

---

---

**HENNY PENNY™**

Global Foodservice Solutions

**HENNY PENNY**  
**ФРИТЮРНЫЙ АППАРАТ, РАБОТАЮЩИЙ**  
**ПОД ДАВЛЕНИЕМ**  
**Модель PFG-690**

---

**РУКОВОДСТВО**  
**ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

---

FM07-085  
06-16-05

## ПРИМЕЧАНИЕ

Эта инструкция должна храниться в удобном месте для дальнейшей работы.

Электрическая схема для этого устройства находится на внутренней стороне панели управления.

Разместите на видном месте инструкции, которым надо следовать в случае, если пользователь почувствует запах газа. Эту информацию следует получить, проконсультировавшись с местными газовыми службами.

Не затрудняйте доступ и прохождение воздуха. Необходимо оставить достаточное пространство для доступа потребного количества воздуха к камере сгорания.

Аппараты модели PFG-691 оборудованы незатухающим запалом. Но аппарат не работает при отсутствии питания. Аппарат автоматически вернется к нормальной работе, когда восстановится электрическое питание.

## ВНИМАНИЕ

*Во избежание пожара, не допускайте нахождения горючего в зоне аппарата.*



**Неправильное размещение, монтаж, переделка, техническое и повседневное обслуживание, может привести к поломке оборудования, телесным повреждениям и смерти. Перед установкой и обслуживанием аппарата, внимательно прочтите инструкции по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию.**



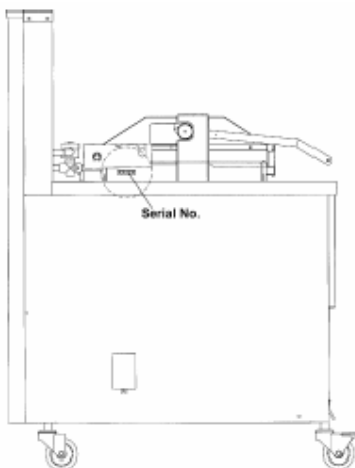
**НЕ ХРАНИТЕ И НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БЕНЗИН ИЛИ ДРУГИЕ ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ РАСТВОРИТЕЛИ И ЖИДКОСТИ ВБЛИЗИ ЭТОГО ИЛИ ЛЮБОГО ДРУГОГО АППАРАТА. ИНАЧЕ ВОЗМОЖЕН ПОЖАР ИЛИ ВЗРЫВ.**

**HENNY PENNY**  
**ГАЗОВЫЙ ФРИТЮРНЫЙ АППАРАТ**  
**РАБОТАЮЩИЙ ПОД ДАВЛЕНИЕМ 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	14.5 кг продукта (32 фунта) 8 Кур 59 кг масла (130 фунтов)
Электрические параметры	120 В, 1 Фаза, 50/60 Гц, 10 А, 3 провода 230 В, 1 Фаза, 50 Гц, 3 провода
Нагрев	Пропан или природный газ; 100,000 BTU/час (105,51 MJ/час)
Давление	Рабочее давление 12 PSI (827 mbar) Давление срабатывания аварийного клапана 14,5 PSI (999 mbar)
Нагрев	
Транспортировочный вес	Приблизительно 424 кг (935 фунтов)

**ПРИМЕЧАНИЕ**

На табличке с данными, расположенной на задней панели за крышкой, находится информация о типе устройства, серийном номере, сроке гарантии и другая информация о фритюрном аппарате. Серийный номер также выбит на внешней стороне жарочной емкости. См. рисунок ниже.



## СОДЕРЖАНИЕ

Раздел	Страница
Раздел 1 ВВЕДЕНИЕ .....	1-1
1-1. Фритюрный аппарат для приготовления продуктов под давлением .....	1-1
1-2. Правильный уход .....	1-1
1-3. Техническая поддержка .....	1-1
1-4. Безопасность .....	1-2
Раздел 2 УСТАНОВКА .....	2-1
2-1. Введение .....	2-1
2-2. Инструкции по распаковке .....	2-1
2-3. Размещение фритюрного аппарата .....	2-4
2-4. Выравнивание фритюрного аппарата .....	2-4
2-5. Вентиляция фритюрного аппарата .....	2-5
2-6. Подключение к газовой магистрали .....	2-5
2-7. Проверка на утечку газа .....	2-8
2-8. Регулятор давления .....	2-8
2-9. Требования при подключении к электрической сети .....	2-9
Раздел 3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ .....	3-1
3-1. Управление .....	3-1
3-2. Пользование крышкой .....	3-4
3-3. Режим растапливания .....	3-5
3-4. Переключатели и индикаторы .....	3-5
3-5. Наполнение или добавление масла .....	3-10
3-6. Базовые процедуры .....	3-11
3-7. Уход за маслом .....	3-13
3-8. Фильтрация масла .....	3-14
3-9. Замена фильтровального конверта .....	3-16
3-10. Поджиг и выключение горелок .....	3-16
3-11. Очистка жарочной емкости .....	3-17
3-12. Защитное устройство мотора помпы – Ручной сброс .....	3-18
3-13. График регулярного обслуживания .....	3-18
3-14. Профилактическое обслуживание .....	3-19
3-15. Программирование .....	3-23
3-16. Специальное программирование .....	3-25
Раздел 4 ВЫЯВЛЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	4-1
4-1. Руководство по выявлению неисправностей .....	4-1
4-2. Коды ошибок .....	4-2
ГЛОССАРИЙ .....	G-1
Список дистрибьюторов – Местные и Международные	

## РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ

### 1-1. ФРИТЮРНЫЙ АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

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.

#### Д-Н-В

Автоматически управляемое сочетание давления, нагрева и времени приготовления для достижения оптимальных условий производства вкусных и привлекательных продуктов.

#### Давление

Давление является основой этого метода приготовления пищи. Давление создается за счет естественной влаги, содержащейся в пище. Герметически закрытая крышка удерживает эту влагу и позволяет использовать ее в виде пара. Так как пар образуется быстро, подавляющая часть натуральных соков остается внутри пищи. Рабочий клапан выпускает излишний пар из котла и поддерживает постоянное давление пара.

#### Нагрев

Нагрев - это другая важная особенность фритюрного аппарата для приготовления продуктов под давлением. Экономия электроэнергии осуществляется вследствие сокращения времени приготовления, низкой температуры, и удержания тепла в котле из нержавеющей стали.

#### Время

Время является важным фактором, так как сокращение времени приготовления дает дополнительную экономию пользователю. Продукты готовы за меньшее время, чем потребовалось бы при приготовлении их в фритюрном аппарате открытого типа.

### 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 связаться с Вашим дистрибьютором или позвонить в Московское Представительство корпорации по телефону 095-959-6963 или в корпорацию Henny Penny по телефону 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405, либо зайти на сайт [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)

## 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.



Символ повышенной опасности используется вместе с терминами ОПАСНО, ОСТОРОЖНО и ВНИМАНИЕ, показывая о возможности получения травм.



Термин ПРИМЕЧАНИЕ используется для выделения особенно важной информации.



*Термин ВНИМАНИЕ без символа повышенной опасности используется для предупреждения о том, что ошибка в выполнении отмеченной этим термином процедуры может привести к поломке оборудования.*



*Термин ВНИМАНИЕ вместе с символом повышенной опасности используется для предупреждения о том, что ошибка в выполнении отмеченной этим термином процедуры может привести к незначительным или средним травмам.*



Термин ОСТОРОЖНО используется для предупреждения о том, что ошибка в выполнении отмеченной этим термином процедуры может привести к смерти или к серьезным травмам.



**ТЕРМИН ОПАСНО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О ВОЗМОЖНОСТИ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СИТУАЦИИ, КОТОРАЯ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СМЕРТИ ИЛИ СЕРЬЕЗНЫМ ТРАВМАМ**

## РАЗДЕЛ 2. УСТАНОВКА

### 2-1. ВВЕДЕНИЕ

В этом разделе приводятся инструкции по установке и распаковке фритюрного аппарата работающего под давлением Henny Penny PFG-690.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Установка устройства должна выполняться только квалифицированным специалистом.



Не повредите устройство дрелью или отверткой во избежание повреждения его элементов или поражения электрическим током.

### 2-2. ИНСТРУКЦИИ ПО РАСПАКОВКЕ

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Любые повреждения во время доставки должны быть зафиксированы в присутствии агента по доставке и подписаны до его или ее отъезда.

1. Разрежьте и удалите пластиковые ленты на коробке.
2. Удалите крышку коробки и снимите коробку с фритюрного аппарата.
3. Удалите четыре угловые упаковочные крепежи.
4. Разрежьте эластичную пленку, которой укреплена коробка с решетками и кассетой, и снимите коробку с крышки аппарата.
5. Разрежьте и удалите металлические ленты, прикрепляющие фритюрный аппарат к поддону.



Перед открытием крышки убедитесь, что все противовесные грузы установлены, в противном случае возможны травмы.

6. Снимите фритюрный аппарат с поддона.



Фритюрный аппарат весит примерно 424 кг (935 фунтов). В целях личной безопасности будьте очень осторожны при перемещении фритюрного аппарата.

**2-2. ИНСТРУКЦИИ ПО  
РАСПАКОВКЕ  
(Продолжение)**

7. Снимите противовесные грузы, которые прикреплены к паллете под аппаратом.



**Не бросайте противовесные грузы. Каждый груз весит примерно 8,1 кг (18 фунтов). Во избежание получения травм, будьте аккуратны при переносе грузов.**

8. Снимите заднюю крышку.  
9. Установите 7 грузов в противовесный агрегат.  
10. Поставьте на место заднюю крышку.



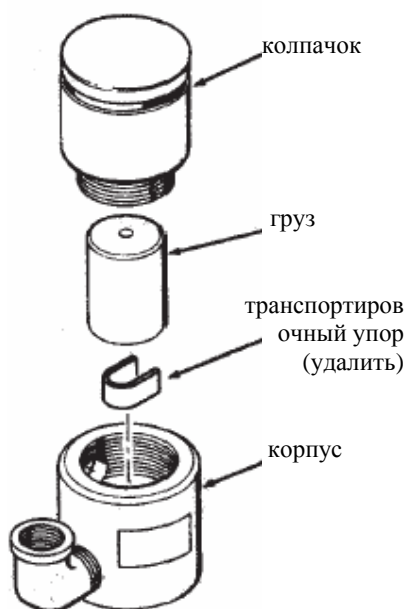
**Во избежание получения травм и для обеспечения безопасной работы, на устройстве должна быть установлена задняя крышка.**

11. Отрежьте предупредительные ярлыки от крышки. Теперь крышку можно открыть.  
12. Достаньте аксессуары из фильтровального поддона.



Фитинги (соединители) для подводки газа находятся в отдельной коробке в фильтровальном поддоне, вместе с другими аксессуарами.

13. Приготовьте рабочий клапан давления для эксплуатации.



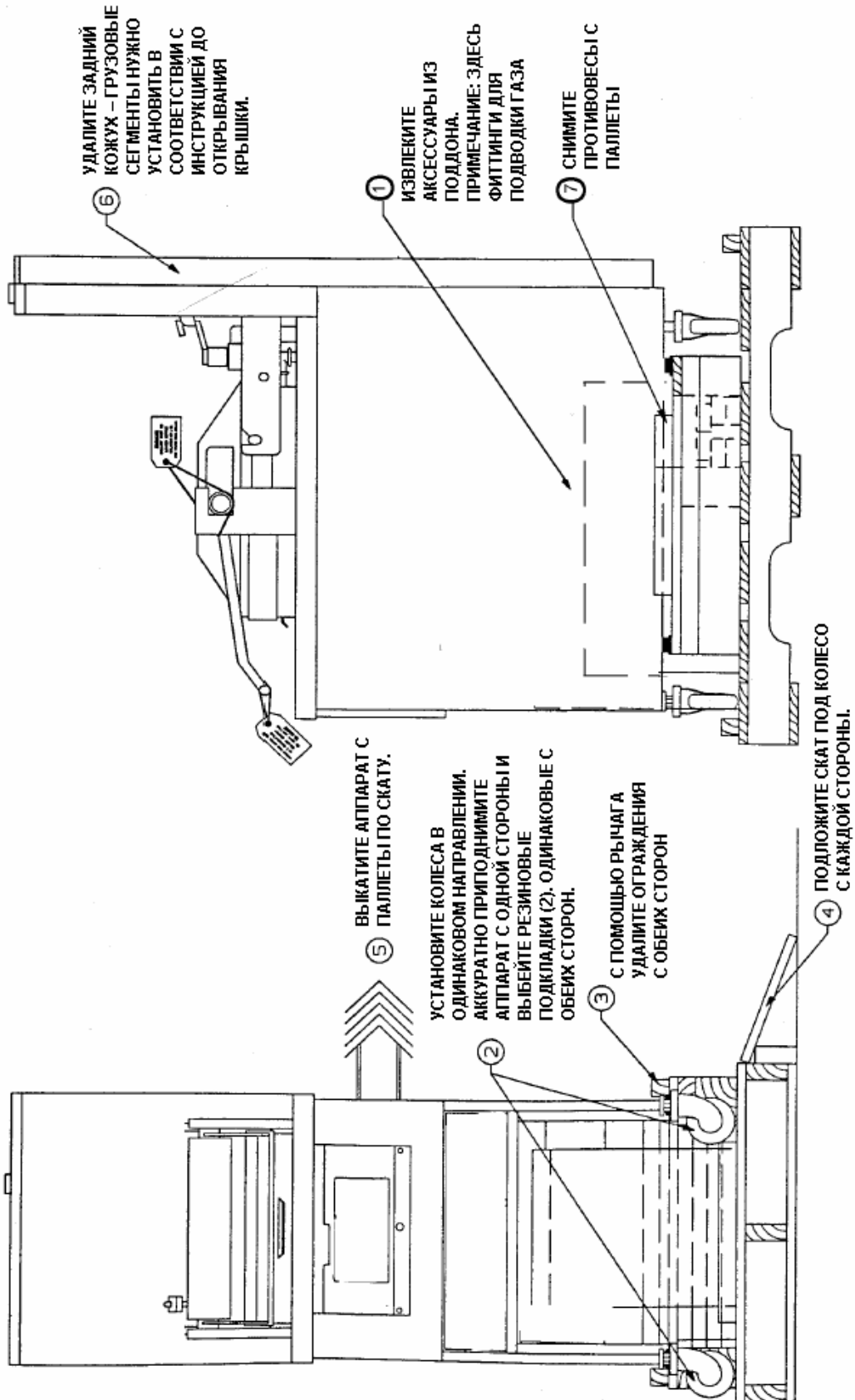
Внутри корпуса рабочего клапана давления находится транспортировочный металлический упор для предохранения выходного отверстия клапана и груза во время транспортировки. Этот упор должен быть удален перед установкой и запуском.

- 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 вручную затяните колпачок.

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



## Снятие устройства с паллеты



### **2-3. 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. Также обеспечьте, как минимум, 15 см вокруг основания аппарата для надлежащей вентиляции камеры сгорания.



*Во избежание пожара установите аппарат, предусмотрев расстояние, как минимум 15 см, от задней и боковых сторон аппарата до воспламеняемых и невоспламеняемых материалов. При правильной установке аппарат рассчитан для работы на воспламеняемом полу и рядом с воспламеняемыми стенами.*

*Пространство под аппаратом модели 690 не предназначено для хранения каких-либо предметов, находящиеся предметы под устройством повредятся и могут стать причиной пожара.*

### **ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ**

Аппарат должен быть установлен таким образом, чтобы предотвратить перемещение или опрокидывание аппарата, это может стать причиной расплескивания масла, что приведет к сильным ожогам. Это может быть достигнуто расположением, либо установкой стяжек.

### **2-4. ВЫРАВНИВАНИЕ ФРИТЮРНОГО АППАРАТА**

Для правильной эксплуатации, используя уровень, расположенный на плоской поверхности вокруг выступа на жарочной емкости, аппарат должен быть выровнен в двух направлениях: от одной боковой стенки к другой и от фронтальной поверхности к задней стенке.



**НЕВЫПОЛНЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ ПО ВЫРАВНИВАНИЮ МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ПЕРЕЛИВАНИЯ МАСЛА ИЗ ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ, В РЕЗУЛЬТАТЕ ЧЕГО ВОЗМОЖНЫ СИЛЬНЫЕ ОЖОГИ, ТРАВМЫ, ПОЖАР И/ИЛИ ПОЛОМКА ОБОРУДОВАНИЯ.**

## 2-5. ВЕНТИЛЯЦИЯ ФРИТЮРНОГО АППАРАТА

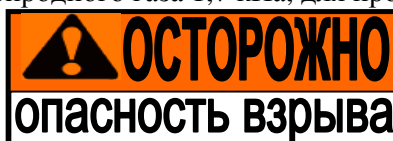
В месте установки аппарата должна быть обеспечена вентиляция в виде вытяжного колпака или какой-либо другой вентиляционной системы. Это необходимо для эффективного устранения запахов от жарки и пара. При проектировании вытяжного колпака должны быть приняты специальные меры предосторожности, для избежания 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.

## 2-6. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

Газовый аппарат может поставляться с завода, как для использования природного газа, так и для использования пропана. Проверьте табличку данных на правой боковой стороне аппарата для определения соответствующих требований газоснабжения. Минимальные требования давления для природного газа 1,7 кПа, для пропана 2,49 кПа.



**Не пытайтесь использовать любой другой газ, который не указан на табличке. Неверное газоснабжение может стать причиной пожара или взрыва, что приведет к сильным ожогам и/или поломке оборудования.**

Пожалуйста, обратитесь к иллюстрации на следующей странице, где показано рекомендуемое подсоединение аппарата к главному газопроводу.



**Во избежание возможных серьезных травм:**

- Установка должна соответствовать местному, государственному и национальному кодексу.
- Установка должна соответствовать Американскому Национальному Стандарту Z223.1- Последнему варианту национального топливно-газового кодекса и местным муниципальным строительным нормам.
- Аппарат и его отдельный ручной стопорный клапан следует отсоединить от системы газопровода во время любых проверок при проверяемом давлении превышающем 3.45 кПа (1/2 psi) (34.5 mbar).

**2-6. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К  
ГАЗОВОЙ  
МАГИСТРАЛИ  
(Продолжение)**

- Аппарат следует изолировать от газопровода, закрыв его отдельный ручной стопорный клапан, во время любых проверок системы газопровода при проверяемом давлении равном или меньшем 3.45 кПа (½ PSIG) (34.5 mbar).
- Для газовых соединений следует использовать стандартную трубу из черного железа 3/4 дюйма и фитинги из ковкого чугуна.
- Не используйте фитинги из литейного чугуна.
- Хотя рекомендуется использовать трубу размером 3/4 дюйма, трубопровод должен быть соответствующего размера и установлен таким образом, чтобы обеспечить газоснабжение в достаточном количестве, для удовлетворения максимальных потребностей исключив чрезмерную потерю давления между измерительным прибором и аппаратом. Потеря давления в трубопроводе не должна превышать 0.747 mbar (0,76 см или 0,3 дюйма водяного столба).

Должны быть созданы условия для передвижения аппарата для очистки и обслуживания. Эти условия могут быть выполнены следующим образом:

1. Установка стопорного клапана с ручным управлением и отсоединения муфты, или
2. Установка сертифицированного А.Г.А тяжелорезимного соединителя (минимум ¾ дюйма). Он должен подходить этому устройству, оснащеному роликами; соединитель, соответствующий стандартам, с быстроразъемным сопряжением, который также соответствует стандартам, должен быть установлен. Также должны быть установлены ограничительные средства для защиты от деформаций соединителя, как указано в инструкции производителя устройства. Также должны быть приняты адекватные меры для сокращения перемещений аппарата в независимости от соединителя, быстроразъемного устройства и подсоединенной трубы.
3. Смотрите инструкции по удерживающему тросу, на следующей странице, чтобы определить, как и куда подсоединять ограничители.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Удерживающий трос ограничивает расстояние, на которое можно отодвинуть аппарат. При мытье и обслуживании аппарата следует отсоединить кабель и отсоединить гибкую подводку газа. Это даст более удобный доступ ко всем сторонам аппарата. После завершения очистки и обслуживания гибкая подводка газа должна быть восстановлена, а кабель подсоединен к аппарату.

## 2-6. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

### (Продолжение)

**ВЕРНО**  
МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ оборудования от стены допустимо для доступа к быстроразъемному устройству.



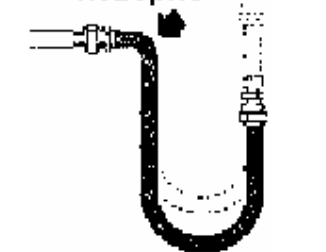
**НЕВЕРНО**  
ИЗБЕГАЙТЕ КРУТЫХ ИЗГИБОВ И ПЕРЕКРУЧИВАНИЙ при отодвигании оборудования от стены. (При максимальном расстоянии от стены перегнутся концы даже при правильной установке, в результате чего сократится жизнь соединителя.)



**ВЕРНО**  
Соединения и шланг должны быть установлены так, как показано слева. НЕ СМЕСТИТЕ СОЕДИНЕНИЯ – это станет причиной скручивания, изгиба и неправильного растяжения шланга, из-за чего возможно преждевременное повреждение.



Это верный способ, чтобы установить металлический шланг для вертикального хода. Обратите внимание – единственная, обычная петля. Касание острым отводом металлического шланга при его деформациях, как показано справа, подведет его к быстрой поломке соединения.



Установите минимальное расстояние или больший диаметр петли между соединениями для максимальной продолжительности работы.

Уменьшение диаметра естественного провиса, как показано справа, создает двойные перегибы, что становится причиной рабочего усталостного разрушения соединения.

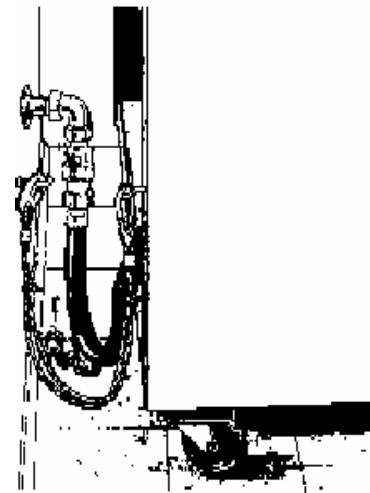


Во всех установках, где нет необходимости в «само-сливе» подсоединяйте металлический шланг, образуя вертикальную петлю. НЕ ПОДСОДИНЯЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ШЛАНГ ГОРИЗОНТАЛЬНО ... кроме случаев, где необходим «само-слив». В таких случаях используйте опору на нижнем уровне, как показано слева.



### УДЕРЖИВАЮЩИЙ ТРОС

Пожалуйста, обратитесь к иллюстрации ниже при установке удерживающего троса на все передвижные газовые аппараты.



Крепление должно осуществляться к основным конструкциям здания.

**ВНИМАНИЕ**

СТЕНЫ ИЗ СУХОЙ ШТУКАТУРКИ

Осуществите крепление к каркасу, НЕ к сухой штукатурке. Также, разместите крепление на одинаковой высоте с газопроводом. При установке предпочтительно иметь примерно 15 см (6 дюймов) с каждой обслуживаемой стороной. Удерживающий трос, как минимум, должен быть на 15 см (6 дюймов) короче, чем гибкий газопровод.

**ВНИМАНИЕ**

По необходимости используйте коленчатые патрубки для избежания перекручивания или чрезмерного изгибания. Для облегчения передвижения предусматривайте провисы. Газовое устройство следует отсоединить до максимального передвижения. (Для минимального передвижения допустимо отсоединение гибкого трубопровода).

## 2-7. ПРОВЕРКА НА УТЕЧКУ ГАЗА

### ПРИМЕЧАНИЕ

Перед включением подачи газа убедитесь, что газовый кран на газовом клапане в положении OFF. Надпись OFF под ручкой в закрытом положении.

После установки трубопровода и фитингов, а также после передвижения аппарата произведите проверку на утечку газа. Несложный метод для проверки, это включить газоснабжение и нанести на все соединения мыльный раствор. Появление пузырей говорит об утечке газа. В этом случае следует заново произвести подключение трубопровода.



**Никогда не используйте зажженную спичку или открытое пламя для проверки на утечку газа. Выход газа может стать причиной взрыва, в результате чего будут серьезные травмы и/или поломка оборудования.**

## 2-8. РЕГУЛЯТОР ДАВЛЕНИЯ

Регулятор давления газа на автоматическом клапане давления поставляется с завода в следующих вариантах:

- Природный: 8.89 см (3.5 дюйма) водяного столба, (0.87 кПа) .
- Пропан: 25.4 см (10 дюймов) водяного столба (2.49 кПа).

### ПРИМЕЧАНИЕ

Регулятор давления газа фабрично настроен на заводе Penny Penny и не подлежит перенастройке пользователем.



**УБЕДИТЕСЬ В ПРАВИЛЬНОЙ НАСТРОЙКЕ РЕГУЛЯТОРА ДАВЛЕНИЯ. НЕВЫПОЛНЕНИЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПЕРЕЛИВАНИЮ МАСЛА ИЗ ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ, ЧТО МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ СИЛЬНЫХ ОЖОГОВ, ТЕЛЕСНЫХ ПОВРЕЖДЕНИЙ, ПОЖАРА И/ИЛИ ПОЛОМКИ ОБОРУДОВАНИЯ.**

## **2-9. ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ**

Аппарат поставляется с завода в следующих вариантах: 120 В, 60 Гц, 1 фаза, 10 А или 230 В, 50 Гц, 1 фаза, 5 А. Для защиты Вас от поражения током аппарат с напряжением 120В оснащен заземленным проводом и вилкой, он должен быть подключен к трехконтактной розетке с заземлением. Не удаляйте заземление. Провод электропитания может быть уже подключен к аппарату или поставлен при установке. Монтажная схема расположена под правой боковой панелью, которую можно увидеть, сняв панель. Вилка на 230 В должна соответствовать всем местным и государственным нормам.



Во избежание поражения электрическим током не отсоединяйте заземление от вилки. Аппарат должен быть правильно и безопасно заземлен, в противном случае возможно поражение электрическим током. Ознакомьтесь с местными электрическими нормативами для правильного заземления.

Во избежание поражения электрическим током, аппарат должен быть оборудован внешним прерывателем цепи, который отсоединяет все незаземленные кабели. Выключатель питания на этом устройстве не обеспечивает полное прекращение подачи электричества к аппарату.

КАК ПРЕДОТВРАТИТЬ ТРАВМЫ И ОЖОГИ ОТ КОНТАКТА С ГОРЯЧИМ МАСЛОМ ПРИ РАБОТЕ НА ФРИТЮРНЫХ АППАРАТАХ HENNY PENNY



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 “IDLE”.
- 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)
- УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ЗАГРУЗКА НЕ ПРЕВЫШАЕТ РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ОБЪЕМ ЗАГРУЗКИ.

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 1-937-456-8405



## РАЗДЕЛ 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### 3-1. УПРАВЛЕНИЕ

#### Выключатель POWER/PUMP

Выключатель 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 (4 корзины и верхняя решетка).

#### 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; снимите колпачок рабочего клапана, вымойте колпачок, груз и отверстие, выполняйте эту процедуру каждый день; см. Раздел «Профилактическое обслуживание».



**Невыполнение ежедневной процедуры по очистке рабочего клапана, может стать причиной создания излишнего давления. Возможны телесные повреждения и сильные ожоги.**

#### 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).



**При срабатывании аварийного клапана, поставьте выключатель питания в положение OFF. Во избежание сильных ожогов и травм, проведите сервисное обслуживание перед дальнейшим использованием аппарата.**

### 3-1. УПРАВЛЕНИЕ (Продолжение)



**Кольцо аварийного клапана**

**НЕ ОТКРЫВАЙТЕ АВАРИЙНЫЙ КЛАПАН. В РЕЗУЛЬТАТЕ ВЫБРОСА 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.

**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.



**НЕ ОТКРЫВАЙТЕ СЛИВНОЙ КЛАПАН, ПОКА В ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ ЕСТЬ ДАВЛЕНИЕ. ГОРЯЧЕЕ МАСЛО ВЫПЛЕСНЕТСЯ ЧЕРЕЗ КЛАПАН, ЧТО СТАНЕТ ПРИЧИНОЙ СИЛЬНЫХ ОЖОГОВ.**

**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 СООК. Выключатель автоматически остановит нагрев при открытии клапана.

**Поддон для конденсата**

Поддон для конденсата предназначен для сбора конденсата, который образуется в системе выброса пара; периодически его следует выливать, как правило, каждый день.

**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.

**Зашелка крышки**

Крышка аппарата оборудована механическим фиксатором, находящимся во фронтальной части крышки, который зацепляет скобку на передней части жарочной емкости. Но зашелка не предназначена для удерживания давления в жарочной емкости.

### **3-1. УПРАВЛЕНИЕ**

#### **(Продолжение)**

#### **Датчик предельной температуры**



Этот датчик температуры измеряет температуру масла, и если температура масла выше 216°C (420°F), то контроллер прекратит нагрев жарочной емкости. После того, как температура масла упадет до безопасного уровня, следует вручную сбросить датчик, нажав на кнопку расположенную под панелью управления в передней части аппарата.

#### **Модуль запала**

Посылает 24 вольта к газовому клапану и высокое напряжение к запалам.

#### **Искровые поджигатели**

После того, как горелка зажглась, искровые поджигатели включаются (электрически) и служат для поджога горелки.

#### **Датчики пламени**

Проверяет горелки, когда включено питание; если горелки выключатся, либо не будут гореть, датчики пламени выключат подачу газа через модули.

#### **Клапан управления газом**

Двойной контроллер, одна часть клапана управляет работой запала, а вторая часть управляет главной горелкой.

#### **Датчик потока воздуха**

Измеряет поток воздуха, идущий от вентилятора; если поток воздуха станет ниже установленного, датчик отключит питание от клапана управления, что выключит горелки.

**ВНИМАНИЕ**

*Во избежание поломки оборудования не ломайте и не разбирайте этот узел. Он фабрично настроен и заизолирован, и не подлежит перенастройке.*

#### **Вентилятор**

Направляет необходимое количество воздуха в трубы горелки для более эффективного горения, а также выводит дымовой газ из воздухоотводной трубы.

#### **Клапан воздуха**

Периодически подает воздух в масло для поддержания равномерной температуры масла; это происходит, когда аппарат находится в режиме ожидания в течение некоторого периода времени, а также при разогреве от холодного состояния.

### **3-2. ПОЛЬЗОВАНИЕ КРЫШКОЙ**

Для того чтобы закрыть крышку:

1. Опускайте крышку, пока прокладка не соприкоснется с жарочной емкостью.
2. При опущенной крышке, двигайте ручку вперед до упора.
3. Поднимите ручку до упора.
4. Придвиньте ручку к себе до упора.
5. Заприте крышку, опустив ручку.



**КРЫШКА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАПЕРТА НАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ, ИНАЧЕ МОЖЕТ ПРОИЗОЙТИ ВЫБРОС ПАРА И МАСЛА, ЧТО ПРИВЕДЕТ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ.**

**НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПОДНЯТЬ КРЫШКУ, ЛИБО РАЗБЛОКИРОВАТЬ ЗАЩЕЛКУ ДО ТОГО МОМЕНТА, ПОКА ДАВЛЕНИЕ НЕ УПАДЕТ ДО НУЛЯ. ВЫБРОС ПАРА И МАСЛА ПРИВЕДЕТ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ.**

**ВО ИЗБЕЖАНИЕ СЕРЬЕЗНЫХ ТАВМ НЕ РАБОТАЙТЕ СО СНЯТЫМ КОЖУХОМ КРЫШКИ, А ТАКЖЕ БЕЗ ДРУГИХ ЧАСТЕЙ.**

**ВО ИЗБЕЖАНИЕ СЕРЬЕЗНЫХ ТАВМ НЕ ПОВРЕДИТЕ МЕХАНИЗМ ЗАПИРАНИЯ КРЫШКИ.**

Для того чтобы открыть крышку:

1. Осторожно поднимите ручку до упора.
2. Толкайте ручку вперед до упора.
3. Опустите ручку.



Перед поднятием крышки опустите ручку, в противном случае возможно повреждение крышки.

4. Толкните ручку вперед до упора.
5. Разблокируйте переднюю защелку.

### **3-3. РЕЖИМ РАСТАПЛИВАНИЯ**

Если температура масла ниже 85°C (185°F), а выключатель питания POWER/PUMP находится в положении POWER, аппарат автоматически войдет в режим растапливания. Масло нагревается медленно, чтобы избежать его подгорания. Для обеспечения медленного растапливания масла, нагрев будет включаться и выключаться. Когда температура масла достигнет 85°C (185°F), включится постоянный нагрев, пока масло не достигнет температуры режима хранения (COOL Mode) 121°C (250°F). Для выхода из режима хранения нажмите кнопку EXIT COOL.

См. Раздел «Наполнение или добавления масла»

### **3-4. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ И ИНДИКАТОРЫ**

Обратитесь к изображениям на следующих страницах. Аппараты модели 690 могут быть оснащены тремя различными накладками на панели управления – SMS, Non-SMS и SE.

#### **Кнопка EXIT COOL**

После завершения готовки, либо фильтрации масла, температура автоматически перейдет в режим Cool (ожидания), что позволяет содержать масло при более низкой температуре; это увеличивает срок службы масла и минимизирует время, требуемое для разогрева масла до заданной температуры готовки; для нагрева масла до заданной температуры следует нажать кнопку EXIT COOL.



**НЕСМОТЯ НА ТО, ЧТО В РЕЖИМЕ ОЖИДАНИЯ НА ЭКРАНЕ БУДЕТ ВЫСВЕЧИВАТЬСЯ СООБЩЕНИЕ “COOL”, МАСЛО ГОРЯЧЕЕ И ПРИ КОНТАКТЕ СТАНЕТ ПРИЧИНОЙ ОЖОГОВ.**

#### **Кнопки выбора продукта**

Выберите количество кур или продукт, который требуется приготовить, нажав на соответствующую кнопку; после этого масло будет разогреваться до заданной температуры выбранного продукта.

Повторное нажатие кнопки запускает цикл готовки; на экране вместо сообщения “DROP” высветится время оставшееся до конца цикла готовки.

В конце цикла готовки прозвучит сигнал, и на экране высветится сообщение “DONE”; чтобы выключить сигнал, нажмите на мигающую кнопку выбора продукта; затем аппарат перейдет в режим ожидания (Cool)



Для остановки цикла готовки в любое время нажмите и удерживайте кнопку выбора продукта.

### **3-4. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ И ИНДИКАТОРЫ (Продолжение)**

**Экран  
Время/Температура**

Представляет собой четырехзначный светодиодный экран, на котором во время готовки высвечивается оставшееся время до конца готовки, а также по требованию оператора температура масла.

**Индикатор нагрева**

Включается при включении нагрева; когда температура масла достигает заданной индикатор нагрева выключается.

**Индикатор слишком  
высокой температуры**

Если температура масла на 40°F выше заданной, на экране высветится сообщение “HI”.

**Сообщение “DROP”**

На экране высветится сообщение “DROP” когда температура масла достигнет заданной (сообщение “DROP” высвечивается если температура масла на 2° ниже или на 4° выше заданной).

**Сообщение “DONE”**

После завершения цикла готовки на экране высвечивается сообщение “DONE”.

**Кнопка температуры**

Позволяет оператору узнать температуру масла во время цикла готовки.

**Кнопка SCAN**

Позволяет оператору выбирать между включенными многостадийными таймерами.

**Кнопка FUNCTION**

Используется при программировании

**Кнопка EXIT FILL**

После фильтрации при срабатывании режима блокировки для фильтрации, на экране высветится сообщение “FILL”, следует нажать кнопку EXIT FILL.

**Многостадийные  
таймеры**

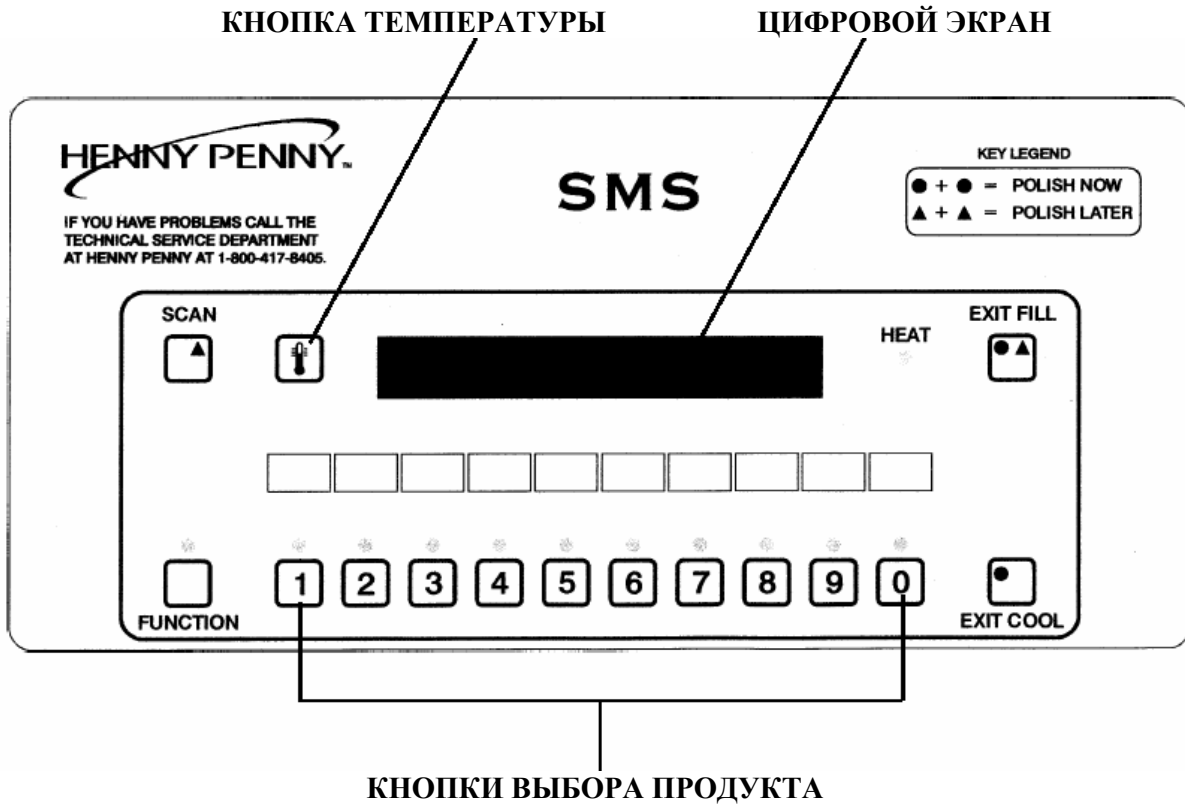
Контроллер позволяет запускать одновременно несколько таймеров; во время цикла готовки при готовке нескольких продуктов, имеющих разное время готовки, таймер может быть запущен нажатием соответствующей кнопки выбора продукта.



У продуктов должна быть установлена одинаковая температура готовки, и готовка должна осуществляться без давления. См. Раздел «Программирование».

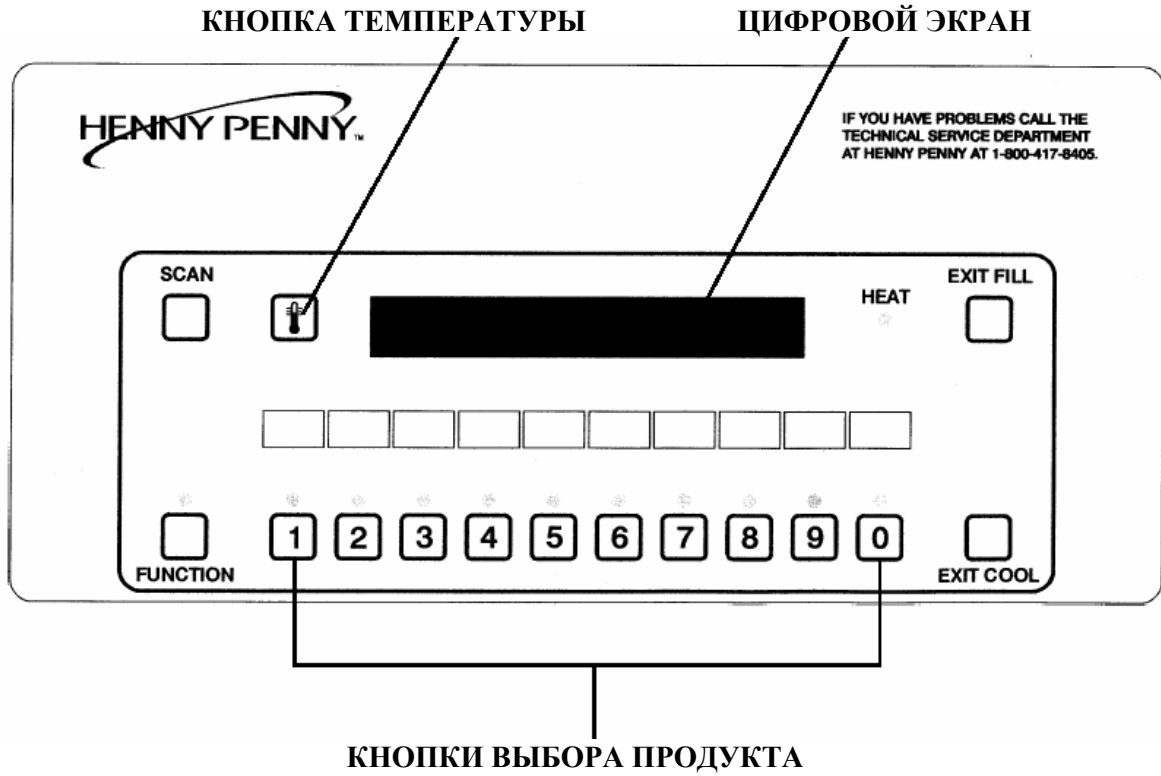
**3-4. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ  
И ИНДИКАТОРЫ  
(Продолжение)**

## Управление SMS



**3-4. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ  
И ИНДИКАТОРЫ  
(Продолжение)**

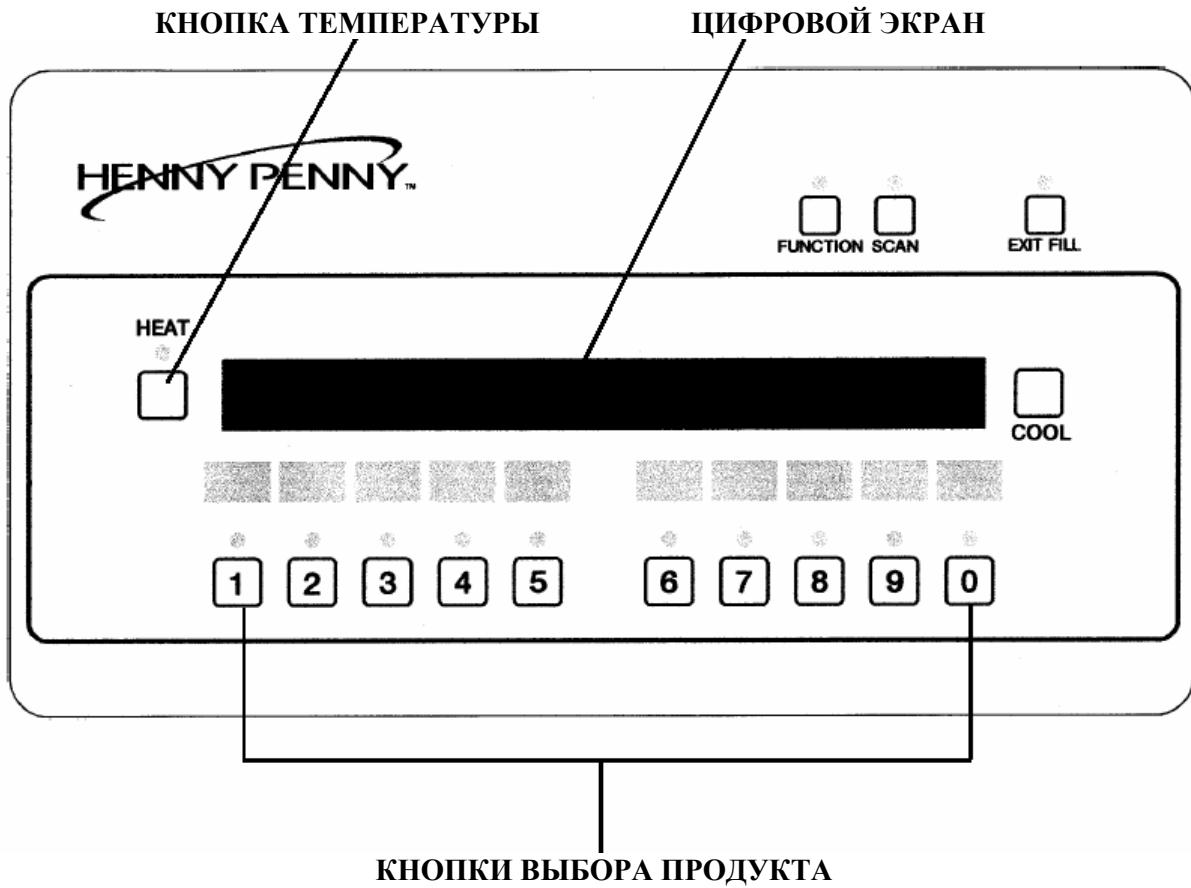
## Управление Non-SMS





**3-4. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ  
И ИНДИКАТОРЫ**  
**(Продолжение)**

## Управление СЕ



### 3-5. НАПОЛНЕНИЕ ИЛИ ДОБАВЛЕНИЕ МАСЛА



При нагреве уровень масла в жарочной емкости должен быть выше труб горелки (нагревательных элементов) и на уровне индикаторов на задней стенке аппарата (См. фото ниже). Невыполнение этих инструкций может привести к пожару и/или поломке оборудования.

При использовании твердого масла, перед тем как поместить его в жарочную емкость, рекомендуется растопить масло на внешнем источнике нагрева. Нагревающие трубы должны быть полностью погружены в масло. В противном случае возможен пожар или поломка оборудования.

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.



Во избежание сильных ожогов при наполнении жарочной емкости маслом, наденьте перчатки и будьте осторожны, чтобы не разбрызгать масло.



2. Газовые аппараты вмещают 59 кг (130 фунтов) масла. На задней стенке жарочной емкости находятся четыре линии, указывающие нужный уровень масла. См. фото слева.
3. Холодное масло должно быть налито до нижних индикаторов.



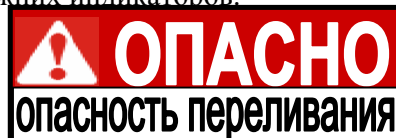
**НЕ ЗАПОЛНЯЙТЕ ЖАРОЧНУЮ ЕМКОСТЬ МАСЛОМ ВЫШЕ ВЕРХНЕГО ИНДИКАТОРА. НЕВЫПОЛНЕНИЕ ЭТИХ ИНСТРУКЦИЙ МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ПЕРЕПОЛНЕНИЯ ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ МАСЛОМ, ЧТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ, ТРАВМАМ, ПОЖАРУ И/ИЛИ ПОЛОМКЕ ОБОРУДОВАНИЯ.**

За полной информацией обратитесь к книге «Стандарты KFC».

### **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 процедуры ниже. Это базовые общие инструкции. При работе с аппаратом убедитесь, что Вы следуете книге «Стандарты KFC».

1. Убедитесь в том, что масло залито до правильного уровня – до двух нижних индикаторов.



**НЕ ЗАГРУЖАЙТЕ СЛИШКОМ МНОГО ПРОДУКТА, ЛИБО ПРОДУКТ С ОЧЕНЬ ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ВЛАГИ. МАКСИМАЛЬНО ВОЗМОЖНОЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТА 14,5 КГ (32 ФУНТА). НЕВЫПОЛНЕНИЕ ЭТИХ ИНСТРУКЦИЙ МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ПЕРЕПОЛНЕНИЯ ЖРОЧНОЙ ЕМКОСТИ МАСЛОМ, ЧТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ, ТРАВМАМ, ПОЖАРУ И/ИЛИ ПОЛОМКЕ ОБОРУДОВАНИЯ.**

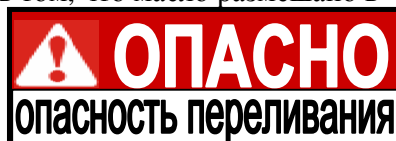
2. Поставьте выключатель питания POWER/PUMP в положение "POWER" и выберите продукт для готовки, нажав соответствующую кнопку.



После включения питания проходит 45 секунд перед поджогом горелок.

Все устройства безопасности отключают подачу газа к горелке. Для повторного запуска устройства повторите вышеупомянутые процедуры. При повторении отключения известите об этом сервисную компанию.

3. При нагреве масла из холодного состояния перемешайте его. Убедитесь в том, что масло размешано в «холодной зоне».



**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 СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ, ТРАВМАМ, ПОЖАРУ И/ИЛИ ПОЛОМКЕ ОБОРУДОВАНИЯ.**

**3-6. БАЗОВЫЕ**  
**ПРОЦЕДУРЫ**  
**(Продолжение)**

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



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

5. Перед тем, как поместить продукт на решетки, опустите их в горячее масло, чтобы предотвратить прилипание продукта к решеткам.
6. Задвиньте решетки с панированным продуктом в корзину крышки, начиная с нижнего уровня, чтобы избежать повреждения продукта.
7. Опустите и закройте крышку, нажмите соответствующую кнопку выбора продукта (2, 4, 6 или 8 кур).
8. В конце цикла готовки, произойдет автоматическое стравливание давления, прозвучит сигнал и на экране высветится сообщение “DONE”. Теперь нажмите кнопку приготовленного продукта (2, 4, 6 или 8 кур).
9. Перед тем как открывать крышку подождите, пока стрелка манометра опустится до значения “0”.



**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.**

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



В случае сбоя в подаче напряжения не пытайтесь заново включить устройство. Аппарат оснащен автоматической системой поджига и не может работать без электроэнергии.

### 3-7. УХОД ЗА МАСЛОМ



**СЛЕДУЙТЕ ИНСТРУКЦИЯМ ПРИВЕДЕННЫМ НИЖЕ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПЕРЕЛИВАНИЯ МАСЛА ИЗ ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ, ЧТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ, ТРАВМАМ, ПОЖАРУ И/ИЛИ ПОЛОМКЕ ОБОРУДОВАНИЯ.**

1. Для продления срока службы масла, когда фритюрный аппарат не будет использоваться в ближайшее время, аппарат следует перевести в режим ожидания "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 (максимум 14,5 кг (32 фунта)), и не загружайте в корзину продукт, содержащий излишнюю влагу.



**ПРИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ, ТЕМПЕРАТУРА ВОЗГОРАНИЯ МАСЛА ПОНИЖАЕТСЯ. ВЫБРОСЬТЕ МАСЛО, ЕСЛИ ОНО ИЗЛИШНЕ ДЫМИТ ИЛИ ПЕНИТСЯ. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ВОЗМОЖНЫ СИЛЬНЫЕ ОЖОГИ, ТРАВМЫ, ПОЖАР И/ИЛИ ПОЛОМКА ОБОРУДОВАНИЯ.**

### **3-8. ФИЛЬТРАЦИЯ** **МАСЛА**

Фильтровать масло и производить очистку газовых фритюрных аппаратов модели PFG-690 следует как минимум дважды в день: после обеденных часов пик и в конце дня. Обратитесь к книге «Стандарты KFC».

Фильтруйте масло, когда его температура соответствует режиму ожидания “COOL”, сразу после цикла готовки.



*Сливайте масло при температуре ниже 121°C (250°F). После слива масла при высокой температуре может произойти пригорание частиц панировки и пищи к поверхности жарочной емкости.*



**ФИЛЬТРУЙТЕ МАСЛО ТОЛЬКО КОГДА НА ЭКРАНЕ ВЫСВЕЧИВАЕТСЯ СООБЩЕНИЕ “COOL”. НЕВЫПОЛНЕНИЕ ЭТИХ ИНСТРУКЦИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПЕРЕПОЛНЕНИЮ ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ, ЧТО ПРИВЕДЕТ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ, ТРАВМАМ, ПОЖАРУ И/ИЛИ ПОЛОМКЕ ОБОРУДОВАНИЯ.**

При большом количестве готовок холодная зона жарочной емкости быстрее наполняется частицами панировки и пищи, в этом случае потребуются более частая очистка. Одной из частью процесса очистки является удаление из холодной зоны жарочной емкости пригоревших частиц панировки и пищи.

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

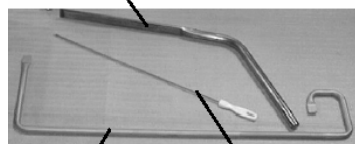


Фильтровальный поддон должен быть задвинут и зафиксирован как можно глубже под аппаратом. Перед тем, как сливать масло, убедитесь в том, что отверстие в крышке фильтровального поддона находится точно под сливом. Невыполнение этих инструкций приведет к разбрызгиванию масла, что может привести к травмам.

Поверхность аппарата и корзины будут горячей. Будьте аккуратны, чтобы избежать ожогов.

### **3-8. ФИЛЬТРАЦИЯ** **МАСЛА** **(Продолжение)**

Устройство для  
перемешивания масла



Стержень  
для очистки  
слива

Малая  
белая  
щетка

3. Извлеките решетки и протрите нижнюю часть крышки. Отклоните крышку для очистки жарочной емкости.
4. Вытяните на себя рукоятку сливного клапана, чтобы открыть клапан. 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. Используйте малую прямую белую щетку для очистки между трубками горелки и стенкой жарочной емкости.



**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.**

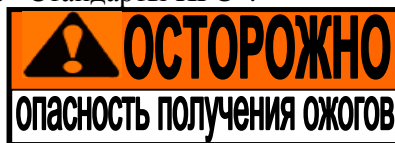
5. Соскоблите и счистите пригоревшие частицы панировки и пищи со стенок и дна жарочной емкости. Не давайте частицам проходить в сливной поддон фильтра. Эти частицы могут стать причиной горелого привкуса у продукта. Протрите всю поверхность чистым влажным полотенцем. Перед тем как перекачивать масло обратно в жарочную емкость, при образовании воды в холодной зоне удалите ее с помощью полотенца.
6. Поставьте сливной клапан в закрытое положение.
7. Поставьте выключатель POWER/PUMP в положение PUMP, и после того как все масло будет перекачено в жарочную емкость, поставьте выключатель POWER/PUMP в положение OFF.



**ПРИ ПОЯВЛЕНИИ ВОЗДУШНЫХ ПУЗЫРЕЙ В МАСЛЕ, ВОЗМОЖНО, ЧТО ТРУБКА ФИЛЬТРА НЕДОСТАТОЧНО ЗАТЯНУТА. В ЭТОМ СЛУЧАЕ ВЫКЛЮЧИТЕ ПОМПУ И, ИСПОЛЬЗУЯ ЗАЩИТНУЮ ТКАНЬ ИЛИ ПЕРЧАТКИ, ЗАТЯНИТЕ ГАЙКУ. ГАЙКА БУДЕТ ГОРЯЧЕЙ, ПОЭТОМУ ВОЗМОЖНЫ СИЛЬНЫЕ ОЖОГИ.**

### **3-9. ЗАМЕНА ФИЛЬТРОВАЛЬ- НОГО КОНВЕРТА**

Фильтровальный конверт должен заменяться после 10-12 фильтраций или всякий раз, как только он засорится крошками. Обратитесь к книге «Стандарты KFC».



Отсоединяя накидную гайку, во избежание ожогов пользуйтесь защитными перчатками или тряпкой.

Будьте аккуратны, чтобы не расплескать при передвижении наполненного поддона, в противном случае возможны сильные ожоги.



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.

### **3-10. ПОДЖИГ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛОК**

Для поджига горелки:

1. Поставьте выключатель питания POWER/PUMP в положение OFF.
2. Переведите ручку газового клапана в положение OFF и подождите, как минимум, 5 минут перед тем, как переходить к следующему шагу.
3. Поверните ручку газового клапана против часовой стрелки в положение ON.
4. Поставьте электрический выключатель питания POWER/PUMP в положение POWER. Горелка также включена и работает в режиме растапливания, пока масло не нагреется до заданной температуры.
5. После того как на экране высветится температура, нажмите кнопку нужного продукта.

Для выключения горелки:

1. Поставьте выключатель питания POWER/PUMP в положение OFF.
2. Переведите ручку газового клапана в положение OFF. Аппарат оснащен заземленным шнуром с вилкой для Вашей защиты от поражения электрическим током; его следует вставить в трехштырьковую заземленную розетку. Не удаляйте заземляющий штырь.



### **3-11. ОЧИСТКА ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ**

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

1. Поставьте выключатель питания POWER/PUMP в положение “OFF” и отсоедините аппарат от розетки.



Не рекомендуется передвигать аппарат или сливной поддон, наполненный горячим маслом. Горячее масло может выплеснуться, что приведет к сильным ожогам.

Сливной поддон с крышкой должен быть до конца задвинут под аппарат. Перед открытием сливного клапана убедитесь в том, что отверстия слива и крышки совпадают. Ошибочные действия при выполнении этой процедуры могут привести к разбрызгиванию масла и травмам.

2. Если горячее масло находится в жарочной емкости, оно должно быть слито путем медленного вытягивания ручки сливного клапана.
3. Закройте сливной клапан. Выбросьте отработанное масло.
4. Поднимите крышку и выньте решетки из корзины. Запрокиньте крышку назад, чтобы она не мешала при очистке.
5. Для получения инструкций по очистке обратитесь к книге «Стандарты KFC».



**НЕ ЗАКРЫВАЙТЕ КРЫШКУ, ЕСЛИ ЖАРОЧНАЯ ЕМКОСТЬ НАПОЛНЕНА ВОДОЙ И/ИЛИ МОЮЩИМ СОСТАВОМ. ВОДА ПОД ДАВЛЕНИЕМ ОКАЖЕТСЯ СВЕРХПЕРЕГРЕТОЙ. ПРИ ОТКРЫТИИ КРЫШКИ ВОДА И ПАР СТАНУТ ПРИЧИНОЙ СИЛЬНЫХ ОЖОГОВ.**



Если моющий раствор в жарочной емкости начал пениться и закипать, немедленно поставьте выключатель питания в положение OFF и не пытайтесь закрыть крышку, чтобы избежать переливания, в противном случае возможны сильные ожоги.

### 3-11. ОЧИСТКА ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ (Продолжение)

**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.*

*Не мойте аппарат водой под давлением, в противном случае возможна поломка различных компонентов устройства.*

**ПРИМЕЧАНИЕ**

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

### 3-12. ЗАЩИТНОЕ УСТРОЙСТВО МОТОРА ПОМПЫ- РУЧНОЙ СБРОС



### 3-13. ГРАФИК РЕГУЛЯРНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Мотор фильтра оборудован кнопкой ручного сброса, которая используется в случае перегрева мотора, эта кнопка расположена на задней стороне мотора. Перед тем как сбросить защитное устройство, подождите примерно 5 минут, чтобы мотор остыл. Для сброса снимите панель, которая находится на левой стороне аппарата. Для сброса потребуется приложить усилие, либо можно воспользоваться отверткой.



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

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.

<b>Действие</b>	<b>Периодичность</b>
Фильтрация масла	См. «Стандарты KFC»
Проверка/очистка смесительной коробки	Ежемесячно
Замена масла	См. «Стандарты KFC»
Замена фильтровального конверта	См. «Стандарты KFC»
Очистка рабочего клапана	Ежедневно – см. раздел «Профилактическое обслуживание»
Очистка жарочной емкости	См. «Стандарты KFC»
Переворачивание прокладки крышки	Каждые 90 дней. См. раздел «Профилактическое обслуживание»
Очистка вентилятора	Ежегодно см. раздел «Профилактическое обслуживание»
Смазка задних роликов крышки	Ежегодно см. раздел «Профилактическое обслуживание»
Очистка аварийного клапана	Ежегодно см. раздел «Профилактическое обслуживание»

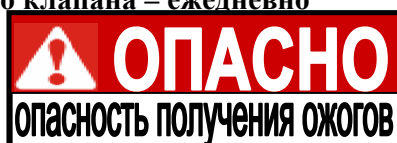
### 3-14. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Для профилактического обслуживания перед передвижением аппарата:

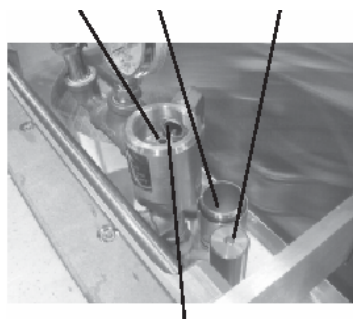
- Во избежание пожара или взрыва прекратите подачу газа.
- Во избежание поражения электрическим током аппарат должен быть отсоединен от розетки, либо должен быть выключен независимый прерыватель цепи питания аппарата.

Очистка рабочего клапана – ежедневно



**ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ АППАРАТА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ СНЯТЬ КОЛПАЧОК РАБОЧЕГО КЛАПАНА, В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ВЫ ПОЛУЧИТЕ СИЛЬНЫЕ ОЖОГИ ИЛИ ДРУГИЕ ТРАВМЫ.**

ОТВЕРСТИЕ КОЛПАЧОК ГРУЗ



ВЫПУСКНАЯ ТРУБА

1. В конце каждого дня использования аппарата следует мыть конструкцию рабочего клапана. Аппарат должен быть выключен, а давление стравлено. Откройте крышку, а затем снимите колпачок рабочего клапана и груз.

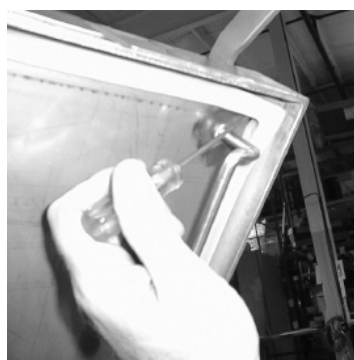


Колпачок клапана может быть горячим. Используйте перчатки, либо защитную ткань, в противном случае возможны ожоги.

**Невыполнение инструкций по ежедневной очистке рабочего клапана может стать причиной образования излишнего давления при работе аппарата. Возможны сильные травмы и ожоги.**

2. Протрите колпачок и груз мягкой тряпкой. Тщательно очистите внутреннюю поверхность колпачка, посадочное место и вокруг отверстия рабочего клапана.
3. Почистите выпускную трубу металлической щеточкой из нержавеющей стали (№12147 из реестра запасных частей корпорации Henny Penny).
4. Высушите части и сразу же установите их на место, чтобы предотвратить их повреждение или утерю.
- 5.

**3-14. ПРОФИКЛАТИ-  
ЧЕСКОЕ  
ОБСЛУЖИВАНИЕ  
(Продолжение)**



**Переворачивание прокладки крышки – каждые 90 дней.**

Переворачивание прокладки крышки помогает предотвратить преждевременный выход из строя прокладки и потерю давления во время готовки.

1. Поднимите крышку и достаньте решетки из кассеты.
2. Удерживая ручку крышки, поднимайте фронтальную часть крышки, пока крышка не займет вертикальное положение.



Убедитесь, что металлическая ручка в левой части крышки находится в вертикальном положении, удерживая крышку в поднятом положении, в противном случае возможны серьезные травмы. (См. фотографию слева.)

3. Используя тонкую прямую отвертку, подденьте прокладку в углах. Снимите прокладку.



Проверьте прокладку на наличие разрывов или надрезов. Если прокладка имеет повреждения, ее следует заменить.

4. Вымойте прокладку и посадочное место прокладки горячей водой.
5. Разверните прокладку крышки обратной стороной наружу.



Начните установку прокладки с четырех углов. Установите прокладку на место, приглаживая ее, начиная с углов по направлению к середине.

**Проверка/очистка смесительной коробки - ежемесячно**

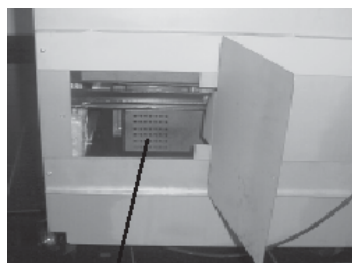
Очистка смесительной коробки помогает обеспечивать эффективную работу устройства с минимальными поломками.

1. Убедитесь, что устройство выключено, закройте и закройте крышку.



**Крышка должна быть заперта в закрытом положении.  
Невыполнение этих инструкций может привести к травмам.**

### **3-14. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (Продолжение)**



СМЕСИТЕЛЬНАЯ КОРОБКА

2. Отверните барашковую гайку на панели, находящейся слева внизу в задней части устройства, и снимите панель. Используя ткань и щетку, очистите смесительную коробку. Убедитесь, что в отверстиях коробки отсутствует грязь. После завершения установите задний кожух на место.



В зависимости от места установки панировальной станции и условий кухни, возможно, потребуется более частая очистка смесительной коробки.

### **Очитка аварийного клапана – ежегодно**

АВАРИЙНЫЙ КЛАПАН



**ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ АППАРАТА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ СНЯТЬ АВАРИЙНЫЙ КЛАПАН, В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ВОЗМОЖНЫ СИЛЬНЫЕ ОЖОГИ.**

**НЕ РАЗБИРАЙТЕ И НЕ МЕНЯЙТЕ КОНСТРУКЦИЮ АВАРИЙНОГО КЛАПАНА. НЕ ВМЕШИВАЙТЕСЬ В КОНСТРУКЦИЮ КЛАПАНА, ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНЫМ ТРАВМАМ, АННУЛИРУЕТ ДЕЙСТВИЕ ГАРАНТИИ, И ЭТО НЕ ОДОБРЕНО СЕРВИСНОЙ КОМПАНИЕЙ.**

1. Используя гаечный ключ, снимите манометр.
2. Используя гаечный ключ, ослабьте клапан, находящийся на тройнике трубы; чтобы снять клапан вращайте его против часовой стрелки.
3. Промойте горячей водой внутренность тройника.



При установке аварийного клапана поверните его к задней части аппарата.

4. Погрузите аварийный клапан в мыльный раствор на 24 часа. Используя раствор 1:1. Клапан не подлежит разборке. Фабричная установка его срабатывания 0,99 А (14,5 PSI), если клапан не закрывается и не открывается, его следует заменить.

**3-14. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (Продолжение)**



**Смазка задних роликов крышки – Ежегодно**

Для нормальной работы крышки следует смазывать ролики, как минимум один раз в год.

1. Снимите задний кожух аппарата.
2. Используя смазку, номер #12124 нанесите небольшое количество на оба верхних и нижних ролика. Смажьте левый и правый ролик.

**Очистка вентилятора – Ежегодно**

Для эффективной и бесперебойной работы аппарата следует ежегодно производить очистку вентилятора.

Убедитесь, что аппарат выключен. Закройте и заперите крышку.



**Крышка должна быть закрыта и заперта. Невыполнение этих инструкций может привести к травмам.**

1. Снимите задний кожух аппарата.
2. Снимите рукав с посадочного места вентилятора.



**ПРИМЕЧАНИЕ**

На новых моделях рукав крепится с помощью держателя, из которого требуется выдвинуть рукав. На старых моделях рукав прикручен болтами. См. фото ниже.



3. Очистите пластины вентилятора, используя щетку либо простую отвертку. Убедитесь, что пластины очищены от каких-либо осколков.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

В зависимости от расположения панировальной установки и условий кухни, возможно, потребуется более частая очистка вентилятора.

### **3-15. ПРОГРАММИРОВАНИЕ**

1. Нажмите и удерживайте кнопку FUNCTION в течение 2-х секунд. На экране высветится сообщение “REG PROGRAM”, а затем сообщение “CODE”.
2. Введите код 1, 2, 3. На экране пробежит сообщение “SELECT PRODUCT”.



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

3. Нажмите кнопку продукта (1-0), которую требуется запрограммировать.
4. В левой части экрана высветится сообщение “INT1” и “TIME”. В правой части экрана высветится начальное время готовки. Для изменения времени используйте соответствующие цифрам кнопки. Например: Нажмите 1,0,0,0 и в правой части экрана высветится “10:00” - время первого цикла готовки.
5. После того, как Вы установили время нажмите кнопку FUNCTION, в левой части экрана высветится сообщение “INT1” и “TEMP”. В правой части экрана высветится температура. Для изменения температуры используйте соответствующие цифрам кнопки. Например: Нажмите 2,5,0 и 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.

**3-15. 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 фильтрования в правой части экрана. Это число показывает количество циклов готовки, после которого будет подан сигнал оператору о необходимости фильтрования масла.



### **3-15. ПРОГРАММИРОВАНИЕ** **(Продолжение)**

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 режим COOL (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 фильтрования масла.
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.

### **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.

### **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.

### **3-16. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО ПРОГРАММИРОВАНИЯ**

**3-16. РЕЖИМ  
СПЕЦИАЛЬНОГО  
ПРОГРАММИРОВАНИЯ  
(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 Сервиса Henny Penny.1-800-417-8405 или 1-937-456-8405.

**3-16. 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.



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.

**3-16. РЕЖИМ**  
**СПЕЦИАЛЬНОГО**  
**ПРОГРАММИРОВАНИЯ**  
**(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.

## РАЗДЕЛ 4. ВЫЯВЛЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### 4-1. РУКОВОДСТВО ПО ВЫЯВЛЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Исправление
Выключатель питания находится в положении ON, но аппарат полностью не функционирует	<ul style="list-style-type: none"> <li>Разрыв цепи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подключите вилку аппарата</li> <li>Проверьте настенный прерыватель или предохранитель</li> </ul>
Давление не стравливается в конце цикла готовки	<ul style="list-style-type: none"> <li>Засорен соленоидный клапан или выпускная система</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выключите аппарат, дайте аппарату остыть и выпустить давление; промойте соленоидный клапан и систему выпуска пара</li> </ul>
Слишком высокое рабочее давление	<ul style="list-style-type: none"> <li>Засорен рабочий клапан</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выключите аппарат, дайте аппарату остыть и выпустить давление; очистите рабочий клапан в соотв. с разделом «Профилактическое обслуживание».</li> </ul>



**НЕ РАБОТАЙТЕ НА АППАРАТЕ, ЕСЛИ СТРЕЛКА МАНОМЕТРА ПОКАЗЫВАЕТ ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ. ИНАЧЕ ВЫ ПОЛУЧИТЕ СИЛЬНЫЕ ТРАВМЫ И ОЖОГИ. НЕМЕДЛЕННО ПОСТАВЬТЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ POWER/PUMP В ПОЛОЖЕНИЕ OFF. СБРОСЬТЕ ДАВЛЕНИЕ, ПОЗВОЛИВ АППАРАТУ ОСТЫТЬ. ЗАТЕМ ДАВЛЕНИЕ УПАДЕТ. НЕ ВОЗОБНОВЛЯЙТЕ РАБОТУ АППАРАТА, ПОКА НЕ БУДЕТ НАЙДЕНА И УСТРАНЕНА ПРИЧИНА ВОЗНИКНОВЕНИЯ СЛИШКОМ ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ.**

Давление не образуется	<ul style="list-style-type: none"> <li>Недостаточное количество продукта в жарочной емкости</li> <li>Не снят металлический транспортировочный упор с рабочего клапана</li> <li>Давление не запрограммировано</li> <li>Утечка через прокладку крышки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>При работе на свежем масле приготовьте полную загрузку продукта</li> <li>Снимите металлический транспортировочный упор; см. Раздел «Инструкции по распаковке»</li> <li>Проверьте программирование</li> <li>Переверните, либо замените прокладку крышки.</li> </ul>
Масло не нагревается	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ручка газового клапана находится в положении OFF</li> <li>Открыт сливной клапан</li> <li>Пробит датчик предельной температуры</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Убедитесь, что ручка газового клапана находится в положении ON</li> <li>Закройте сливной клапан</li> <li>Сбросьте датчик предельной температуры; см. Раздел «Управление»</li> </ul>
Вспенивание или кипение масла	<ul style="list-style-type: none"> <li>См. этикетку на фритюрном аппарате о переливании и информацию в этой инструкции.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Следуйте инструкциям по предотвращению переливания масла.</li> </ul>
Масло не сливается из жарочной емкости	<ul style="list-style-type: none"> <li>Засорен сливной клапан</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Просуньте щетку через сливное отверстие в жарочной емкости</li> </ul>
Мотор фильтра не включается	<ul style="list-style-type: none"> <li>Мотор перегрелся</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Сбросьте датчик мотора; см. Раздел «Защитное устройство мотора помпы – Ручной сброс»</li> </ul>

### ПРИМЕЧАНИЕ

Более подробная информация находится в технической инструкции, которую можно получить на сайте [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com), либо позвонив по телефонам: 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405.

#### **4-2. КОДЫ ОШИБОК**

В случае неисправности системы управления, на экране высветится закодированное сообщение об ошибке: “E-4”, “E-5”, “E-6”, “E-32”, “E-41” и “E-71”. При появлении ошибки прозвучит сигнал, чтобы выключить сигнал нажмите любую кнопку выбора продукта.

<b>СООБЩЕНИЕ</b>	<b>ПРИЧИНА</b>	<b>ИСПРАВЛЕНИЕ ПЛАТЫ УПРАВЛЕНИЯ</b>
“E-4”	Перегрев платы управления	Поставьте выключатель питания в положение OFF, затем обратно в положение ON; если на экране все еще высвечивается сообщение “E-4”, это означает, что плата перегрелась; проверьте наличие следов перегрева на обратной стороне панели; после того как плата остыла, управление должно вернуться к обычному режиму работы; если ошибка “E-4” присутствует, замените плату.
“E-5”	Перегрев масла	Поставьте выключатель питания в положение OFF, затем обратно в положение ON; если на экране все еще высвечивается сообщение “E-5”, следует проверить цепь нагрева и температурного датчика, после того как аппарат остыл, управление должно вернуться к обычному режиму работы; если ошибка “E-5” присутствует, замените плату.
“E-6”	Температурный датчик неисправен	Поставьте выключатель питания в положение OFF, затем обратно в положение ON; если на экране все еще высвечивается сообщение “E-6”, следует проверить температурный датчик; после того, как температурный датчик отремонтирован или заменен, управление должно вернуться к обычному режиму работы; если ошибка “E-6” присутствует, замените плату.
“E-41”	Сбой программирования	Поставьте выключатель питания в положение OFF, затем обратно в положение ON; если на экране все еще высвечивается сообщение “E-41”, следует сбросить управление (См. раздел Программирование); если ошибка осталась, замените плату управления.
“E-71”	Неисправно реле мотора помпы, либо проблемы в проводке	Замените реле в случае заливания контактов; проверьте проводку выключателя питания POWER/PUMP, либо настенного прерывателя; L1 и N могут быть переменены
“E32,FAN FAIL ERROR,CHECK BLOWER,CLEAN DELUTIONBOX, CALLHENNY PENNY SERVICE”	Выключатель давления воздуха открыт; засорена распределительная коробка; сработал датчик слива; сработал датчик предельной температуры	Очистите распределительную коробку, либо по необходимости, замените вентилятор; проверьте датчик слива; сбросьте или проверьте датчик предельной температуры.

**4-2. КОДЫ ОШИБОК**  
**(Продолжение)**

Только для аппаратов выпущенных для стран Евросоюза – Помимо кодов ошибок представленных на странице 4-2, для аппаратов CE существуют следующие самодиагностируемые коды ошибок:

“E-10”	Датчик предельной температуры	Вручную сбросьте датчик предельной температуры, нажав на красную кнопку сброса; если датчик предельной температуры не сбросился, его следует заменить;
“E-15”	Датчик слива	Закройте сливной клапан, повернув ручку сливного клапана; если на экране все еще высвечивается “E-15”, проверьте микровыключатель слива.
“E-20A”	Неисправен датчик давления воздуха (замкнут)	Нажмите кнопку таймера, чтобы попробовать заново активировать процесс поджига; если на экране все еще высвечивается “E-20A”, позвоните в сервисную службу Henny Penny.
“E-20B”	Неисправен вентилятор или датчик давления воздуха (открыт)	Нажмите кнопку таймера, чтобы попробовать заново активировать процесс поджига; если на экране все еще высвечивается “E-20B”, позвоните в сервисную службу Henny Penny.
“E-20C”	Неисправен левый газовый модуль	Нажмите кнопку таймера, чтобы попробовать заново активировать процесс поджига; если на экране все еще высвечивается “E-20C”, позвоните в сервисную службу Henny Penny.
“E-20D”	Неисправен правый газовый модуль	Нажмите кнопку таймера, чтобы попробовать заново активировать процесс поджига; если на экране все еще высвечивается “E-20D”, позвоните в сервисную службу Henny Penny.
“E-20E”	Неисправны оба модуля	Нажмите кнопку таймера, чтобы попробовать заново активировать процесс поджига; если на экране все еще высвечивается “E-20E”, позвоните в сервисную службу Henny Penny.
“E-20F”	На левом модуле отсутствует пламя	Нажмите кнопку таймера, чтобы попробовать заново активировать процесс поджига; если на экране все еще высвечивается “E-20F”, позвоните в сервисную службу Henny Penny.
“E-20G”	На правом модуле отсутствует пламя	Нажмите кнопку таймера, чтобы попробовать заново активировать процесс поджига; если на экране все еще высвечивается “E-20G”, позвоните в сервисную службу Henny Penny.
“E-20H”	На обоих модулях отсутствует пламя	Нажмите кнопку таймера, чтобы попробовать заново активировать процесс поджига; если на экране все еще высвечивается “E-20H”, позвоните в сервисную службу Henny Penny.