

HENNY PENNY
ФРИТЮРНЫЙ АППАРАТ, РАБОТАЮЩИЙ
ПОД ДАВЛЕНИЕМ
Модель PFG-691

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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.

Техническая информация для аппаратов CE

Номинальное количество подводимого тепла: (Нетто)	Природный (I_{2H}) газ = 26,4 кВт (90,000 BTU/час) Жидкий пропан (I_{3P}) = 27,0 кВт (92,000 BTU/час)
Номинальное количество подводимого тепла: (Брутто)	Природный (I_{2H}) газ = 29,3 кВт (100,000 BTU/час) Жидкий пропан (I_{3P}) = 29,3 кВт (100,000 BTU/час)
Подводимое давление:	Природный (I_{2H}) газ = 20 mbar (0,0197 Атм, 0,29 PSI) Жидкий пропан (I_{3P}) = 37/50 mbar (0,0365/0,0493 Атм, 0,54/0,73 PSI)
Контрольная точка давления:	Природный (I_{2H}) газ = 8,7 mbar (0,0086 Атм, 0,126 PSI) Жидкий пропан (I_{3P}) = 25 mbar (0,0247 Атм, 0,36 PSI)
Размер инжектора:	Природный (I_{2H}) газ = 2,51 мм Жидкий пропан (I_{3P}) = 1,04 мм

Это устройство должно быть установлено в соответствии с инструкциями производителя и местными нормами, и должно использоваться только в вентилируемом помещении. Перед началом работы или установки устройства полностью прочтите инструкции.

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. Требования при подключении к газовой магистрали	2-5
	2-7. Газоснабжение	2-5
	2-8. Регулятор давления	2-8
	2-9. Требования при подключении к электрической сети	2-8
	2-10. Тестирование фритюрного аппарата	2-9
	2-11. Проверка на утечку газа	2-9
Раздел 3	ЭКСПЛУАТАЦИЯ	3-1
	3-1. Управление	3-1
	3-2. Пользование крышкой	3-4
	3-3. Переключатели и индикаторы	3-5
	3-4. Установка часов	3-8
	3-5. Наполнение или добавление масла	3-10
	3-6. Рекомендации по размещению продуктов на решетках	3-11
	3-7. Базовые процедуры	3-12
	3-8. Уход за маслом	3-16
	3-9. Инструкции по фильтрации	3-16
	3-10. Замена фильтровального конверта	3-19
	3-11. Поджиг и выключение горелок	3-21
	3-12. Очистка жарочной емкости	3-22
	3-13. Защитное устройство мотора помпы – Ручной сброс	3-24
	3-14. График регулярного обслуживания	3-24
	3-15. Профилактическое обслуживание	3-25
	3-16. Программирование	3-28
	3-17. Специальное программирование	3-34
	3-18. Режимы Data Logging, Heat Control, Tech и Stat	3-41
	3-19. Режим статистики	3-42
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

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-691.

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.

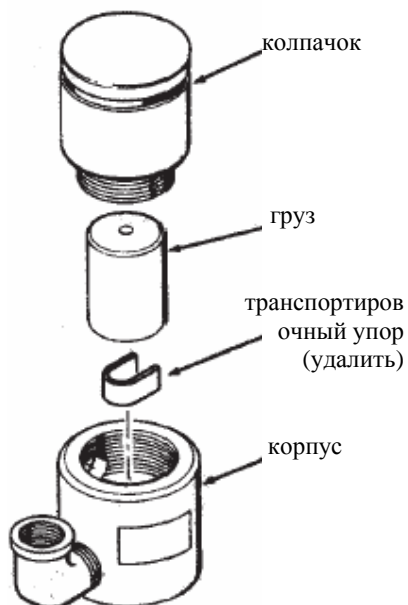
11. Отрежьте предупредительные ярлыки от крышки. Теперь крышку можно открыть.
12. Достаньте аксессуары из фильтровального поддона.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

13. Приготовьте рабочий клапан давления для эксплуатации.

ПРИМЕЧАНИЕ

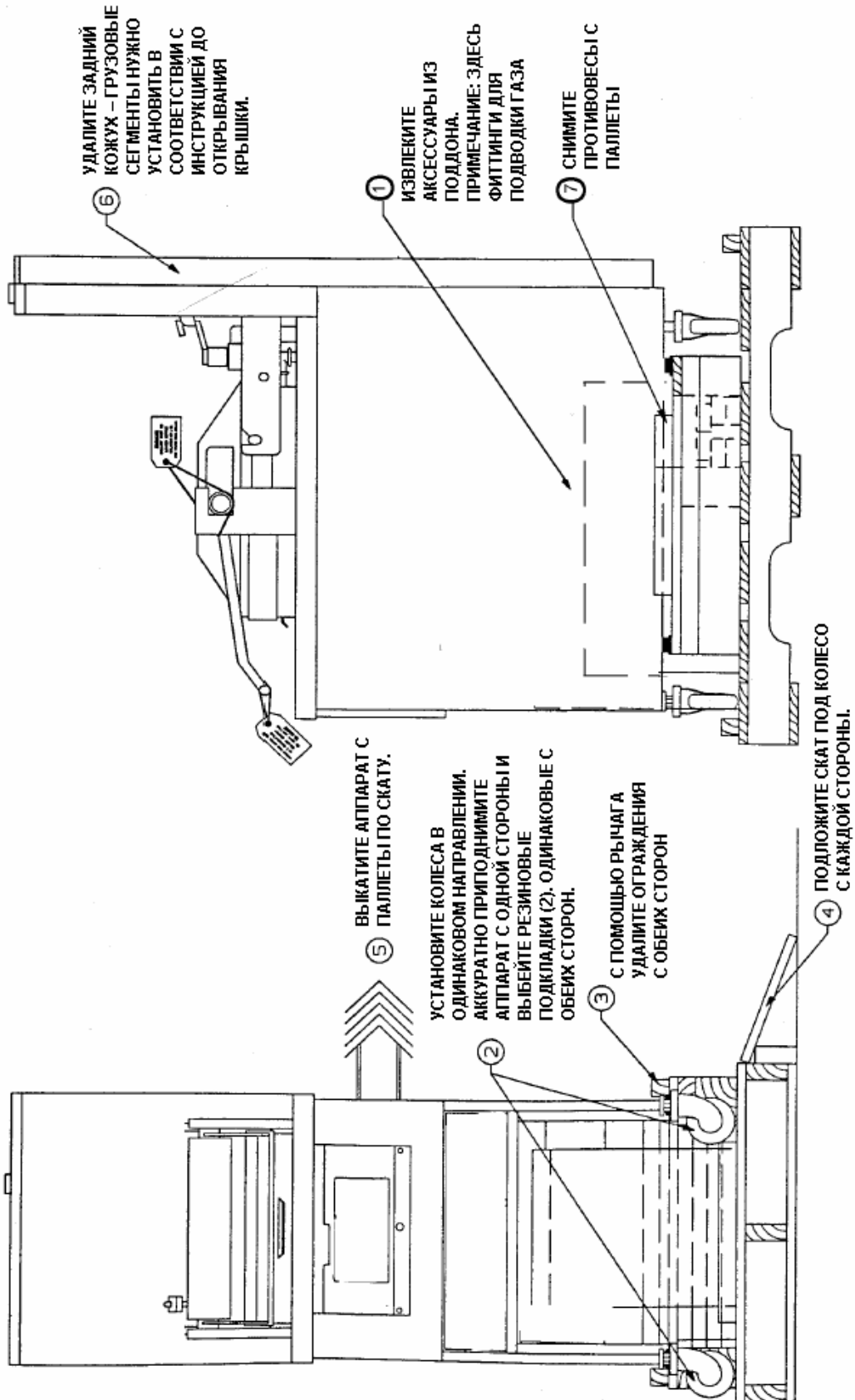


Внутри корпуса рабочего клапана давления находится транспортировочный металлический упор для предохранения выходного отверстия клапана и груза во время транспортировки. Этот упор должен быть удален перед установкой и запуском.

- 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 691 не предназначено для хранения каких-либо предметов, находящиеся предметы под устройством повредятся и могут стать причиной пожара.



Аппарат должен быть установлен таким образом, чтобы предотвратить перемещение или опрокидывание аппарата, что может стать причиной расплескивания масла. Это может быть достигнуто расположением, либо установкой стяжек. В противном случае, при расплескивании масла возможны сильные ожоги.

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. ВЫРАВНИВАНИЕ ФРИТЮРНОГО АППАРАТА

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. ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ 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.

2-7. ГАЗОСНАБЖЕНИЕ

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).

2-7. ГАЗОСНАБЖЕНИЕ **(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.

2-7. ГАЗОСНАБЖЕНИЕ

(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.

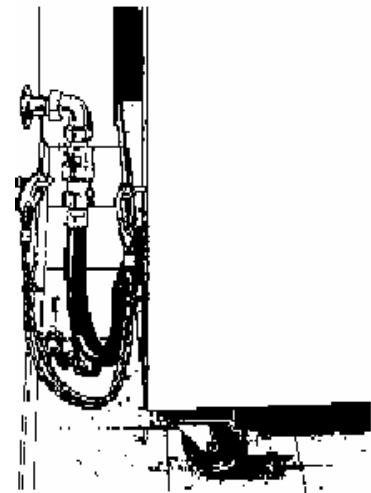


Во всех установках, где нет необходимости в «само-сливе» подсоединяйте металлический шланг, образуя вертикальную петлю. НЕ ПОДСОДИНЯЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ШЛАНГ ГОРИЗОНТАЛЬНО ... кроме случаев, где необходим «само-слив». В таких случаях используйте опору на нижнем уровне, как показано слева.



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).

2-8. 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).



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.



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.

2-10. ТЕСТИРОВАНИЕ 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.

2-11. ПРОВЕРКА НА УТЕЧКУ ГАЗА



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, 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.

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 COOK/PUMP

Выключатель представляет собой трехпозиционный выключатель с центральным положением “OFF” (выключено); чтобы включить аппарат поставьте выключатель в положение COOK; 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.

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 3-15.



Невыполнение каждодневной 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 COOK/PUMP в положение OFF (выключено).

Кольцо аварийного клапана

Не открывайте аварийный клапан



В РЕЗУЛЬТАТЕ ВЫБРОСА ПАРА ВОЗМОЖНЫ СИЛЬНЫЕ ОЖОГИ.

3-1. УПРАВЛЕНИЕ **(Продолжение)**

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.

Защелка крышки

Крышка аппарата оборудована механическим фиксатором, находящимся во фронтальной части крышки, который зацепляет скобку на передней части жарочной емкости. Но защелка 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 запалу.

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 горелки в правой части, а вторая часть в левой части; если одна горелка выключится, вторая также выключится.

Датчик потока воздуха



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

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

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.



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, ЧТО ПРИВЕДЕТ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ.

ВО ИЗБЕЖАНИЕ СЕРЬЕЗНЫХ ТРАВМ НЕ РАБОТАЙТЕ СО СНЯТЫМ КОЖУХОМ КРЫШКИ, А ТАКЖЕ БЕЗ ДРУГИХ ЧАСТЕЙ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ СЕРЬЕЗНЫХ ТРАВМ 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. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ И ИНДИКАТОРЫ

Рис.Позиц.Описание

№ №

3-1 1 
HEAT ON

См. рисунок 3-1.

Назначение

Загорается при включении нагрева. Нагревательные элементы включаются, и происходит нагрев масла.

3-1 2 Цифровой экран


Показывает все функции цикла приготовления, режимов программирования, режимов диагностики и сигналов.

3-1 3 
PRESSURE ON

Загорается когда закрывается соленоидный клапан и создается давление внутри жарочной емкости.

3-1 4 
WAIT

Мигает, если температура масла НЕ достигла нужной температуры для готовки продукта.

3-1 5 
READY

Загорается, если температура масла на 3 °C (5 °F) ниже или на 9 °C (15 °F) выше температуры готовки, сигнализируя оператору, что температура масла достигла правильной температуры для готовки продукта.


3-1 6 
INFO


Нажмите, чтобы высветилась следующая информация:

- Температура масла
- Установленная температура
- Количество циклов готовки до фильтрации
- Если включена функция смены масла (SP-17 или SP-18), высвечивается проценты циклов готовки или оставшиеся часы.
- Дату и время

В режиме программирования возвращается к предыдущему параметру.







При нажатии вместе с кнопкой , происходит вход в информационный режим, где можно узнать о работе оператора и характеристику работы аппарата.

3-1 7 & 8 
DOWN UP

Используется для настройки высвечиваемого параметра в режимах программирования.

1-2. ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ (Продолжение)

Рис.Позиц.Описание		Назначение	
№	№		
3-1	9		Нажмите для входа в режимы программирования. В режиме программирования используется для перехода к следующему параметру. При нажатии вместе с кнопкой  INFO, происходит вход в информационный режим, где можно узнать о работе оператора и характеристику работы аппарата.
3-1	10		Используется для запуска и остановки цикла приготовления, а также для остановки таймера в конце режима ожидания.
3-1	11	Название продуктов	Название продукта, соответствующее каждой кнопке выбора продукта. Полоска с названиями продуктов расположена за лицевой панелью.
3-1	12	Кнопки выбора продукта	Используются для выбора продукта при готовке. Чтобы использовать кнопки для запуска цикла приготовления, обратитесь к разделу Специального Программирования.
3-1	13	Выключатель Cook/Pump	Представляет собой 3-х позиционный выключатель с центральным положением OFF (выключено). Для включения аппарата поставьте выключатель в положение Cook (готовка). Для включения помпы фильтра поставьте выключатель в положение Pump. Перед включением помпы фильтра должны быть выполнены определенные условия. Эти условия описаны позже в разделе Фильтрация этого руководства по эксплуатации.
3-1	14		Используется для входа в режим ожидания (Idle) или режим очистки (Clean).

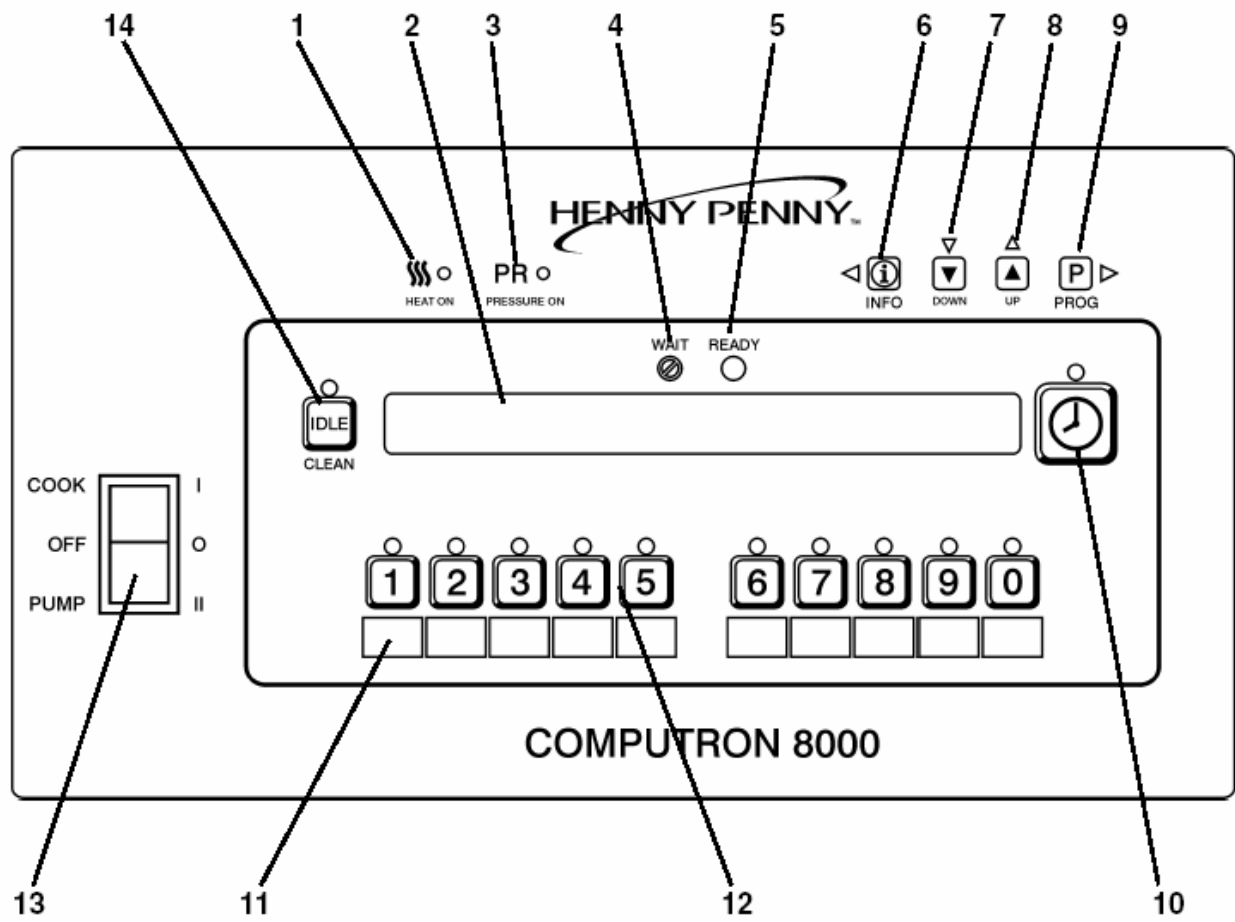





















Рисунок 3-1. Панель управления


3-4. УСТАНОВКА ЧАСОВ



ПРИМЕЧАНИЕ


Если при первом запуске или при замене платы управления, на экране автоматически высветится “CLOCK SET” (установка часов) переходите к шагу 4.

1. Нажмите и удерживайте кнопку  5 секунд, пока и на экране высветится “LEVEL 2” (уровень 2).
2. Нажмите кнопку  и на экране высветится “CLOCK SET” (установка часов), “ENTER CODE” (введите код).
3. Нажмите    .
4. На экране высветится “CS-1, SET, MONTH” и месяц.
5. Для изменения месяца используйте кнопки   .
6. Нажмите кнопку  , на экране высветится “CS-2, SET, DATE” и дата, которая будет мигать.
7. Для изменения даты используйте кнопки   .
8. Нажмите кнопку  , на экране высветится “CS-3, SET, YEAR” и год, который будет мигать.
9. Для изменения года используйте кнопки   .
10. Нажмите кнопку  , на экране высветится “CS-4, SET, HOUR”, установленный час и мигающее значение “AM” (до полудня) или “PM” (после полудня).
11. Для изменения установленного часа и значения AM/PM используйте кнопки   .
12. Нажмите кнопку  , на экране высветится “CS-5, SET, MINUTE” и мигающее значение минут.
13. Для изменения минут используйте кнопки   .

3-4. УСТАНОВКА ЧАСОВ (Продолжение)


14. Нажмите кнопку  , на экране высветится “CS-6, CLOCK MODE” (режим часов) и установленное значение “1.AM/PM”.
“1.AM/PM” означает 12-ти часовой формат времени, “2.24-HR” – 24-х часовой формат времени. Для изменения

используйте кнопки   .

15. Нажмите кнопку  , на экране высветится “CS-7, DAYLIGHT SAVINGS ADJ” (настройка перехода на летнее время) и установленное значение “2.US”.

Используйте кнопки   для изменения на следующие значения:


- “1.OFF” = Отключение автоматического перехода на летнее время.
- “2.US” = Автоматический переход на американское Летнее Время. Переход осуществляется в первое воскресенье Апреля, обратный переход происходит в последнее воскресенье Октября.
- “3.EURO” = автоматический переход на европейское Летнее Время. Переход осуществляется в последнее воскресенье Марта, обратный переход происходит в последнее воскресенье Октября.

16. Нажмите кнопку  , на экране высветится “CS-8, BEGIN NEW DAY” (начало нового дня) и установленное значение “3:00AM”.

Это значение устанавливает время, с которого начинается накапливание информации для нового дня. Например, если установлено 3:00AM, то все циклы готовки и фильтрации выполненные с 12:00 ночи до 3:00 утра вторника будут учтены в статистике за понедельник.

Значение параметра CS-8 может быть установлено от 12:00AM (полдень) до 8:00AM, с шагом в полчаса (12:00 AM, 12:30 AM, 1:00 AM, 1:30 AM, и т.д.). 3:00 AM - значение по умолчанию для основного рынка.

Используйте кнопки   для установки времени начала «нового» дня.

17. Теперь установка часов завершена. Для выхода нажмите и удерживайте кнопку .



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 ЖРОЧНОЙ ЕМКОСТИ МАСЛОМ, ЧТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ, ТРАВМАМ, ПОЖАРУ И/ИЛИ ПОЛОМКЕ ОБОРУДОВАНИЯ.

3-6. РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО РАЗМЕЩЕНИЮ
ПРОДУКТА НА
РЕШЕТКАХ

Положение решеток, начиная с низу:

4 _____
3 _____
2 _____
1 _____

При готовке небольшого количества продукта избегайте размещение продукта на нижних уровнях из-за близости холодной зоны. (Температура масла ниже в нижней части и выше в верхней части жарочной емкости.) Тем не менее, при готовке большого количества продукта из-за перемешивания масла нижние решетки получают достаточное количество тепла.

Также при готовке небольшого количества продукта не следует размещать продукт на верхней решетке из-за того, что продукт не полностью погрузится в масло. При готовке большого количества продукта продукт на верхних решетках целиком погружается в масло из-за объема продукта находящегося на нижних решетках.

Готовка на ОДНОЙ решетке
(2 курицы)

4 _____
3 _____
2 OOOOOOOOO
1 _____

Готовка на ДВУХ решетках
(4 курицы)

4 _____
3 OOOOOOOOO
2 OOOOOOOOO
1 _____

Готовка на ТРЕХ решетках
(6 куриц)

4 _____
3 OOOOOOOOO
2 OOOOOOOOO
1 OOOOOOOOO

Готовка на ЧЕТЫРЕХ
решетках (8 куриц)

4 OOOOOOOOO
3 OOOOOOOOO
2 OOOOOOOOO
1 OOOOOOOOO

3-7. 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 – 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 в положение "СООК" и выберите продукт для готовки, нажав соответствующую кнопку. Аппарат автоматически включит режим растапливания. Когда масло нагреется до температуры 110 C (230 F) аппарат перейдет в режим нагрева, и будет нагревать масло до заданной температуры.



После включения питания проходит 45 секунд перед поджогом горелок.

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.

**3-7. БАЗОВЫЕ
ПРОЦЕДУРЫ
(Продолжение)**

4. Дайте аппарату время прогреться, пока не загорится индикатор.



ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы пропустить цикл растапливания нажмите и удерживайте кнопку выбора продукта пять секунд. На экране высветится “EXIT MELT? 1=YES 2=NO”. Для выхода из режима растапливания нажмите кнопку .

ВНИМАНИЕ



Не пропускайте режим растапливания, если в жарочной емкости недостаточно масла, чтобы полностью покрыть все нагревательные элементы, в противном случае возможно излишнее задымление или пожар.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для предотвращения перегрева масла, примерно за 6 градусов до заданной температуры, нагрев будет выключаться и включаться. (Пропорциональный контроль)

После завершения цикла растапливания будет мигать

WAIT



индикатор , пока не будет достигнута температура на 5 ниже заданной. Затем загорится индикатор **READY** и на экране высветится выбранный продукт.



5. Задвиньте решетки с панированным продуктом в корзину крышки, начиная с нижнего уровня, чтобы избежать повреждения продукта.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

6. Опустите и закройте крышку, нажмите кнопку .

ПРИМЕЧАНИЕ

В случае если была нажата неверная кнопка выбора продукта, в течение первой минуты готовки можно выбрать другой продукт.

Чтобы проверить температуру масла нажмите кнопку



либо для остановки цикла приготовления нажмите кнопку .

7. В конце цикла готовки, произойдет автоматическое стравливание давления, прозвучит сигнал и на экране


высветится сообщение “DONE”. Затем нажмите кнопку .

3-7. БАЗОВЫЕ
ПРОЦЕДУРЫ
(Продолжение)

8. 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.

9. Разблокируйте и осторожно поднимите крышку.
10. Используя ухваты, извлеките решетки с продуктом из корзины, начиная с верхней решетки, чтобы избежать повреждения продукта.
11. Если было запрограммировано время хранения, то контроллер автоматически включит таймер хранения. На экране поочередно будет высвечиваться выбранный продукт и оставшееся время в минутах. Если в течение цикла хранения был выбран другой продукт, то на экране будет высвечиваться только название продукта.
12. В конце цикла хранения прозвучит сигнал, на экране будет мигать сообщение “QUALITY” и название продукта, для которого производился отсчет времени. Нажмите кнопку 

ПРИМЕЧАНИЕ


Если в режиме готовки на экране высветится сообщение "FILTER SUGGESTED" (рекомендуется произвести фильтрацию), то оператор может сразу выполнить фильтрацию, либо продолжить готовку. В случае если оператор продолжит готовку, то через одну или две готовки произойдет блокировка управления для фильтрации (Filter Lockout).


Когда на экране высветится сообщение "**FILTER LOCKOUT**" (блокировка для фильтрации), а затем "**YOU *MUST* FILTER NOW.....**" (вам следует немедленно выполнить фильтрацию), пока не будет выполнена фильтрация, будет работать только одна кнопка  .

PROG

3-7. БАЗОВЫЕ
ПРОЦЕДУРЫ
(Продолжение)

После завершения фильтрации и включен выключатель COOK/PUMP, на экране высветится “IS POT FILLED”, а затем “1=YES 2=NO”.

Если масло в жарочной емкости находится на правильном уровне, нажмите кнопку , и контроллер включит обычный нагрев.

Если уровень масла неверный нажмите кнопку , на экране пробежит строка “TURN OFF UNTIL FILLED...”. Поставьте выключатель питания COOK/PUMP в положение OFF, наполните жарочную емкость маслом до нужного уровня, поставьте выключатель питания COOK/PUMP обратно в положение COOK.

Опять, на экране высветится “IS POT FILLED”, а затем “1=YES 2=NO”. Теперь нажмите кнопку  и аппарат возобновит обычный нагрев.

ВНИМАНИЕ

Когда аппарат находится в режиме нагрева, уровень масла должен быть всегда выше нагревательных элементов. Невыполнение этих инструкций может стать причиной пожара и/или поломки оборудования.

3-8. 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 "IDLE".
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.



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.

3-9. ИНСТРУКЦИИ ПО ФИЛЬТРАЦИИ

Фильтровать масло и производить очистку газовых фритюрных аппаратов модели PFG-691 следует как минимум дважды в день: после обеденных часов пик и в конце дня.



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.

**3-9. ИНСТРУКЦИИ ПО
ФИЛЬТРАЦИИ
(Продолжение)**



ФИЛЬТРУЙТЕ МАСЛО ТОЛЬКО КОГДА ЕГО ТЕМПЕРАТУРА ОПУСТИТСЯ НИЖЕ 135°C (275°F). НЕВЫПОЛНЕНИЕ ЭТИХ ИНСТРУКЦИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПЕРЕПОЛНЕНИЮ ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ, ЧТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ 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.

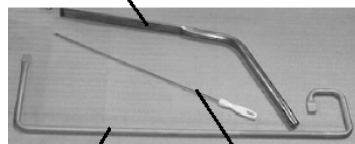
1. Перед сливом масла поставьте выключатель питания СООК/PUMP в положение OFF (выключено).
2. Убедитесь, что сливной поддон находится под аппаратом и накидная гайка накручена на патрубков, исходящий из поддона.



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.

Устройство для перемешивания масла



Стержень для очистки слива

Маленькая белая щетка

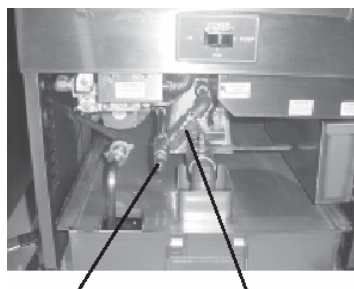
3. Извлеките решетки и протрите нижнюю часть крышки. Отклоните крышку для очистки жарочной емкости.
4. Вытяните на себя рукоятку сливного клапана, чтобы открыть клапан. Рукоятка должна быть направлена прямо к передней части аппарата. В то время как масло сливается из жарочной емкости, используйте L-образную щетку для очистки от частиц пищи и панировки нагревательных элементов, стенок и дна жарочной емкости. По необходимости используйте прямую щетку, чтобы протолкнуть пригоревшие частицы панировки и пищи через отверстие слива в нижней части жарочной емкости, а также для очистки между трубками горелки и стенкой жарочной емкости.

**3-9. ИНСТРУКЦИИ ПО
ФИЛЬТРАЦИИ
(Продолжение)**



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. После того, как все масло слито, соскоблите и счистите пригоревшие частицы панировки и пищи со стенок и дна жарочной емкости, поставьте сливной клапан в закрытое положение.
6. Если у Вас есть дополнительный шланг для слива масла для очистки, Вы можете использовать приведенные ниже инструкции, в противном случае переходите к шагу 7.



**СОЕДИНЕНИЕ СЛИВНОЙ
ПАПА КЛАПАН**

- a. Подсоедините шланг специальным соединителем к соединению «папа», расположенному рядом с клапаном фильтрации. Оттяните пружинное кольцо на соединении «мама» и оденьте его на соединение «папа».
- б. Убедитесь, что носик шланга направлен в нижнюю часть жарочной емкости, а клапан фильтрации закрыт. Поставьте выключатель СООК/PUMP в положение PUMP. Аккуратно придерживайте носик шланга, чтобы избежать излишнего разбрызгивания.



Будьте аккуратны во избежание ожогов от брызг горячего масла.

3-9. ИНСТРУКЦИИ ПО ФИЛЬТРАЦИИ (Продолжение)

- в. Ополосните внутреннюю поверхность жарочной емкости, особенно в труднодоступных для мытья местах, таких как дно жарочной емкости и трубки горелки.
- г. После тщательного ополаскивания, закройте сливной клапан.
- д. Поставьте выключатель питания COOK/PUMP в положение OFF.



ОСУЩЕСТВЛЯЙТЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ И ОТКЛЮЧЕНИЕ ШЛАНГА, КОГДА ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ НАХОДИТСЯ В ВЫКЛЮЧЕННОМ ПОЛОЖЕНИИ. ТАКЖЕ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГОВ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СУХУЮ ТРЯПКУ ИЛИ ПЕРЧАТКИ. НЕВЫПОЛНЕНИЕ ЭТИХ ИНСТРУКЦИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ ОТ РАЗБРЫЗГИВАНИЯ ГОРЯЧЕГО МАСЛА ИЗ СОЕДИНЕНИЯ «ПАПА».

- е. Отсоедините шланг и на минуту поднимите его (за соединитель), чтобы масло оставшееся в шланге вытекло в жарочную емкость.
7. Закройте сливной клапан, задвинув до конца рукоятку клапана.
 8. Поставьте выключатель питания COOK/PUMP в положение PUMP.



ПРИ ПОЯВЛЕНИИ ВОЗДУШНЫХ ПУЗЫРЕЙ В МАСЛЕ ВЗМОЖНО, 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.

9. Когда все масло перекачается в жарочную емкость, поставьте выключатель COOK/PUMP в положение OFF.

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

1. Поставьте главный выключатель питания COOK/PUMP в положение OFF.
2. Извлеките и слейте сливной поддон конденсата.
3. Отсоедините накидную гайку и достаньте сливной поддон фильтра из-под жарочной емкости.

3-10. ЗАМЕНА ФИЛЬТРО- ВАЛЬНОГО КОНВЕРТА

**3-10. ЗАМЕНА
ФИЛЬТРО-
ВАЛЬНОГО
КОНВЕРТА
(Продолжение)**



Эта гайка будет горячей. Во избежание ожогов пользуйтесь защитными перчатками или тряпкой.

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

4. Поднимите фильтровальные экраны и поднос, улавливающий крошки из сливного поддона.
5. Смойте масло и крошки с поверхности сливного поддона. Вымойте сливной поддон мылом и водой. Тщательно промойте горячей водой.
6. Открутите всасывающий патрубок из экрана и снимите шайбу.
7. Снимите и тщательно промойте поднос, улавливающий крошки, горячей водой.
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.

**3-10. ЗАМЕНА
ФИЛЬТРО-
ВАЛЬНОГО
КОНВЕРТА
(Продолжение)**

14. Установите поднос, улавливающий крошки, сверху на фильтровальную бумагу. Прикрутите патрубков.
15. Установите полностью собранный фильтр в 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.

**3-11. ПОДЖИГ И
ВЫКЛЮЧЕНИЕ
ГОРЕЛОК**

Для поджига горелки:

1. Поставьте выключатель питания COOK/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 выключатель питания COOK/PUMP в положение COOK.
5. Горелка будет включена до тех пор, пока масло не нагреется до заданной температуры.
6. После того как на экране высветится температура, нажмите кнопку нужного продукта.

Для выключения горелки:

1. Переведите ручку газового клапана в положение OFF.
2. Поставьте выключатель питания COOK/PUMP 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.

3-12. ОЧИСТКА ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ

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

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



Не рекомендуется передвигать аппарат или сливной поддон, наполненный горячим маслом. Горячей 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. Наполните жарочную емкость до уровня горячей водой. Добавьте 230-280 грамм (8-10 унций) моющего раствора. (Серийный номер из реестра Henny Penny 12101) в воду и тщательно перемешайте.



Всегда надевайте защитные очки или защитный щиток на лицо, а также резиновые перчатки во время мойки котла, так как моющий раствор - высоко щелочной. Избегайте брызг и других контактов раствора с глазами или кожей, чтобы избежать серьезных ожогов и слепоту. Внимательно читайте инструкции на моющем растворе. Если моющий раствор попадет в глаза, промойте их прохладной водой и немедленно обратитесь к врачу.



6. Поставьте выключатель питания COOK/PUMP в положение COOK и войдите в режим очистки, удерживая кнопку  , пока на экране не высветится сообщение “CLEAN OUT?”, “1=YES 2=NO”. Для запуска режима очистки нажмите кнопку  . На экране высветится сообщение

“*CLEAN OUT MODE*” и включится нагрев до заданной температуры (91°C (195°F) max.). При необходимости во избежание вскипания раствора используйте кнопки  и  для изменения температуры нагрева.

**3-12. ОЧИСТКА
ЖАРОЧНОЙ
ЕМКОСТИ
(Продолжение)**



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.



Постоянно следите за тем, чтобы раствор не закипал, что приведет к поломке управления.

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, используя, например, садовый шланг. В противном случае возможна поломка различных компонентов устройства.



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.

7. Используя щетку (№12105 из реестра запасных частей корпорации Henny Penny), очистите внутреннюю поверхность жарочной емкости, резиновую прокладку и нижнюю сторону крышки.
8. После завершения очистки поставьте выключатель в положение OFF. Откройте сливной клапан, слейте моющий раствор из жарочной емкости в сливной поддон. Вылейте моющий раствор из сливного поддона.
9. Закройте сливной клапан и залейте жарочную емкость чистой горячей водой до верхних индикаторов.
10. Добавьте примерно 450 г (16 унции) дистиллированного уксуса и войдите в режим очистки (Clean-Out Mode) (см. шаг 5).

3-12. ОЧИСТКА ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ (Продолжение)

11. Используя чистую щетку, очистите внутреннюю поверхность жарочной емкости и прокладку крышки. Это нейтрализует щелочь, оставшуюся от моющего раствора.
12. Слейте уксусный раствор из жарочной емкости и вылейте его из поддона.
13. Промойте жарочную емкость чистой горячей водой.
14. Тщательно высушите жарочную емкость и сливной поддон.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

15. Установите вымытые части фильтра в сливной поддон и установите поддон под аппарат.

3-13. ЗАЩИТНОЕ УСТРОЙСТВО МОТОРА НАСОСА РУЧНОЙ СБРОС



16. Залейте свежее масло в жарочную емкость. 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.

3-14. ГРАФИК РЕГУЛЯРНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

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	Дважды в день
Проверка/очистка смесительной коробки	Ежемесячно
Замена масла	По необходимости
Замена фильтровального конверта	По необходимости
Очистка рабочего клапана	Ежедневно
Очистка жарочной емкости	По необходимости
Переворачивание прокладки крышки	Каждые 90 дней
Очистка вентилятора	Ежегодно см. рук-во по обслуживанию
Смазка задних роликов крышки	Ежегодно см. рук-во по обслуживанию
Очистка аварийного клапана	Ежегодно

3-15. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед обслуживанием 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.

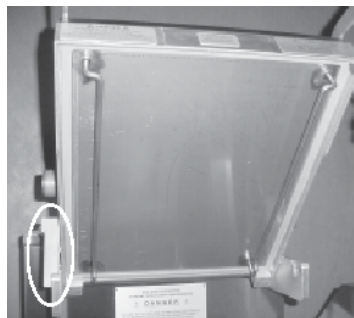


Колпачок клапана может быть горячим. Используйте перчатки, либо защитную ткань, в противном случае возможны ожоги.

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.

3-15. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ 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.



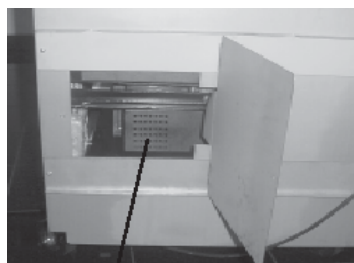
Проверьте прокладку на наличие разрывов или надрезов. Если прокладка имеет повреждения, ее следует заменить.

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.

3-15. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (Продолжение)



СМЕСИТЕЛЬНАЯ КОРОБКА

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.

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.

3-16. ПРОГРАММИРОВАНИЕ



1. Нажмите и удерживайте кнопку **PROG** в течение одной секунды или пока на экране не высветится сообщение “PROG”, а затем сообщение “ENTER CODE” (введите код).
2. Введите код 1, 2, 3. На экране пробежит сообщение "SELECT PRODUCT...PRESS PROG".
3. Нажмите кнопку нужного продукта (от 1 до 10).

ПРИМЕЧАНИЕ



Используйте кнопку **DOWN**, чтобы копировать продукт, удалить продукт, запрограммировать продукт, удалить все продукты или запрограммировать все продукты. См. раздел Копирование/Удаление продукта.



4. Нажмите кнопку **PROG**. На экране высветится название продукта. Например “NAME“FRIES”.

Изменение названия продукта



- a. Нажмите кнопку **DOWN** **UP**, и первая буква или цифра начнет мигать.



б. Для изменения мигающей буквы используйте кнопки
.



- в. Чтобы перейти к следующей букве нажмите кнопку **PROG**.
Затем для изменения буквы используйте кнопки **DOWN** **UP**.



- г. Повторите шаг в., введите не более 7 букв.

- д. Для выхода из режима программирования нажмите и



удерживайте кнопку **PROG**, либо для продолжения

















программирования нажмите и отпустите кнопку **PROG**, на экране высветится сообщение “PRELOAD”.

5. Режим “Preload” позволяет оператору при открытой крышке сначала закладывать большие куски продукта перед загрузкой остальных кусков. Цикл предварительной подготовки проводится без давления при температуре, установленной в первом шаге (Step 1). Используйте кнопки **DOWN** **UP**, чтобы установить время






режима “Preload”, либо нажмите кнопку **PROG**, чтобы пропустить цикл предварительной подготовки.

3-16. ПРОГРАММИРОВАНИЕ
(Продолжение)




6. Нажмите кнопку  , на экране высветится сообщение “1. COOK TIME” (время готовки) и установленное время. Для изменения времени используйте кнопки   . Время высвечивается в минутах и секундах. При удержании одной из кнопок время будет изменяться с шагом в 5 секунд до максимального значения 59:59.
7. Нажмите кнопку  , на экране высветится сообщение “1. TEMP” (температура) и установленная температура в правой части экрана. Для изменения температуры используйте кнопки   . При удержании одной из кнопок температура будет изменяться с шагом в 5 градусов до максимального значения 193°C (380°F) и минимального 88°C (190°F).
8. Нажмите кнопку  , на экране высветятся сообщения “1. PRESSURE” (давление) и “YES” (да) или “NO” (нет). Используйте кнопки   для выбора режима с давлением или без на первом шаге.
9. Нажмите кнопку  , на экране высветится сообщение “2. STEP 2 AT” (время 2-го шага) и время шага 2. Если в шаге 2 нет необходимости, установите время “0:00” и нажмите  . Для программирования шага 2, используя кнопки   , установите время. Затем нажмите кнопку  для программирования температуры и давления.


ПРИМЕЧАНИЕ

Для каждого продукта могут быть запрограммированы до 10 шагов. В том числе путем повторения и частичного изменения предыдущего.


10. Нажмите кнопку  , на экране высветится сообщение “ALARM – 1 AT 0:00” (сигнал 1 при 0:00). Используя кнопки   , установите время сигнала. Например: Если время цикла готовки было установлено 3 минуты, а сигнал должен прозвучать через 30 секунд после начала готовки, то для сигнала следует установить время “2:30”. Как только таймер дойдет до значения 2:30 прозвучит сигнал.




3-16. ПРОГРАММИРОВАНИЕ **(Продолжение)**

После установки сигнала нажмите кнопку , на экране будет мигать сообщение “ALARM” (сигнал). “TYPE” (тип) и тип сигнала в правой части. Используя кнопки  , установите тип


сигнала: “TIME”, “SHAKE”, “STIR”, “ADD” и “LID”. Прозвучит сигнал и высветится тип сигнала, говоря оператору, что требуется встряхнуть корзину, перемешать продукт или добавить продукт. Если установлен тип “TIME”, на экране высветится оставшееся время до конца готовки. Если установлен тип “LID”, на экране высветится сообщение “CLOSE LID”. Таймер остановится пока не будет закрыта крышка и нажата кнопка .




ПРИМЕЧАНИЕ




Можно запрограммировать до 4-х сигналов. После того как установлен первый сигнал, остальные можно запрограммировать нажатием кнопки .

11. Нажмите кнопку , на экране высветится сообщение “QUALITY TMR” (таймер хранения) и установленное время хранения. Используя кнопки  , установите время хранения до максимального значения 59:59.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для выхода из режима программирования в любое время нажмите и удерживайте кнопку  в течение 2-х секунд.


12. Нажмите кнопку , на экране высветится сообщение “LOAD COMP” (компенсация загрузки) и величиной компенсации загрузки. Этот параметр автоматически регулирует время готовки в зависимости от температуры и размера загружаемого продукта. Используя кнопки  , установите величину компенсации загрузки от минимального значения 0 до максимального 20, либо “OFF” (выключено). Фабрично установлено значение 5.

13. Нажмите кнопку , на экране высветится сообщение “LCOMP REF” и установленная средняя температура компенсации загрузки (если параметр компенсации загрузки установлен на OFF, то на экране высветится “___”). Эта величина отображает среднюю температуру для готовящихся продуктов. Таймер ускоряется, если температура внутри жарочной емкости выше установленной средней температуры и замедляется, если температура ниже установленной средней температуры. Используя кнопки  , установите нужную величину средней температуры.


3-16. ПРОГРАММИРОВАНИЕ **(Продолжение)**

Либо, для того чтобы использовать установленную температуру в качестве температуры компенсации загрузки нажимайте





кнопку  UP, пока на экране не высветятся сообщения “STEP-X” и “TEMP”. Например, если температура готовки 176°C, таймер ускорится, если температура масла выше 176°C и замедлится, если температура масла ниже 176°C.

14. Переход в режим ожидания после завершения готовки?

Нажмите кнопку  P ▷, на экране высветится сообщение “GO

TO IDLE, AFTER DONE” и “YES” (да) или “NO” (нет).

Используйте кнопки  , для выбора между YES и NO.

15. Режим фильтрации (Дополнительно)



Чтобы на экране высветилось сообщение “FILTER AFTER” (фильтрация после) необходимо в Режиме Специального Программирования активизировать параметр “Отсчет фильтраций”.

Вы можете запрограммировать параметр “mixed” (для каждого продукта свой отсчет готовок) или “global” (для всех продуктов единый отсчет готовок).

Нажмите кнопку  P ▷.

“2,Mixed”


a. На экране высветится сообщение "FILTER AFTER" (фильтрация после) вместе с заранее заданным количеством циклов приготовления.

б. Используя кнопки  , установите нужное количество

циклов готовки между фильтрациями. Например, если для продукта установлено значение 4, каждый раз при выборе этого продукта будет накапливаться значение + ¼ или +25%. Затем, после завершения готовки продукта, когда сумма процентов достигнет 100% или более, на экране высветится “FILTER SUGGESTED” (рекомендуется выполнить фильтрацию).

"3,GLOBAL"

a. На экране высветится сообщение "FILTER INCL" и "NO" или "YES"


б. Используя кнопки   установите "YES", если для продукта

требуется отсчет готовок для фильтрации, в противном случае установите "NO".


3-16. ПРОГРАММИРОВАНИЕ **(Продолжение)**


Копирование/Удаление заранее установленных продуктов.

Продукты и их установки могут быть скопированы из одного расположения в меню в другое, возвращены к фабричным установкам, либо удалены все названия продуктов и все их установки.


1. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение одной секунды, либо пока на экране не высветится сообщение “PROG” и “ENTER CODE” (введите код).

2. Введите код 1, 2, 3. На экране пробежит строка "SELECT PRODUCT...PRESS PROG", а затем “DOWN” FOR OPTIONS”.

3. Нажмите кнопку , на экране высветится сообщение


“**OPTION**” (дополнительно), а затем “*1. COPY A PROD” (копирование продукта). Каждый раз нажимайте кнопку  для просмотра следующих опций:

- | | |
|-------------------|---|
| *1. COPY A PROD | - копирование продукта |
| *2. ERASE A PROD | - удаление продукта |
| *3. PRESET A PROD | - возврат установок продукта к фабричным |
| *4. ERASE ALL | - полное удаление всех продуктов |
| *5. PRESET ALL | - возврат к фабричным установкам всех продуктов |

4. Для выбора нажимайте кнопку , пока на экране не высветится нужная опция.


Выбирая между PRESET A PROD или PRESET ALL PROD Вы можете вернуть заводские установки соответственно для конкретного продукта либо для всех.

ПРИМЕЧАНИЕ


Для выхода из дополнительного меню в любой момент нажмите кнопку , либо подождите 30 секунд и контроллер автоматически выйдет из этого режима.

Ниже приведен пример копирования и удаления продуктов:

Копирование

Нажмите кнопку , чтобы выбрать опцию “COPY A PROD”

(копирование продукта). На экране высветится сообщение “COPY ___ TO ___” (копировать _ в_).

Первый символ “_” будет мигать. Выберите продукт, который Вы хотите копировать, например, при нажатии на кнопку , на экране высветится “COPY 2 TO ___”.


3-16. ПРОГРАММИРОВАНИЕ
(Продолжение)

Затем выберите продукт, куда Вы хотите скопировать, например, при нажатии кнопки  контроллер отреагирует следующим


подтверждающим сообщением:

“COPY 2 TO 0?” (Копировать 2 в 0)


“1=YES 2=NO” (1=да 2=нет)

Нажмите кнопку , контроллер скопирует продукт №2 в


продукт №0 (продукт №2 остается неизменным), и на экране высветится сообщение “* COPIED *” (скопировано), затем заново высветится сообщение "Select Prog Product" и автоматически будет выбран продукт №0.

Нажмите кнопку  (НЕТ), либо подождите 20 секунд, на экране высветится сообщение “X CANCELED X” и процесс копирования будет прерван. В этом случае никаких изменений не произойдет.

Удаление


На шаге, когда высвечивается сообщение “Select Prog Product” нажмите кнопку , на экране высветится сообщение

“** OPTIONS **”, затем “*1. COPY A PROD”.

Нажмите кнопку  еще три раза, чтобы войти в опцию “Erase


All” (удалить все):

- | | |
|---------------------|----------------------------------|
| “*2. ERASE A PROD” | - удалить продукт |
| “*3. PRESET A PROD” | - возврат к фабричным установкам |
| “*4. ERASE ALL” | - удалить все продукты |

Нажмите кнопку  для выбора опции “Erase All”. Контроллер отреагирует подтверждающим сообщением:

“ERASE ALL PROD ?” (удалить все продукты?)

“1=YES 2=NO” (1=да 2=нет)

Для подтверждения удаления всех продуктов и их установок нажмите кнопку . Контроллер сообщит об удалении каждого продукта:

- | | |
|-------------|-------------|
| “ERASING 1” | “ERASING 6” |
| “ERASING 2” | “ERASING 7” |
| “ERASING 3” | “ERASING 8” |
| “ERASING 4” | “ERASING 9” |
| “ERASING 5” | “ERASING 0” |

Затем высветится сообщение “* ALL ERASED *” (все удалено), затем высветится сообщение “Select Prog Product” (выберите кнопку продукта).

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"> Разрыв цепи 	<ul style="list-style-type: none"> Подключите вилку аппарата Проверьте настенный прерыватель или предохранитель
Давление не стравливается в конце цикла готовки	<ul style="list-style-type: none"> Засорен соленоидный клапан или выпускная система 	<ul style="list-style-type: none"> Выключите аппарат, дайте аппарату остыть и выпустить давление; промойте соленоидный клапан и систему выпуска пара
Слишком высокое рабочее давление	<ul style="list-style-type: none"> Засорен рабочий клапан 	<ul style="list-style-type: none"> Выключите аппарат, дайте аппарату остыть и выпустить давление; очистите рабочий клапан в соотв. с разделом 3-15.



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"> Недостаточное количество продукта в жарочной емкости Не снят металлический транспортировочный упор с рабочего клапана Давление не запрограммировано Утечка через прокладку крышки 	<ul style="list-style-type: none"> При работе на свежем масле приготовьте полную загрузку продукта Снимите металлический транспортировочный упор; см. Раздел 2-2 Проверьте программирование Переверните, либо замените прокладку крышки.
Масло не нагревается	<ul style="list-style-type: none"> Ручка газового клапана находится в положении OFF Открыт сливной клапан Пробит датчик предельной температуры 	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что ручка газового клапана находится в положении ON Закройте сливной клапан Сбросьте датчик предельной температуры
Вспенивание или кипение масла	<ul style="list-style-type: none"> См. этикетку на фритюрном аппарате о переливании и информацию в этой инструкции. 	<ul style="list-style-type: none"> Следуйте инструкциям по предотвращению переливания масла.
Масло не сливается из жарочной емкости	<ul style="list-style-type: none"> Засорен сливной клапан 	<ul style="list-style-type: none"> Просуньте щетку через сливное отверстие в жарочной емкости
Мотор фильтра не включается	<ul style="list-style-type: none"> Мотор перегрелся 	<ul style="list-style-type: none"> Сбросьте датчик мотора

ПРИМЕЧАНИЕ

Более подробная информация находится в технической инструкции, которую можно получить на сайте 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-10”, “E-15”, “E-20A-D”, “E-41”, “E-46”, “E-47”, “E-48”, “E-70B” и “E-92”. При появлении ошибки прозвучит сигнал, чтобы выключить сигнал нажмите любую кнопку выбора продукта.

СООБЩЕНИЕ	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ ПЛАТЫ УПРАВЛЕНИЯ
“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-6A”	Температурный датчик открыт	Поставьте выключатель питания в положение OFF, затем обратно в положение ON; если на экране все еще высвечивается сообщение “E-6”, следует проверить температурный датчик
“E-6B”	Температурный датчик замкнут	Поставьте выключатель питания в положение OFF, затем обратно в положение ON; если на экране все еще высвечивается сообщение “E-6”, следует проверить температурный датчик
“E-10”	Датчик предельной температуры	Вручную сбросьте датчик предельной температуры, нажав на красную кнопку сброса; если датчик предельной температуры не сбросился, его следует заменить; позвоните в сервисную службу
“E-15”	Сливной клапан	Закройте сливной клапан, повернув ручку сливного клапана; если на экране все еще высвечивается “E-15”, позвоните в сервисную службу.
“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.
“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.
“E-20C”	Неисправен модуль запала	Нажмите кнопку таймера, чтобы попробовать заново активировать процесс поджига; если на экране все еще высвечивается “E-20C”, позвоните в сервисную службу.
“E-20D”	Модули работают, но вспышка отсутствует	Нажмите кнопку таймера, чтобы попробовать заново активировать процесс поджига; если на экране все еще высвечивается “E-20C”, позвоните в сервисную службу.

4-2. КОДЫ ОШИБОК (Продолжение)

СООБЩЕНИЕ	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ ПЛАТЫ УПРАВЛЕНИЯ
“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-46”	Ошибка памяти	Поставьте выключатель питания в положение OFF, затем обратно в положение ON; если на экране все еще высвечивается сообщение “E-46”, следует сбросить управление (См. раздел Программирование); если ошибка осталась, замените плату управления.
“E-47”	Неисправность аналогово-цифрового преобразователя	Поставьте выключатель питания в положение OFF, затем обратно в положение ON; если на экране все еще высвечивается сообщение “E-47”, следует сбросить управление (См. раздел Программирование); если ошибка осталась, замените плату управления.
“E-48”	Неисправность системы входных сигналов (процессор не может распознать входные сигналы кнопок)	Поставьте выключатель питания в положение OFF, затем обратно в положение ON; если на экране все еще высвечивается сообщение “E-48”, следует сбросить управление (См. раздел Программирование); если ошибка осталась, замените плату управления.
“E-70B”	Неисправен выключатель питания, либо электропроводка; неисправна плата входа/выхода	Проверьте выключатель питания и электропроводку; при необходимости замените плату входных/выходных сигналов
“E-92”	Сгорел 24В предохранитель на плате входа/выхода	Проверьте на замыкание компоненты 24В цепи (т.е., датчик предельной температуры, выключатель слива)

ГЛОССАРИЙ

ФРИТЮРНЫЕ АППАРАТЫ HENNY PENNY

воздушный клапан	клапан, позволяющий воздуху попадать в систему фильтрации, когда помпа работает в режиме перемешивания на аппаратах на 8 кур
датчик потока воздуха	датчик, который отслеживает количество воздуха, идущего от вентилятора; если количество воздуха окажется ниже определенного уровня, датчик обесточит газовый клапан, который выключит горелки на аппаратах на 8 кур
вентилятор	расположен в задней части газового фритюрного аппарата на 8 кур, вентилятор вытягивает дымовой газ из дымохода и обеспечивает правильное количество воздуха в трубках для эффективного горения
панировка	смесь муки и приправ, используемая для обваливания продукта перед жаркой
узел горелки (только газовые аппараты)	узел на газовых фритюрных аппаратах, который включает в себя запал, который поджигает газ, обеспечивающий нагрев аппарата
камера сгорания (только газовые аппараты)	зона в аппаратах на 4 курицы, где горит газ, нагревая масло
трубы горелки (только газовые аппараты)	трубки аппарата на 8 кур, через которые проходит горячий воздух, нагревая масло
кассета	решетчатая рама, находящаяся внутри жарочной емкости, вмещающая пять решеток с продуктом
колеса	колеса внизу аппарата, позволяющие передвигать аппарат; когда аппарат работает, его не следует передвигать, а колеса следует заблокировать; для выравнивания аппарата колеса можно отрегулировать
моющий состав	средство, используемое для очистки аппарата; см. рекомендуемые процедуры по очистке
холодная зона	зона в нижней части жарочной емкости, где температура масла ниже; крошки скапливаются в этой зоне и не пригорают
сливной поддон конденсата	поддон, расположенный в нижней части аппарата, в котором скапливается конденсат, образующийся в системе выпуска пара; периодически следует снимать и выливать поддон
цикл готовки	запрограммированный цикл, который готовит определенное количество продукта при заранее запрограммированной температуре в течение заранее запрограммированного времени
загрузка продукта	количество готовящегося продукта
охлаждение масла	заранее установленная температура, обычно 121°C (250°F) или меньше, которая выбирается вручную или автоматически для увеличения срока службы масла при отсутствии готовок
противовес	грузы идущие в комплекте с аппаратом, после установки в противовесный агрегат позволяют легко поднимать крышку на фритюрном аппарате на 8 кур

шкварки	частицы панировки, которые отделяются от продукта во время готовки
уловитель крошек	часть фильтровальной системы на фритюрных аппаратах на 4 курицы, которая задерживает крошки, находящиеся в масле, перед тем, как масло будет закачено обратно в жарочную емкость
табличка технических данных	этикетка или табличка, расположенная на правой панели аппарата, на которой находится следующая информация: тип аппарата, серийный номер, дата гарантии и др. информация
груз	металлический цилиндр, который регулирует количество пара попадающего в рабочий клапан
устройство рабочего клапана	это устройство контролирует давление внутри жарочной емкости; внутренность рабочего клапана следует очищать в соответствии с рекомендуемыми процедурами; узел состоит из груза, колпачка, отверстия, клапана и корпуса
колпачок рабочего клапана	колпачок с резьбой, который накручивается на посадочное место рабочего клапана
отверстие рабочего клапана	отверстие, которое регулирует количество пара попадающего в рабочий клапан
корпус рабочего клапана	контейнер, удерживающий устройство рабочего клапана
посадочное место груза	метки с обеих сторон груза
смесительная коробка (только газовые аппараты)	металлическое приспособление, находящееся в задней части аппарата, откуда вентилятор забирает свежий воздух
микровыключатель слива	микровыключатель, который автоматически выключает нагрев в случае непреднамеренного открытия сливного клапана, в то время как аппарат включен
сливной клапан	клапан, который предназначен для слива масла из жарочной емкости в сливной поддон фильтра; перед открытием сливного клапана выключатель питания должен быть в положении OFF; в любое другое время клапан должен находиться в закрытом положении
заданная температура	начальная, предварительно заданная температура, при которой продукт опускается в масло
столик для загрузки/выгрузки продукта	столик, на который помещается продукт после окончания готовки
вытяжной рукав	рукав, используемый для выпуска пара из жарочной емкости на аппаратах на 8 кур
индикаторы количества масла	метки, нанесенные на заднюю стенку жарочной емкости, показывающие правильный уровень масла (также называются индикаторами уровня масла)
клипсы фильтра	клипсы, являющиеся частью системы фильтрации масла и удерживающие фильтр закрытым
накидная гайка	устройство с нарезанной резьбой, которое используется для соединения и разъединения фритюрного аппарата и фильтровальной системы без использования инструмента

сливной поддон фильтра	поддон, который по направляющим закатывается под фритюрный аппарат и в который сливается масло
фильтровальный конверт	волоконный конверт, в который помещается экран фильтра; конец конверта загибается и зажимается клипсами; является частью системы фильтрации
устройство для подсоединения шланга	опция, позволяющая подсоединять и отсоединять шланг без инструмента
фильтр	устройство фильтрующее масло во время того, как оно закачивается обратно в жарочную емкость; оно состоит из двух экранов, конверта и двух клипс (Примечание: аппараты на 4 курицы состоят из трех экранов, включая уловитель крошек)
датчики пламени (только газовые аппараты)	датчики, которые прекращают подачу газа на фритюрных аппаратах на 8 кур, в случае сбоя в работе запалов
температура возгорания	температура, при которой масло начинает возгораться
жарочная емкость	внутренняя часть аппарата, в которой находится масло и продукт во время готовки
фланец жарочной емкости	ровная верхняя поверхность вокруг крышки аппарата
клапан контроля газа (только газовые аппараты)	автоматический двойной контроллер, который управляет подачей газа к обоим запалам, а также давлением газа в горелках; если хотя бы один запал выключится, контроллер прекратит подачу газа ко второму запалу
ручка газового клапана (только газовые аппараты)	ручка, которая открывает и закрывает газовый клапан
регулятор давления газа (только газовые аппараты)	приспособление, расположенное на газовом клапане, которое регулирует давление газа; технические параметры давления установлены на фабрике
индикатор нагрева	светодиод, который включается при нагреве масла и гаснет, когда температура масла достигает заданной
нагревательные элементы	элементы на электрических аппаратах, расположенные внутри жарочной емкости, нагревающие масло
датчик предельной температуры	датчик температуры, который отключает нагрев, если температура масла выше 216°C (420°F) на фритюрных аппаратах на 8 кур, и 232°C (450°F) на фритюрных аппаратах на 4 курицы
хранение	заранее установленная температура, обычно 121°C (250°F) или меньше, которая выбирается вручную или автоматически для увеличения срока службы масла при отсутствии готовок
модули поджига	два модуля на аппаратах на 8 кур, которые посылают электроэнергию к искровым поджигателям, которые поджигают запалы
L-образная щетка	щетка идущая в комплекте с аппаратом, которая используется для очистки вокруг труб горелки и нагревательных элементов
разгрузочный стол	другое название столика для загрузки выгрузки продуктов (см. стол для загрузки и выгрузки продуктов)

индикаторы уровня масла	метки, нанесенные на заднюю стенку жарочной емкости, показывающие правильный уровень масла (<i>также называются индикаторами количества масла</i>)
устройство крышки	устройство, включающее в себя крышку, ручку крышки, защелку крышки и прокладку крышки. (<i>Примечание: на аппаратах на 4 курицы крышка включает в себя шпиндели</i>)
прокладка крышки	прокладка вокруг крышки, которая изолирует жарочную емкость, когда крышка правильно закрыта
ручка крышки	ручка, которая подсоединена к крышке и используется для опускания крышки до контакта с жарочной емкостью; затем ручка придвигается и нажимается для блокировки на месте
ручной клапан выключения подачи газа (<i>только газовые аппараты</i>)	клапан, расположенный между фритюрным аппаратом и стеной, который перекрывает подачу газа от газопровода; это не главный клапан для всего ресторана
Д-Н-В (Р-Н-Т)	автоматическое управление давлением, нагревом и временем для получения привлекательного продукта
отверстие запала (<i>только газовые аппараты</i>)	контролируемое отверстие для запала, расположенное на устройстве горелки
пламя запала (<i>только газовые аппараты</i>)	маленькое пламя, которое горит, даже когда аппарат не используется; пламя поджигает газ, когда аппарат включается
выключатель power/pump	трехпозиционный выключатель, расположенный на передней панели, который управляет включением/выключением аппарата и фильтрацией
манометр	измерительный прибор, расположенный в заднем левом углу жарочной емкости, который показывает давление внутри жарочной емкости
прокладка давления	пластиковый кусок на фритюрных аппаратах на 8 кур, расположенный между блокирующей ручкой крышки и корпусом крышки для герметизации крышки; только квалифицированный специалист должен ремонтировать и осуществлять обслуживание прокладки давления
продукт	продукт, готовящийся в аппарате
аварийный клапан	пружинный клапан, который автоматически сбрасывает лишнее давление, если рабочий клапан залипает; если сработал аварийный клапан, поставьте выключатель питания Power/Pump в положение OFF, чтобы окончательно сбросить давление из жарочной емкости
установленная температура	установленная температура готовки, которая может быть запрограммирована
транспортный упор	упор расположенный в конструкции рабочего клапана для защиты во время транспортировки
система перемешивания масла	автоматическая система на аппаратах на 8 кур периодически использует помпу фильтрации для перемешивания масла в жарочной емкости, чтобы избежать образования влаги и минимизировать процесс кипения в жарочной емкости
просеивание	процесс удаления комков из панировки

соленоидный клапан	клапан, используемый для создания или сброса давления во время цикла готовки
искровые поджигатели (только газовые аппараты)	поджигатели на газовых аппаратах на 8 кур создающие искру для поджига запалов (см. модули поджига)
масляная трубка	трубка, через которую масло закачивается обратно в жарочную емкость, после завершения процесса фильтрации
устройство масляной трубки	трубка и прокладки, которые являются частью процесса фильтрации
прямая щетка	щетка, поставляемая вместе с аппаратом, которая используется для очистки слива в нижней части жарочной емкости
температурный датчик	круглый датчик, расположенный внутри жарочной емкости, который измеряет температуру масла в жарочной емкости; датчик соединен с панелью управления