащо “X” зад F, H или P означава, че съществува проблем.


Натиснете  за да видите изходите и входовете (виж стъпка10) заедно. Натиснете  за да продължите към показанията на OIL TMP.

8. МАСЛО ТЕМПЕРАТУРА


This step shows the present peanut shortening temperature. The display shows “7. OIL TMP (temp.)”. Тази стъпка показва настоящата температура на мазнината. На дисплея се показва „7. TMP на маслото (температура)”.

Натиснете  за да продължите към отчитането на CPU TEMP.


9. CPU TMP

Тази стъпка показва текущата температура на компютърната платка. Натиснете  за да продължите към АНАЛОГОВОТО четене.

10. АНАЛОГ <1> 2.86V

Тази стъпка показва текущото състояние на всеки канал от a към d на контролера. Тази функция може да бъде полезна за техник, който отстранява проблем с фритюрника. Показаната стойност може да се превключва между волта и битове С натискане  Ако показаната стойност има десетична запетая,

това е напрежение (0 до 5 VDC). Ако не е показана десетична запетая, стойността е в битове (0 - 4095).


Натиснете  за да продължите AUTOLIFT/DETECT.

10. AUTOLIFT/DETECT

Тази стъпка показва състоянието на системата за автоматично повдигане, ако е инсталирана. Дисплеят показва “Detect=Yes”, ако бъде открита система за автоматично повдигане; в противен случай се показва „Detect=No“.

Буквата след “L” показва състоянието на левия мотор за повдигане: “u” = нагоре, “d” = надолу. По същия начин, буквата “R” показва състоянието на десния мотор за автоматично повдигане

NOTICE

Нат. и задръжте  за излизане от информационния режим по всяко време или след 2 минути, контролите автоматично излизат обратно към нормална работа.

ТЕРМИНОЛОГИЧЕН РЕЧНИК HENNY PENNY ОТКРИТ ФРИТЮРНИК

въздушен клапан	клапан на осемглав фритюрник, който пропуска въздух във филтърните линии, когато помпата е включена в режим на смесване.
превключвател на въздушния поток (газови модели)	превключвател, който усеща въздушен поток, идващ от вентилатора; ако въздушният поток пада под определено ниво, превключвателят прекъсва захранването на газовия контролен клапан, който изключва горелките
вентилатор (газови модели)	вентилаторът извлича димните газове от димния канал и осигурява необходимия въздух към тръбите на горелката за ефективно горене
панировка	смес от брашно и подправки, използвани за покриване на продукта преди пържене
монтаж на горелка (газови фритюрници)	пилотния пламък който запалва загреването на фритюрника
тръби на горелката (газови фритюрници)	тръбите, през които нагрят въздух загрева мазнината
носач	рамка вътре във ваната за пържене на осемглав фритюрник, която държи пет рафта с продукти по време на цикъла на готвене
колела	колелата в долната част на фритюрника, които позволяват на устройството да се търкаля; колелцата трябва да бъдат заключени, когато уредът се използва и не се мести; колелцата могат да се регулират, за да помогнат за нивелирането на фритюрника
почистващ разтвор	използва се за почистване на ваната; вижте препоръчаните процедури
студена зона	зона в дъното на ваната, където мазнината е по-студена от горната; зона и позволява на трохите да се утаят без изгаряне
цикъл на готвене	програмиран цикъл, който приготвя определен продукт при предварително избрана температура и за предварително избрано време
натоварване за готвене	количеството продукт, приготвен по време на цикъл на готвене
противотежест	тежестите, доставяни с фритюрника, които, когато са монтирани в противотежестта, позволяват на капака на фритюрника с осем глави да се повдига лесно
механизъм противотежест	комплект от тежести и кабели позволяващи лесно повдигане на екапака на осемглав фритюрник
капак	азашитен капак на ваната, когато фритюрникът не се използва
пръжки	трохите панировка, които се отделят от продукта по време на цикъл на готвене
уловител на трохи	частта от филтърния възел на четириглав фритюрника, която филтрира трохите от сместа, преди тя да бъде изпомпана обратно в съда за пържене

табелка с данни	табела, разположена на десния страничен панел на фритюрника, която показва типа, сериен номер, дата на гаранция и друга информация
дренажна дръжка	дръжката, използвана за отваряне и затваряне на изпускателния клапан
превключвател на дренажа	микропревключвател, който изключва нагряването на фритюрника при източване вако дренажа е отворен по невнимание, докато захранването е включено
дренажен клапан	клапан който позволява на мазнината да се оттича от ваната във филтърния дренажен съд; превключвателят на захранването на фритюрника трябва да е в положение ИЗКЛЮЧЕНО, преди да се отвори изпускателният клапан; изпускателният клапан трябва да остане затворен през всички останали моменти
дъмпинг маса	маса, върху която готовия продукт се изсипва след изваждане от съда за пържене
линии на запълване	четирите линии, маркирани на вътрешната задна стена на съда за пържене, които показват правилното ниво на мазнината (<i>наричани още линии за индикатор на ниво</i>)
филтърни щипки	щипките са част от модула на филтърното сито, който държат филтърния плик затворена
филтърен дренажен съд	съдът под фритюрника, в който се отцежда мазнината
филтърен плик	плик от влакна, в която се поставя филтърната скара; краят на плика се съгва и се държи затворен с филтърни щипки; част от филтърния модул
превключвател на филтъра	<i>превключвател който активира лентов нагревател (само за модел OE-100)</i>
филтърна количка	допълнителна транспортна количка за филтърния дренажен съд
мотор на помпата	мотор, който захранва филтриращата система
филтърна сглобка	устройство, което филтрира мазнината докато се изпомпва от съда за пържене сглобката се състои от две филтърни решетки, филтърен плик, две филтърни скоби и уловител за трохи (<i>Забележка: осемглави фритюрници имат два филтърни сита без уловител на трохи</i>)
филтърно връзка	резбовата връзка между фритюрника и филтърната система, която може да бъде свързана или освободена без инструменти
филтърен клапан	<i>клапанът, който трябва да бъде отворен, за да се изпомпа мазнината обратно в съда за пържене по време на цикъла на филтриране (модел OE-100, 320 и 340)</i>
сензори за пламък (<i>газови фритюрници</i>)	сензорите, които изключват газоподаването към фритюрника, ако пилотния пламък угасне
четка за фритюрник	четка, включена в фритюрника, използвана за почистване на съда за пържене
съд за пържене	част на фритюрника, която задържа мазнината и продукта по време на готвене
яка на съда за пържене	горната плоска повърхност около капака на фритюрника

газ управляващ клапан (газови фритюрници)	автоматичен двоен контролер, управлява газта към пилотния пламък и горелката; ако пилотния пламък угасне, се спира подаването на газ
бутон на газовия клапан (газови фритюрници)	копчето, което отваря и затваря вентила за регулиране на газта
регулатор на налягане на газа (газови фритюрници)	устройство, на газовия контролен клапан, което регулира налягането на газа; спецификациите за налягането са предварително зададени фабрично
топлинен индикатор	индикаторът светва, когато мазнината се нагрява и изгасва, когато се достигне предварително зададената температура на мазнината
нагревателни елементи	реотани, разположени в съда за пържене на електрически фритюрници, които загряват мазнината
ограничител на температурата	контрол на температурата, който изключва нагряването на съда за пържене, ако усети температура на мазнината над 420°F (216°C)
запалителен модул	два модула, които изпращат електрическа енергия към искровите запалители, които запалват пилотните пламаци на газови фритюрници
L-образна четка	четка, включена във фритюрника, която се използва за почистване около тръбите на горелката и нагревателните елементи
маса за оставяне	друго име за дъмпинг маса (<i>виж дъмпинг маса</i>)
индикаторни линии за ниво	линиите, маркирани на вътрешната задна стена на съда за пържене, които показват правилното ниво на скъсяване (<i>наричани още линии за пълнене</i>)
капак комплект	комплект, състоящ се от капак, дръжка на капака и ключалка на капака, който повдига и спуска продукта в мазнината на осемглави фритюрници
дръжка на капака	дръжка, която е прикрепена към капака и се използва за спускане на капака в контакт с съда за пържене; след това дръжката се издърпва напред и се натиска надолу, за да заключи капака на място (<i>виж ключалката на капака</i>)
ключалка на капака	механичен фиксатор в предната част на капака на, който захваща скоба, разположена в предната част на съда за пържене; ключалката държи капака надолу
лост за ръчен рестарт	рестартира ограничителя на температура (<i>само за OE-100</i>)
ръчен спирателен вентил (газови фритюрници)	клапан, разположен между фритюрника и стената, който спира притока на газ от хранващата линия; това не е основният спирателен вентил на резервоара
цикъл на топене	режим на нагряване, който циклично се включва и изключва, за да се стопи бавно мазнината, когато превключвателят на хранването е включен и температурата на мазнината е под определена температура; цикълът на топене предотвратява изгарянето на мазнината
отвор на пилотния пламък (газови фритюрници)	калибриран отвор за пилотния пламък върху модула на горелката
пилотен пламък (газови фритюрници)	а малък пламък, който гори, дори когато фритюрника не се използва. Пламакът запалва газа, когато фритюрника е включен

превключвател на помпата	трипозиционен превключвател, разположен на предния контролен панел на фритюрника, който служи като ключ за изключване/включване и превключвател за филтър
продукт	храна, приготвена във фритюрника
стойка	трешетка, която държи продукта по време на цикъла на готвене
зададена стойност	зададена температура за готвене; зададената стойност е програмируема функция
система за миксиране на мазнината	an automatic system on eight head fryers hat periodically uses the filter pump to mix the shortening in the frypot to prevent an accumulation of moisture to minimize the boiling action in the frypot автоматична система на осем глави фритюрници периодично използва филтърната помпа за миксиране на сместа в съда за пържене, за да предотвратите натрупване на влага и да сведете до минимум кипене в съда за пържене
совалка за мазнината	допълнително оборудване, използвано за изхвърляне на мазнината
сито за панировка	процеса на премахване на бучки от панировка
искрови възпламенители (газови фритюрници)	възпламенителите, които създават искра за запалване на пилотните пламаци (вижте възпламенителен модул)
вертикална тръба	тръбата, през която мазнината се изпомпва обратно в съда за пържене след завършване на процеса на филтриране
вертикална тръба комплект	тръбата и фитингите, които са част от процеса на филтриране на мазнината
права четка	четка, която се използва за изчистване на дренажа в дъното на съда за пържене
лентов нагревател	поддържа филтърните линии без втвърдена мазнина, когато превключвателят на нагревателя на филтъра е включен (само за модел OE-100)
температурна сонда	кръгла сонда, която се намира във вътрешността на съда за пържене, и измерва температурата на мазнината; сондата комуникира с контролния панел
термична защита	превключвател за защита от прегряване на двигателя на филтъра, който трябва да се нулира ръчно, ако се задейства



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

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

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

www.hennypenny.com