



HENNY PENNY
Модель PFE-590

РУКОВОДСТВО
ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ

ФРИТЮР РАБОТАЮЩИЙ ПОД ДАВЛЕНИЕМ HENNY PENNY НА 8 КУР

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Высота	155 см (61")
Ширина	61 см (24")
Глубина	107 см (41 ¾")
Занимая площадь	Приблизительно 0.65 кв. м (7 кв. футов)
Вместимость жарочной емкости	9.9 кг продукта (22 фунта) 8 Кур 45.4 кг масла (100 фунтов)
Электрические параметры	208/120 В, 3 Фазы, 50/60 Гц, 17 КВт, 47.2 А 240/120 В, 3 Фазы, 50/60 Гц, 17 КВт, 40.9 А 200 В, 3 Фазы, (Delta), 50/60 Гц, 17 КВт, 49.1 А 240 В, 3 Фазы, (Delta), 50 Гц, 17 КВт, 40.9 А 380 В, 3 Фазы, 50 Гц, 17 КВт, 25.8 А 415 В, 3 Фазы, 50 Гц, 17 КВт, 23.7 А 400 В, 3 Фазы, 50 Гц, 17 КВт, 24.6 А
Нагрев	Два электрических элемента 8,500 Вт
Транспортировочный вес	Приблизительно 424 кг (935 фунтов)

ПРИМЕЧАНИЕ

На табличке с данными, расположенной на правой боковой панели, находится информация о типе устройства, серийном номере, сроке гарантии и другая информация о фритюрном аппарате.

FM01-976

РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ**1-1. ВВЕДЕНИЕ**

Фритюрный аппарат для приготовления продуктов под давлением корпорации Henny Penny является базовой моделью оборудования для обработки пищевой продукции, нашедшей широкое применение в коммерческих и некоммерческих предприятиях питания.

**1-2. ПРАВИЛЬНЫЙ
УХОД**

Как и любое другое пищевое оборудование, фритюрный аппарат для приготовления продуктов под давлением корпорации Henny Penny требует правильной эксплуатации и обслуживания. Требования к обслуживанию и очистке, содержащиеся в настоящем руководстве, должны стать нормой в течение всего времени эксплуатации аппарата.

**1-3. ТЕХНИЧЕСКАЯ
ПОДДЕРЖКА**

Если Вам потребуется какое-либо содействие, достаточно позвонить по телефону 800-417-8405 или 937-456-8405.

1-4. БЕЗОПАСНОСТЬ

В конструкции фритюрного аппарата корпорации Henny Penny для приготовления продуктов под давлением предусмотрены многочисленные меры безопасности. Тем не менее, единственным способом обеспечить безопасную эксплуатацию является полное понимание всех особенностей установки, эксплуатации и обслуживания. Инструкции, описанные в настоящем руководстве, подготовлены с целью помочь Вам в изучении этих особенностей. Места в тексте, содержащие информацию чрезвычайной важности, или информацию, связанную с безопасностью, выделяются терминами: ОПАСНО, ОСТОРОЖНО, ВНИМАНИЕ и ПРИМЕЧАНИЕ. Их использование описано ниже.



Термин ОПАСНО указывает на угрожающую опасность, которая может повлечь за собой серьезную травму, такую как ожог второй или третьей степени, потерю зрения и другие увечья.



ОСТОРОЖНО

Термин ОСТОРОЖНО используется для предупреждения о том, что ошибка в выполнении отмеченной этим термином процедуры может повлечь за собой травму, такую как ожог и/или потерю зрения, а также поломку фритюрного аппарата.



ВНИМАНИЕ

Термин ВНИМАНИЕ используется для предупреждения о том, что ошибка в выполнении отмеченной этим термином процедуры может привести к поломке фритюрного аппарата или к порче продукта.

ПРИМЕЧАНИЕ

Термин ПРИМЕЧАНИЕ используется для выделения особенно важной информации.

РАЗДЕЛ 2. УСТАНОВКА.**2-1. ИНСТРУКЦИИ ПО
РАСПАКОВКЕ****ПРИМЕЧАНИЕ**

Установка устройства должна выполняться только квалифицированным специалистом.

1. Разрежьте и удалите металлические ленты на коробке.
2. Удалите крышку коробки и снимите коробку с фритюрного аппарата.
3. Удалите угловые упаковочные крепежи (4).
4. Разрежьте и удалите металлические ленты, прикрепляющие фритюрный аппарат к поддону.

Не открывайте крышку до завершения пунктов 5, 6 и 7.

5. Снимите фритюрный аппарат с поддона.

ОСТОРОЖНО

Фритюрный аппарат весит примерно 405 кг (900 фунтов). В целях личной безопасности будьте очень осторожны при перемещении фритюрного аппарата.

6. Снимите заднюю крышку.

ОСТОРОЖНО

Противовесные грузы транспортируются отдельно от устройства и находятся под аппаратом, каждый груз весит приблизительно 8.1 кг (18 фунтов). Будьте осторожны в целях личной безопасности. Все грузы должны быть установлены перед открыванием крышки.

7. Установите семь грузов в противовесный агрегат и открутите болты, находящиеся в верхнем правом и левом углах.
8. Поставьте на место заднюю крышку.
9. Отрежьте предупредительные ярлыки от крышки. Теперь крышку можно открыть.

**2-1. ИНСТРУКЦИИ ПО
РАСПАКОВКЕ**

10. Приготовьте рабочий клапан давления для эксплуатации.



колпачок

груз

транспорт
ировочный
упор
(удалить)

корпус

Внутри корпуса рабочего клапана давления находится транспортировочный металлический упор для предохранения выходного отверстия клапана и груза во время транспортировки. Этот упор должен быть удален перед установкой и запуском.

А. Отверните колпачок.

Б. Достаньте круглый груз.

В. Снимите и удалите транспортировочный упор.

Г. Протрите выходное отверстие клапана сухой тряпкой.

Д. Поставьте на место груз и закрепите колпачок.

11. Удалите всю защитную бумагу из фритюрного аппарата. Необходимо протереть влажной тряпкой внешнюю поверхность.

6. УДАЛИТЕ
ЗАДНИЙ КОЖУХ
– ГРУЗОВЫЕ
СЕМЕНТЫ
НУЖНО
УСТАНОВИТЬ В
СООТВЕТСТВИИ
С
ИНСТРУКЦИЕЙ
ДО
ОТКРЫВАНИЯ
КРЫШКИ.

1. ИЗВЛЕКИТЕ
АКСЕССУАРЫ
ИЗ ПОДДОНА.

7. СНИМИТЕ
ПРОТИВОВЕСЫ
С ПАЛЛЕТЫ

5. ВЫКАТИТЕ
АППАРАТ С
ПАЛЛЕТЫ ПО
СКАТУ.

2. УСТАНОВИТЕ КОЛЕСА В ОДИНАКОВОМ
НАПРАВЛЕНИИ. АККУРАТНО
ПРИПОДНИМИТЕ АППАРАТ С ОДНОЙ
СТОРОНЫ И ВЫБЕЙТЕ РЕЗИНОВЫЕ
ПОДКЛАДКИ (2). ОДИНАКОВЫЕ С ОБЕИХ
СТОРОН.

3. С ПОМОЩЬЮ
РЫЧАГА
УДАЛИТЕ
ОГРАЖДЕНИЯ
С ОБЕИХ
СТОРОН

2-2. РАЗМЕЩЕНИЕ ФРИТЮРНОГО АППАРАТА

Правильное размещение аппарата очень важная часть для эксплуатации, быстроты и удобства работы. Выберите место, которое обеспечит легкую загрузку и разгрузку, не мешая работе по комплектованию заказов блюдами. Известно, что приготовление пищи от сырого состояния до готовности, и выдержка в тепловом шкафу или витрине требует быстрой, непрерывной работы. Технологические столы следует располагать непосредственно возле фритюрного аппарата, по крайней мере, с одной стороны. Помните, что наибольшая эффективность будет достигнута при минимальных перемещениях продуктов, т.е. сырые продукты поступают с одной стороны, а готовые находятся с другой. Окончательное формирование заказа может выполняться в стороне при незначительных потерях в производительности. Для обслуживания аппарата следует предусмотреть отступ 60 см (24 дюйма) с каждой стороны устройства. Для обслуживания может потребоваться снятие боковой панели.

ПРИМЕЧАНИЕ

Аппарат должен быть установлен таким образом, чтобы предотвратить перемещение или опрокидывание аппарата, что может стать причиной расплескивания масла. Это может быть достигнуто путем пристенного расположения, либо устройством ограничителей движения.



Пространство под аппаратом модели 590 не предназначено для хранения каких-либо предметов. Фильтровальный поддон устанавливается под аппарат, и находящиеся предметы под устройством повредятся и могут стать причиной пожара.

2-3. ВЫРАВНИВАНИЕ ФРИТЮРНОГО АППАРАТА

Для правильной эксплуатации аппарат должен быть установлен по уровню в двух направлениях: от одной боковой стенки к другой и от фронтальной поверхности к задней стенке. Используя уровень, расположенный на плоской поверхности вокруг выступа на жарочной емкости, отрегулируйте специальные болты или ролики до достижения уровня.



Невыполнение инструкций по выравниванию может стать причиной переливания масла из жарочной емкости, в результате чего возможны сильные ожоги, травмы, пожар и/или поломка оборудования.

2-4. ВЕНТИЛЯЦИЯ ФРИТЮРНОГО АППАРАТА

В месте установки аппарата должна быть обеспечена вентиляция в виде вытяжного колпака или какой-либо другой вентиляционной системы. Это необходимо для эффективного устранения запахов от жарки и пара. При проектировании вытяжного колпака должны быть приняты специальные меры предосторожности, для избежания помех при использовании аппарата. Мы рекомендуем вам проконсультироваться с местной вентиляционной или отопительной компанией в проектировании подходящей системы.

ПРИМЕЧАНИЕ

Вентиляция должна соответствовать местным, федеральным и национальным нормам. Проконсультируйтесь с Вашей местной пожарной инстанцией, либо со строительными органами.

2-5. ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Аппарат поставляется с завода в следующих вариантах: 208 или 240 В, 3 фазы, 50/60 Гц. Провод электропитания может быть уже подключен к аппарату или снабжен при установке. Проверьте данные на таблице, расположенной непосредственно над крышкой на левой части заднего кожуха для определения необходимых параметров энергоснабжения.



Аппарат должен быть правильно и безопасно заземлен, в противном случае возможно поражение электрическим током. Ознакомьтесь с местными электрическими нормативами для правильного заземления.

Отдельный выключатель с подходящими по номинальному току предохранителями или прерывателями должен быть установлен в удобном месте между фритюрным аппаратом и

источником питания. Электрическое питание к фритюрному аппарату должно быть подведено изолированным медным проводом рассчитанным на 600 В и 90° С. Для расстояний больших, чем 15.3 м (50 футов) используйте следующий больший размер проводки.



Выключатель питания на этом устройстве **не** обеспечивает полное прекращение подачи электричества к аппарату. Аппарат должен быть оборудован внешним прерывателем цепи, который отсоединяет все незаземленные кабели.

2-6. ПРОВЕРКА ФРИТЮРНОГО АППАРАТА

Каждый фритюрный аппарат для приготовления продуктов под давлением Henny Penny был полностью проверен и подвергнут испытанию перед отправкой. Тем не менее, не помешает проверить фритюрный аппарат после установки.

2-7. МЕЖДУНАРОДНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

В комплекте оборудования, используемого за пределами США, при перевозке может отсутствовать провод электропитания, подсоединенный к оборудованию, из-за различных электрических нормативов. Фритюрный аппарат поставляется с завода в следующих вариантах: 208, 240, 380 В и 415 В, 3 фазы, 50 Гц, и 400 В, 50 Гц (СЕ).

Распределительный блок для кабельной проводки расположен внутри фритюрного аппарата. Информация на внутренней стороне правой боковой панели поможет в прокладке электрических проводов.

Для подключения электропитания, выполните следующие процедуры

ПРИМЕЧАНИЕ

Для аппаратов СЕ требуется кабель типа HO7RN-F.

1. Удалите боковую панель с правой стороны фритюрного аппарата.
2. Удалите переднюю панель, расположенную позади ручки фильтра и приспособления для подключения шланга от фильтровальной установки.
3. Просуньте кабель через предохранительную втулку на соединительной коробке.
4. Соедините провода с распределительным блоком, согласно диаграмме прокладки проводов на боковой панели.

5. Натяните кабель и затяните винты на предохранительной втулке.
6. Натяните кабель и прикрепите скобой к задней части фритюрного аппарата.
7. Натяните кабель и закрепите скобой на задней раме правой ножки фритюрного аппарата.



Убедитесь в отсутствии провисания провода, и чтобы он не проходил мимо стопорной скобы съемного фильтра под рамой фритюрного аппарата. Кабель может мешать фильтровальной установке, не позволяя ей встать на место. В результате горячее масло может пролиться на пол.

8. Теперь подключение электропроводки к фритюрному аппарату завершено.

КАК ПРЕДОТВРАТИТЬ ТРАВМЫ И ОЖОГИ ОТ КОНТАКТА С ГОРЯЧИМ МАСЛОМ



НЕВЫПОЛНЕНИЕ ЭТИХ ИНСТРУКЦИЙ МОЖЕТ ПОВЛЕЧЬ ЗА СОБОЙ ПЕРЕПОЛНЕНИЕ МАСЛА В КОТЛЕ, ЧТО МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ СЕРЬЕЗНЫХ ОЖОГОВ, ТРАВМ, ПОЖАРА И/ИЛИ ПОЛОМКИ ОБОРУДОВАНИЯ.

- МАСЛО МОЖНО МЕШАТЬ **ТОЛЬКО** ВО ВРЕМЯ УТРЕННИХ ПРОЦЕДУР РАЗОГРЕВА. **НЕ МЕШАЙТЕ МАСЛО В ЛЮБОЕ ДРУГОЕ ВРЕМЯ.**
- ФИЛЬТРУЙТЕ МАСЛО КАК МИНИМУМ ДВА РАЗА В ДЕНЬ.
- ФИЛЬТРУЙТЕ ТОЛЬКО, КОГДА НА ЭКРАНЕ ВЫСВЕЧИВАЕТСЯ “COOL”.
- СЧИСТИТЕ **ВСЕ** ШКВАРКИ С ПОВЕРХНОСТИ КОТЛА И С ПОВЕРХНОСТИ ХОЛОДНОЙ ЗОНЫ ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕССА ФИЛЬТРОВАНИЯ.
- УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО АППАРАТ ВЫРОВНЕН.
- УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО УРОВЕНЬ МАСЛА НЕ ВЫШЕ ВЕРХНЕГО ИНДИКАТОРА УРОВНЯ.
- УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО КЛАПАН УПРАВЛЕНИЯ ГАЗОМ И ГОРЕЛКИ ПРАВИЛЬНО ОТРЕГУЛИРОВАНЫ (ТОЛЬКО ДЛЯ ГАЗОВЫХ МОДЕЛЕЙ)
- РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ОБЪЕМ ЗАГРУЗКИ 10.9 КГ (24 ФУНТА)

ЗА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ ПО ЭТИМ ИНСТРУКЦИЯМ ОБРАТИТЕСЬ К РУКОВОДСТВУ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ КОРПОРАЦИИ HENNY PENNY.

ЗА ПОМОЩЬЮ ПОЗВОНИТЕ В ОТДЕЛ ОБСЛУЖИВАНИЯ КОРПОРАЦИИ HENNY PENNY: 1-800-417-8405 ИЛИ 937-456-8405

РАЗДЕЛ 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3-1. УПРАВЛЕНИЕ

Выключатель Power/Pump	Выключатель Power/Pump представляет собой трехпозиционный выключатель с центральным положением “OFF” (выключено). Чтобы включить аппарат поставьте выключатель в положение “POWER”. Чтобы включить насос фильтровальной установки поставьте выключатель в положение “PUMP”. Перед включением помпы должны быть выполнены некоторые процедуры. Эти процедуры описаны ниже в этом разделе.
Жарочная емкость	Емкость, содержащая масло при готовке. В жарочной емкости находятся нагревательные элементы, в нее загружается продукт, а также в жарочной емкости есть холодная зона для сбора частиц пищи.
Картридж для приготовления	Картридж из нержавеющей стали состоит из пяти полок, на которых находится продукт во время и после приготовления.
Сливной клапан	Сливной клапан представляет собой двухпозиционный шаровой клапан. Обычно он находится в закрытом положении. Чтобы слить масло из жарочной емкости в поддон фильтра, поверните ручку.
Встроенная блокировка нагрева во время слива масла	Встроенная блокировка нагрева представляет собой микровыключатель, обеспечивающий защиту жарочной емкости в случае, если оператор неумышленно сольет масло, в то время как главный выключатель электропитания будет находиться в положении POWER. Выключатель автоматически выключит нагрев при открытии клапана.
Система перемешивания масла	В аппарате предусмотрена возможность перемешивания масла для обеспечения правильного перемешивания, чтобы избежать скапливания влаги и эффекта кипячения. Насос фильтра включается контроллером через определенные интервалы времени для перемешивания масла.
Защелка крышки	Крышка аппарата оборудована механическим фиксатором, находящимся во фронтальной части крышки, который зацепляет скобку на передней части жарочной емкости.
Датчик предельной температуры	Этот датчик температуры измеряет температуру масла, и если температура масла выше 230°C (450°F), то контроллер

прекратит нагрев жарочной емкости. После того, как температура масла упадет до безопасного уровня, следует вручную сбросить датчик.

3-1. УПРАВЛЕНИЕ (продолжение)

Прокладка крышки

Прокладка крышки обеспечивает герметичность жарочной емкости.

Рабочий клапан

Рабочий клапан служит для поддержания постоянного давления в жарочной емкости. Излишнее давление стравливается через патрубок выброса пара.

ПРИМЕЧАНИЕ

Колпачок рабочего клапана следует отвернуть, и вымыть колпачок, груз и отверстие. Эту процедуру следует выполнять один раз в день, чтобы избежать создания излишнего давления внутри жарочной емкости.

Аварийный клапан

Аварийный клапан представляет собой клапан пружинного типа одобренный ASME, срабатывающий при давлении выше 1 Атм. (14.5 PSI). В случае засорения рабочего клапана, аварийный клапан стравливает излишнее давление, поддерживая давление в жарочной емкости 1 Атм. (14.5 PSI). При срабатывании клапана для окончательного сброса давления поставьте выключатель Power/Pump в положение "OFF" (выключено).

Кольцо аварийного клапана

НЕ ОТКРЫВАЙТЕ АВАРИЙНЫЙ КЛАПАН



В результате от пара возможны сильные ожоги.

Манометр

Манометр показывает давление внутри жарочной емкости.

Соленойдный клапан

Соленойдный клапан представляет собой электромеханическое устройство, с помощью которого в жарочной емкости создается давление.

Соленоидный клапан закрывается вначале цикла приготовления продуктов и открывается автоматически при его завершении. При загрязнении или при образовании трещин в тефлоновых втулках, давление не будет достигать нужного уровня, следовательно, необходимо произвести ремонтные работы.

3-2. ПОЛЬЗОВАНИЕ КРЫШКОЙ

Для того чтобы закрыть крышку:

1. Опускайте крышку, пока она не зафиксируется.

1

2. Придвиньте ручку к себе до упора.

2

3. Поднимайте ручку до упора.

3

4. Придвиньте ручку к себе до упора.

5. Заприте крышку, опустив ручку.

4



НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТКРЫТЬ КРЫШКУ ДО ТОГО МОМЕНТА, ПОКА ДАВЛЕНИЕ НЕ УПАДЕТ ДО НУЛЯ. Пока аппарат находится под давлением, крышка заблокирована. Не пытайтесь разблокировать или открыть крышку, применив силу, когда аппарат находится под давлением. Открывание крышки, когда жарочная емкость находится под давлением, может привести к утечке масла и влаги из жарочной емкости, в результате чего возможны сильные ожоги.

5

3-2. ПОЛЬЗОВАНИЕ КРЫШКОЙ (Продолжение)

Для того чтобы открыть крышку:



НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТКРЫТЬ КРЫШКУ ДО ТОГО
1 МОМЕНТА, ПОКА ДАВЛЕНИЕ НЕ УПАДЕТ ДО НУЛЯ. Пока аппарат находится под давлением, крышка заблокирована. Не пытайтесь разблокировать или открыть крышку, применив силу, когда аппарат находится под давлением. Открывание крышки, когда жарочная емкость находится под давлением, может повлечь утечку масла и влаги из жарочной емкости, в результате чего возможны сильные ожоги.

2

1. Осторожно поднимите ручку до упора.

2. Толкайте ручку вперед до упора.

3. Опустите ручку.

3



НЕ поднимайте крышку, когда ручка находится в верхнем положении. Перед поднятием крышки опустите ручку, в противном случае возможно повреждение крышки.

4

4. Толкните ручку вперед до упора.

5. Разблокируйте переднюю защелку.

5

3-4. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ И ИНДИКАТОРЫ

Экран температуры

После включения аппарата, на экране будет высвечиваться температура масла в жарочной емкости, пока не включиться цикл готовки. Чтобы на экране высветилась температура во время цикла готовки, нажмите кнопку температуры.

Режим “COOL”

После готовки или фильтрации масла, температура будет автоматически стремиться к температуре режима “COOL”, который позволяет содержать масло при более низкой температуре. При этой температуре увеличивается срок службы масла и уменьшается время, требуемое для нагрева масла до заданной температуры.

- Выбор цикла готовки** Для выбора продукта для готовки нажмите соответствующую кнопку. Масло будет нагреваться до заданной температуры для данного продукта.
- При повторном нажатии на кнопку продукта начнется цикл готовки. На экране начнется отсчет времени в минутах и секундах.
- В конце цикла приготовления, после того, как высветится сообщение “DONE” и прозвучит сигнал, нажмите кнопку выбора продукта еще раз.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Для выхода из цикла готовки в любой момент нажмите кнопку выбора продукта.
- Экран
Время/Температура** Этот экран представляет собой четырех (4) цифровой жидкокристаллический экран, на котором в режиме готовки высвечивается оставшееся время до завершения готовки, и также, по требованию оператора, температура масла.
- Индикатор нагрева** Индикатор нагрева будет гореть каждый раз при включении нагрева. Индикатор нагрева выключится, когда температура масла достигнет заданной.
- Индикатор высокой температуры
Индикатор “Ready”** На экране высветится “HI”, если температура масла выше заданной на 40°F.
На экране высветится сообщение “Ready”, когда температура масла достигнет заданной (+4°;-2°).

3-4. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ И ИНДИКАТОРЫ (Продолжение)

- Индикатор “Done”** На экране высветится сообщение “Done” в конце цикла готовки.

Кнопка Temperature (температура)	Используйте эту кнопку, чтобы узнать температуру масла во время цикла готовки.
Кнопка Scan (просмотр)	Используйте эту кнопку для проверки временных интервалов при многостадийной готовке.
Кнопка Function (функция)	Используйте эту кнопку для доступа в программирование.
Кнопка Exit Fill	При блокировке для фильтрации, после завершения фильтрация, на экране высветится сообщение “FILL”, следует нажать кнопку Exit Fill.
Мульти-таймер	У контроллера есть возможность включать несколько таймеров. Если одновременно готовится несколько продуктов, таймер запускается нажатием кнопки следующего продукта в цикле приготовления.

КНОПКА TEMPERATURE

ЦИФРОВОЙ ЭКРАН

КНОПКИ ВЫБОРА ПРОДУКТА

**3-5. НАПОЛНЕНИЕ ИЛИ
ДОБАВЛЕНИЕ
МАСЛА**

1. Во фритюрном аппарате для приготовления продуктов под давлением рекомендуется использовать высококачественное масло для жарки. Некоторые низкосортные масла имеют высокое содержание влаги, что приводит к вспениванию и переливанию масла и накипи.
2. Если используется твердое масло, то оно должно быть сначала растоплено, а затем залито в жарочную емкость. Попытки растопить твердое масло в жарочной емкости могут привести к возгоранию или подгоранию свежего масла.
3. Электрические аппараты вмещают 45 кг (100 фунтов) масла. На задней стенке жарочной емкости находятся три линии, указывающие нужный уровень масла.
4. Наполните жарочную емкость между нижним и средним индикатором.



НЕ заполняйте жарочную емкость маслом выше верхнего индикатора. Это может стать причиной переполнения жарочной емкости маслом, что может привести к сильным ожогам, травмам, пожару и/или поломке оборудования.

За более полными инструкциями обратитесь к Стандартам KFC.



При нагреве аппарата поддерживайте уровень масла выше нагревательных элементов. Невыполнение этих инструкций может стать причиной пожара и/или поломки аппарата.

3-6. БАЗОВЫЕ ПРОЦЕДУРЫ

Для первоначального запуска фритюрного аппарата, а также каждый раз, когда фритюрный аппарат переносится на место эксплуатации, находясь перед этим на холоде или в выключенном состоянии, необходимо выполнить следующие процедуры:

1. Убедитесь в том, что масло залито до правильного уровня – ниже нижнего индикатора на 1.25 см.



Убедитесь, что уровень масла не выше верхнего индикатора в жарочной емкости. Невыполнение этих инструкций может привести к выливаю масла из жарочной емкости, что может стать причиной сильных ожогов, травм, пожара и/или поломки оборудования.

2. Поставьте выключатель Power/Pump в положение “Power”, затем нажмите кнопку соответствующего продукта для выбора количества продукта для готовки.
3. При нагреве масла из холодного состояния перемешайте его. Убедитесь в том, что масло размешано в «холодной зоне» («cold zone») в нижней части котла.



Не перемешивайте масло в любое другое время, за исключением в «холодном» состоянии запуска. Неправильное выполнение этих инструкций может привести к переполнению жарочной емкости, что может привести к тяжелым ожогам, травмам, пожару и/или поломке оборудования.

4. Дайте аппарату время прогреться, пока на экране не высветится сообщение “DROP”. (Если на экране высвечивается сообщение “COOL”, нажмите кнопку Exit Cool).

3-6. БАЗОВЫЕ ПРОЦЕДУРЫ (Продолжение)

ПРИМЕЧАНИЕ

Для предотвращения перегрева масла, примерно за 10 градусов до заданной температуры, нагрев будет выключаться и включаться.

5. Задвиньте решетки с панированным продуктом в корзину крышки, начиная с нижнего уровня.

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед тем, как поместить продукт на решетки, опустите их в горячее масло, чтобы предотвратить прилипание продукта к решеткам.

6. Опустите и закройте крышку, затем нажмите соответствующую кнопку выбора продукта.
7. В конце цикла готовки, произойдет автоматическое стравливание давления, прозвучит сигнал и на экране высветится сообщение “DONE”. Затем нажмите соответствующую кнопку продукта.
8. Перед тем как открывать крышку подождите, пока стрелка манометра опустится до значения “0”.



Проверьте показания манометра. НЕ пытайтесь открыть крышку, пока давление не упадет до нуля. Открывание крышки, когда жарочная емкость находится под давлением, приведет к выплескиванию горячего масла и влаги из жарочной емкости, что приведет к сильным ожогам.

9. Разблокируйте и осторожно поднимите крышку.
10. Используя ухват, извлеките решетки с продуктом из корзины, начиная с верхней решетки.

3-7. УХОД ЗА МАСЛОМ

1. Для продления срока службы масла, когда фритюрный аппарат не будет использоваться в ближайшее время, аппарат следует перевести в режим “COOL”.
2. При приготовлении панированных продуктов для того, чтобы масло было чистым, необходимо регулярно его фильтровать. Масло следует фильтровать как минимум два раза в день; днем после обеденного часа пик и в конце дня.
3. Поддерживайте правильный уровень масла. По необходимости добавляйте свежее масло.
4. Не перегружайте корзину продуктом, и не загружайте в корзину продукт, содержащий излишнюю влагу.
5. Выбросьте масло, если оно дымит или сильно пенится.



Невыполнение этих инструкций может привести к выплескиванию масла из жарочной емкости, что может стать причиной сильных ожогов, травм, пожара и/или поломки оборудования.

3-8. ИНСТРУКЦИИ ПО ФИЛЬТРАЦИИ

Производить очистку электрических фритюрных аппаратов модели 590, а масло фильтровать следует как минимум дважды в день; после обеденных часов пик и в конце дня.



Производить фильтрацию масла следует сразу же после цикла готовки, пока температура масла соответствует температуре режима “COOL”; 121°C (250°F) или ниже. **НЕ СЛИВАЙТЕ МАСЛО НЕМЕДЛЕННО ПОСЛЕ ГОТОВКИ, ПРИ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ.** После слива масла при высокой температуре может произойти пригорание частиц панировки и пищи к поверхности жарочной емкости.



Производите фильтрацию масла только, когда на экране высвечивается сообщение “COOL”. В противном случае возможно выливание масла из жарочной емкости, что приведет к сильным ожогам, травмам, пожару и/или повреждению аппарата.

3-8. ИНСТРУКЦИИ ПО ФИЛЬТРАЦИИ (Продолжение)

При больших объемах работы, может потребоваться более частая очистка аппарата. Одной из частью процесса очистки является удаление из холодной зоны жарочной емкости пригоревших частиц панировки и пищи. При большом количестве готовок холодная зона жарочной емкости быстрее наполняется частицами панировки и пищи, в этом случае потребуются очистка. **ПОВЕРХНОСТИ АППАРАТА И КОРЗИНА ДЛЯ ГОТОВКИ БУДУТ ОЧЕНЬ ГОРЯЧИМИ. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОЖОГОВ.**

1. Перед сливом масла поставьте выключатель питания Power/Pump в положение OFF (выключено).
2. Убедитесь, что сливной поддон находится под аппаратом и накидная гайка накручена на патрубок, исходящий из поддона.



Устройство для перемешивания масла

Фильтровальный поддон должен быть задвинут и зафиксирован как можно глубже под аппаратом. Перед тем, как сливать масло, убедитесь в том, что отверстие в крышке фильтровального поддона находится точно под сливом. Невыполнение этих инструкций приведет к разбрызгиванию масла, что может привести к сильным ожогам.

Стержень для очистки слива **Маленькая белая щетка**

3. Извлеките решетки и протрите нижнюю часть крышки.
4. Вытяните на себя рукоятку сливного клапана. Рукоятка должна быть направлена прямо к передней части аппарата. В то время как масло сливается из жарочной емкости, используйте большую белую щетку для очистки от частиц пищи и панировки нагревательных элементов,

стенок и дна жарочной емкости. По необходимости используйте стержень для очистки слива, чтобы протолкнуть пригоревшие частицы панировки и пищи через отверстие слива в нижней части жарочной емкости. Для очистки между нагревательными элементами и стенкой жарочной емкости используйте маленькую прямую белую щетку.



Во время фильтрации удалите ВСЕ пригоревшие частицы с поверхности и из холодной зоны жарочной емкости. В противном случае возможно выливание масла из жарочной емкости, что может повлечь за собой сильные ожоги, травмы, пожар и/или поломку оборудования.

3-8. ИСТРУКЦИИ ПО ФИЛЬТРАЦИИ (Продолжение)

5. Соскоблите и удалите пригоревшие частицы панировки и пищи из жарочной емкости. НЕ позволяйте частицам пищи и панировки попадать в резервуар фильтра. Они могут стать причиной горелого запаха масла. Протрите всю поверхность чистым влажным полотенцем. Если вода попадет в холодную зону, протрите ее сухим полотенцем перед тем, как заливать масло обратно в жарочную емкость.
6. Закройте сливной клапан, задвинув до конца рукоятку клапана.
7. Поставьте выключатель питания Power/Pump в положение PUMP.
8. Когда все масло перекачается в жарочную емкость, поставьте выключатель Power/Pump в положение OFF.

3-9. ЗАМЕНА ФИЛЬТРО- ВАЛЬНОГО КОНВЕРТА

Фильтровальный конверт должен заменяться после 10-12 фильтраций или всякий раз, как только он засорится крошками. Поступайте следующим образом:

1. Поставьте главный выключатель питания в положение OFF.
2. Извлеките и слейте сливной поддон конденсата.

3. Отсоедините накидную гайку и достаньте сливной поддон фильтра из-под жарочной емкости.



Эта гайка будет горячей. Для избежания ожогов пользуйтесь защитными перчатками или тряпкой.

4. Поднимите фильтровальные экраны из сливного поддона.



Будьте осторожны, чтобы предотвратить ожоги от брызг горячего масла.

5. Смойте масло и крошки с поверхности сливного поддона. Вымойте сливной поддон мылом и водой. Тщательно промойте горячей водой.

3-9. ЗАМЕНА ФИЛЬТРОВАЛЬНОГО КОНВЕРТА (Продолжение)

6. Открутите всасывающий патрубок из экрана.
7. Снимите и тщательно промойте горячей водой большую шайбу.
8. Снимите зажимы на фильтре и выбросьте использованный фильтровальный конверт.
9. Вымойте мылом и водой верхний и нижний фильтровальные экраны. Тщательно промойте горячей водой.



Удостоверьтесь в том, что фильтровальные экраны, большая шайба, поднос, зажимы фильтра и патрубок тщательно высушены перед сборкой фильтра с фильтровальным конвертом, так как вода размягчает фильтровальную бумагу.

10. Присоедините верхний экран фильтра к нижнему.
11. Задвиньте экраны в чистый фильтровальный конверт.

12. Загните углы и затем дважды согните открытый конец фильтровального конверта.
13. Зафиксируйте фильтровальный конверт двумя удерживающими зажимами.
14. Установите большую шайбу поверх фильтровальной бумаги. Прикрутите патрубков.
15. Установите полностью собранный фильтр в сливной поддон, установите поднос, улавливающий крошки на сливной поддон, и задвиньте поддон обратно под жарочную емкость.
16. Присоедините накидную гайку вручную. Не используйте гаечный ключ для затягивания.
17. Задвиньте обратно поддон для конденсата. Теперь аппарат готов к работе.

3-10. ЗАЩИТНОЕ УСТРОЙСТВО МОТОРА НАСОСА

Мотор фильтра оборудован кнопкой ручного сброса, которая используется в случае перегрева мотора, эта кнопка расположена на задней стороне мотора. Подождите примерно 5 минут до того, как сбросить это защитное устройство.

ОСТОРОЖНО

До сброса защитного устройства мотора насоса, для избежания ожогов из-за разбрызгивания масла, главный выключатель питания аппарата должен находиться в положении OFF.

3-11. ОЧИСТКА ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ

После первичной установки фритюрного аппарата, также как перед сменой масла, жарочную емкость следует тщательно вымыть следующим образом:

1. Поставьте главный выключатель питания в положение “OFF” и отсоедините аппарат от розетки.



Сливной поддон фильтра должен находиться под сливным клапаном для предотвращения разбрызгивания или выброса горячих жидкостей. Ошибочные действия при выполнении этой процедуры могут привести к разбрызгиванию и серьезным ожогам.

2. Если горячее масло находится в жарочной емкости, оно должно быть слито путем медленного вытягивания ручки сливного клапана.
3. Закройте сливной клапан. Вылейте отработанное масло.
4. Поднимите крышку и выньте решетки из корзины.
5. Обратитесь к инструкции по очистке для ресторанов KFC.



НИКОГДА НЕ СОЗДАВАЙТЕ ДАВЛЕНИЕ В ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ ВО ВРЕМЯ МОЙКИ. Оставьте крышку открытой. Вода под давлением окажется сверхперегретой и ее попадание на кожу может вызвать сильные ожоги.

ОСТОРОЖНО

Никогда не нагревайте моющий раствор до кипения. Если моющий раствор в жарочной емкости начал закипать, **НЕМЕДЛЕННО ПОСТАВЬТЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ В ПОЛОЖЕНИЕ OFF.**

ВНИМАНИЕ

Не используйте металлическую щетку, другие абразивные материалы, моющие средства, содержащие хлор, бром, йод, или аммиачные химикаты, так как они разрушают материал из нержавеющей стали и сокращают службу фритюрного аппарата.

3-11. ОЧИСТКА ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ (Продолжение)

ПРИМЕЧАНИЕ

Удостоверьтесь, что внутренняя поверхность жарочной емкости, отверстие сливного клапана и все части, которые соприкоснутся с вновь залитым маслом, - сухие, на сколько это возможно.

6. Заполните жарочную емкость свежим маслом.



Не опрыскивайте аппарат, используя, например, садовый шланг. Невыполнение этих инструкций может привести к поломке элементов аппарата.

3-12. РЕГУЛЯРНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Как всякое пищевое оборудование, фритюрный аппарат, работающий под давлением, Henny Penny требует ухода и своевременного технического обслуживания. Ниже в таблице изложен план технического обслуживания. Приведенные инструкции выполняются пошаговым техническим обслуживанием, которое выполняется оператором.

Действие	Периодичность
Фильтрация масла	Ежедневно (как минимум два раза в день)
Замена масла	См. инструкции KFC
Замена фильтровального конверта	См. инструкции KFC
Очистка жарочной емкости	См. инструкции KFC
Очистка рабочего клапана	Ежедневно
Смазывание роликов крышки	Ежегодно
Очистка аварийного клапана	Ежегодно

3-13. ПРОГРАММИРОВАНИЕ

1. Нажмите и удерживайте кнопку «Function» в течение 2-х секунд. На экране высветится “REG PROGRAM ” вслед за надписью “CODE ”.
2. Наберите код 1,2,3. На экране отобразится бегущая строка “SELECT PRODUCT”.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если ни одна из кнопок в режиме программирования не будет нажата в течение одной минуты, панель управления автоматически переходит в режим готовки.

3. Нажмите соответствующую кнопку выбора продукта (от 1 до 0) чтобы определить какой именно продукт вы хотите запрограммировать.
4. Надписи “INT1” и “TIME” высветятся в левой части экрана. В правой части экрана высветится время первого цикла готовки. Оно может быть изменено с помощью нажатия соответствующих кнопок выбора продукта. Например: после нажатия последовательно 1,0,0,0 в правой части экрана высветится 10:00 – время первого цикла готовки в минутах.
5. После установки времени, нажмите кнопку «Function», надписи “INT1” и “TEMP” высветятся в левой части экрана. В правой части экрана высветится температура первого цикла готовки. Она может быть изменена с помощью нажатия соответствующих кнопок выбора продукта.. Например: после нажатия последовательно 2,5,0 в правой части экрана высветится “250 °F ” – температура первого цикла готовки в градусах Фаренгейта.
6. После установки температуры, кнопку «Function», надписи “INT1” и “PRESS” высветятся в левой части экрана. Используйте кнопки выбора продукта (от 1 до 0) для включения или выключения давления.
7. После установки давления, нажмите и удерживайте кнопку «Function», надписи “INT1” , “LOAD” и “COMP.” высветятся в левой части экрана. Предустановленное на фабрике значение “load compensation” (компенсация загрузки) высветится в правой части экрана.

3-13. ПРОГРАММИРОВАНИЕ (продолжение)

8. После установки компенсации загрузки, нажмите и удерживайте кнопку «Function». Надписи “PROP ” и “CONTROL ” высветятся в левой части экрана и предустановленное на фабрике значение “proportional control temperature” (пропорциональный контроль температуры) высветится в правой части экрана.
9. После установки пропорционального контроля температуры, нажмите кнопку «Function». Надписи “ALM1” и “TIME ” высветятся в левой части экрана. В правой части экрана высветится время первого звукового сигнала. Оно может быть изменено с помощью нажатия соответствующих кнопок выбора продукта. Например: после нажатия последовательно 1,0,0,0 в правой части экрана высветится 10:00 – это означает, что по истечении 10-ти минут готовки будет подан звуковой сигнал.
10. После установки времени звукового сигнала, нажмите и удерживайте кнопку «Function». Надписи “ALM1” и “SELF- ” высветятся в левой части экрана. В правой части экрана высветится значение “YES” (ДА) или “NO ” (НЕТ). Эти значения могут быть изменены с помощью нажатия любой из кнопок выбора продукта. “YES” (ДА) означает что звуковой сигнал автоматически выключится после нескольких гудков. “NO” (НЕТ) означает что кто-либо должен нажать соответствующую кнопку, чтобы звуковой сигнал выключился.
11. Повторите шаги 9 и 10 для звукового сигнала 2 и 3.
12. После установки звукового сигнала 3, нажмите кнопку «Function». Надписи “FILTER” и “CYCLES” высветятся в левой части экрана, а количество циклов фильтрации в правой части экрана. Это число показывает количество циклов готовки, после которого будет подан сигнал оператору о необходимости фильтрации масла.
13. После установки количества готовок перед фильтрацией, нажмите кнопку «Function». Надписи “EOC ” и “EXIT ” высветятся в левой части экрана и надпись “COOL ” в правой части экрана. Конец цикла (EOC), может быть установлен в значения “COOL”, “SETP” or “FITR”, с помощью нажатия кнопок выбора продукта (от 1 до 0). “COOL” – означает в конце цикла готовки перейти в Idle-режим (режим ожидания дальнейших готовок); “SETP” - означает в конце цикла готовки перейти на заданную температуру; “FITR” - означает в конце цикла готовки подать сигнал оператору о необходимости фильтрации масла.

3-13. ПРОГРАММИРОВАНИЕ (продолжение)

14. После установки конца цикла готовки, нажмите кнопку «Function». Надписи “HEAD” и “COUNT” высветятся в левой части, и число высветится в правой части экрана. Число справа означает количество кур, готовящихся одновременно при нажатии кнопки выбора продукта. Оно может быть изменено с помощью нажатия соответствующих кнопок выбора продукта. Контроллер может накапливать количество приготовленного продукта, основываясь на количестве циклов готовки.

ПРИМЕЧАНИЕ

Во время программирования другой продукт может быть запрограммирован с помощью следующей процедуры:

В режиме программирования в любой момент нажмите и удерживайте кнопку “SCAN”, на экране высветится бегущая строка “SELECT PRODUCT”. Затем нажмите любую из кнопок выбора продукта (от 1 до 0), теперь Вы можете её запрограммировать.

15. Когда вы находитесь в режиме программирования времени первой стадии чтобы запрограммировать 2-ю стадию готовки нажмите кнопку “SCAN”. В левой части экрана высветятся надписи “INIT 2” и “TIME”. Затем, следуйте указаниям, описанным выше, начиная с п. 4.

3-14.РЕЖИМ
СПЕЦИАЛЬНОГО
ПРОГРАММИРОВАНИЯ

Информационный режим.

1. Нажмите и удерживайте кнопку «Function» в течение 2-х секунд, пока на экране не высветится надпись “REG PROGRAM”. Как только надпись “REG PROGRAM” высветилась, нажмите кнопку «Function» 1раз, на экране высветится надпись “REVIEW USE” .
2. Надпись “DAILY ” высветится на экране. Нажмите любую из кнопок выбора продукта (от 1 до 0) чтобы посмотреть использование этого продукта. Нажмите и удерживайте кнопку «Function» для выхода из режима Специального программирования.

**3-14. РЕЖИМ
СПЕЦИАЛЬНОГО
ПРОГРАММИРО-
ВАНИЯ
(Продолжение)**

Режим сброса установок.

1. Нажмите и удерживайте кнопку «Function» в течение 2-х секунд, пока на экране не высветится надпись “REG PROGRAM”. Как только надпись “REG PROGRAM” высветилась, нажмите кнопку «Function» 2 раза, на экране высветится надпись “RESET USE”.
2. Когда надпись “CODE” высветится на экране, нажмите 1-3-5. Надпись “DAILY” высветится на экране. Нажмите на любую из кнопок выбора продукта, чтобы сбросить значение на 0.

**Предустановленные на фабрике значения (F/C,
Газ/Электро, Громкость Динамика, Тон Звука, Коды,
Инициализация системы)**

1. Нажмите и удерживайте кнопку «Function» в течение 2-х секунд, пока на экране не высветится надпись “REG PROGRAM”. Как только надпись “REG PROGRAM” высветилась, нажмите кнопку «Function» 3 раза, на экране высветится надпись “FAC PRESET”.
2. Когда надпись “CODE” высветится на экране, нажмите 2957. Надписи “DEG” и “MODE” высветятся на экране. Нажмите на любую из кнопок выбора продукта для изменения значений °F(градус фаренгейта) на °C(градус Цельсия) и наоборот.
3. Нажмите кнопку «Function», надписи “TYPE” и “FRYR” высветятся на экране. Нажмите на любую из кнопок выбора продукта (от 1 до 0) для изменения значений “GAS” (газовый) на “ELEC” (электрический) и наоборот.
4. Нажмите кнопку «Function» 2 раза, надписи “SPKR” и “VOL” высветятся на экране. Значение громкости может быть изменено с 01 до 10,10 – самого громкого.
5. Нажмите кнопку «Function» 3 раза, надписи “SPKR” и “FREQ” высветятся на экране. Значение частоты (тона) звука может быть изменено от 100 до 2000.
6. Нажмите кнопку «Function» 10 раз, пока на дисплее не высветится бегущая строка “ INITIALIZE SYSTEM” (Инициализация системы). Нажмите и удерживайте любую из кнопок выбора продукта, в течение обратного отсчет от 5, чтобы восстановить все предварительно установленные на фабрике параметры.

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед попыткой изменить режимы, предустановленные на фабрике, пожалуйста, позвоните в Департамент Техники и

**3-14. РЕЖИМ
СПЕЦИАЛЬНОГО
ПРОГРАММИРОВАНИЯ
(Продолжение)**

Технический режим.

1. Нажмите и удерживайте кнопку «Function» в течение 2-х секунд, пока на экране не высветится надпись “REG PROGRAM”. Как только надпись “REG PROGRAM” высветилась, нажмите кнопку «Function» 4 раза, на экране высветится надпись “TECH I-O”.
2. Когда надпись “CODE” высветится на экране, нажмите 2-4-6 (1-7-7-6 для аппаратов, произведенных для стран Евросоюза). Надписи “HEAT”, “PRESSURE” и “PUMP” высветятся поочередно на экране. Также, светодиоды над кнопками выбора продукта 1-2-3 будут светиться чередуясь.
3. Для тестирования цепи нагрева нажмите и удерживайте кнопку 1.
4. Для тестирования цепи избыточного давления нажмите и удерживайте кнопку 2.
5. Для тестирования помпы нажмите и удерживайте кнопку 3.

Для аппаратов, произведенных для стран Евросоюза:

6. Для тестирования вытяжного вентилятора нажмите и удерживайте кнопку 4.
7. Для тестирования модуля нажмите и удерживайте кнопку 5.

ПРИМЕЧАНИЕ

При тестировании тепловой мощности на аппаратах, произведенных для стран Евросоюза, вытяжной вентилятор и модуль должны быть включены.

Тест аппарата.

Нажмите и удерживайте кнопку «Function» в течение 2-х секунд, пока на экране не высветится надпись “REG PROGRAM”. Как только надпись “REG PROGRAM” высветилась, нажмите кнопку «Function» 5 раз, на экране высветится надпись “APPL TEST”.

На дисплее высветится “CURR=” и число, показывающее время, за которое аппарат разогревается с 250 до 300°F (121 ° до 149 °C). Обычно это число записывается во время первоначального нагрева, утром.

**3-14. РЕЖИМ
СПЕЦИАЛЬНОГО
ПРОГРАММИРО-
ВАНИЯ
(Продолжение)**

Проверка нагрева.

1. Нажмите и удерживайте кнопку «Function» в течение 2-х секунд, пока на экране не высветится надпись “REG PROGRAM”. Как только надпись “REG PROGRAM” высветилась, нажмите кнопку «Function» 6 раз, на экране высветится надпись “HEAT CNTRL”.
2. Когда надпись “CODE” высветится на экране, нажмите 1-2-3-4. Надписи “MELT”, “EXIT” и “TEMP” высветятся на экране. Также на экране отобразится температура, при которой аппарат выходит из режима растапливания фритюрного жира. Она должна быть установлена на 180 °F (82 °C), и не должна меняться без консультации с Производителем.
3. Нажмите кнопку «Function», на экране высветятся надписи ”MELT”, “CYCLE” и “100s”, а также величина 4000 (промежуток между включением нагрева 40 сек.).
4. Нажмите кнопку «Function» 2 раза, надписи “MELT”, “ON-”, “TIME” и “100s” высветятся на экране. Также на экране отобразится продолжительность включения нагрева. Она должна быть установлена на 1700 (17 сек), и не должна меняться без консультации с Производителем.
5. Нажмите кнопку «Function» 3 раза, и надпись “COOL”, “SET-” и “POINT” высветится на экране. Также на экране отобразится установленная температура масла в режиме ожидания. Она должна быть установлена на значение 250 °F (121 °C), и не должна меняться без консультации с Производителем.
6. Нажмите кнопку «Function» 4 раза, и надписи “AUTO” и “IDLE” высветятся на экране. Также на экране отобразится надпись “OFF”. Это значение не должно меняться без консультации с Производителем.
7. Нажмите кнопку «Function» 5 раз, надписи “AUTO”, “IDLE” и “MMSS” высветятся на экране. Также на экране отобразится надпись “0:00”. Это значение не должно меняться без консультации с Производителем.
8. Последние 3 функции в режиме проверки нагрева используются на фабрике и не должны быть изменены.

