



Henny Penny
Открытая фритюрница
(Цельная или раздельная
обжарочная емкость)

Модель OFE/OFG-321

Модель OFE/OFG-322

Модель OFE/OFG-323

Модель OFE/OFG-324

Модель OEA/OGA-321

Модель OEA/OGA-322

Модель OEA/OGA-323

Модель OEA/OGA-324

Модель ODE/ODG-323

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕ ГАРАНТИЮ НА ВЕБ-САЙТЕ
WWW.HENNYPENNY.COM

УВЕДОМЛЕНИЕ

Храните настоящее руководство рядом с кухонным устройством для будущего использования.

Принципиальная схема соединений данного кухонного устройства расположена на внутренней стороне правой дверцы.

Расположите на видном месте указания, которые должны выполняться в случае обнаружения пользователем запаха газа. Данную информацию следует запросить у местной газовой компании.

Не перекрывайте пути прохождения воздуха для горения и вентиляции. Оставьте достаточное пространство вокруг кухонного устройства для обеспечения доступа достаточного объема воздуха в камеру сгорания.

Открытая фритюрница модели OFG/OGA-32X оснащена незатухающей запальной горелкой. Однако, эксплуатация открытой фритюрницы является невозможной без подачи электропитания. После возобновления подачи электропитания устройство возвращается к функционированию в нормальном режиме.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание пожара держите место установки фритюрницы в чистоте и убирайте любые горючие материалы.



Некорректное производство работ по монтажу, настройке, внесению модификаций, сервисному или техническому обслуживанию данного оборудования может привести к ущербу имуществу, а также стать причиной травм или летального исхода. Внимательно ознакомьтесь с соответствующими указаниями перед началом работ по монтажу, эксплуатации или техническому обслуживанию данного оборудования.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ХРАНИТЬ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ БЕНЗИН ИЛИ ПРОЧИЕ ГОРЮЧИЕ ГАЗООБРАЗНЫЕ ВЕЩЕСТВА ИЛИ ЖИДКИЕ ВЕЩЕСТВА РЯДОМ С ДАННЫМ ИЛИ ДРУГИМИ КУХОННЫМИ УСТРОЙСТВАМИ. НЕВЫПОЛНЕНИЕ ДАННОГО ТРЕБОВАНИЯ МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ПОЖАРА ИЛИ ВЗРЫВА.

Технические характеристики изделий с маркировкой CE/AGA .

Номинальная тепловая мощность: (нетто)	Природный газ (I_{2H}) = 24,9 кВт (85 000 БТЕ/ч) Природный газ (I_{2E}) = 24,9 кВт (85,000 БТЕ/ч) Природный газ (I_{2E+}) = 24,9 кВт (85 000 БТЕ/ч) Природный газ (I_{2L}) = 24,9 кВт (85 000 БТЕ/ч) Жидкий пропан (I_{3P}) = 24,9 кВт (85 000 БТЕ/ч)
Номинальная тепловая мощность: (гросс)	Природный газ (I_{2H}) = 27,7 кВт (99,70 МДж/ч) (94 500 БТЕ/ч) Природный газ (I_{2E}) = 27,7 кВт (94 500 БТЕ/час) Природный газ (I_{2E+}) = 27,7 кВт (94 500 БТЕ/час) Природный газ (I_{2L}) = 27,7 кВт (94 500 БТЕ/час). Жидкий пропан (I_{3P}) = 27,7 кВт (99,70 (94 500 БТЕ/ч)
Давление в линии подачи:	Природный газ (I_{2H}) = 20 мбар (2,0 кПа) Природный газ (I_{2E}) = 20 мбар Природный газ (I_{2E+}) = 20/25 мбар Природный газ (I_{2L}) = 25 мбар Жидкий пропан (I_{3P}) = 30 мбар Жидкий пропан (I_{3P}) = 37 мбар (3,7 кПа) Жидкий пропан (I_{3P}) = 50 мбар (5,0 кПа)
Давление в контрольной точке:	Природный газ (I_{2H}) = 8,7 мбар (0,87 кПа) Природный газ (I_{2E}) = 8,7 мбар Природный газ (I_{2E+}) = не прим. Природный газ (I_{2L}) = 10 мбар Жидкий пропан (I_{3P}) = 24,5 мбар (2,5 кПа)
Размер форсунки:	Природный газ (I_{2H}) = 3,26 мм Природный газ (I_{2E}) = 3,26 мм Природный газ (I_{2E+}) = 2,70 мм Природный газ (I_{2L}) = 3,26 мм Жидкий пропан (I_{3P}) = 1,99 мм

Монтаж данного кухонного устройства должен производиться в соответствии с указаниями производителя и действующими нормативами. Эксплуатация устройства должна производиться исключительно в помещениях с надлежащей вентиляцией. Внимательно ознакомьтесь с данными указаниями перед началом работ по монтажу или эксплуатации.

Данное оборудование может производить шум с уровнем выше 70 дБ (А).

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел	Стр.
Раздел 1. ВВЕДЕНИЕ	1-1
1-1. Введение	1-1
1-2. Характеристики.....	1-1
1-3. Уход за устройством.....	1-2
1-4. Содействие покупателю	1-2
1-5. Техника безопасности	1-2
 Раздел 2. УСТАНОВКА	 2-1
2-1. Введение	2-1
2-2. Распаковка	2-2
2-3. Выбор места расположения	2-2
2-4. Горизонтальное выравнивание открытой фритюрницы.....	2-3
2-5. Вентиляция открытой фритюрницы	2-3
2-6. Подвод газа.....	2-3
2-7. Испытание на утечку газа.....	2-7
2-8. Настройка регулятора давления газа	2-7
2-9. Требования к электропитанию для серии OFG-320	2-7
2-10. Требования к электропитанию для серии OFE-320.....	2-8
2-11. Испытания фритюрницы	2-10
2-12. Указания по объединению фритюрниц	2-10
2-13. Габаритные размеры.....	2-12
 Раздел 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	 3-1
3-1. Компоненты системы управления C1000	3-3
3-2. Компоненты системы управления, 6 и 12 функциональных кнопок.....	3-3
3-3. Установка часов	3-6
3-4. Заливка или добавление кулинарного жира.....	3-8
3-5. Правила и методы использования системы управления C1000	3-9
3-6. Указания по программированию C1000	3-10
3-7. Специальное программирование C1000	3-11
3-8. Базовые действия и методики использования системы управления (6 кнопок продуктов).....	3-12
3-9. Базовые действия и методики использования системы управления (12 кнопок продуктов/автоподъемник).....	3-14
3-10. Обращение с кулинарным жиром	3-17
3-11. Фильтрация кулинарного жира	3-18
3-12. Предотвращение проблем с насосом фильтра	3-22
3-13. Защитное термореле двигателя насоса фильтра - ручной сброс	3-22
3-14. Замена картриджа фильтра	3-23
3-15. Очистка обжарочной ванны.....	3-27
3-16. Режим полной очистки.....	3-28
3-17. Указания по использованию опциональной системы подачи кулинарного жира с прямым соединением	3-28
3-18. Розжиг и выключение горелок	3-29
3-19. Защита от избыточно высокой температуры	3-30
3-20. Профилактическое обслуживание.....	3-30

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел	Стр.
Раздел 4. ПРОГРАММИРОВАНИЕ – 6 И 12 КНОПОК ПРОДУКТОВ.....	4-1
4-1. Введение	4-1
4-2. Режим программирования параметров продуктов	4-4
4-3. Режим специального программирования	4-4
4-4. Режимы журналирования данных, управления нагревом, технического обслуживания и статистики	4-15
Раздел 5. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	5-1
5-1. Руководство по поиску и устранению неисправностей	5-1
5-2. Коды ошибок	5-2
Раздел 6. ИНФОРМАЦИОННЫЙ РЕЖИМ	6-1
ТЕРМИНОЛОГИЯ.....	G-1

Список торговых представителей - на территории и за пределами США

РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ

1-1. ВВЕДЕНИЕ

Открытая фритюрница Henny Penny является базовым устройством для сферы общественного питания, разработанным для лучшего и простого приготовления блюд. Использование встроенного микрокомпьютера позволяет добиться заявленных целей. Эксплуатация данного оборудования может производиться только в учрежденческих столовых и коммерческих ресторанах.

УВЕДОМЛЕНИЕ

С 16 августа 2005 года вступила в силу Европейская Директива 2002/96/ЕС «Об отходах электрического и электронного оборудования». Все наши изделия прошли оценку на соответствие требованиям Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Также все изделия прошли оценку на соответствие требованиям Ограничения на использование опасных материалов в производстве электрического и электронного оборудования (RoHS) с последующим изменением конструкции согласно упомянутым положениям. Корректная утилизация данного продукта позволяет предотвратить потенциальные отрицательные последствия на окружающую среду и здоровье людей. Для получения информации о методах надлежащей утилизации обращайтесь к местному торговому представителю Henny Penny.



1-2. ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Удобство очистки
- Полноразмерная обжарочная емкость: вместимость - 29,5 кг (65 фунт.) кулинарного жира
- Раздельная обжарочная емкость: вместимость - 11,3 кг (25 фунт.) кулинарного жира (только электрические фритюрницы)
- 2 шт. полукорзин на отсек (или полноразмерные корзины)
- Конструкция из нержавеющей стали
- Концевой выключатель верхнего уровня (ручной сброс)
- Функция самодиагностики в составе системы управления
- Встроенный фильтр (для всех 3 отсеков)
- Пропан или природный газ; 85 000 БТЕ/обжарочная емкость (26,38 кВт)
- Энергоэффективный режим после активации газовых фритюрниц
- Множество комбинаций раздельных/полноразмерных обжарочных ванн фритюрниц
- Упрощенная электронная система Computron 1000 или более сложные многофункциональные системы управления

1-3. УХОД ЗА УСТРОЙСТВОМ

Подобно любому используемому в сфере общественного питания устройству, открытой фритюрнице Henny Penny требуется уход и техническое обслуживание. В ходе эксплуатации данного устройства должны обязательно соблюдаться указания по выполнению технического обслуживания и очистки, содержащиеся в данном руководстве.

1-4. СОДЕЙСТВИЕ ПОКУПАТЕЛЮ

При необходимости содействия, пожалуйста, обращайтесь к местному независимому торговому представителю или обратитесь в службу технической поддержки компании Henny Penny по тел. 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405, или посетите веб-сайт: www.hennypenny.com.

1-5. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Открытая фритюрница Henny Penny имеет множество встроенных защитных и предохранительных функций. Однако, единственным условием гарантирования безопасного использования устройства является полное понимание всех особенностей установки, эксплуатации и технического обслуживания. Приведенные в настоящем руководстве указания предназначены для содействия покупателю в понимании надлежащих методов обращения с устройством.

Запрещается эксплуатация данного кухонного устройства детьми и лицами с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также без наличия требуемого опыта и знаний. Единственным условием допущения к использованию устройства является непосредственное руководство или инструктаж таких лиц касательно безопасных методов эксплуатации с разъяснением всех потенциальных рисков.

Слова «ОПАСНОСТЬ!», «ВНИМАНИЕ!», «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ» и «ПРИМЕЧАНИЕ» используются в данном руководстве для выделения важной информации. Описание случаев применения данных сигнальных слов приводится ниже.



Опасность получения травм обозначается СИМВОЛАМИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБ ОПАСНОСТИ и словами «ОПАСНОСТЬ!», «ВНИМАНИЕ!» или «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!».



Слово «УВЕДОМЛЕНИЕ» используется для выделения особо важной информации.



Использование сигнального слова «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ» без условного знака указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, в отсутствие должных мер предосторожности, может стать причиной нанесения ущерба имуществу.



При использовании с условным знаком слово «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ» указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, в отсутствие должных мер предосторожности, может привести к легким или средним травмам.



Слово «ВНИМАНИЕ» указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, в отсутствие должных мер предосторожности, может стать причиной серьезных травм или летального исхода.



СЛОВО «ОПАСНОСТЬ» УКАЗЫВАЕТ НА НЕИЗБЕЖНО ОПАСНУЮ СИТУАЦИЮ, КОТОРАЯ, В ОТСУТСТВИЕ ДОЛЖНЫХ МЕР ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ПРИВЕДЕТ К СЕРЬЕЗНЫМ ТРАВМАМ ИЛИ ЛЕТАЛЬНОМУ ИСХОДУ.

1-5. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ (продолжение)



Символ эквипотенциального заземления



Знак WEEE (отходы электрического и электронного оборудования)



Символы опасности поражения электрическим током



Символы опасности от горячей поверхности

РАЗДЕЛ 2. УСТАНОВКА

2-1. ВВЕДЕНИЕ

В данном разделе содержатся указания по установке открытой фритюрницы Henny Penny.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Монтаж устройства должен производиться только квалифицированными специалистами.



Избегайте пробивания корпуса фритюрницы любыми объектами, например, сверлами или винтами, в связи с опасностью повреждения компонентов или электропоражения.

2-2. РАСПАКОВКА

Открытая фритюрница Henny Penny надлежащим образом испытана, проинспектирована и профессионально упакована с целью гарантирования безопасной доставки по месту назначения в наилучшем состоянии. Устройство прикреплено лентами к деревянной раме и упаковано в прочную картонную коробку с достаточным количеством набивочного материала для обеспечения безопасной транспортировки.

УВЕДОМЛЕНИЕ

При обнаружении любых повреждений вследствие транспортировки следует внести соответствующее замечание в расписку о получении с подписанием документа представителем экспедиторской компании.

1. Осторожно срежьте и снимите металлические полосы с коробки.
2. Снимите коробку с устройства.
3. Срежьте металлические полосы, фиксирующие фритюрницу на паллете.
4. Снимите фритюрницу с паллеты.



Соблюдайте меры предосторожности при перемещении фритюрницы во избежание получения травм. Масса фритюрницы может быть в пределах от 138 кг (305 фунт.) до 279 кг (616 фунт.) .

2-3. ВЫБОР МЕСТА РАСПОЛОЖЕНИЯ ФРИТЮРНИЦЫ

Надлежащее расположение фритюрницы играет очень важную роль в эксплуатации, скорости и удобстве готовки. Место расположения открытой фритюрницы должно обеспечивать наличие промежутков для проведения сервисного обслуживания и надлежащей эксплуатации. Выберите местоположение, которое позволит упростить загрузку и выгрузку продуктов без создания помех для заключительной сборки заказанных блюд. По опыту готовки, обжарка продуктов от сырого состояния до требуемой степени с последующим выдерживанием в разогревателях обеспечивает быстроту подачи и постоянное наличие готовых блюд. Пожалуйста, примите во внимание возможность достижения наилучшей эффективности только при использовании поточного метода готовки, т.е. сырых продуктов с одной стороны и полностью приготовленных - с другой. Сборка заказов может продолжаться лишь с небольшими потерями в эффективности.



Во избежание серьезных ожогов из-за разбрызгивания горячего кулинарного жира, расположение и установка фритюрницы должны предотвращать вероятность опрокидывания или перемещения устройства. Для обеспечения устойчивости может потребоваться применение удерживающих растяжек.



Для предотвращения пожара, требуется обеспечить наличие минимальных просветов в 4 см (10,16") сбоку и 4 см (10,16") с задней стороны открытой фритюрницы до любых горючих материалов. При условии надлежащей установки, открытая фритюрница предназначена для эксплуатации на полах и рядом со стенами из горючих материалов.

Запрещается распылять аэрозоли рядом с данным кухонным устройством в процессе эксплуатации.

2-4. ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ ВЫРАВНИВАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

В целях надлежащего функционирования следует обеспечить горизонтальное выравнивание открытой фритюрницы в продольном и поперечном направлениях. Размещая уровень на плоских участках вокруг борта обжарочной емкости и на центральном отсеке, произведите регулировку самоориентирующихся колес до достижения горизонтального выравнивания устройства.

2-5. ВЕНТИЛЯЦИЯ ОТКРЫТОЙ ФРИТЮРНИЦЫ

Расположение фритюрницы должно обеспечивать возможность отвода дыма при помощи вытяжных колпаков или вентиляционной системы достаточной мощности. Данное требование является критически важным в вопросе эффективного отвода пара, дыма и запахов, образующихся в процессе жарки. Следует уделить особое внимание конструкции вытяжного колпака во избежание создания помех в процессе эксплуатации открытой фритюрницы. Рекомендуется обратиться в местную компанию по вентиляционным или отопительным системам для проектирования конструкции с достаточными параметрами.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Характеристики вентиляционной системы должны отвечать требованиям местных и государственных стандартов и нормативов. Проект вентиляционной системы должен быть одобрен местными управлением пожарной охраны и службой технического надзора за строительством.



При монтаже газовой открытой фритюрницы запрещается наращивать вытяжную трубу при помощи удлинительной секции. Данное действие может ухудшить эксплуатационные параметры горелки, приведя к нарушениям в функционировании с возможностью создания встречной тяги.

2-6. ПОДВОД ГАЗА

Заводские комплектации газовой открытой фритюрницы предусматривают возможность использования природного газа или пропана. См. паспортную табличку на передней дверце шкафа фритюрницы для определения требований к используемому газу. В данном случае, минимальный уровень давления для природного газа составляет 1,7 кПа (7 дюймов вод. столба/17 мбар), а для пропана - 2,49 кПа (10 дюйм. вод. столба/24,9 мбар).

2-6. ПОДВОД ГАЗА
(продолжение)



Запрещается пытаться использовать другие газы, кроме указанных на паспортной табличке. Некорректное значение давления газа может стать причиной пожара или взрыва и привести к серьезным травмам и (или) ущербу имуществу.

Ниже приведена рекомендуемая схема соединения фритюрницы к газовой магистрали.



Во избежание получения травм соблюдайте приведенные ниже правила.

- Монтаж устройства должен производиться в соответствии с местными и государственными нормативами, положениями действующей редакции стандарта США Z223.1
- Национальных правил безопасности при работе с газообразным топливом США и местными муниципальными строительными нормами и правилами.
- В Канаде, монтаж должен производиться в соответствии с требованиями стандарта CAN/CSA B 149.1 и
- Правилами монтажа и эксплуатации газоиспользующих установок, а также местными действующими нормативами.
- В Австралии, монтаж и эксплуатация фритюрницы должны производиться в соответствии местными стандартами по эксплуатации газоиспользующих установок AS5601.1/2-2010.
- Фритюрница вместе с ручным запорным краном должны быть отсоединены от трубной системы подачи газа в ходе испытаний данной системы под давлением свыше 3,45 кПа (0,5 фунт/кв. дюйм. изб.) (34,5 мбар).
- Отсоединение фритюрницы от газопровода производится перекрытием отдельного ручного запорного крана в ходе испытаний газовой системы под давлением, равным или превышающим 3,45 кПа (0,5 фунт/кв. дюйм. изб.) (34,5 мбар).
- Для подключения к газопроводу должны использоваться стандартные однодюймовые (2,54 см) стальные трубы без покрытия и фитинги из мягкой стали - для открытых фритюрниц с 3-мя отсеками, диам. 0,75 дюйма (1,91 см) - для фритюрниц с 2-мя отсеками и диам. 0,5 дюйм. (1,27 см) - для фритюрниц с одним отсеком.

2-6. ПОДВОД ГАЗА
(продолжение)

- Запрещается использование фитингов из литейного чугуна.
- Несмотря на рекомендуемое использование труб диам. 2,54 см (1 дюйм.) для открытых фритюрниц с 3-мя отсеками, диам. 1,91 см. (3/4 дюйма) - для фритюрниц с 2-мя отсеками и 1,27 см (0,5 дюйм.) для фритюрниц с одним отсеком, монтаж и размер трубной системы должны быть адекватными для обеспечения подачи газа в объеме, соразмерном максимальному уровню потребления без неуместного падения давления на участке между измерительным прибором и открытой фритюрницей. Падение давления в трубной системе не должно превышать 0,747 мбар (0,3 дюйм. вод. столба).

Должна иметься возможность перемещения фритюрницы с целью очистки и сервисного обслуживания. Данное требование выполняется указанным ниже образом.

1. Установка ручного отключающего газового крана и разъединителя или сгона.
2. Установка сертифицированного Канадской ассоциацией стандартов (CSA) соединителя с высокопрочной конструкцией. Для обеспечения возможности сервисного обслуживания данного кухонного устройства, оснащенного вращающимися колесами, должны быть установлены соединитель по требованиям ANSI Z21.69-CAN 6.16 или CAN 1-6.10m88 и быстроразъемная муфта по требованиям ANSI Z21.41 или CAN 1-6.9m70. Также необходимо установить ограничивающие средства для защиты от передачи напряжения на соединитель, согласно указаниям изготовителя кухонного устройства.
3. На рисунке на следующей странице показан метод надлежащего соединения газового шланга и тросового ограничителя.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Длина тросового ограничителя определяет расстояние отодвигания фритюрницы от стены. Для очистки и сервисного обслуживания устройства необходимо отцепить трос от открытой фритюрницы и отсоединить газовый шланг. Данное действие обеспечит более удобный доступ ко всем сторонам открытой фритюрницы. Газовый шланг и тросовый ограничитель должны быть повторно присоединены после завершения очистки или сервисного обслуживания.

Для покупателей из Австралии или Новой Зеландии
В случае поставки модели с вращающимися роликами и необходимостью соединения к стационарному источнику газа при помощи шланга, устанавливаемые цепной или тросовый ограничители достаточной прочности должна крепиться к кухонному устройству с возможностью фиксации к стене в пределах 50 мм от каждой точки соединения. Длина цепи или троса не должна превышать 80% длины шланга в сборе.

ГАЗОВАЯ ТРУБНАЯ СИСТЕМА

ПРАВИЛЬНО

В КАЧЕСТВЕ МИНИМАЛЬНОГО ТРЕБОВАНИЯ, ОТОДВИНЬТЕ оборудование от стены на расстояние, достаточное для доступа к быстроразъемному соединению.

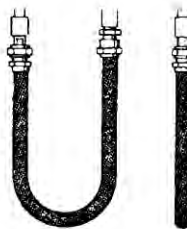


НЕПРАВИЛЬНО

ИЗБЕГАЙТЕ СИЛЬНЫХ ПЕРЕГИБОВ ИЛИ ПЕРЕКРУЧИВАНИЯ при отодвигании оборудования от стены. (Максимальное выдвигание приведет к изгибанию концов, даже в случае корректной установки и приведет к сокращению срока службы соединителя).



ПРАВИЛЬНО



Шланги и муфты должны устанавливаться в одной плоскости, см. рис. слева. ЗАПРЕЩАЕТСЯ СМЕЩАТЬ МУФТЫ - во избежание скручивания и нежелательного натяжения, приводящих к преждевременной поломке. Правильный метод установки шланга на вертикальном поперечном ребре. Обратите внимание не одинарную, естественную петлю.

НЕПРАВИЛЬНО



ПРАВИЛЬНО



Правильный метод установки шланга на вертикальном поперечном ребре. Обратите внимание не одинарную, естественную петлю.

НЕПРАВИЛЬНО



Сильные перегибы (см. справа), натяжения и перекручивания металлического шланга являются причиной преждевременных поломок муфты.

ПРАВИЛЬНО



Для гарантирования максимального срока службы обеспечьте минимальный или больший диаметр изгибания шланга между муфтами.



Перекрывание диаметра муфт (см. справа) создает двойные перегибы, являющиеся причиной усталостных поломок фитингов.

ПРАВИЛЬНО



За исключением случаев необходимости слива самотеком следует собирать металлический шланг в петлю.

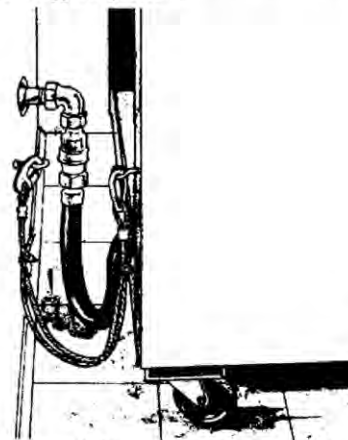
ЗАПРЕЩАЕТСЯ СОБИРАТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ШЛАНГ ГОРИЗОНТАЛЬНО, за исключением случаев необходимости слива самотеком - используйте опору в расположенной ниже плоскости, см. рис. слева.



НЕПРАВИЛЬНО

ФИКСАТОР КАБЕЛЯ

Пожалуйста, см. рис. ниже при установке тросового ограничителя на всех передвижных газовых фритюрницах.



I-образный болт крепится к зданию в соответствии с действующими строительными нормами и правилами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

СООРУЖЕНИЕ СТЕНЫ СУХОЙ КЛАДКИ
Закрепите I-образный болт к стенной шпильке. Запрещается прикреплять болт только к стене сухой кладки. Также, I-образный болт должен располагаться на одной высоте с газопроводом. Предпочтительным местом установки является расположение на расстоянии около 150 мм (6 дюйм.) от любой стороны газовой системы. Фиксатор кабеля должен быть, по крайней мере, на 150 мм (6 дюйм.) короче газового шланга.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте отводы при необходимости избегать сильных перегибов или скручивания. Для упрощения перемещения оставьте петлю. Отсоедините газовое кухонное устройство перед выдвиганием на максимальное расстояние. (Выдвигание на минимальное расстояние допускается при отсоединении шланга).

2-7. ТЕСТ НА УТЕЧКУ ГАЗА

УВЕДОМЛЕНИЕ

Перед подачей газа убедитесь в нахождении ручки клапана регулирования расхода газа в выключенном положении.

По завершении первоначальной установки и после перемещения устройства необходимо провести испытания трубной системы и соединителей на утечку газа. Простым испытательным методом является подача газа с нанесением щеткой на все соединения мыльного раствора. Появление пузырьков означает утечку газа. В данном случае, необходимо повторно выполнить соединение трубной системы.



Во избежание взрыва или пожара категорически запрещается выполнять проверку проверки на утечку газа при помощи зажженной спички или другого источника открытого огня. Воспламенение газа может стать причиной серьезных травм и (или) ущерба имуществу.

2-8. УСТАВКА РЕГУЛЯТОРА ДАВЛЕНИЯ ГАЗА

Ниже указаны заводские уставки регулятора давления на клапане регулирования расхода газа.

- Природный газ: 0,087 кПа (3,5 дюйм. вод. Столба / 0,87 мбар).
- Пропан: 0,249 кПа (10 дюйм. вод. столба / 2,49 мбар).

УВЕДОМЛЕНИЕ

Уставка регулятора давления газа задана на заводе и не должна изменяться пользователем.

2-9. ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ СЕРИЯ OFG-320

- 120 В, 50/60 Гц, 1-фазн., 12 А
- 230 В, 50 Гц, 1-фазн., 6 А

Для защиты пользователя от электропоражения газовая фритюрница с электропитанием 120 В должна подключаться к 3-проводной заземленной системе и поставляется с заземленным кабелем и штепселем. Любые штепсели на 230 В в составе устройства на 230 В, должны отвечать всем требованиям местных действующих правил устройства электроустановок.



Во избежание электропоражения данное устройство должно быть оборудовано внешним автоматическим выключателем, имеющим 3-мм разъединитель на всех незаземленных проводах. Главный выключатель данного кухонного устройства не отсоединяет все линейные провода.

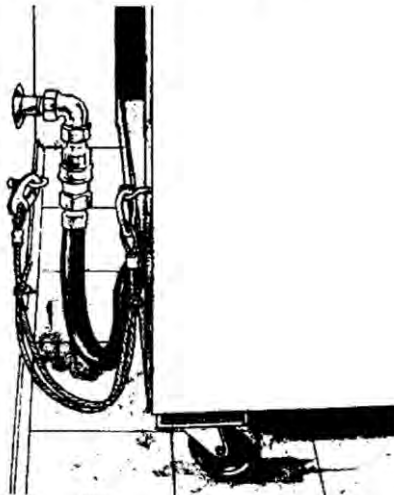
2-9. ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ
СЕРИЯ OFG-320 (продолжение)



Во избежание электропоражения запрещается отсоединять заземляющий контакт штепселя. Данная фритюрница должна быть надлежащим образом и безопасно заземлена. См. действующие правила устройства электроустановок для ознакомления с корректными методиками заземления или, в случае отсутствия местных применимых нормативов, необходимо следовать указаниям стандарта Американского национального института стандартов США/Национальной ассоциации пожарной безопасности США № 70 (действующее издание). В Канаде все электрические соединения должны выполняться в соответствии с положениями стандарта Канадской ассоциации по стандартизации C22.1, Части 1 правил устройства электроустановок Канады и (или) местных нормативов.

2-10. ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ
СЕРИЯ OFE-320

ФИКСАТОР КАБЕЛЯ



I-образный болт крепится к зданию в соответствии с действующими строительными нормами и правилами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ГИПСОКАРТОННАЯ КОНСТРУКЦИЯ
Закрепите I-образный болт к стенной шпильке. Запрещается прикреплять болт только к гипсокартонной конструкции. Предпочтительным местом установки является участки на расстоянии около 150 мм (6 дюйм.) с любой стороны от газовой системы. Тросовый ограничитель должен быть, по крайней мере, на 150 мм (6 дюйм.) короче газового шланга.

Характеристики проводов и предохранительных устройств см. в таблице ниже.

В	Фазы	(на отсек)	
		кВт	А
200-208	3	14,4	40
220/240	3	14,4	40
440-480	3	14,4	17
380-415	3	14,4	20



Во избежание электропоражения данное устройство должно быть оборудовано внешним автоматическим выключателем с целью разъединения всех незаземленных проводов. Главный выключатель данного кухонного устройства не отсоединяет все линейные провода.

Во избежание электропоражения данная фритюрница должна быть надлежащим образом и безопасно заземлена. Пожалуйста, см. местные действующие Правила устройства электроустановок для ознакомления с корректными методиками заземления или, в случае отсутствия местных применимых нормативов следуйте указаниям стандарта Американского национального института стандартов США/Национальной ассоциации пожарной безопасности США (ANSI/NFPA) № 70 (действующая редакция). В Канаде все электрические соединения должны выполняться в соответствии с положениями стандарта Канадской ассоциации по стандартизации C22.1, Части 1 правил устройства электроустановок Канады и (или) местных нормативов.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Для устройств с маркировкой CE требуется использование провода минимальным размером 6 мм с заделкой в клеммной колодке.

При установке на территории США, оснащенные роликами электрические фритюрницы с жестким соединением проводов должны монтироваться с использованием гибких кабелегонов и тросового ограничителя. См. рисунок слева. На задней части рамы фритюрницы имеются отверстия для крепления тросового ограничителя. Тросовый ограничитель не способен предотвратить опрокидывание фритюрницы.

2-10. ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ СЕРИЯ OFE-320 (продолжение)

Дополнительные требования CE по электрическим соединениям

- Электрические кабели должны быть маслостойкими, экранированными, гибкими и иметь массу не меньше кабелей с обычной полихлоропропеновой или другой эквивалентной оболочкой из синтетического эластомера, а также быть типа HO7RN.
- В цепи фритюрницы рекомендуется установить защитное устройство с номинальным током 30 мА, например, автомат защиты сети от остаточного тока или прерыватель замыкания на землю.



(ТОЛЬКО ДЛЯ ОБОРУДОВАНИЯ С МАРКИРОВКОЙ CE!)

Для предотвращения электропоражения данное устройство должна быть соединено с другими кухонными приспособлениями или металлическими поверхностями, расположенными поблизости, при помощи проводника выравнивания потенциала. Для указанных целей данное устройство оснащено выводом для эквипотенциального соединения. Вывод для эквипотенциального соединения обозначен показанным ниже символом



2-11. ИСПЫТАНИЯ ФРИТЮРНИЦЫ Все открытые фритюрницы Henny Penny прошли всесторонние инспекции и испытания на заводе перед отгрузкой. Однако, рекомендуется выполнить проверку устройства перед эксплуатацией.

**2-12. УКАЗАНИЯ ПО
ОБЪЕДИНЕНИЮ
УСТРОЙСТВ**

Приведенные ниже указания описывают процесс объединения двух кухонных устройств. Все указания содержат номера деталей. Пожалуйста, см. рис. 2-1 на следующей странице для визуального сопоставления номеров в приведенных ниже указаниях с изображением.

1. Демонтируйте все крепежные элементы с боковых сторон двух открытых фритюрниц.
2. Снимите правый пульт управления в сборе с левого устройства и левый пульт управления в сборе с правого устройства.
3. Сдвиньте два устройства боковыми сторонами до минимального просвета.
4. Снимите правый передний ролик с левого устройства и левый задний ролик с правого устройства. Зафиксируйте оба ролика к задней части устройства проволочными стяжками (EF02-041).
5. Позиционируйте две открытые фритюрницы посредством вставки болтов (SC01-227) сквозь отверстия в верхней крышке и боковых сторонах обжарочной емкости. Разместите шайбы (WA01-017) с обеих сторон болта во время установки. **НЕ ЗАТЯГИВАЙТЕ!**
6. Расположите переднюю проставку (60554) между передними сторонами двух открытых фритюрниц. Вставьте болт (SC01-231) с шайбами (55350 и WA01-016) сквозь три отверстия в раме для фиксации проставки между рамами. Разместите шайбы (55350 и WA01-016) на болте перед установкой гаек (NS02-010). **НЕ ЗАТЯГИВАЙТЕ!**
7. Повторите действия на задней проставке (60555).
8. Плотнo затяните все крепежные элементы.
9. Расположите крышку (60593) в просвете между открытыми фритюрницами.
10. Высверлите впадины на заднем кожухе до отверстий диаметром 0,250.
11. Нанесите силикон по кромке неотделанной начисто стороны задней крышки (60599). Установите заднюю крышку (60599) при помощи гаек #8 (NS02-007).

**2-12. УКАЗАНИЯ ПО ОБЪЕДИНЕНИЮ
ФРИТЮРНИЦ
(продолжение)**

12. Нанесите силикон по кромке неотделанной начисто стороны верхней крышки (60590) и крышки стойки для корзин (60591). Разместите верхнюю крышку (60590) на открытой фритюрнице и установите крышку стойки для корзин (60591) при помощи болтов и гаек #10 (SC01-074 и 60795).
13. Нанесите силикон в любых оставшихся промежутках.

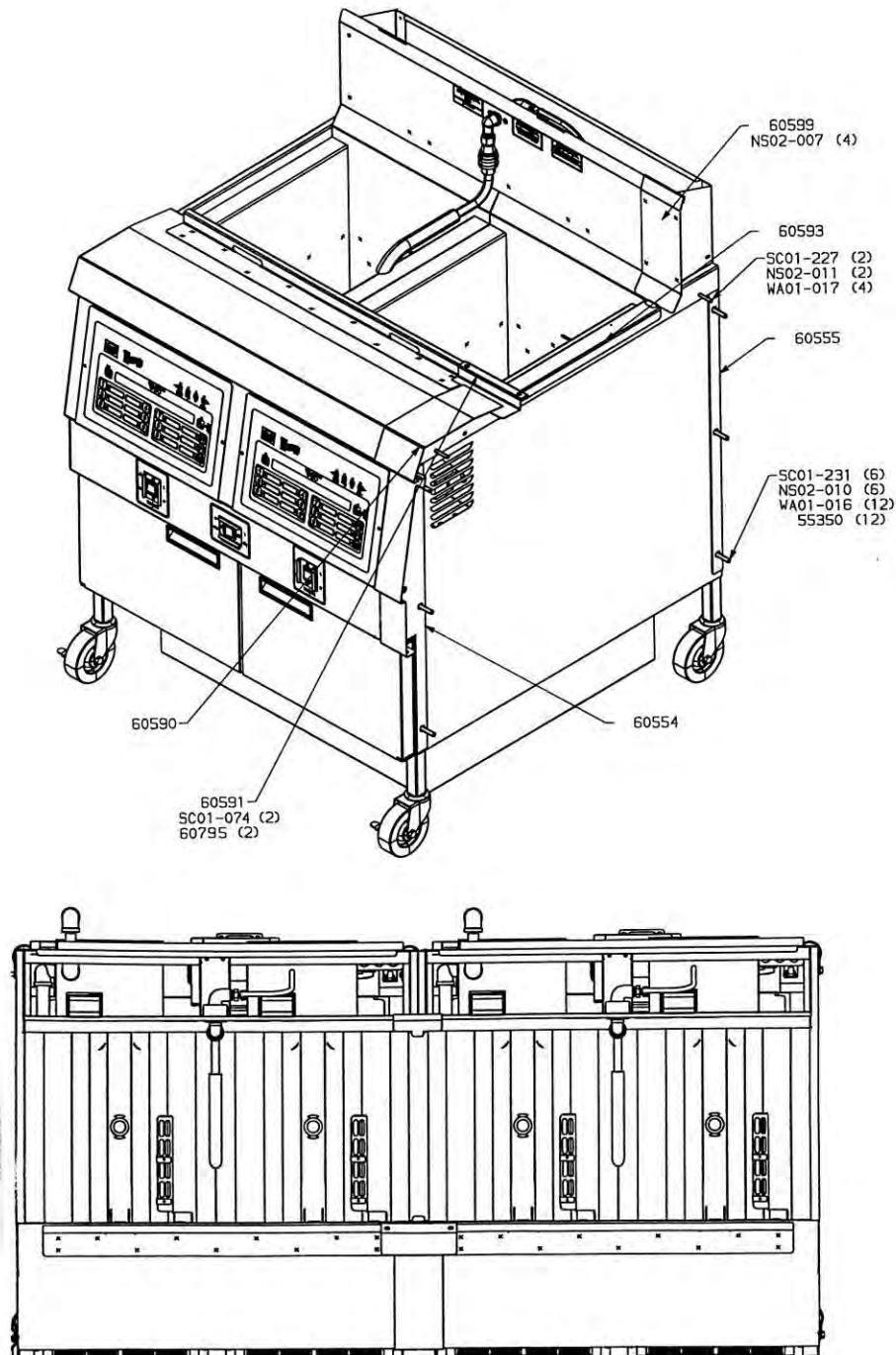
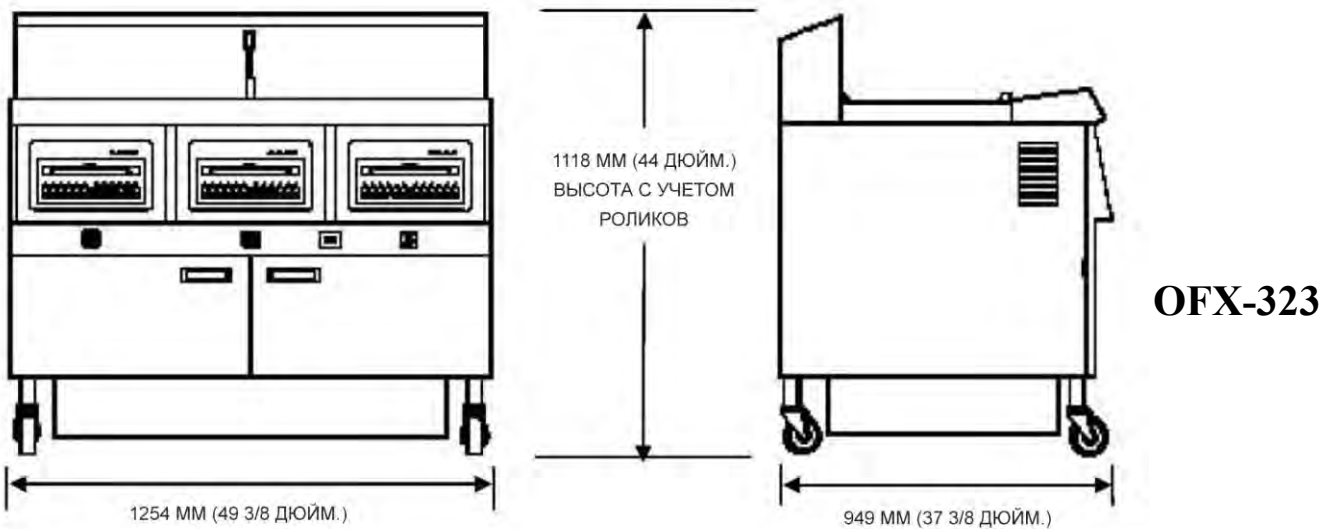
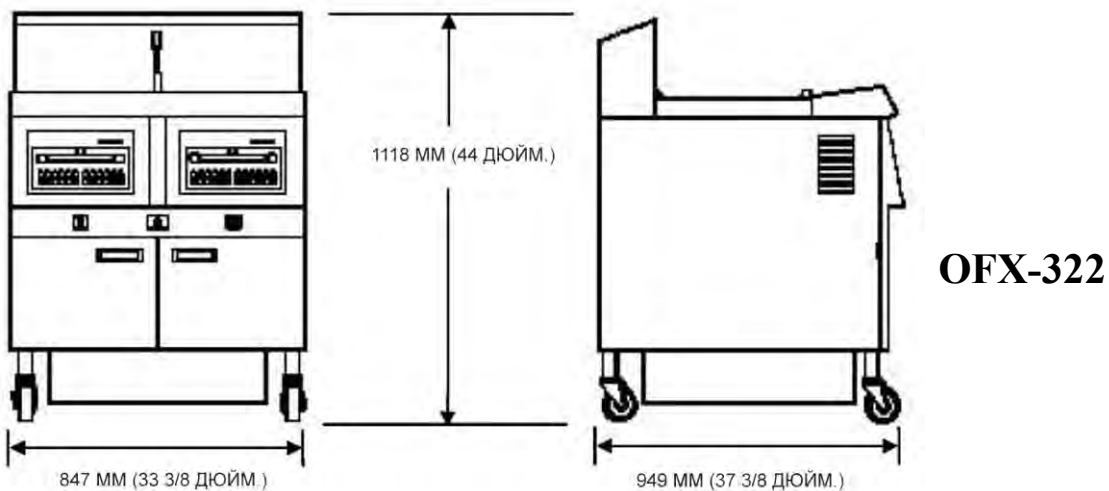
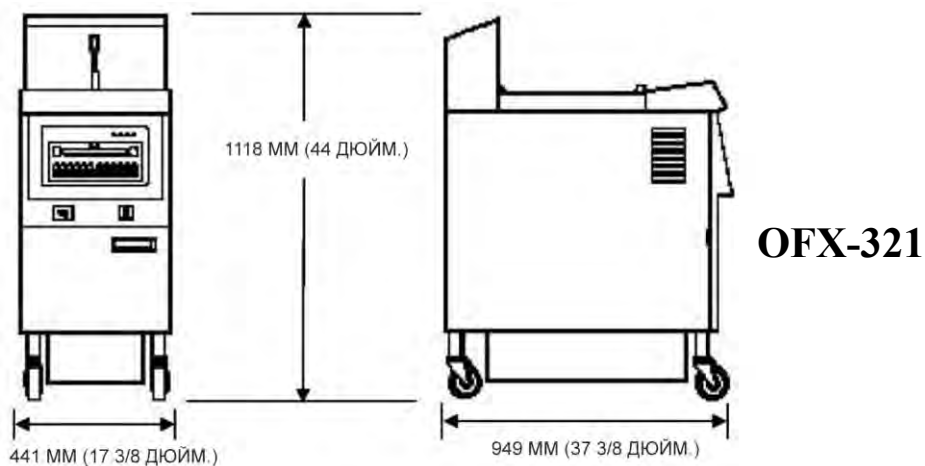


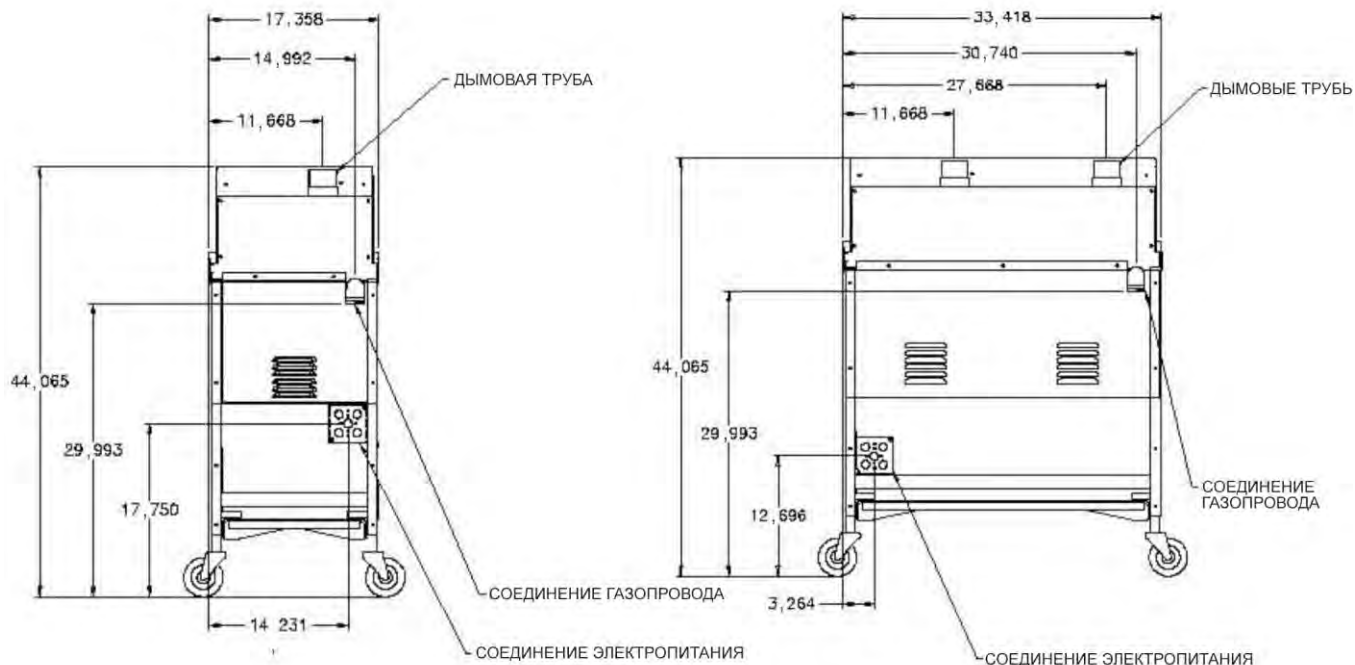
Рис. 2-1.

2-13. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ



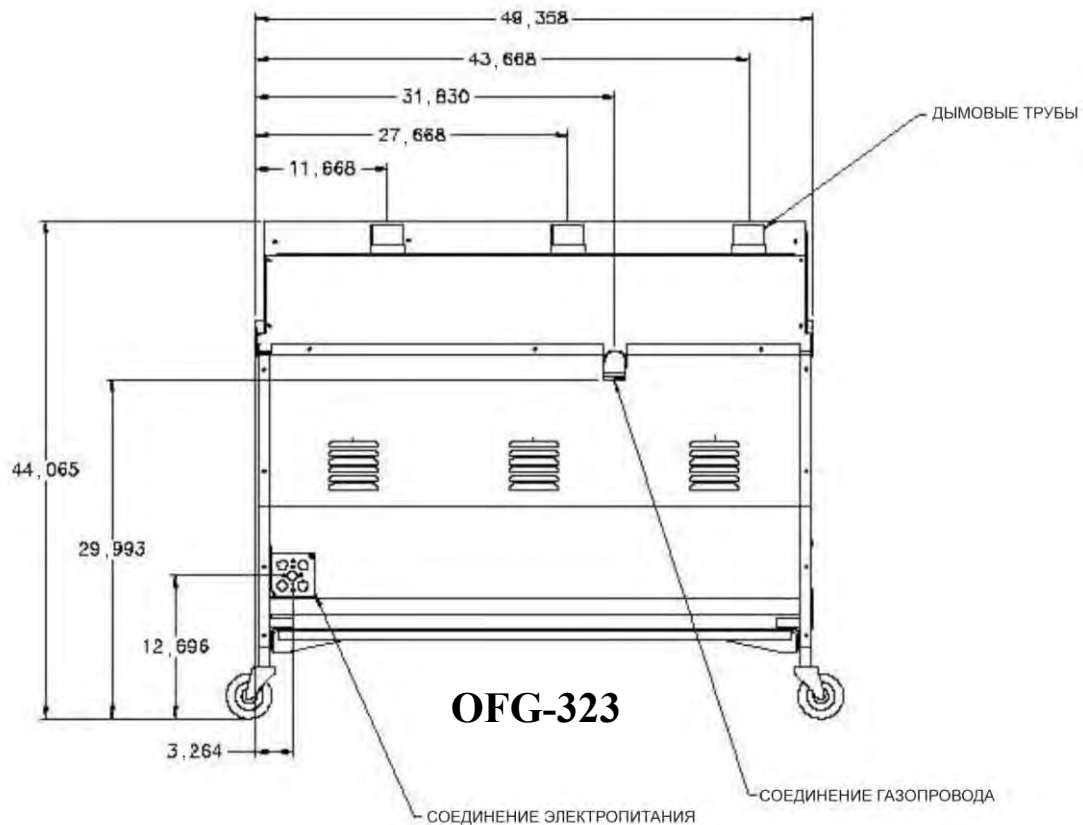
2-13. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ (продолжение)

**Размеры газопровода и дымохода для OFG-32X
(Все виды с задней стороны фритюрниц)**



OFG-321

OFG-322









OFG-323

РАЗДЕЛ 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3-1. КОМПОНЕНТЫ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ С1000

См. рис. 3-1.

Рис. №	Поз. №	Описание	Функция
3-1	1	Цифровой дисплей	Показывает температуру кулинарного жира, время отсчета таймера в ходе сделанные в режиме программирования; однократное нажатие кнопки выводит значение температуры кулинарного жира, а двукратное [P] уставку температуры; в случае превышения температурой кулинарного жира значения 425 F (218 C) на дисплее будет показываться сообщение E-5, FRYER TOO HOT («Слишком высокая температура фритюрницы»)
3-1	2		Данная светодиодная лампа включается при температуре кулинарного жира в пределах 5 от уставки с целью указания оператору на достижение надлежащей температуры для опускания продукта в обжарочную емкость
3-1	3		Кнопки таймера используются для запуска и завершения циклов готовки
3-1	4		Кнопки неактивного состояния используются для задействования соответствующего режима со снижением температуры кулинарного жира на время простоя; нажмите и удерживайте кнопку для выхода из неактивного режима
3-1	5		Данная кнопка используется для входа в режимы программирования; также, в режиме программирования, применяется для перехода к следующему параметру
3-1	6 и 7		Используются для изменения значения показываемого на дисплее параметра в режиме программирования и для изменения уставки температуры для левой обжарочной емкости или корзины
3-1	8 и 9		Используются для изменения значения показываемого на дисплее параметра в режиме программирования и для изменения уставки температуры для правой обжарочной емкости или корзины

УВЕДОМЛЕНИЕ

См. раздел 3-4 «Заливка или добавление кулинарного жира»

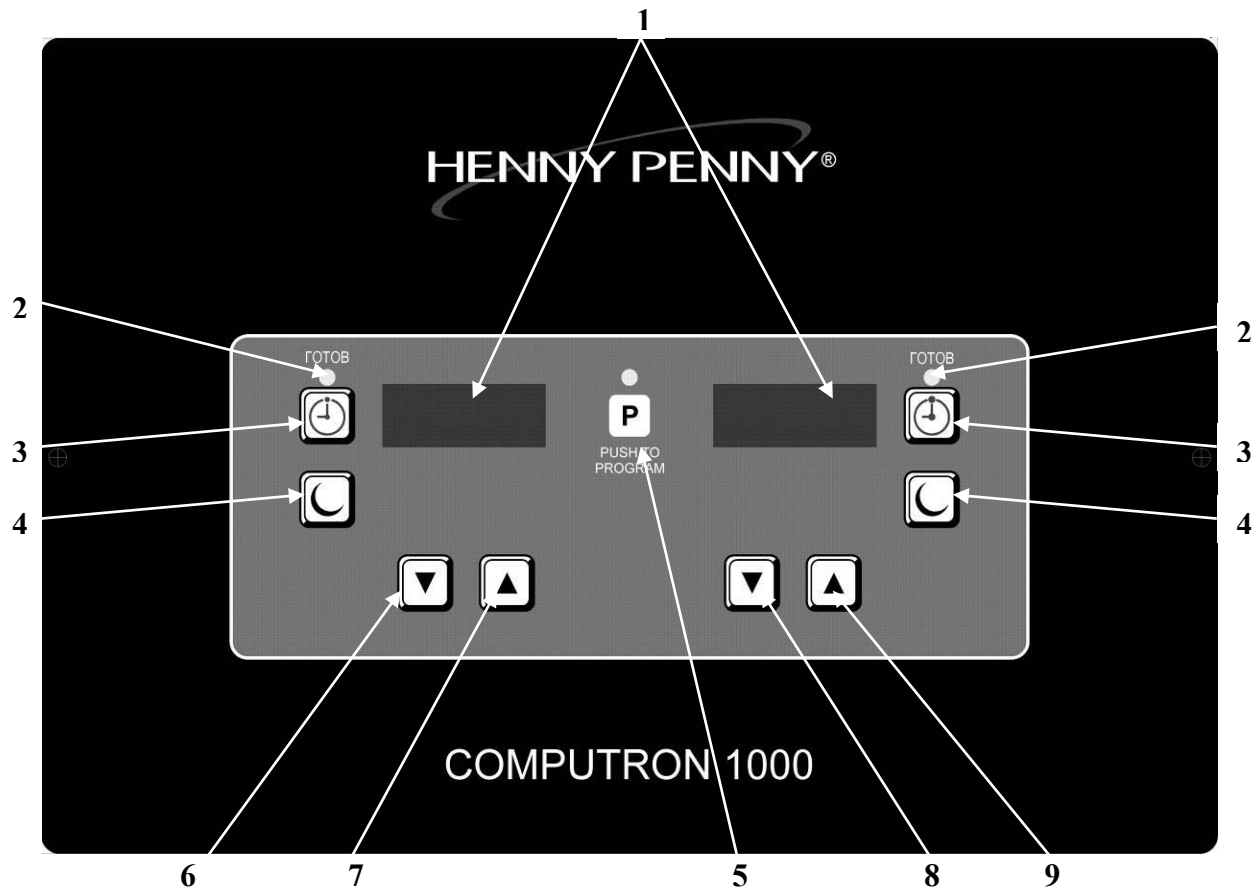






Рис. 3-1.

**3-2. КОМПОНЕНТЫ СИСТЕМЫ
УПРАВЛЕНИЯ, С 6 и 12
ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ
КНОПКАМИ**

На рис. 3-2 показаны функции 12 кнопок управления таймером, а на рис. 3-3 показаны функции 6 кнопок управления таймером.

Рис. №	Поз. №	Описание	Функция
3-1 3-2	1	 НАГРЕВ ВКЛЮЧЕН	Данная светодиодная лампа включается при отправке розжига горелок для нагрева кулинарного жира системой управления команды
3-1 3-2	2	Цифровой дисплей	Показывает температуру кулинарного жира, отсчет таймера в цикле готовки и установки, сделанные в режиме программирования; просмотр температуры кулинарного жира возможен при нажатии кнопки INFO («Информация»); в случае превышения температурой значения 425 F (218 C) на дисплее появляется сообщение E-5, FRYER TOO HOT («Слишком высокая температура фритюрницы»)
3-1 3-2	3	ИНДИКАТОР РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ	Данная светодиодная лампа включается по выходу открытой фритюрницы из режима растапливания с целью указания оператору на <u>недостаточную</u> температуру кулинарного жира для опускания продукта в обжарочную емкость
3-1 3-2	4	ИНДИКАТОР ГОТОВНОСТИ	Данная светодиодная лампа включается при температуре кулинарного жира в пределах 5 от уставки с целью указания оператору о достаточном нагреве масла для опускания продукта в обжарочную емкость
3-1 3-2	5	 ИНФО	Нажмите для просмотра указанных ниже данных и информации о состоянии фритюрницы: а) температура кулинарного жира, б) уставка температуры, в) состояние фильтра, г) количество фильтраций в текущий день, д) среднее количество фильтраций в день, е) количество преждевременных остановок цикла готовки в текущий день, ж) количество преждевременных остановок цикла готовки на прошедшей неделе, з) дата и время.
3-1 3-2	6 и 7	 ВНИЗ ВВЕРХ	Используются для изменения значения показываемого на дисплее параметра в режиме программирования
3-1 3-2	8	 ПРОГРАММИРОВАНИЕ	Используется для входа в режимы программирования; также, в режиме программирования, применяется для перехода к следующему параметру
3-1 3-2	9	СТАРТ/СТОП кнопка	Используется для запуска/останова циклов очистки; также, отключает таймер контроля качества продукта в конце режима выдерживания
3-1 3-2	10	Поле карточек меню	Показывает пищевой продукт, ассоциированный с каждой кнопкой снизу; полоса карточек меню находится за пленкой
3-1 3-2	11	Кнопки выбора продукта	Используются для выбора приготавливаемых пищевых продуктов (в открытых фритюрницах с автоподъемником - 6 и 12 кнопки продуктов предназначены для подъема корзины)

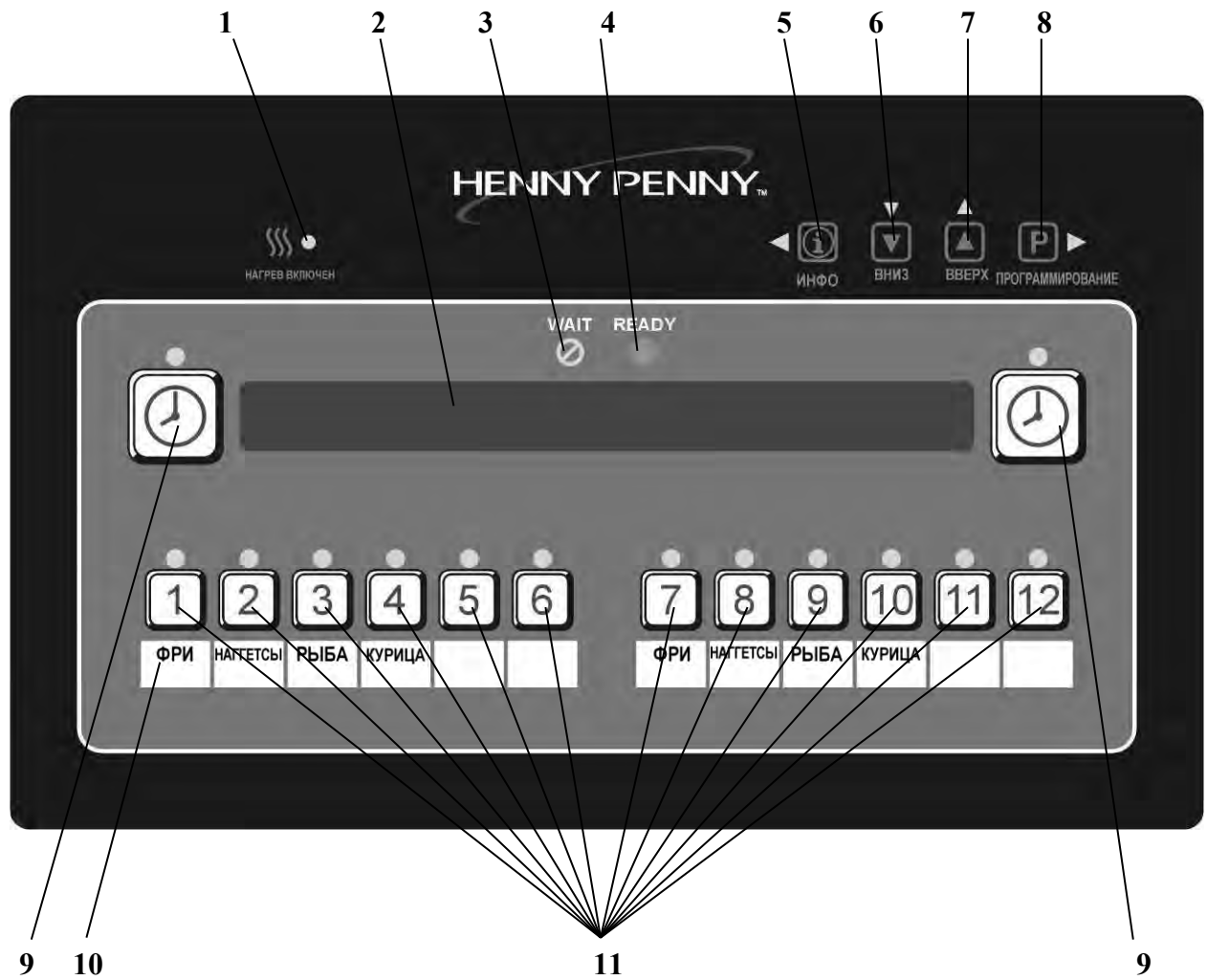


Рис. 3-2.

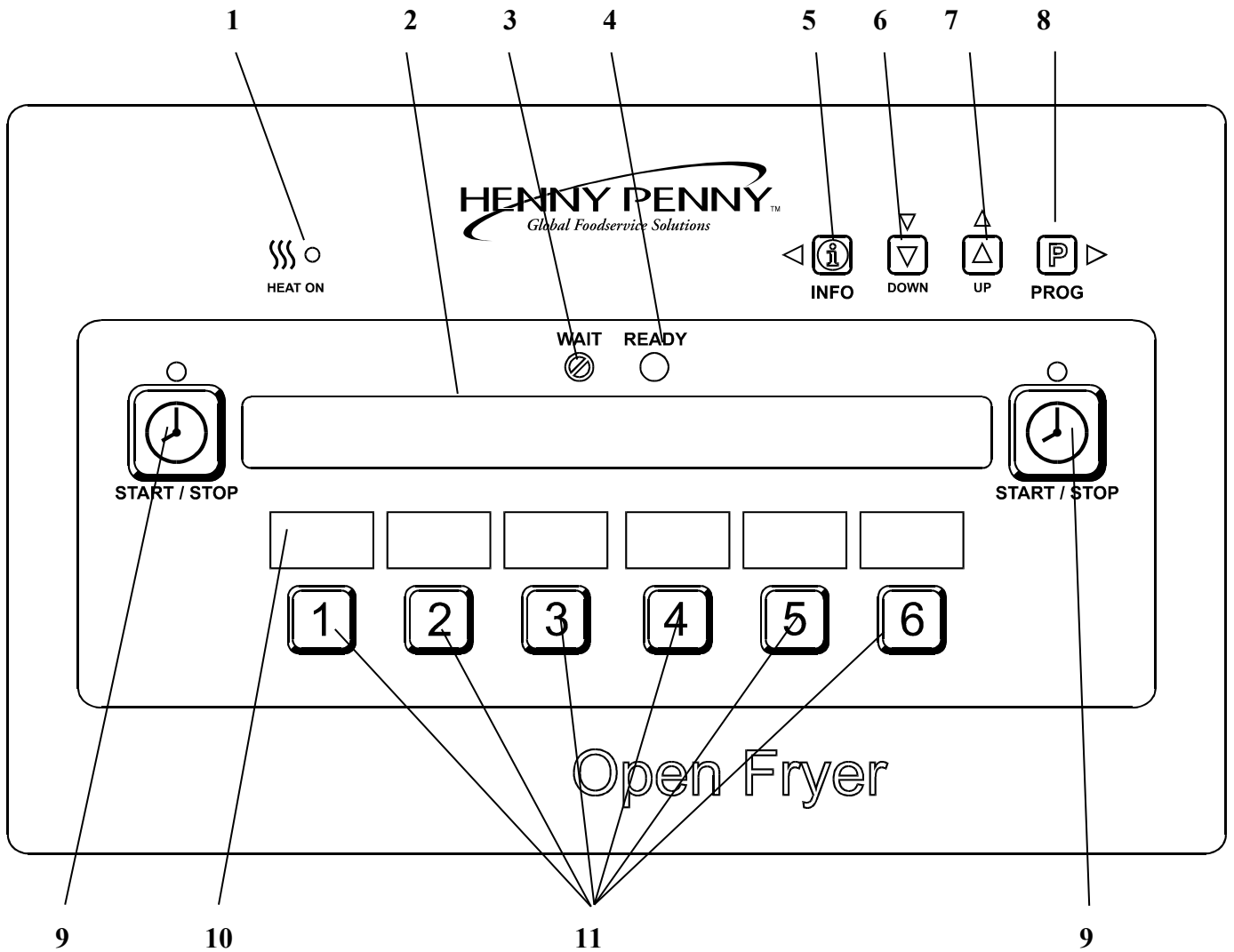



















Рис. 3-3.










3-3. УСТАНОВКА ЧАСОВ

УВЕДОМЛЕНИЕ

После первоначального запуска или замены платы управления, в случае автоматического появления сообщения CLOCK SET («Установка часов») на дисплее - пропустите шаги 1, 2 и 3.

1. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 5 секунд до появления сообщения LEVEL 2 («Программирование 2 уровня») на дисплее.
2. Отпустите кнопку  с последующим двукратным нажатием кнопки. На дисплее появятся сообщения CLOCK SET («Установка часов») и ENTER CODE («Ввод пароля»).
3. Нажмите кнопку   .
4. На дисплее будет показываться сообщения CS-1, SET («Установка») и MONTH («Месяц»), с мигающим названием месяца.
5. Нажимайте стрелки  ВНИЗ  ВВЕРХ для изменения месяца.
6. Нажмите кнопку . На дисплее появятся сообщения CS-2, SET («Установка») и DATE («Дата») с мигающим значением даты.
7. Нажимайте стрелки  ВНИЗ  для изменения даты.
8. Нажмите кнопку . На дисплее появятся сообщения CS-3, SET («Установка») и YEAR («Год») с мигающим значением года.
9. Нажимайте стрелки  ВНИЗ  для изменения года.
10. Нажмите кнопку . На дисплее появятся сообщения CS-4, SET («Установка») и HOUR («Час») со значением часа и мигающими опциями AM («После полуночи») или PM («После полудня»).
11. Нажимайте стрелки  ВНИЗ  для изменения часа и параметра AM/PM.
12. Нажмите кнопку . На дисплее появятся сообщения CS-5, SET («Установка») и MINUTE («Минуты») с мигающим значением минут.

3-3. УСТАНОВКА ЧАСОВ
(продолжение)

13. Нажимайте стрелки  ВНИЗ  ВВЕРХ для изменения значения минут.
14. Нажмите кнопку  ПРОГРАММИРОВАНИЕ На дисплее появятся сообщения CS-6 и CLOCK MODE («Режим часов»), а также 1.AM/PM («После полуночи»/«После полудня»).
15. Параметр 1.AM/PM устанавливает 12-часовой, а 2.24-HR - 24-часовой формат показа времени. Нажимайте стрелки  ВНИЗ  ВВЕРХ для изменения параметра.
16. Нажмите кнопку  ПРОГРАММИРОВАНИЕ На дисплее появятся сообщения CS-7 и DAYLIGHT SAVINGS ADJ («Переход на летнее время») вместе с 2.US («2.США»).
17. Нажимайте стрелки  ВНИЗ  ВВЕРХ для изменения к:
- а) 1.OFF («1.Откл.») = отключить автоматический переход на летнее время.
 - б) 2.US («2.США») = автоматический переход на летнее время для США. До 2006 г включительно: летнее время начинается в первую субботу апреля и завершается в последнее воскресенье октября. С 2007 г: летнее время начинается во второе воскресенье марта и завершается в первое воскресенье ноября.-
 - в) 3.EURO («3.Европа») = автоматический переход на европейское (CE) летнее время. Летнее время начинается в последнее воскресенье марта. Летнее время завершается в последнее воскресенье октября.
 - г) FSA («США до 2007») = устаревший график «с первого воскресенья апреля», на случай возврата США к данному методу. Летнее время начинается в первое воскресенье апреля. Летнее время завершается в последнее воскресенье октября.
18. Установка часов выполнена. Нажмите и удерживайте кнопку  ПРОГРАММИРОВАНИЕ для выхода.



3-4. ЗАЛИВКА ИЛИ ДОБАВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОГО ЖИРА

Уровень кулинарного жира должен всегда быть выше нагревательных элементов во время нагрева и у индикаторов уровня в задней части фритюрницы, обжарочной емкости. Невыполнение анных указаний может привести к возникновению пожара и (или) повреждению фритюрницы.

При использовании твердого кулинарного жира рекомендуется растопить жир на внешнем источнике тепла перед заливкой в обжарочные емкости. Нагревательные элементы или трубки горелок должны быть полностью погружены в жир. В противном случае может иметь место возгорание и (или) повреждение обжарочных емкостей фритюрницы.

1. Рекомендуется использовать высококачественный кулинарный жир в открытой фритюрнице. Некоторые низкокачественные жиры отличаются высоким содержанием влаги, являющимся причиной пенообразования и перекипания масла.



Надевайте защитные перчатки для предотвращения серьезных ожогов при заливке горячего кулинарного жира в обжарочную емкость. Кулинарный жир и все металлические детали, контактирующие с маслом, имеют крайне высокую температуру - проявляйте осторожность во избежание разбрызгивания.

2. Полноразмерные обжарочные емкости вмещают 29,5 кг (65 фунт.) кулинарного жира, а в отдельные обжарочные емкости входит 11,3 кг (25 фунт.) масла. Все газовые и некоторые электрические обжарочные емкости имеют 2 отметки уровня на задней стенке для обозначения требуемого объема жира. Некоторые электрические модели имеют только 1 отметку уровня в обжарочных емкостях.
3. Холодный кулинарный жир следует заливать только до нижней отметки в емкости с 2 указательными линиями и на 12,7 мм (½ дюйм.) ниже одинарной линии.


3-5. ПРАВИЛА И МЕТОДИКИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ С1000

Система управления Computron 1000 устанавливается на фритюрницах с отдельными и полноразмерными жарочными емкостями. Ниже приводится краткое описание методов использования фритюрниц с указанной системой управления.

1. Убедитесь в закрытом положении сливного вентиля.
2. Расположите стойку для корзин внутри жарочной емкости.
3. Убедитесь в заполнении жарочной емкости кулинарным жиром до требуемого уровня.
4. На дисплее будет показываться сообщение OFF («Выкл.») до установки выключателя электропитания в положение ON. На дисплее будет показываться время готовки, устройство автоматически начнет выполнение цикла растапливания до достижения температурой масла значения 250 F (121 C). Впоследствии, система управления автоматически выйдет из цикла растапливания.


УВЕДОМЛЕНИЕ

Открытые фритюрницы серии OFG-320 имеют несколько защитных устройств отключения подачи газа. Приведенные выше методики должны использоваться для перезапуска открытой фритюрницы, в случае повторного отключения - обратитесь к квалифицированным специалистам по техническому обслуживанию.

При необходимости, режим растапливания может быть пропущен нажатием и удерживанием кнопки  в течение 3 секунд.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Запрещается пропускать цикл растапливания, за исключением случаев растапливания достаточного объема жира для полного покрытия всех трубок горелок. Запрещается пропускать цикл растапливания, за исключением случаев расплавления достаточного количества жира для покрытия всех трубок горелок газовых фритюрниц и нагревательных элементов электрических фритюрниц. В случае пропуска цикла растапливания до покрытия маслом всех трубок горелок или нагревательных элементов могут иметь место избыточное дымление или воспламенение кулинарного жира.

5. По завершении цикла растапливания кулинарный жир нагревается до включения индикаторов  и появления на дисплее значения времени готовки.
Тщательно перемешайте кулинарный жир для стабилизации температуры по всей площади жарочных емкостей.
6. Перед загрузкой продукта в корзины следует опустить корзины в горячий кулинарный жир для предотвращения прилипания продукта к корзинам.
7. После стабилизации температуры кулинарного жира у уставки следует опустить корзину с продуктом в жарочную емкость.

**3-5. ПРАВИЛА И МЕТОДИКИ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СИСТЕМЫ
УПРАВЛЕНИЯ С1000
(продолжение)**




Избегайте перегрузки или укладки в корзину продукта с крайне высоким уровнем влажности. Максимально можно размещать 5,7 кг (12,5 фунт.) -продукта в обжарочную емкость. (Максимально можно размещать 2,8 кг / 6,25 фунт. в отдельных обжарочных емкостях фритюрницы). Невыполнение указанных требований может привести к переливанию кулинарного жира из обжарочной емкости. Результатом могут стать серьезные ожоги или повреждение устройства.

9. При опускании правой корзины в кулинарный жир следует нажать правую кнопку  .
При опускании левой корзины следует нажать левую кнопку  .
10. Таймер на соответствующей стороне (правой или левой) начнет обратный отсчет.



УВЕДОМЛЕНИЕ

Контроль времени на двух сторонах блока управления производится абсолютно независимо. Один таймер может быть установлен, запущен и остановлен без влияния на другой.





11. По завершении цикла готовки будет подан звуковой сигнал и на дисплее появится мигающая надпись DONE («Выполнено»). Нажмите кнопку  и поднимите корзину из кулинарного жира.

**3-6. УКАЗАНИЯ ПО
ПРОГРАММИРОВАНИЮ
СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ
С1000**



Установка таймера

1. При любом показе времени готовки нажимайте   стрелки под соответствующим дисплеем для изменения значения.

Программирование уставки температуры

1. Нажмите кнопку  однократно для просмотра действительной температуры кулинарного жира, нажмите кнопку  повторно для просмотра уставки.
2. Во время показа уставки на дисплее нажимайте стрелки   для изменения значения.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Появление сообщения LOCK («Блокировка») на дисплее при нажатии стрелок   означает блокировку функций управления










3-7. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО ПРОГРАММИРОВАНИЯ СИСТЕМЫ С1000








с необходимостью разблокирования перед изменением времени или уставки температуры.

См. разделы с информацией о режиме специального программирования системы С1000.

Режим специального программирования используется для установки указанных ниже параметров.

- Градусы - Фаренгейта или Цельсия
- Инициализация системы
- Блокировка или разблокирование системы управления
- Тип фритюрницы - открытая или для жарки под давлением
- Источник тепла – электрический; газовый с постоянным запальником; газовый с электронным розжигом; газовый - с принудительной тягой
- Тип обжарочной емкости - раздельная или цельная (обжарочная ванна)
- Тип масла - жидкое или твердое

1. Для входа в режим специального программирования установите выключатель электропитания (с любой стороны) в отключенное положение. Нажмите и удерживайте кнопку **[P]** и верните выключатель электропитания во включенное положение.
2. На дисплее появятся сообщения SPEC и PROG («Режим специального программирования»), с последующим показом параметра DEG («Градусы температуры»): °F или °C. Используйте стрелки   для выбора между °F и °C.
3. Нажмите кнопку **[P]** и на дисплее появится сообщение INIT («Инициализация»).
Нажмите и удерживайте правую кнопку  и на дисплее появятся строки In-3, In-2, In-1 с последующим показом сообщений Init Sys («Инициализация системы») DONE DONE («Выполнено»). Результатом указанных выше действий является возврат системы управления к исходным параметрам, установка времени к 0:00 и температуры к 190°F или 88°C.
4. Нажмите кнопку **[P]** и на дисплеях появятся сообщения LOCK («Блокировка») или UNLOCK («Разблокировка»). Используйте стрелки   для выбора между LOCK («Блокировка») или UNLOCK («Разблокировка»).
5. Нажмите кнопку **[P]** и на левом дисплее появится сообщение FRYR («Фритюрница»), а на правом - OPEN («Открытая»). Используйте стрелки   для изменения параметра от PRES («Для жарки под давлением») к OPEN («Открытая») по мере необходимости.
6. Нажмите кнопку **[P]** и на дисплее появится сообщение FRYR («Фритюрница»). Используйте стрелки   для выбора типа фритюрницы: ELEC для электрических моделей; GAS - для устройств с постоянным запальником; SSI - для устройств с полупроводниковой системой розжига; IDG - для устройств с газовыми горелками с принудительной тягой.

7. Нажмите кнопку  и на дисплее появится сообщение VAT («Обжарочная емкость»). Используйте стрелки   для выбора между типами SPLIT («Раздельная») или FULL («Полноразмерная»).
8. Нажмите кнопку  и на дисплеях появятся сообщения MELT («Растапливание») и Solid («Твердый жир») или LIQD («Жидкое масло»). Выберите стрелками   параметр Solid при использовании твердого кулинарного жира LIQD при использовании жидкого масла.
9. Нажмите и удерживайте кнопку  для выхода из режима специального программирования в любое время.

**3-8. БАЗОВЫЕ ДЕЙСТВИЯ
И МЕТОДИКИ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ
(6 кнопок продуктов)**

Открытые фритюрницы Henny Penny оснащены электронными системами управления на каждой обжарочной емкости. Ниже приводится краткое описание методик использования системы управления с 6 кнопками продуктов.

1. Убедитесь в закрытом положении сливного вентиля.
2. Расположите стойку для корзин внутри обжарочной емкости.
3. Убедитесь в заполнении обжарочной емкости кулинарным жиром до требуемого уровня.
4. Установите выключатель электропитания во включенное положение (ON). Устройство автоматически начинает цикл растапливания до достижения температурой кулинарного жира значения 230 F (110 C). Впоследствии, система управления автоматически выходит из цикла растапливания.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Открытые фритюрницы серии OFG-320 имеют несколько защитных устройств отключения подачи газа. Приведенные выше методики должны использоваться для перезапуска открытой фритюрницы, в случае повторного отключения - обратитесь к квалифицированным специалистам по техническому обслуживанию.

Цикл растапливания может быть пропущен, по мере необходимости, посредством нажатия кнопки продукта с удерживанием в течение пяти секунд.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

*Запрещается пропускать цикл растапливания, за исключением случаев растапливания достаточного объема жира для полного покрытия всех трубок горелок
Запрещается пропускать цикл растапливания, за исключением случаев расплавления достаточного*

**3-8. БАЗОВЫЕ ДЕЙСТВИЯ
И МЕТОДИКИ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ
(6 кнопок продуктов)
(продолжение)**

количества жира для покрытия всех трубок горелок газовых фритюрниц и нагревательных элементов электрических фритюрниц. В случае пропуска цикла растапливания до покрытия маслом всех трубок горелок или нагревательных элементов могут иметь место избыточное дымление или воспламенение кулинарного жира.

5. По окончании цикла растапливания будет мигать индикатор режима ожидания до достижения уставки температуры. Впоследствии, включится индикатор режима готовности с показом выбранного продукта в левой и правой частях дисплея.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Контроль времени на двух сторонах системы управления производится абсолютно независимо. Один таймер может быть установлен, запущен или остановлен без влияния на другой.

При задействовании энергоэффективного режима в газовых фритюрницах: отключение запальной горелки и вытяжного вентилятора происходит в случае простоя фритюрницы в течение 2 минут при включенном индикаторе готовности. Запуск цикла готовки отключает энергоэффективный режим или, в случае падения температуры кулинарного жира до уровня выключения индикатора готовности, режим нормального нагрева возобновляется до обратного включения индикатора готовности. (См. SP-19).

6. Тщательно перемешайте кулинарный для стабилизации температуры по всей площади обжарочных емкостей.
7. Перед загрузкой продукта в корзины следует опустить корзины в горячий кулинарный жир для предотвращения прилипания продукта к корзинам.
8. После стабилизации температуры кулинарного жира на уровне уставки оператор может опустить корзину с продуктов в обжарочную емкость.



Избегайте перегрузки или укладки в корзину продукта с крайне высоким уровнем влажности. Максимально можно размещать 5,7 кг (12,5 фунт.) - продукта в обжарочную емкость. (Максимально можно размещать 6,8 кг (15 фунт.) в оснащенные автоподъемником открытые фритюрницы). Невыполнение указанных требований может привести к переливанию кулинарного жира из обжарочной емкости. Результатом могут стать серьезные ожоги или повреждение устройства.

**3-8. БАЗОВЫЕ ДЕЙСТВИЯ
И МЕТОДИКИ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ
(6 кнопок продуктов)
(продолжение)**

9. При опускании правой корзины в кулинарный жир следует нажать правую кнопку START/STOP («Старт/стоп»). При опускании левой корзины следует нажать левую кнопку START/STOP («Старт/стоп»).
10. После нажатия кнопки START/STOP («Старт/стоп») таймер на соответствующей стороне (правой или левой) начнет отсчет.
11. По завершении цикла готовки будет подан звуковой сигнал и на дисплее появится мигающая надпись DONE («Выполнено»). Нажмите кнопку START/STOP («Старт/стоп») и поднимите корзину из кулинарного жира.
12. На дисплее будет показываться название продукта, для которого готов начаться отсчет таймера. В случае установки периода выдерживания, контроллер автоматически запустит соответствующий таймер. На дисплее будут попеременно показываться название выбранного продукта и оставшееся время таймера выдерживания, в минутах. В случае выбора другого продукта во время цикла выдерживания: на дисплее будет показываться только название выбранного продукта. Для просмотра оставшегося время выдерживания, нажмите кнопку INFO («Информация»).
13. По завершении цикла выдерживания будет подан звуковой сигнал и на дисплее появится мигающая надпись QUALITY («Таймер контроля качества») и название соответствующего продукта. Нажмите и отпустите кнопку START/STOP («Старт/стоп»). На дисплее будет показываться название продукта, для которого готов начаться отсчет таймера жарки.

**3-9. БАЗОВЫЕ ДЕЙСТВИЯ И
МЕТОДИКИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ
(12 кнопок продуктов/автоподъемник)**

Открытые фритюрницы Henny Penny моделей OFE/OFG поставляются с 12 кнопками продуктов. Также, модели OEA/OGA поставляются с 12 кнопками продуктов, оснащенных функциями автоподъемника. Функции управления автоподъемником позволяют производить автоматическое опускание корзин в кулинарный жир в начале цикла готовки и подъем в конце цикла.

1. Убедитесь в закрытом положении сливного вентиля.
2. Заполните обжарочную емкость кулинарным жиром.

**3-9. БАЗОВЫЕ ДЕЙСТВИЯ И
МЕТОДИКИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ
(12 кнопок продуктов/автоподъемник)**

УВЕДОМЛЕНИЕ

3. Установите выключатель электропитания во включенное положение (ON). Устройство автоматически запустит цикл растапливания. По температурой масла значения 250 F (121 C) система управления выходит из режима растапливания и нагревает кулинарный жир до достижения уставки температуры.

Открытые фритюрницы серии OFG-320 оснащены несколькими защитными устройствами для перекрытия подачи газа. Приведенные выше методики должны использоваться для перезапуска открытой фритюрницы и, в случае повторного отключения, необходимо обратиться к квалифицированным специалистам.

По мере необходимости, можно пропустить цикл растапливания посредством нажатия и удерживания кнопки продукта в течение пяти секунд.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещается пропускать цикл растапливания, за исключением случаев расплавления достаточного количества жира для покрытия всех трубок горелок газовых фритюрниц и нагревательных элементов электрических фритюрниц. В случае пропуска цикла растапливания до покрытия маслом всех трубок горелок или нагревательных элементов могут иметь место избыточное дымление или воспламенение кулинарного жира.

4. По окончании цикла растапливания начнет мигать индикатор режима ожидания до достижения уставки температуры. Впоследствии, включается индикатор режима готовности.

УВЕДОМЛЕНИЕ

При задействовании энергоэффективного режима в газовых фритюрницах, отключение запальной горелки и вытяжного вентилятора происходит в случае простоя фритюрницы в течение 2 минут при включенном индикаторе готовности. Запуск цикла готовки отключает энергоэффективный режим или, в случае падения температуры кулинарного жира до уровня выключения индикатора готовности, режим нормального нагрева возобновляется до обратного включения индикатора готовности. (См. SP-19).

**3-9. БАЗОВЫЕ ДЕЙСТВИЯ И
МЕТОДИКИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ
(12 кнопок продуктов/автоподъемник)**

УВЕДОМЛЕНИЕ

Контроль времени на двух сторонах системы управления может программироваться абсолютно независимо для любой из 2 полукорзин или в качестве одного таймера для одной полноразмерной корзины, применяемого для обоих подъемников. Заводской установкой по умолчанию таймеры назначаются для двух полукорзин. Для изменения параметра к одинарной полноразмерной корзине следует нажать и удерживать кнопку продукта №1 с одновременным включением электропитания. Для возврата к режиму для двух корзин необходимо нажать и удерживать кнопку продукта №2 с одновременным включением электропитания.

5. Тщательно перемешайте кулинарный жир для стабилизации температуры по всей площади обжарочных емкостей.
6. Перед загрузкой продукта в корзины следует опустить корзины. Перед загрузкой продукта в корзины следует опустить корзины в горячий кулинарный жир для предотвращения прилипания продукта к корзинам.
7. После стабилизации температуры кулинарного жира на уровне уставки оператор может опустить корзину в кулинарный жир (для открытых фритюрниц с автоподъемником: поднять корзины на стойки). Положите продукт в корзину.



Избегайте перегрузки или укладки продукта с крайне высоким уровнем влажности. Максимально можно размещать 5,7 кг (12,5 фунт.) - продукта в обжарочную емкость (максимум 6,8 кг /15,0 фунт. для открытых фритюрниц с автоподъемником). Невыполнение приведенных указаний может стать причиной переливания кулинарного жира из обжарочной емкости. Результатом могут стать серьезные ожоги или повреждение обжарочной емкости.

8. При необходимости опускания правой корзины в кулинарный жир необходимо нажать одну из правых кнопок продуктов. При необходимости опускания левой корзины в кулинарный жир необходимо нажать одну из левых кнопок продуктов.
9. Таймер на соответствующей стороне начнет обратный отсчет. (В открытых фритюрницах с автоподъемником: корзина автоматически опустится в кулинарный жир).

**3-9. БАЗОВЫЕ ДЕЙСТВИЯ И
МЕТОДИКИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
СИСТЕМЫ
УПРАВЛЕНИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ
(12 кнопок продуктов/автоподъемник)
(12 кнопок продуктов/автоподъемник)
(продолжение)**

10. По завершении цикла готовки будет подан звуковой сигнал и на дисплее появится сообщение DONE («Выполнено»). Поднимите корзину из жира. (В открытых фритюрницах с автоподъемником: корзина автоматически поднимется из кулинарного жира). Для отключения звукового сигнала о завершении цикла (DONE) нажмите кнопку таймера или кнопку продукта.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Выбор другого продукта допускается в течение первой минуты готовки.

11. На дисплее будет показываться название продукта, для которого готов начаться обратный отсчет. В случае установки периода выдерживания контроллер автоматически запустит соответствующий таймер. На дисплее будут попеременно показываться название выбранного продукта и оставшееся время таймера выдерживания, в минутах. В случае выбора другого продукта во время цикла выдерживания на дисплее будет показываться только название выбранного продукта.
12. По завершении цикла выдерживания будет подан звуковой сигнал и на дисплее будет показываться мигающая надпись QUALITY («Таймер контроля качества»), а также название продукта, для которого был установлен таймер. Нажмите и отпустите кнопку TIMER («Таймер»).

УВЕДОМЛЕНИЕ

В режиме готовки при показе сообщения FILTER SUGGESTED («Рекомендуется произвести очистку масла») на дисплее, оператор имеет выбор запустить фильтрацию или продолжить готовку. Однако, в случае продолжения готовки произойдет блокировка работы устройства для проведения фильтрации в ходе следующих пары циклов готовки.

При появлении сообщений FILTER LOCKOUT («Блокировка для фильтрации») и -YOU *MUST* FILTER NOW..... («Необходимо выполнить очистку масла») на дисплее, кнопка PROG («Программирование») является единственной функционирующей до завершения фильтрации.

**3-10. ОБРАЩЕНИЕ С
КУЛИНАРНЫМ ЖИРОМ**



СЛЕДУЙТЕ УКАЗАНИЯМ НИЖЕ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПЕРЕЛИВАНИЯ КУЛИНАРНОГО ЖИРА ИЗ ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ В СВЯЗИ С ОПАСНОСТЬЮ ПОЛУЧЕНИЯ СЕРЬЕЗНЫХ ОЖОГОВ И ТРАВМ, А ТАКЖЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА И (ИЛИ) УЩЕРБА ИМУЩЕСТВУ.

1. Поддерживайте требуемый для готовки уровень кулинарного жира. Добавляйте свежий кулинарный жир по мере необходимости.

3-10. ОБРАЩЕНИЕ С КУЛИНАРНЫМ ЖИРОМ (продолжение)

2. Для сохранения свойств и увеличения срока использования кулинарного жира следует уменьшать температуру до 135° C (275° F) или ниже в периоды простоя фритюрницы. Отработанный кулинарный жир сильно дымит, даже при достаточно низких температурах.
3. Проверьте холодный кулинарный жир на наличие неприятных запахов. Утилизируйте кулинарный жир с ухудшившимся запахом или признаками избыточного пенообразования или вскипания. Держите обжарочную емкость в чистом состоянии.



ПОСЛЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТЕМПЕРАТУРА ВОСПЛАМЕНЕНИЯ КУЛИНАРНОГО ЖИРА СНИЖАЕТСЯ. УТИЛИЗИРУЙТЕ КУЛИНАРНЫЙ ЖИР С ПРИЗНАКАМИ ИЗБЫТОЧНОГО ПЕНООБРАЗОВАНИЯ ИЛИ ВСКИПАНИЯ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОЛУЧЕНИЯ СЕРЬЕЗНЫХ ОЖОГОВ, ТРАВМ, А ТАКЖЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА И (ИЛИ) УЩЕРБА ИМУЩЕСТВУ.

3-11. ФИЛЬТРАЦИЯ КУЛИНАРНОГО ЖИРА

1. Установите выключатель электропитания в выключенное положение (OFF). Извлеките и промойте жарочную корзину в мыльном растворе. Тщательно прополощите.



Наилучших результатов можно достичь в случае очистки кулинарного жира при нормальной температуре жарки.

2. Удалите металлической лопаткой все отложения на сторонах обжарочной емкости. Запрещается скребить трубки горелок газовых моделей или нагревательные элементы электрических моделей.



Скобление нагревательных элементов электрических фритюрниц или трубок горелок газовых фритюрниц приведет к появлению царапин на поверхностях, вызывая подгорание панировки.



Фильтровальный дренажный поддон должен располагаться максимально глубоко под фритюрницей и крышка должна быть установлена. Перед открыванием слива, убедитесь в совпадении проема крышки с дренажным отверстием. Невыполнение данного указания является причиной разбрызгивания кулинарного жира и может привести к получению травм.

Поверхности фритюрницы и корзин имеют высокую температуру. Проявляйте осторожность во время фильтрации во избежание ожогов.

**3-11. ФИЛЬТРАЦИЯ
КУЛИНАРНОГО ЖИРА
(продолжение)**

3. Откройте дверцу(-ы) под устройством и медленно поверните ручку крана на пол-оборота. Подождите несколько минут и медленно откройте кран полностью. Данное действие предотвратит сильное разбрызгивание горячего кулинарного жира во время слива.
4. В ходе слива кулинарного жира из обжарочной емкости очищайте щетками боковые стенки и трубки горелок или нагревательные элементы. В случае заполнения сливной линии панировкой протолкните засорения прямой белой щеткой в дренажный поддон фильтра.
5. После слива всего кулинарного жира следует поскоблить или очистить щеткой боковые стенки и дно обжарочной емкости.

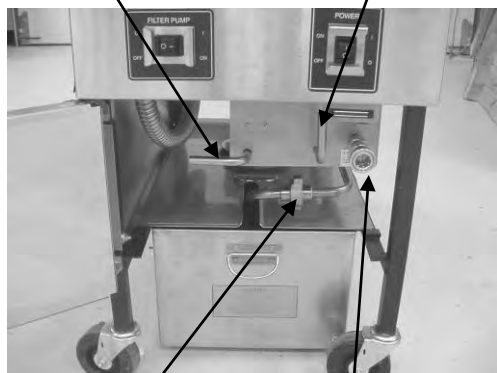
6. Ополосните обжарочную емкость указанным ниже образом.
Стандартные открытые фритюрницы 322, 323 и 324:

- а. закройте сливной кран,
- б. разместите обратную линию поверх пустой обжарочной емкости,
- в. установите выключатель насоса в положение перекачки,
- г. заполните обжарочную емкость на 1/3 и выключите насос,
- д. вымойте и поскребите боковые стенки обжарочной емкости щетками,
- е. после очистки боковых стенок и дна емкости - откройте сливной кран.

Открытые фритюрницы серии 321 - выпущенные после апреля 2002 г:

- а. закройте сливной кран, см. рис. 3-3,
- б. откройте кран фильтра, см. рис. 3-3,
- в. установите выключатель насоса в положение перекачки,
- г. заполните обжарочную емкость на 1/3 и выключите насос, г) заполните обжарочную емкость 1/3 и выключите насос,
- д. вымойте и поскребите боковые стенки обжарочной емкости щетками,
- е. после очистки боковых стенок и дна емкости - откройте сливной кран.

РУЧКА СЛИВНОГО КРАНА РУЧКА КРАНА ФИЛЬТРА



СГОН ФИЛЬТРА БЫСТРОРАЗЪЕМНАЯ
ОХВАТЫВАЮЩАЯ МУФТА
Рис. 3-3.



**ПОЯВЛЕНИЕ ПУЗЫРЬКОВ ВОЗДУХА
В КУЛИНАРНОМ ЖИРЕ ДО ПЕРЕКАЧКИ
ВСЕГО МАСЛА ОЗНАЧАЕТ, ЧТО СОЕДИНЕНИЕ
ФИЛЬТРА К СГОНУ НА ТРУБКЕ ФИЛЬТРА
НЕ ЗАТЯНУТО НАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ.**

3-11. ФИЛЬТРАЦИЯ
КУЛИНАРНОГО ЖИРА
(продолжение)

В ДАННОМ СЛУЧАЕ СЛЕДУЕТ ОТКЛЮЧИТЬ НАСОС И НАДЕТЬ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТКАНЬ ПРИ ЗАТЯГИВАНИИ СГОНА. ДАННЫЙ СГОН ИМЕЕТ ВЫСОКУЮ ТЕМПЕРАТУРУ. ПРИКОСНОВЕНИЕ К ГОРЯЧИМ ПОВЕРХНОСТЯМ МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ СЕРЬЕЗНЫХ ОЖОГОВ.

С использованием опционального шланга для ополаскивания фильтра:

- а. откройте дверцу и оттяните манжету охватывающей быстроразъемной муфты. Присоедините охватываемую быстроразъемную муфту на шланге для ополаскивания фильтра к охватывающему соединению, см. рис. 3-3,
- б. направьте наконечник шланга в обжарочную емкость, закройте кран фильтра и установите выключатель насоса в положение перекачки (PUMP) Направляйте наконечник осторожно во избежание избыточного разбрызгивания, см. рис. 3-4,



Рис. 3-4



Соблюдайте осторожность для предотвращения ожогов из-за разбрызгивания кулинарного жира!

- в. ополосните внутренние поверхности обжарочной емкости, в особенности, трудноочищаемые участки, например, дно емкости и нагревательные элементы,
- г. после достаточного ополаскивания закройте сливной кран,
- д. установите выключатель насоса в выключенное положение (OFF),



СОЕДИНЯЙТЕ И ОТСОЕДИНЯЙТЕ ШЛАНГ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ ФИЛЬТРА ТОЛЬКО ПРИ УСТАНОВКЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ НАСОСА В ВЫКЛЮЧЕННОЕ ПОЛОЖЕНИЕ (OFF). НЕВЫПОЛНЕНИЕ ДАННОГО ТРЕБОВАНИЯ МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ СЕРЬЕЗНЫХ ОЖОГОВ ОТ БРЫЗГ КУЛИНАРНОГО ЖИРА ИЗ ТРУБНЫХ СОЕДИНЕНИЙ. ИСПОЛЬЗУЙТЕ СУХУЮ ТКАНЬ ИЛИ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОЖОГОВ!

РУЧКА ФИЛЬТРА



Рис. 3-5

3-11. ФИЛЬТРАЦИЯ
КУЛИНАРНОГО ЖИРА
(продолжение)

- е. отсоедините шланг и ополосните торец соединения в течение минуты с целью смыва оставшегося на шланге кулинарного жира в обжарочную емкость.

Открытые фритюрницы с автоподъемником:

- а. закройте сливной кран,
- б. поверните ручку фильтра в положение ON («Вкл.»), см. рис. 3-5,
- в. заполните обжарочную емкость на 1/3,
- г. поверните ручку фильтра в положение OFF («Выкл.»),



Соблюдайте осторожность при выполнении действий с необходимостью тянуться через обжарочную емкость с горячим кулинарным жиром. Прикосновение к горячим поверхностям может стать причиной серьезных ожогов!

- д. вымойте и поскребите боковые стенки обжарочной емкости щетками.
- е. после очистки боковых стенок и дна емкости - откройте сливной кран.



Для открытых фритюрниц серий 322, 323 и 324: при малом расходе кулинарного жира на выходе крана - необходимо использовать тряпку или надеть защитные перчатки для затягивания сгона фильтра. Данный сгон имеет высокую температуру. Существует опасность получения серьезных ожогов!

- 7. Откачайте весь кулинарный жир из дренажного поддона фильтра в обжарочную емкость.
- 8. По выходу из насоса только воздуха переместите выключатель насоса из положения PUMP («Перекачка») к OFF («Выкл.») или, в открытых фритюрницах с автоподъемником - поверните ручку фильтра в положение OFF («Выкл.»).

Открытые фритюрницы серии 321 – выход из насоса только воздуха указывает на вероятность кипения кулинарного жира в обжарочной емкости. Закройте сначала кран фильтра с последующим перемещением выключателя насоса в положение OFF («Выкл.») Данное действие предотвратит заполнение насоса фильтра и трубопроводов кулинарным жиром.

**3-11. ФИЛЬТРАЦИЯ
КУЛИНАРНОГО ЖИРА
(продолжение)**

9. Проверьте уровень масла в обжарочной емкости. Добавляйте свежий кулинарный жир по мере необходимости до достижения верхней отметки уровня на задней стенке обжарочной емкости.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Около 10 - 12 очисток масла может быть выполнено при помощи одного бумажного фильтра, с учетом:

- количества и типа обжариваемого и фильтруемого продукта,
- типа используемой панировки,
- количества крошек, остающихся внутри дренажного поддона фильтра. После засорения сетчатого фильтра с бумажным фильтровальным элементом, а также снижения расхода перекачки следует очистить фильтр и заменить картридж.

10. Для продолжения готовки установите выключатель питания в положение ON («Вкл.») с целью повторного нагрева кулинарного жира.

**3-12. ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ПРОБЛЕМ
СВЯЗАННЫХ С НАСОСОМ
ФИЛЬТРА**



Рис. 3-6.

Ниже описаны действия по предотвращению возникновения проблем с насосом фильтра

1. Соответствующим образом установите бумажный элемент на сетчатый фильтр. Загните открытую сторону бумажного элемента и зажмите фиксаторами для предотвращения проникновения крошек внутрь. Рис. 3-6.
2. Перекачивайте кулинарный жир до прекращения выхода масла из патрубка.

**3-13. ЗАЩИТНОЕ ТЕРМОРЕЛЕ
ДВИГАТЕЛЯ НАСОСА
– РУЧНОЙ СБРОС**



Рис. 3-7.

На случай перегрева двигатель насоса фильтра оснащен кнопкой ручного возврата к исходным параметрам, расположенной в задней части двигателя. После остывания двигателя в течение 5 минут нажмите указанную кнопку сброса. Для возврата двигателя к исходным параметрам требуется приложить некоторые усилия. Можно использовать отвертку для нажатия кнопки сброса. Рис. 3-7.

Сервисное обслуживание насоса фильтра производится с задней стороны устройства. Если требуется провести сервисное обслуживание - отсоедините открытую фритюрницу от источника электричества и (или) газа и отодвиньте устройство от стены для получения доступа к задней стороне.



Для предотвращения ожогов из-за разбрызгивания горячего кулинарного жира установите выключатель насоса фильтра в выключенное положение (OFF) перед нажатием кнопки ручного сброса термореле двигателя насоса.

3-14. ЗАМЕНА ФИЛЬТРУЮЩЕГО ЭЛЕМЕНТА

Производите замену фильтрующего элемента каждые 10-12 циклов очистки масла или при засорении крошками. Действуйте указанным ниже образом.



Сгон фильтра может иметь высокую температуру. Надевайте защитные перчатки или используйте сухую ткань для предотвращения ожогов! Проявляйте осторожность для предотвращения ожогов из-за разбрызгивания горячего кулинарного жира.

1. Установите выключатель электропитания в выключенное положение (OFF).
2. Отсоедините сгон фильтра и извлеките дренажный поддон фильтра из-под обжарочной емкости.
3. Снимите крышку с дренажного поддона фильтра и выньте сетчатый фильтр из поддона.
4. Сотрите кулинарный жир и крошки с дренажного поддона фильтра. Промойте дренажный поддон мыльным раствором и водой. Тщательно прополоскайте горячей водой.
5. Открутите вертикальную трубу от узла сетчатого фильтра.
6. Снимите сетку для сбора крошек и промойте мыльным раствором и водой. Прополоскайте горячей водой.
7. Снимите зажимы фильтра и утилизируйте фильтрующий элемент.
8. Промойте верхний и нижний сетчатые фильтры мыльным раствором и водой. Прополоскайте горячей водой.

3-14. ЗАМЕНА ФИЛЬТРУЮЩЕГО ЭЛЕМЕНТА
(продолжение)

УВЕДОМЛЕНИЕ

Убедитесь в полном высушивании сетчатых фильтров, стеки для сбора крошек, зажимов и вертикальной трубы перед сборкой фильтрующего элемента во избежание растворения бумажной основы водой.

9. Соберите верхнюю и нижнюю части сетчатого фильтра.
10. Вдвиньте сетчатый фильтр в чистый фильтрующий элемент.
11. Подогните углы и дважды заверните открытую сторону фильтрующего элемента.
12. Зафиксируйте элемент при помощи двух зажимов.
13. Разместите сетку для сбора крошек поверх бумажного элемента.Наверните вертикальную трубу в сборе.
14. Вставьте сетчатый фильтр в сборе обратно в дренажный поддон фильтра, накройте крышкой и вдвиньте поддон под открытую фритюрницу.
15. Вручную соедините сгон фильтра. Запрещается использование гаечного ключа для затягивания соединения.
16. После выполнения указанных действий открытая фритюрница готова к эксплуатации.

3-15. ОЧИСТКА ФРИТЮРНИЦЫ

После первоначальной установки открытой фритюрницы, а также перед каждой заменой кулинарного жира, необходимо провести полную очистку обжарочной емкости при помощи описанных ниже действий.

1. Установите выключатель электропитания в выключенное положение (OFF).



Фильтровальный дренажный поддон с установленной крышкой должен располагаться максимально глубоко под фритюрницей. Перед открыванием слива, убедитесь в совпадении проема крышки с дренажным отверстием. Невыполнение данного указания является причиной разбрызгивания масла и может привести к травмам персонала.

3-15. ОЧИСТКА ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ (продолжение)



Не рекомендуется перемещение фритюрницы или фильтровального дренажного поддона, заполненных горячим кулинарным жиром. Горячий кулинарный жир может разбрызгаться и стать причиной серьезных ожогов.

Обязательно надевайте химические защитные очки или щиток-маску и резиновые перчатки при очистке обжарочной емкости в связи с высокой щелочностью чистящего раствора. Проявляйте осторожность во избежание разбрызгивания или прочих случаев попадания чистящего раствора в глаза или на кожу. Попадание брызг химического вещества на незащищенные участки тела может стать причиной серьезных ожогов. Внимательно ознакомьтесь с указаниями изготовителя по использованию чистящего средства. В случае попадания чистящего средства в глаза необходимо тщательно промыть глаза холодной водой и незамедлительно обратиться за медицинской помощью.

- Имеющийся в обжарочной емкости горячий кулинарный жир должен быть слит посредством медленного открывания дренажного вентиля поворотом ручки на пол-оборота. Подождите несколько минут и медленно установите дренажный вентиль в полностью открытое положение.
- Закройте дренажный вентиль. Утилизируйте кулинарный жир в специальную тележку.
- Извлеките сетчатый фильтр из дренажного поддона фильтра.



Сгон фильтра может иметь высокую температуру. Надевайте защитные перчатки или используйте сухую ткань для предотвращения ожогов!

- Заполните обжарочную емкость горячей водой до отметки. Добавьте 0,12 л (4 унции) чистящего средства для открытых фритюрниц и тщательно перемешайте. Корзину для жарки можно разместить внутри обжарочной емкости для одновременной очистки.
- Используйте режим полной очистки (см. раздел 3-13) или установите выключатель электропитания во включенное положение (ON) установите температуру к значению 195 F (90,5 C).

7. После разогрева раствора до 195 F (90°,5 C), установите выключатель электропитания в выключенное положение (OFF).
8. Оставьте чистящие растворы 15 - 20 минут при выключенном электропитании.
9. При помощи щетки для открытых фритюрниц (категорически запрещается использовать стальную мочалку), поскребите внутреннюю поверхность обжарочной емкости.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В случае появления признаков пенообразования и вскипания чистящего раствора в обжарочной емкости следует незамедлительно установить выключатель электропитания в выключенное положение (OFF) во избежание повреждения компонентов устройства.

Запрещается использовать стальные мочалки, прочие абразивные материалы, а также очистители или порошки, содержащие хлор, бром, йод или аммиак, которые могут ухудшить качество компонентов из нержавеющей стали и уменьшить срок службы устройства.

Запрещается производить очистку устройства струей воды под давлением во избежание повреждения компонентов.

10. После очистки откройте дренажный вентиль и слейте чистящий раствор из обжарочной емкости в дренажный поддон фильтра для последующей утилизации.
11. Вставьте пустой дренажный поддон фильтра в устройство, закройте сливной кран и заполните обжарочную емкость горячей водой до отметки.
12. Добавьте около 0,24 л (8 унций) дистиллированного уксуса. Используйте режим полной очистки (см. раздел 3-13) или доведите раствор до температуры 195 F (90.5 C).
13. Поскребите чистой щеткой внутренние поверхности обжарочной емкости. Данное действие нейтрализует щелочь, оставшуюся от чистящего вещества.
14. Слейте содержащую уксус воду и утилизируйте.
15. Ополосните обжарочную емкость чистой горячей водой.
16. Тщательно просушите дренажный поддон фильтра и внутренние поверхности обжарочной емкости.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Убедитесь в максимальной сухости внутренних поверхностей обжарочной емкости, отверстия сливного крана и всех деталей, контактирующих с кулинарным жиром.

**3-15. ОЧИСТКА
ОБЖАРОЧНОЙ
ЕМКОСТИ ОБЖАРОЧНО
Й ЕМКОСТИ
(продолжение)**

17. Установите чистый сетчатый фильтр в дренажный поддон, накройте крышкой и вставьте дренажный поддон фильтра под открытую фритюрницу.
18. Заполните обжарочную емкость свежим

УВЕДОМЛЕНИЕ

Компания Henny Penny предоставляет указанные ниже чистящие средства.


Пеноборазующий обезжириватель -
артикул 12226


Жидкий очиститель РНТ - артикул 12135

Сухой порошковый очиститель РНТ -
артикул 12101

За подробной информацией, пожалуйста, обращайтесь к местному торговому представителю.



**3-16. РЕЖИМ ПОЛНОЙ ОЧИСТКИ
(только для систем с 6 и 12
кнопками продуктов)**

При нагреве чистящего и уксусного растворов следует установить выключатель электропитания во включенное положение (ON). При запуске фритюрницей цикла растапливания нажмите и удерживайте кнопку  до появления на дисплее сообщений

-CLEANOUT ? («Произвести полную очистку?») и 1=YES 2=NO («1=Да / 2=Нет»). Нажмите кнопку  для запуска процесса полной очистки.

На дисплее появится сообщение

CLEAN-OUT MODE («Режим полной очистки») и фритюрница нагреется до уставки температуры, вплоть 195°F (91°C), с последующим автоматическим запуском заданного обратного отсчета таймера.

При необходимости, используйте стрелки   для изменения температуры и предотвращения вскипания чистящего раствора.

После окончания обратного отсчета и появления на дисплее сообщения CLEANING DONE («Очистка завершена») выполните действия, приведенные в разделе «Очистка обжарочной емкости».

Используйте режимы специального программирования SP-20 и SP-21 для предварительной установки температуры и времени.

**3-17. УКАЗАНИЯ ПО
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
ОПЦИОНАЛЬНОЙ СИСТЕМЫ
ПОДАЧИ КУЛИНАРНОГО
ЖИРА С ПРЯМЫМ
СОЕДИНЕНИЕМ**



Рис. 3-8



Рис. 3-9



Рис. 3-10.

1. Соедините охватывающую быстроразъемную муфту на шланге в задней части открытой фритюрницы к корректной быстроразъемной охватываемой муфте стенного монтажа. После соединения шланг может оставаться подключенным до перемещения открытой фритюрницы.
См. рис. 3-8 и 3-9.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Шланг должен соединяться только к возвратной линии кулинарного жира для обеспечения корректного функционирования системы.

2. Откройте сливной кран и слейте кулинарный жир из обжарочной емкости в дренажный поддон фильтра.
3. Потяните к себе ручку отводного устройства в задней части фритюрницы из положения FILTER («Фильтрация») к DISCARD («Утилизация»). См. рис. 3-10.

ВНИМАНИЕ!
ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ!

**Данная ручка может иметь высокую температуру!
Надевайте защитные перчатки или используйте сухую ткань для предотвращения ожогов!**

4. По завершении слива кулинарного жира из обжарочной емкости установите выключатель насоса во включенное положение (ON). По завершении описанных выше действий кулинарный жир перекачан из дренажного поддона фильтра.

**3-17. УКАЗАНИЯ ПО
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
ОПЦИОНАЛЬНОЙ
СИСТЕМЫ ПОДАЧИ
КУЛИНАРНОГО ЖИРА
С ПРЯМЫМ
СОЕДИНЕНИЕМ
(продолжение)**



Рис. 3-11.

**3-18. РАЗЖИГАНИЕ
и ВЫКЛЮЧЕНИЕ
ГОРЕЛОК**

5. После откачки всего кулинарного жира из дренажного поддона фильтра установите выключатель насоса в выключенное положение (OFF).
6. Толкните ручку отводного устройства в задней части фритюрницы из положения DISCARD («Утилизация») в FILTER («Фильтрация»). См. рис. 3-11.
7. В данный момент фритюрница готова для заливки чистого кулинарного жира.

Ниже приведены указания по розжигу горелки.

1. Установите выключатель электропитания в выключенное положение (OFF).
2. Поверните ручку клапана регулирования расхода газа против часовой стрелки в выключенное положение (OFF) и подождите минимум 5 минут перед выполнением следующего действия.
3. Поверните ручку клапана регулирования расхода газа против часовой стрелки во включенное (ON) положение.
4. Установите выключатель электропитания во включенное положение (ON).
5. Горелка разожжется и будет функционировать в режиме растапливания до достижения кулинарным жиром заданной температуры.
6. Нажмите требуемую кнопку продукта после включения индикатора готовности.

Ниже описан метод выключения горелки.

1. Установите выключатель электропитания в выключенное положение (OFF).
2. Поверните ручку клапана регулирования расхода газа против часовой стрелки в выключенное положение (OFF).

Данная фритюрница оснащена заземленным кабелем электропитания для обеспечения защиты от электропоражения, штепсель должен вставляться трехконтактную заземленную розетку. Запрещается срезать или удалять заземляющий контакт.

3-19. ЗАЩИТА ОТ ИЗБЫТОЧНО ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ



Рис. 3-12.

Данное устройство защиты от высокой температуры является предохранительной системой с ручным управлением, определяющим температуру кулинарного жира. В случае превышения температурой кулинарного жира значения 425 F (218 C) происходит замыкание данного выключателя с целью прекращения нагрева обжарочной емкости. После падения температуры кулинарного жира до безопасного рабочего уровня данная система должна быть вручную возвращена к исходным параметрам посредством нажатия красной кнопки. Красная кнопка сброса к исходному состоянию расположена под пультом управления в передней части фритюрницы. См. рис. 3-12. Данное действие приводит к возобновлению нагрева обжарочной емкости.

3-20. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Подобно остальному оборудованию для пищевой промышленности, открытая фритюрница Henny Penny требует ухода и надлежащего технического обслуживания. В таблице ниже представлена сводная информация о профилактическом техническом обслуживании, выполняемом оператором.

Действия	Периодичность
Очистка кулинарного жира	Ежедневно (3-4 загрузки) См. раздел «Очистка кулинарного жира»
Замена кулинарного жира	При дымлении, сильном пенообразовании или ухудшении вкуса кулинарного жира
Замена фильтрующего элемента	После 10-12 очисток или при засорении элемента крошками. См. раздел «Замена фильтрующего элемента»
Очистка обжарочной емкости	При каждой замене кулинарного жира. См. раздел «Очистка обжарочной емкости»



При перемещении фритюрницы для выполнения профилактического обслуживания:

- **Перекройте подачи газа для предотвращения пожара или взрыва,**
- **Извлеките штепсель кабеля электропитания из розетки или разомкните стенной автоматический выключатель во избежание электропоражения.**

РАЗДЕЛ 4. ПРОГРАММИРОВАНИЕ – 6 И 12 КНОПОК ПРОДУКТОВ

4-1. ВВЕДЕНИЕ

Средства управления запрограммированы на заводе, однако имеется возможность назначения требуемых функций на объекте. Нажмите и удерживайте кнопку PROG («Программирование») в течение одной секунды для доступа к режиму программирования параметров продуктов. Удержанием кнопки PROG («Программирование») в течение пяти секунд получается доступ к программированию 2 уровня.

4-2. РЕЖИМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ ПАРАМЕТРОВ ПРОДУКТОВ

Данный режим позволяет оператору изменять и задавать различные параметры для каждого из продуктов.

1. Нажмите и удерживайте кнопку PROG («Программирование») в течение одной секунды. На дисплее появится сообщение PROG («Программирование»).
 2. Через 5 секунд бегущая строка ENTER CODE («Ввод пароля») начнет показываться на дисплее.
 3. Введите пароль 1, 2, 3. Сообщение SELECT PROG PRODUCT («Выберите продукт, параметры которого требуется изменить») начнет перемещаться по дисплею.
 4. Нажмите и отпустите требуемую кнопку продукта (от 1 до 12 - на пультах с 12 кнопками или от 1 до 6 - на пультах с 6 кнопками).
 5. Нажмите и отпустите кнопку PROG («Программирование»). Текущее название выбранного продукта будет показываться на дисплее. Например, NAME FRIES («Картофель фри»).
- Изменение названий продуктов:**
- а. нажмите и отпустите стрелку ВВЕРХ или ВНИЗ - первая буква или цифра названия начнет мигать,
 - б. нажимайте и отпускайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для изменения мигающего символа,
 - в. для перехода к следующему символу нажмите кнопку PROG («Программирование»). Впоследствии, используйте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для изменения выбранного символа.
6. Нажмите и отпустите кнопку PROG («Программирование») для появления на дисплее сообщения COOK TIME («Период готовки») вместе с ранее заданным временем - на правом дисплее. Нажимайте и отпускайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для изменения значения. Время показывается в минутах и секундах. Нажмите и удерживайте стрелки для изменения параметра с 5-секундным шагом до максимального значения 59:59.

4-2. РЕЖИМ

ПРОГРАММИРОВАНИЯ
ПАРАМЕТРОВ
ПРОДУКТОВ
(продолжение)

7. Нажмите и отпустите кнопку PROG («Программирование») второй раз и на дисплее появится сообщение TEMP («Температура») вместе с ранее заданным значением - в правой части дисплея. Нажимайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для изменения параметра. Нажмите и удерживайте стрелки для изменения параметра с шагом в 5 градусов до максимального значения в 390 F (200°C) и минимального - в 200 F (100°C).
8. Нажмите и отпустите кнопку PROG («Программирование») в третий раз и на дисплее появится сообщение COOK ID («Идентификатор готовки») вместе с кодовым обозначением продукта. Например, FF является идентификатором для картофеля фри. В свою очередь, код NU относится к панированной курице. Нажимайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для изменения символов идентификатора.
9. Нажмите и отпустите кнопку PROG («Программирование») в четвертый раз и на дисплее появится сообщение LOAD COMP («Компенсация загрузки») вместе с заданным значением в правой части дисплея. Нажимайте и отпускайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для изменения параметра до максимального значения 20 и минимального - 0.
10. Нажмите и отпустите кнопку PROG («Программирование») в пятый раз и на дисплее появится сообщение LCOMP AVG («Средняя температура компенсации загрузки») вместе с заданным значением - в правой части дисплея. Нажимайте и отпускайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для изменения параметра до максимального уровня на 50 градусов ниже уставки температуры.
11. Нажмите и отпустите кнопку PROG («Программирование») в шестой раз и на дисплее появится сообщение ALARM – 1 AT 0:00 («Тревога 1 в 0:00»). Нажимайте и отпускайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для установки времени сигнализации. Например, при заданной продолжительности цикла готовки в 3 минуты и установке отключения сигнализации через 30 секунд после начала цикла готовки, на дисплее должно быть значение 2:30. После отсчета таймера до 2:30 будет подан звуковой сигнал.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Допускается установка до 4 сигнализаций. После установки первой сигнализации переход к остальным тревогам осуществляется нажатием PROG («Программирование») повторно.

**4-2. РЕЖИМ
ПРОГРАММИРОВАНИЯ
ПАРАМЕТРОВ ПРОДУКТОВ
(продолжение)**

УВЕДОМЛЕНИЕ

В системах управления с 12 кнопками предусмотрен показ дополнительных сообщений на дисплее. Например, NONE («Нет/Отсутствует»), SHAKE («Встряхнуть»), STIR («Перемешать»), ADD («Добавить») и PAUSE («Приостановить/Пауза»). Нажимайте и отпускайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для выбора запроса для показа на дисплее, в ходе установки сигнализаций. В случае выбора сообщения PAUSE («Приостановить/Пауза») для открытых фритюрниц с автоподъемником корзина автоматически поднимется из кулинарного жира и таймер прекратит обратный отсчет. Потребуется нажать кнопку TIMER («Таймер») для опускания корзины в кулинарный жир и возобновления обратного отсчета.

12. Нажимайте и отпускайте кнопку PROG («Программирование») до появления сообщения QUALITY TMR («Таймер контроля качества») на дисплее вместе с заданным периодом выдерживания - в правой части дисплея. Нажимайте и отпускайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для изменения значения параметра.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Для выхода из режима программирования в любое время - нажмите и удерживайте кнопку PROG («Программирование») в течение 2 секунд.

Режим периодической очистки масла (опционально)
Для появления пунктов 2, MIXED («2, Смешанный») или 3, GLOBAL («3, Глобальный») в режиме программирования параметров продуктов необходимо разрешить функцию отслеживания циклов очистки масла в режиме специального программирования. (См. раздел 4-3).

13. Нажмите кнопку PROG («Программирование»).
- 2, MIXED («2, Смешанный»):**
- на дисплее показывается сообщение FILTER AFTER («Произвести очистку масла после...») вместе с заданным количеством циклов готовки между очистками масла - на правой части дисплея,
 - нажимайте и отпускайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ до показа требуемого количества циклов готовки между очистками масла на дисплее. Например, при выборе для продукта значения 4: при каждом выборе продукта будет учитываться только 1/4 или 25%. Впоследствии, при каждом выборе продукта процентное значение суммируется до достижения 100% или более. В данном случае на дисплее появится сообщение FILTER SUGGESTED («Рекомендуется произвести очистку масла»).
- 3, GLOBAL («3, Глобальный»):**
- на дисплее показывается сообщение FILTER INCL («Учитывать циклы очистки») вместе с запросами NO («Нет») и YES («Да»),

4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО ПРОГРАММИРОВАНИЯ

- б. при помощи стрелок ВВЕРХ или ВНИЗ выберите ответ YES («Да») для учета циклов фильтрации для выбранного продукта или NO («Нет») - при отсутствии таковой необходимости.

Режим специального программирования используется для установки более подробных параметров, см. ниже.

- SP-1 Градусы - Фаренгейта или Цельсия
- SP-2 Язык: английский, французский, немецкий, испанский или португальский
- SP-3 Инициализация системы (возврат к заводским настройкам)
- SP-4 Громкость звука
- SP-5 Тональность звукового сигнала
- SP-6 Аудиоэффекты
- SP-7 Тип растапливаемого кулинарного жира - жидкий, твердый
- SP-8 Неактивный режим
- SP-9 Отслеживание циклов очистки масла
- SP-10 Кнопки продуктов
- SP-11 Показ параметров готовки
- SP-12 Показ таймера контроля качества
- SP-13 Разрешить 2 продукта на кнопку (пульта с 6 кнопками)
- SP-13 Корзины - 1 или 2 (только для пультов с 12 кнопками)
- SP-14 Активные таймеры контроля качества (только для пультов с 6 кнопками)
- SP-14 Определение автоподъемника (только для пультов с 12 кнопками)
- SP-15 Изменение пароля режима программирования
- SP-16 Изменение пользовательского пароля
- SP-17 Замена кулинарного жира: А - циклы готовок
- SP-18 Замена кулинарного жира: В - часы
- SP-19 Режим экономии энергии включен? (Только для газовых фритюрниц!)
- SP-20 Продолжительность полной очистки, минуты
- SP-21 Температура полной очистки

1. Нажмите и удерживайте кнопку PROG («Программирование») в течение 5 секунд до появления на дисплее сообщений L-2 и LEVEL 2 («Уровень 2»), сменяющихся на SP PROG («Специальное программирование») и ENTER CODE («Ввод пароля»).
2. Введите пароль 1, 2, 3 для появления сообщений SP-1, TEMP («Температура») и UNITS («Единицы измерения») на дисплее.

УВЕДОМЛЕНИЕ

При вводе некорректного кода подается звуковой сигнал с показом сообщения BAD CODE («Неправильный пароль»). на дисплее. Подождите несколько секунд до возврата системы управления в режим готовки и повторите приведенные выше действия.

Для выхода из режима программирования в любое время нажмите и удерживайте кнопку PROG («Программирование») в течение 2 секунд.

3. Выставьте подробные параметры при помощи указанных ниже действий.
Градусы - Фаренгейта или Цельсия (SP-1):
а) выполните шаги 1 и 2 выше,

**4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО
ПРОГРАММИРОВАНИЯ
(продолжение)**

- б. на дисплее будут мигать сообщения SP-1, TEMP («Температура») и UNITS («Единицы измерения»), с показом °F или °C в правой части. Нажимайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для переключения между °F и °C.

Язык (SP-2):

- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
- б. нажмите и отпустите кнопку PROG («Программирование»). На дисплее будут мигать сообщения SP-2 и LANGUAGE («Язык») вместе с названием языка в правой части дисплея (например, 1.ENGL / «Английский»),
- в. для переключения на требуемый язык интерфейса нажимайте и отпускайте стрелки ВВЕРХ и ВНИЗ.

Инициализация системы (SP-3):

Данное действие произведет возврат параметров готовки к заводским настройкам:

- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
- б. нажмите и отпустите кнопку PROG («Программирование») дважды. На дисплее будут мигать сообщения SP-3 и DO SYSTEM INIT («Выполняется инициализация системы») вместе с INIT («Инициализация») в правой части дисплея,
- в. нажмите и удерживайте стрелку ВНИЗ. Сообщение INIT («Инициализация») появится на дисплее с подачей звукового сигнала, а сообщения IN 3 («Через 3 секунды»), IN 2 («Через 2 секунды»), IN 1 («Через 1 секунду») будут сменяться в правой части дисплея. После начала мигания сообщения INIT («Инициализация») в левой части дисплея отпустите стрелку ВНИЗ. После появления на дисплее сообщения DONE («Выполнено») инициализация системы завершена и произведен возврат системы управления к заводским параметрам.

Громкость звука (SP-4)

Громкость звукового сигнала можно изменять:

- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
- б. нажмите кнопку PROG («Программирование») трижды. На дисплее будут мигать сообщения SP-4 и AUDIO VOLUME («Громкость звука») вместе с значением уровня - в правой части дисплея.
- в. нажимайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для изменения уровня громкости: 10 - максимальное значение, 1 - минимальное.

Звуковой тон (SP-5)

Тональность звукового сигнала можно изменять:

- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
- б. нажмите кнопку PROG («Программирование») четыре раза. На дисплее будут мигать сообщения SP-5 и AUDIO TONE (HZ) («Тональность звукового сигнала, Гц») вместе с заданным значением - в правой части дисплея,
- в. нажимайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для изменения тональности звукового сигнала: 2000 - максимальное значение, 50 - минимальное.

4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО ПРОГРАММИРОВАНИЯ (продолжение)

Аудиоэффекты (SP-6)

Данный параметр позволяет добавить звуковые эффекты, например, использовать пульсирующий или мелодичный звук – для сигналов, подаваемых в режиме готовки:

- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
- б. нажмите кнопку PROG («Программирование») 5 раз. На дисплее появятся сообщения SP-6 и AUDIO EFFECT («Аудиоэффекты») вместе с заданным значением - в правой части дисплея,
- в. Нажимайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для изменения аудиоэффекта тонального сигнала. Ниже приведены числовые обозначения эффектов:
 - 0 = нормальный тон,
 - 1 = частый импульсный тон,
 - 2 = медленный импульсный тон,
 - 3 = мелодичный тон.

Тип растапливаемого кулинарного жира - жидкий, твердый (SP-7)

Параметры цикла растапливания можно устанавливать в зависимости от типа используемого кулинарного жира:

- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
- б. нажмите и отпустите кнопку PROG («Программирование») 6 раз, На дисплее будут мигать сообщения SP-7 и MELT CYCLE SELECT («Выбор цикла растапливания») вместе с вариантами 1=LIQ («1=жидкий») и 2=SOLID («2=твердый») в правой части экрана,
- в. нажимайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для переключения между типами кулинарного жира.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используемый в открытой фритюрнице тип кулинарного жира определяет необходимое количество теплоты во время цикла растапливания. При выборе твердого типа кулинарного жира требуется меньшее количество теплоты по сравнению с жидким маслом. Слишком большое количество теплоты для растапливания жира может привести к избыточному дымлению и стать причиной пожара. Данный параметр должен соответствовать типу используемого в текущий момент кулинарного жира.

**4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО
ПАРАМЕТРОВ ПРОДУКТОВ
ПРОГРАММИРОВАНИЯ
(продолжение)**

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При использовании твердого кулинарного жира рекомендуется растопить некоторое количество жира на внешнем источнике тепла перед размещением в обжарочные емкости. Теплообменные трубки должны быть полностью окружены жидким маслом. В противном случае имеется опасность возгорания или повреждения обжарочной емкости.

Неактивный режим (SP-8)

Параметры неактивного режима могут быть установлены с целью обеспечения возможности снижения температуры кулинарного жира до меньшего значения в периоды простоя фритюрницы. Данное условие позволит сократить расходы на кулинарный жир и энергоносители:

- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
 - б. нажмите и отпустите кнопку PROG («Программирование») 7 раз. На дисплее начнут мигать сообщения SP-8 и IDLE MODE ENABLED? («Режим неактивного состояния включен?») вместе с вариантами NO («Нет») и YES («Да») - в правой части дисплея,
 - в. нажимайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для переключения между ответами NO («Нет») и YES («Да»),
 - г. при показе на дисплее варианта YES («Да») режим неактивного состояния является включенным. Нажмите и отпустите кнопку PROG («Программирование»). На дисплее будут мигать сообщения SP-8A и IDLE SET PT TEMP («Уставка температуры неактивного режима») вместе с заданным значением в правой части дисплея,
 - д. уставка температуры, с которой кулинарный жир будет находиться во время неактивного режима, может быть изменена в данный момент нажатием стрелок ВНИЗ и ВВЕРХ,
 - е. нажмите и отпустите кнопку PROG («Программирование»). На дисплее будут мигать сообщения SP-8B и AUTO-IDLE MINUTES («Автоматический переход в неактивный режим») вместе с заданным периодом - в правой части дисплея,
 - ж. нажимайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для выставления периода в минутах, после которого открытая фритюрница автоматически перейдет в неактивный режим: 60 - максимум, OFF («Выкл.») - минимум. Например, значение 30 на дисплее означает - при отсутствии готовки в данной обжарочной емкости в течение 30 минут автоматически начнется остывание кулинарного жира до заданной температуры, см. выше,
3. для использования кнопки 6 (P6) для запуска неактивного режима (P12 в пультах с 12 кнопками), нажмите кнопку PROG («Программирование»). На дисплее появятся сообщения SP8C и USE P6 FOR IDLE («Используйте кнопку P6 для неактивного режима») (кнопку 12 на пультах с 12 кнопками продуктов), вместе с вариантами ответов NO («Нет») и YES («Да») - в правой части дисплея,

**4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО
ПРОГРАММИРОВАНИЯ
(продолжение)**

- и. Нажимайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для переключения между вариантами NO («Нет») и YES («Да»). При показе на дисплее варианта YES («Да»): во время периода с низкой громкостью оператор может нажать кнопку P6 (или P12) для ручного входа в режим неактивного состояния.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Установка неактивного режима в открытых фритюрницах с автоподъемником отключает функцию подъема корзины кнопки P12.

Разрешение отслеживания циклов очистки масла (SP-9)

Система управления может быть запрограммирована на подачу сигнала оператору при необходимости фильтрации кулинарного жира. Функция отслеживания циклов очистки масла должна быть разрешена для указания количества циклов готовки между очистками масла. (См. п. «Циклы очистки» в разделе «Программирование параметров продуктов»):

- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
- б. нажимайте и отпускайте кнопку PROG («Программирование») до появления мигающих сообщений SP-9 и FILTER TRACKING ENABLED («Отслеживание циклов очистки масла разрешено») на вместе с 1,OFF («1,Выкл.») в правой части дисплея.
- в. для разрешения отслеживания циклов очистки масла нажимайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ с целью переключения между вариантами 1,OFF («1,Выкл.»), 2,MIXED («2,Смешанный»), 3,GLOBAL («3,Глобальный») и 4, SCHED («4,По графику»).

УВЕДОМЛЕНИЕ

Опция MIXED («Смешанный режим») позволяет оператору устанавливать различные количества циклов готовки между фильтрациями для каждого продукта. При намерении использования одного значения для всех продуктов - перейдите к шагу ж).

Смешанный режим отслеживания циклов очистки масла:

- г. в случае выбора режима 2,MIXED («2,Смешанный») нажмите кнопку PROG «Программирование») и на дисплее появятся сообщения SP-9A и SUGGEST FILTER AT ... («Предложить очистку масла в...»), а также значение в пределах от 75% и до 100% на правом дисплее. Нажимайте и отпускайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для изменения данного значения.

**4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО
ПРОГРАММИРОВАНИЯ
(продолжение)**

- д. нажмите кнопку PROG («Программирование») для появления на дисплее сообщения SP-9B, сменяющегося на SP-9B LOCKOUT - HEAT OIL... («Блокировка - требуется нагрев масла») с указанием температуры кулинарного жира, требуемой для запуска очистки масла. Например, сообщение LOCKOUT - HEAT OIL... 300F («Блокировка - требуется нагрев масла - 300F / 149C») означает необходимость подогрева масла, на дисплее будут показываться надписи FILTER LOCKOUT («Блокировка до фильтрации») WAIT («Ждите») до достижения указанной температуры кулинарного жира 149C (300F) с последующим появлением сообщений FILTER LOCKOUT («Блокировка до фильтрации») / YOU *MUST* FILTER NOW («Фильтрация *должна* быть запущена сейчас») и повторяющимися звуковыми сигналами высокого и низкого тонов. Данные запросы указывают на необходимость незамедлительной очистки масла. Нажимайте и отпускайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для изменения данного значения,
- е. вернитесь в режим программирования параметров продуктов, к пункту очистки масла и укажите количество циклов готовки между фильтрациями,

**Глобальный режим отслеживания циклов
очистки масла**

- ж. при выборе режима 3,GLOBAL («3,Глобальный») на дисплее появятся сообщения SP-9A и GLOBAL FILTER CYCLES («Циклы фильтрации в глобальном режиме»). В правой части дисплея будет показываться число от 1 до 99. Нажимайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для выставления требуемого количества циклов готовки между фильтрациями.

УВЕДОМЛЕНИЕ

После включения устройства оставшееся количество циклов готовки в глобальном режиме до блокировки (для очистки масла) показывается в центре дисплея. Например: ----- 5x -----,

- з. вернитесь к разделу 4-2 в режим программирования. Нажимайте кнопку PROG («Программирование») до появления сообщения FILTER INCL («Учитывать циклы очистки») на дисплее (шаг 13). Для каждого продукта должен быть выбран вариант YES («Да») для включения в функцию отслеживания циклов очистки,

**4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО
ПРОГРАММИРОВАНИЯ
(продолжение)**

ПО ГРАФИКУ

и. в случае выбора режима 4, SCHED («4, По графику») на дисплее будут показываться сообщения SP-9A и SCHEDULE («По графику»). Нажмите кнопку PROG («Программирование») и выберите до 4 различных временных отметок в течение дня при помощи стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ. Например:

SP-9A	SCHEDULE («По графику»)	F1: 10.00A
SP-9B	SCHEDULE («По графику»)	F2: 2.00P
SP-9C	SCHEDULE («По графику»)	F3: 8.00P
SP-9D	SCHEDULE («По графику»)	F4: - - - -

Неиспользуемые временные отметки должны быть оставлены в виде пунктирной линии (- - - -), иначе, на дисплее будет показываться напоминание Filter Suggested («Рекомендуется произвести очистку масла»).

УВЕДОМЛЕНИЕ

Готовка разрешается во время «периода рекомендуемого выполнения очистки». Однако, в случае разрешения блокировки и без выполнения очистки масла в течение последующего часа, контроллер активирует режим блокировки и на дисплее появляется запрос FILTER LOCKOUT – YOU *MUST* FILTER NOW «Блокировка для фильтрации - очистка масла *должна* быть запущена сейчас»),

- к. нажмите кнопку PROG («Программирование») и на дисплее появятся сообщения SP-9E и SKIP IF LESS THAN... («Пропустить, если менее...»), сменяющиеся на количество загрузок между фильтрациями, например: LOAD 4 («4 загрузки»). В данном примере: при наступлении заданного времени фильтрации до приготовления 4 загрузок продуктов - очистка масла пропускается. В случае приготовления более 4 загрузок продуктов на дисплее появится сообщение FILTER SUGGESTED («Рекомендуется произвести очистку масла»). Количество загрузок устанавливается при помощи стрелок ВВЕРХ или ВНИЗ,
- л. нажмите кнопку PROG («Программирование») для появления на дисплее сообщений SP-9F и LOCKOUT ENABLED? («Блокировка разрешена?»). Нажимайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для выбора ответа YES («Да») или NO («Нет»),
- м. нажмите кнопку PROG («Программирование») для появления на дисплее сообщений SP-9G и SP-9G LOCKOUT - HEAT OIL... («Блокировка - требуется нагрев масла») с указанием температуры кулинарного жира, требуемой для запуска очистки

**4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО
ПРОГРАММИРОВАНИЯ
(продолжение)**

масла. Например, сообщение LOCKOUT - HEAT OIL... 300F («Блокировка - требуется нагрев масла - 300F / 149C») означает необходимость подогрева масла, на дисплее будут показываться надписи FILTER LOCKOUT («Блокировка до фильтрации») WAIT («Ждите») до достижения указанной температуры кулинарного жира 149C (300F) с последующим появлением сообщений FILTER LOCKOUT («Блокировка до фильтрации») / YOU *MUST* FILTER NOW («Фильтрация *должна* быть запущена сейчас») и повторяющимися звуковыми сигналами высокого и низкого тонов. Данные запросы указывают на необходимость незамедлительной очистки масла. Нажимайте и отпускайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для изменения параметра.

Кнопки продуктов (SP-10)

Данный режим позволяет оператору задавать вид показа кнопок в цикле готовки:

- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
- б. нажимайте и отпускайте кнопку PROG («Программирование») до появления сообщений SP-10 и PRODUCT
- в. первый вариант - 1,COOK («1,Готовка») - показывает только кнопку выбранного продукта. При отсутствии выполняемых циклов готовки никакой продукт не показывается. Продукты 1, 2 и 3 показываются только на левом таймере, а продукты 4, 5 и 6 - только на правом. (продукты 1-6 показываются только на левом таймере, а 7 - 12 - только на правом: для пультов с 12 кнопками). Кнопка продукта запускает циклов готовки,
- г. второй вариант - 2,L+R («2,Левый+Правый») (2,SELECT («2,Выбрать») - пультов с 12 кнопками) автоматически показывает кнопку выбранного продукта на обоих дисплеях таймера. Кнопки таймера запускают цикл готовки,
- д. **(Только для пультов с 6 кнопками)** Третий вариант - 3,L/R («3,Левый/правый») - позволяет оператору определять таймер, к которому относится выбранный продукт. Если таймер не указан - выбранный продукт будет автоматически показываться на обоих таймерах. Кнопки таймера запускают цикл готовки,
- е. **(Только для пультов с 12 кнопками)** Третий вариант -3.MULTI («3,Множество») - позволяет готовку нескольких продуктов на каждой стороне, вплоть до использования 12 циклов готовки одновременно. На каждой из сторон дисплея будет показываться продукт с наименьшим оставшимся временем. Нажатие кнопку для уже готовящегося продукта кратковременно выводит оставшееся время готовки для данного продукта. Циклы

**4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО
ПРОГРАММИРОВАНИЯ**
(продолжение)

готовки останавливаются нажатием кнопки продукта (нажать и удерживать для отмены до появления сообщения *Done* / «Выполнено») или нажатием кнопки таймера для остановки показываемого на дисплее таймера готовки.

Показ параметров готовки (SP-11)

Данный режим позволяет оператору задавать вид дисплея во время цикла готовки:

- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
- б. нажимайте кнопку PROG («Программирование») до появления на дисплее сообщений SP-11 и COOKING DISPLAY («Показ параметров готовки»),
- в. первый вариант - 1, TIME («1, Время») - показывает на дисплее во время готовки только оставшееся время,
- г. второй вариант - 2, TM+ID («2, Оставшееся время+ Идентификатор») - показывает на дисплее оставшееся время цикла готовки и кодовое обозначение продукта (например, FF=French Fries / «Картофель фри»),
- д. третий вариант - 3, NM+TM («3, Название+Оставшееся время») - показывает на дисплее попеременно название продукта, для которого производится обратный отсчет таймера, и оставшееся время цикла готовки.

Показ таймера контроля качества (SP-12)

Данный режим позволяет оператору задавать вид дисплея на время обратного отсчета таймером контроля качества.

- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
- б. нажимайте кнопку PROG («Программирование») до появления на дисплее сообщений SP-12 и QUALITY TMR DISPLAY («Показ таймера контроля качества»),
- в. первый вариант - 1, NONE («1, Нет/Отсутствует») - не показывает на дисплее оставшееся время выдерживания после цикла готовки. Единственным методом просмотра оставшегося времени выдерживания является нажатие кнопки INFO («Информация»),
- г. второй вариант - 2, QT+ID («2, Время контроля качества+Идентификатор») - постоянно показывает на дисплее оставшееся время выдерживания после цикла готовки и идентификатор соответствующего продукта,
- д. третий вариант - 3, NM+QT («3, Название+Время контроля качества») - попеременно показывает на дисплее название продукта, для которого установлен таймер, и оставшееся время выдерживания для приготовленного продукта.

**4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО
ПРОГРАММИРОВАНИЯ**
(продолжение)

Только для пультов с 6 кнопками продуктов
Разрешение 2 продуктов на кнопку (SP-13)

Данный режим позволяет оператору устанавливать 2 времени готовки продуктов для каждой кнопки:

- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
- б. нажимайте кнопку PROG («Программирование») до появления на дисплее сообщений SP-13 и ENABLE 2 PRODS PER BTN? («Разрешить 2 продукта на кнопку?»), варианты YES («Да») и NO («Нет») будут показываться в правой части дисплея,
- в. нажимайте и отпускайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для переключения между YES («Да») и NO («Нет»).
- г. Выбор варианта NO («Нет») позволяет задать только один продукт к каждой кнопке. Выбор варианта YES («Да») дает возможность выбора двух продуктов для каждой из кнопок. На дисплее кнопки будут показываться в виде обозначений 1A, 1B, 2A, 2B и т. д.

Только для пультов с 12 кнопками продуктов
Количество корзин (SP-13)

Данный параметр позволяет оператору запрограммировать систему управления на использование 1 или 2 корзин:

- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
- б. нажимайте кнопку PROG («Программирование») до появления сообщений SP-13 и NUMBER OF BASKETS («Количество корзин») на дисплее,
- в. нажимайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для переключения между вариантами 1,BSKT («1,Корзина») и 2,BSKT («2,Корзины»).

Только для пультов с 6 кнопками продуктов
Активные таймеры контроля качества (SP-14):

- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
- б. нажимайте кнопку PROG («Программирование») до появления сообщений SP-14 и ACTIVE QUALITY TIMERS («Активные таймеры контроля качества») на дисплее. В правой части дисплея будут показываться сообщения NORMAL («Нормальный») или DUAL («Двойной»),

**4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО
ПРОГРАММИРОВАНИЯ
(продолжение)**

- в. нажимайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для переключения между вариантами NORMAL («Нормальный») и DUAL («Двойной»). Вариант NORMAL («Нормальный») позволяет запускать только один таймер контроля качества в один момент времени. Вариант DUAL («Двойной») позволяет использовать 2 таймера одновременно.

**Только для пультов с 12 кнопками продуктов
Определение автоподъемника (SP-14):**


- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
- б. нажимайте кнопку PROG («Программирование») до появления сообщений SP-14 и AUTOLIFT («Автоматический подъемник») на дисплее,
- в. выберите параметр 1,ДЕТЕСТ («1,Определять») для автоматического обнаружения автоподъемника системой управления,
- г. нажимайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для выбора варианта 2,*OFF* («2,*Выкл.*») с целью отключения автоматического подъемника. Данное условие может использоваться для обхода функций управления механизмом автоподъемника на случай отключения подъемника в режиме программирования,
- д. нажимайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для выбора варианта 3,*ON* («3,*Вкл.*») с целью принудительного задействования функции автоподъемника на случай невозможности обнаружения подъемника системой управления.

Изменение пароля режима программирования (SP-15)

Данный параметр позволяет оператору изменять пароль режима программирования (заводской пароль - 1, 2, 3), используемый для входа в режимы программирования параметров продуктов, специального программирования,


- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
- б. нажимайте кнопку PROG («Программирование») до появления сообщений SP-15 и CHANGE, MGR CODE? 1=YES («Изменить пароль режима программирования? 1 = Да») вместе с CODE («Пароль»),

**4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО
ПРОГРАММИРОВАНИЯ
(продолжение)**

- в. нажмите кнопку  . Сообщение ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT («Введите новый пароль, P=выполнено, I=выход») появится на дисплее. Введите новый пароль при помощи кнопок продуктов,
- г. для подтверждения пароля, нажмите кнопку PROG («Программирование»). На дисплее появится сообщение REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT («Введите новый пароль повторно, P=Выполнено, I=Выход»). Повторите ввод пароля,
- д. для подтверждения пароля нажмите кнопку PROG («Программирование»). На дисплее появится сообщение *CODE CHANGE* («Пароль изменен»),
- е. для отмены введенного пароля нажмите кнопку INFO («Информация»), на дисплее появится сообщение *CANCELLED* («Отменено») с последующим возвратом к SP-15 и CHANGE, MGR CODE? 1=YES («Изменить пароль режима программирования, 1=Да»). Впоследствии, можно указанные выше шаги выполнить повторно.

Изменение пользовательского пароля (SP-16)

Данный параметр позволяет оператору изменять пользовательский пароль (заводской пароль - 1, 2, 3) с целью сброса данных об использовании каждого продукта. См. пункт «Обзор данных об использовании» в Информационном режиме,

- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
- б. нажимайте кнопку PROG («Программирование») до появления на дисплее сообщений SP-16 и CHANGE, USG CODE? 1=YES («Изменить пользовательский пароль? 1=Да»),
- в. нажмите кнопку  . Сообщение ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT («Введите новый пароль, P=выполнено, I=выход») появится на дисплее. Введите новый пароль при помощи кнопок продуктов,
- г. для подтверждения пароля нажмите кнопку PROG («Программирование»). На дисплее появится сообщение REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT («Введите новый пароль повторно, P=выполнено, I=выход»). Повторите ввод пароля,

**4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО
ПРОГРАММИРОВАНИЯ
(продолжение)**

- д. для подтверждения пароля нажмите кнопку PROG («Программирование»). На дисплее появится сообщение *CODE CHANGE* («Пароль изменен»),
- е. для отмены введенного пароля нажмите кнопку INFO («Информация»), на дисплее появится сообщение *CANCELLED* («Отменено») с последующим возвратом к SP-16 и CHANGE USG CODE ? 1=YES «Изменить пользовательский пароль? 1=Да»). Впоследствии, можно указанные выше шаги выполнить повторно.

Замена кулинарного жира: А - циклы готовки (SP-17)

Оператор может установить напоминание о замене кулинарного жира по суммарному количеству циклов готовки. На дисплее будет показываться сообщение CHANGE OIL SOON («Замените масло в ближайшее время») по достижению заданного количества циклов готовки, от OFF («Выкл.») до 5000 циклов с шагом 10:

- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
- б. нажимайте кнопку PROG («Программирование») до появления сообщений SP-17 и CHANGE OIL' А – COOK CYCLES («Замена масла, А - циклы готовки») вместе с количеством циклов готовки,
- в. нажимайте и отпускайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для изменения количества циклов готовки.

Замена кулинарного жира: В - часы (SP-18)

Оператор может установить напоминание о замене кулинарного жира по суммарному количеству часов работы. На дисплее будет показываться сообщение CHANGE OIL SOON («Замените масло в ближайшее время») по достижению заданного количества часов работы устройства, от OFF («Выкл.») до 999 часов:

- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
- б. нажимайте кнопку PROG («Программирование») до появления на дисплее сообщений SP-18 и CHANGE OIL' В – HOURS («Замена масла, В - часы») вместе с количеством часов работы устройства,
- в. нажимайте и отпускайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для изменения количества часов работы.

УВЕДОМЛЕНИЕ

По завершению очистки кулинарного жира: для удаления сообщения CHANGE OIL SOON («Замените масло в ближайшее время») (SP-17 и SP-18) следует сбросить данные об использовании устройства в Информационном режиме. См. раздел «Информационный режим» в данном руководстве.

4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО ПРОГРАММИРОВАНИЯ (продолжение)

Режим экономии энергии включен? (Только для газовых фритюрниц!) (SP-19)




В режиме экономии энергии сокращается объем использования энергии в периоды простоя (без готовки) посредством отключения вытяжного вентилятора и запальной горелки:

- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
- б. нажимайте кнопку PROG («Программирование») до появления сообщений SP-19 и ENERGY SAVE ENABLED ? <GAS FRYERS> («Режим экономии энергии включен? <Только для газовых фритюрниц>») вместе с вариантами YES/NO («Да/Нет»),
- в. нажимайте и отпускайте стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ для выбора вариантов NO («Нет») (по умолчанию) или YES («Да»).

Нажмите и удерживайте кнопку PROG («Программирование») для выхода из режима специального программирования в любое время.




Продолжительность полной очистки, минуты (SP-20)

Данный параметр позволяет оператору указать количество минут выполнения режима полной очистки:

- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
- б. нажимайте кнопку  до появления на дисплее сообщений SP-10 и CLEAN-OUT MINUTES («Продолжительность полной очистки, минуты») вместе с заданным количеством минут,
- в. нажимайте стрелки   для изменения значения, вплоть до 99 минут.

Температура полной очистки (SP-21)

Данный параметр позволяет оператору указать температуру режима полной очистки:

- а. выполните шаги 1 и 2 выше,
- б. нажимайте кнопку  до появления на дисплее сообщений SP-11 и CLEAN-OUT TMP («Температура полной очистки») вместе с заданным значением температуры,
- в. нажимайте стрелки   для изменения значения, вплоть до 212°F (100°C).

4-4. РЕЖИМЫ ЖУРНАЛИРОВАНИЯ ДАННЫХ, КОНТРОЛЯ НАГРЕВА, ТЕХНИЧЕСКИХ ПАРАМЕТРОВ И СТАТИСТИКИ

Режимы журналирования данных, контроля нагрева, технических параметров и статистики являются усовершенствованными режимами диагностики и программирования, в основном, предназначенными только для использования специалистами компании Henny Penny. Дополнительную информацию по указанным режимам можно получить в Отделе сервисного обслуживания компании Henny Penny по тел. 1-800-417- 8405 или 1-937-456-8405.

РАЗДЕЛ 5. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

5-1. РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Метод устранения
Выключатель электропитания включен, но фритюрница электрического кабеля фритюрницы в розетку абсолютно не функционирует выключатель или плавкий предохранитель в	<ul style="list-style-type: none"> Разомкнутая цепь 	<ul style="list-style-type: none"> Вставьте штепсель Проверьте автоматический блоке питания
Масло не нагревается, но индикаторы светятся значению	<ul style="list-style-type: none"> Разомкнута цепь выключателя по верхнему уровню Ошибка E-10 Открыт сливной кран Ошибка E-15 	<ul style="list-style-type: none"> Сбросьте выключатель к заданному предельному см. соответствующий раздел Поверните ручку сливного крана в закрытое положение
Пенообразование или вскипание масла	<ul style="list-style-type: none"> Вода в масле Некорректное или масло Некорректная очистка масла Некорректное ополаскивание после емкости с последующей очистки фритюрницы 	<ul style="list-style-type: none"> После цикла готовки слейте масло и произведите очистку Используйте некачественное рекомендованное масло См. методику очистки масла Произведите очистку и ополаскивание обжарочной полной осушкой
Масло не сливается из обжарочной емкости	<ul style="list-style-type: none"> Засорение сливного крана ершиком, 	<ul style="list-style-type: none"> Откройте кран и прочистите крошками дренажную линию
Выключатель фильтрации включен, но двигатель не разделе	<ul style="list-style-type: none"> Сработало защитное термореле двигателя 	<ul style="list-style-type: none"> Сбросьте термореле к исходным параметрам, см. указания в функционирует «Защитное термореле двигателя насоса – ручной сброс»

УВЕДОМЛЕНИЕ

Более подробные указания по поиску и устранению неисправностей можно получить по тел. 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405.

5-2. КОДЫ ОШИБОК

В случае неисправности системы управления на дисплее будут показываться коды ошибок. Данные коды приведены в столбце «Дисплей» ниже. Постоянный звуковой сигнал подается во время показа кода ошибки - нажмите любую кнопку для отключения сигнала.






ДИСПЛЕЙ	ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
E-4	Плата управления - перегрев	Установите выключатель в положение OFF («Выкл.») с последующим возвратом к ON («Вкл.»); код ошибки E-4 указывает на слишком высокую температуру платы управления; проверьте вентиляционные решетки в боковых панелях устройства на наличие препятствий потоку воздуха
E-5	Масло - перегрев	Установите выключатель в положение OFF («Выкл.») с последующим возвратом к ON («Вкл.»); код ошибки E-5 указывает на необходимость проверки нагревательных контуров и датчиков температуры
E-6A	Датчик температуры - цепь разомкнута	Установите выключатель в положение OFF («Выкл.») с последующим возвратом к ON («Вкл.»); код ошибки E-6A указывает на необходимость проверки датчика температуры; указания по замене см. в «Руководстве по техническому обслуживанию»
E-6B	Датчик температуры - короткое замыкание	Установите выключатель в положение OFF («Выкл.») с последующим возвратом к ON («Вкл.»); код ошибки E-6B указывает на необходимость проверки датчика температуры; указания по замене см. в «Руководстве по техническому обслуживанию»
E-10	Сработал выключатель по верхнему уровню	Произведите сброс выключателя по верхнему уровню в исходное состояние, нажав на красную кнопку; при отсутствии результата замените выключатель по верхнему уровню; указания по замене см. в «Руководстве по техническому обслуживанию»
E-15	Выключатель сливного крана - неисправность	Закройте сливной кран вручную. При сохранении кода ошибки E-15 следует проверить микровыключатель; указания см. в «Руководстве по техническому обслуживанию»
E-41, E-46	Программирование - ошибка	Установите выключатель в положение OFF («Выкл.») с последующим возвратом к ON («Вкл.»); при показе любых кодов ошибок, попробуйте повторно выполнить инициализацию системы управления (см. раздел «Режим специального программирования»); при сохранении ошибки замените плату управления; указания по замене см. в «Руководстве по техническому обслуживанию»
E-20A	Реле давления воздуха - неисправность (заклинивание в закрытом положении)	Нажмите кнопку таймера для повторного запуска процесса розжига; при сохранении кода ошибки E-20A следует проверить реле давления воздуха; см. «Руководство по техническому обслуживанию»
E-20B	Вытяжной вентилятор - неисправность (заклинивание в открытом положении)	Нажмите кнопку таймера для повторного запуска процесса розжига; или реле давления воздуха при сохранении кода ошибки E-20B следует проверить реле давления воздуха или двигатель вытяжного вентилятора; см. «Руководство по техническому обслуживанию»

5-2. КОДЫ ОШИБОК (продолжение)

ДИСПЛЕЙ	ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ ДИСПЛЕЙ
E-20C	Модели розжига - отсутствие ответа	Нажмите кнопку таймера для попытки повторного запуска процесса розжига; при сохранении ошибки E-20C следует проверить модуль розжига, воспламенитель или плату вводов/выводов; указания см. в «Руководстве по техническому обслуживанию»
E-20D	Запальники не горят или пламя не или детектор;	Нажмите кнопку таймера для повторного запуска процесса розжига; при сохранении ошибки E-20D следует проверить обнаружено модуль розжига, плату вводов/выводов или пламени указания см. в «Руководстве по техническому обслуживанию»
E-31	Переключатель вентилятора Отсутствует	Проверьте переключатель на 12-контактном соединителе и установите при отсутствии таковой
E-47	Микросхема аналогового преобразователя или блок питания 12 В - неисправность	Установите выключатель в положение OFF («Выкл.») с последующим возвратом к ON («Вкл.»); при сохранении ошибки E-47 замените плату вводов/выводов или плату управления; при тихом тоновом сигнале громкоговорителя вероятно имеет место неисправность платы вводов/выводов; указания по замене см. в «Руководстве по техническому обслуживанию»
E-48	Система ввода данных - ошибка	Замените плату управления
E-54	Компонент печатной платы - неисправность	Установите выключатель в положение OFF («Выкл.») с последующим возвратом к ON («Вкл.»); при сохранении ошибки E-54 замените печатную плату
E-70	Неисправность выключателя электропитания или проводки выключателя; неисправность платы вводов/выводов	Проверьте выключатель электропитания и соответствующую проводку. При необходимости, замените плату вводов/выводов
E-70A (C1000)	Переключатель выключателя вентилятора отсутствует	Проверьте переключатель вентилятора на 12- контактном соединителе к щитку
E-70D (C1000)	Переключатель главного вентиля отсутствует	Проверьте переключатели на 12-контактных соединителях к щитку
E-92	Предохранитель 24 В перем. тока на плате вводов/выводов разомкнут	Разомкнута цепь предохранителя 24 В перем. тока на плате вводов/выводов; проверьте на наличие замкнувших компонентов в цепи 24 В. (например, выключателя по верхнему уровню, выключателя сливного крана, реле давления воздуха)


Раздел 6. ИНФОРМАЦИОННЫЙ РЕЖИМ - ПУЛЬТЫ С 6 И 12 КНОПКАМИ ПРОДУКТОВ

6-1. ФУНКЦИИ ИНФОРМАЦИОННОГО РЕЖИМА


Данный режим производит сбор и хранение информации о фритюрнице и действиях оператора. Нажмите кнопки  и  одновременно для появления сообщения *INFO MODE* («Информационный режим») на дисплее. Нажимайте кнопки  и  для доступа к действиям и нажмите кнопку  для просмотра статистики в каждом шаге. Информационный режим предназначен для технического использования, однако, оператор может просматривать указанные ниже данные.



1. **E-LOG («Журнал событий»)** - предыдущие 11 ошибок с указанием времени регистрации.
2. **LAST LOAD-L («Предыдущая загрузка - левая»)** - информация о предыдущем или текущем цикле готовки в левой корзине.
3. **LAST LOAD-R («Предыдущая загрузка - правая»)** - информация о предыдущем или текущем цикле готовки в правой корзине.
4. **DAILY STATS («Ежедневная статистика»)** - информация за предыдущие 7 дней.
5. **REVIEW USAGE («Просмотр данных об использовании»)**- информация, собранная с предыдущего ручного сброса данных.
6. **INP A_VHDSF_M («Тест входных сигналов фритюрницы»)** - выполняет тест входных сигналов фритюрницы.
7. **OUTP («Выходные сигналы»)** - показывает состояние нагревателя и системы давления.
8. **OIL TMP («Температура масла»)** - температура кулинарного жира.
9. **CPU TMP («Температура ЦПУ»)** - температура платы управления.
10. **ANALOG («АЦП»)** - состояние аналог-цифрового преобразователя контроллера.
11. **AUTOLIFT («Автоподъемник»)** - показывает состояние системы автоподъемника (в соответствующих случаях).

УВЕДОМЛЕНИЕ


Нажмите и удерживайте кнопку  для выхода из информационного режима в любое время; или - через 2 минуты система управления автоматически вернется к нормальному режиму функционирования.

**6-1. ФУНКЦИИ
ИНФОРМАЦИОННОГО
РЕЖИМА (продолжение)**


1. E-LOG (Журнал кодов ошибок) Нажмите кнопку  и сообщение 1A. (date & time) *NOW* («1A. (дата и время) *Сейчас*») появится на дисплее. Указанное значение соответствует текущему времени устройства.

Нажмите кнопку  и, при наличии зарегистрированных ошибок, на дисплее появится сообщение «1B. (дата, время и код ошибки)». Данная информация содержит самый недавний по времени код зарегистрированной ошибки. Нажмите кнопку  и на дисплее появится информация о более раннем коде ошибки.

До 10 кодов ошибок (от 1B до 1K) может храниться в параметре E-LOG.

Нажмите кнопку  для перехода к разделу LAST LOAD («Предыдущая загрузка»).


2. LAST LOAD - L («Предыдущая загрузка - левая»)

Нажмите кнопку  для просмотра указанной ниже информации о самом недавнем по времени цикле готовки в левой корзине.

ФУНКЦИЯ	ПРИМЕР ДИСПЛЕЯ	ЛЕВ.
Время начала самого недавнего цикла готовки	STARTED 10.25A	
Продукт (приготовленное блюдо)	PRODUCT -2-	
Готовность? (Состояние фритюрницы перед запуском?)	READY? YES	
Остановлено: оставшееся время или секунд после выполнения	*DONE* + 9 SECS	
Действительное истекшее время готовки (истинные секунды)	ACTUAL TIME 7:38	
Заданное время готовки	PROG TIME 7:00	
Действительное / заданное время (процентное значение)	ACT / PROG 109%	
Макс. температура во время цикла готовки	MAX TEMP 327°F	
Мин. температура во время цикла готовки	MIN TEMP 313°F	
Средняя температура во время цикла готовки	AVG TEMP 322°F	
Включенный нагрев (процентное значение) во время цикла готовки	HEAT ON 73%	


Только в случае текущей готовки:

Текущее действие готовки, уставка и оставшееся время	STEP 1:325°F 6:47	
Действительная температура кулинарного жира, градусов ниже среднего значения компенсации загрузки, текущее время задержки (истинные секунды / секунды часов)	313°F LC-12° 1.06	

Нажмите кнопку  для перехода к разделу LAST LOAD - R. («Предыдущая загрузка - правая»).

**6-1. ФУНКЦИИ
ИНФОРМАЦИОННОГО
РЕЖИМА (продолжение)**


3. LAST LOAD - R («Предыдущая загрузка - правая»)

Нажмите кнопку  для просмотра указанной ниже информации о самом недавнем по времени цикле готовки в правой корзине.

ФУНКЦИЯ	ПРИМЕР ДИСПЛЕЯ	ПРАВ.
Время начала самого недавнего цикла готовки	STARTED 10.25A	
Продукт (приготовленное блюдо)	PRODUCT -2-	
Готовность? (Состояние фритюрницы перед запуском?)	READY? YES	
Остановлено: оставшееся время или секунд после выполнения	*DONE* + 9 SECS	
Действительное истекшее время готовки (истинные секунды)	ACTUAL TIME 7:38	
Заданное время готовки	PROG TIME 7:00	
Действительное / заданное время (процентное значение)	ACT / PROG 109%	
Макс. температура во время цикла готовки	MAX TEMP 327°F	
Мин. температура во время цикла готовки	MIN TEMP 313°F	
Средняя температура во время цикла готовки	AVG TEMP 322°F	
Включенный нагрев (процентное значение) во время цикла готовки	HEAT ON 73%	



Только в случае текущей готовки:

Текущее действие готовки, уставка и оставшееся время	STEP 1:325°F 6:47	
Действительная температура кулинарного жира, градусов ниже среднего значения компенсации загрузки, текущее время задержки (истинные секунды / секунды часов)	313°F LC-12° 1.06	


Нажмите кнопку  для перехода к разделу DAILY STATS «Ежедневная статистика»).

4. DAILY STATS «Ежедневная статистика»

(сброс каждый день)


Нажмите кнопку  для просмотра указанной ниже эксплуатационной информации за любой из предыдущих 7 дней. Нажмите кнопку  для выбора дня.

ФУНКЦИЯ	ПРИМЕР ДИСПЛЕЯ
День регистрации данных	TUE* APR-30
Количество часов:минут работы фритюрницы	TUE* ON HRS 13:45
Общее количество циклов готовки за день	TUE* TOTAL CK 38
Количество циклов готовки, остановленных до сообщения *DONE* («Выполнено»)	TUE* QUIT CK 2
Циклов готовки продукта №1	TUE* COOK -1L- 17
Циклов готовки продукта №2	TUE* COOK -2L- 9
Циклов готовки продукта №3	TUE* COOK -3L- 5
Циклов готовки продукта №4	TUE* COOK -4L- 0
Циклов готовки продукта №5	TUE* COOK -5L- 0
Циклов готовки продукта №6	TUE* COOK -6L- 6
Циклов готовки продукта №1	TUE* COOK -1R- 0
Циклов готовки продукта №2	TUE* COOK -2R- 0
Циклов готовки продукта №3	TUE* COOK -3R- 1
Циклов готовки продукта №4	TUE* COOK -4R- 0
Циклов готовки продукта №5	TUE* COOK -5R- 0
Циклов готовки продукта №6	TUE* COOK -6R- 0

Нажмите кнопку  для перехода к разделу REVIEW USAGE («Просмотр данных об использовании»).

**6-1. ФУНКЦИИ
ИНФОРМАЦИОННОГО
РЕЖИМА (продолжение)**

5. REVIEW USAGE («Просмотр данных об использовании»)


Нажмите кнопку  для просмотра информации, собранной с предыдущего ручного сброса данных.

ФУНКЦИЯ **ПРИМЕР ДИСПЛЕЯ**

Дата предыдущего сброса данных об использовании	SINCE APR-19
Количество часов работы фритюрницы	PWR ON HRS 165
Общее количество циклов готовки	TOTAL CK 462
Количество циклов готовки, остановленных до появления сообщения DONE («Выполнено»)	QUIT COOK 4
Ухудшение качества масла по количеству циклов готовки	OIL WEAR 'A' 83%
Ухудшение качества масла по часам работы фритюрницы	OIL WEAR 'B' 55%
Циклов готовки продукта №1	COOKED -1L- 193
Циклов готовки продукта №2	COOKED -2L- 107
Циклов готовки продукта №3	COOKED -3L- 58
Циклов готовки продукта №4	COOKED -4L- 0
Циклов готовки продукта №5	COOKED -5L- 13
Циклов готовки продукта №6	COOKED -6L- 69
Циклов готовки продукта №1	COOKED -1R- 0
Циклов готовки продукта №2	COOKED -2R- 7
Циклов готовки продукта №3	COOKED -3R- 15
Циклов готовки продукта №4	COOKED -4R- 0
Циклов готовки продукта №5	COOKED -5R- 0
Циклов готовки продукта №6	COOKED -6R- 0
Сброс данных об эксплуатации. Введите пользовательский пароль (по умолчанию - 1, 2, 3) для обнуления всей информации об использовании	RESET USG / ENTER CODE -----

Нажмите кнопку  для перехода к разделу INP A_VHDSF_M. ПРОГРАММИРОВАНИЕ

6. INP A_VHDSFPM («Тест входных сигналов фритюрницы»)

Нажмите кнопку  для просмотра состояния компонентов и входных сигналов. При обнаружении входного сигнала показывается идентификационный символ (см. ниже). При отсутствии обнаруженных сигналов показывается символ «_».


При выключателе COOK /PUMP («Готовка/насос») в положении COOK («Готовка») и обнаружении всех входных сигналов, сообщение A_VHDSF_M показывается на дисплее (для газовых фритюрниц - A_VHDSFP_). См. ниже определения кодов.

A = выключатель электропитания во включенное положение (ON).

V = Напряжение - обнаружено 24 В перем. Тока


**6-1. ФУНКЦИИ
ИНФОРМАЦИОННОГО
РЕЖИМА (продолжение)**

- H = Выключатель по верхнему уровню -- Наличие символа H в сообщении означает хорошее состояние данного выключателя. Отсутствие символа H в сообщении означает срабатывание (перегрев) или отсоединение выключателя.
- D = Выключатель сливного крана - Наличие символа D в сообщении означает нахождение ручки крана в закрытом положении. Отсутствие символа D в сообщении означает открытое положение или неисправность сливного крана.
- S = Блокирующая цепь включения двухпозиционного выключателя электропитания: Наличие символа S в сообщении означает включенное состояние (ON) выключателя. Отсутствие символа S в сообщении означает выключенное состояние, неисправность или некорректное выполнение проводки выключателя.
- F = Вентилятор (газовые фритюрницы)
- P = (Клапан запальной горелки) -- В газовых фритюрницах данный сигнал поступает с выхода клапана запальной горелки модуля розжига.
- M = (Главный клапан) – В газовых фритюрницах данный сигнал поступает с выхода главного клапана модуля розжига.

Нажмите кнопку  для просмотра состояний каждого входного сигнала по отдельности. Знак подчеркивания («_») указывает на отсутствие обнаруженного входного сигнала. Отметка («√») указывает на обнаружение нормального входного сигнала. Мигающий символ (X) указывает на обнаружение полуволнового (частичный отказ) входного сигнала.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Описываемые ниже сигналы V, H, D, S, F, P и M соединены последовательно. Первый отсутствующий из указанной последовательности сигналов обычно является причиной отсутствия всех сигналов справа в строке.

Нажмите кнопку  для перехода к разделу OUPR H*.

7. OUPR ELEC: H* GAS: F*I*N («Выходные сигналы OUPR- Электрические фритюрницы: H*, Газовые фритюрницы: F*I*N»)

Данный режим показывает состояние компонентов и выходных сигналов. При обнаружении выходного сигнала показывается идентификационный символ (см. ниже) с суффиксом *. При отсутствии выходного сигнала символ «_» показывается на дисплее.

- F = Выходной сигнал вентилятора (только для газовых фритюрниц)
- I = Выходной сигнал модуля розжига (только для газовых фритюрниц)


6-1. ФУНКЦИИ **ИНФОРМАЦИОННОГО** **РЕЖИМА (продолжение)**


H = Выходной сигнал системы нагрева

В газовых фритюрницах со включенным вентилятором на дисплее показывается символ F*. При отключенном вентиляторе на дисплее показывается символ F_. При обнаружении системой управления проблемы с выходным сигналом вентилятора на дисплее показывается символ F* с мигающим *.


В газовых фритюрницах с включенным электропитанием модуля розжига на дисплее показывается символ I*. При отсутствии подачи электропитания к модулю на дисплее показывается символ I_. При обнаружении системой управления проблемы с выходным сигналом модуля розжига на дисплее показывается символ I* с мигающим *.

При включенном нагреве на дисплее показывается символ H*. При отключенном нагреве символ H_ появится на дисплее. При обнаружении системой управления проблемы с выходным сигналом от системы нагрева на дисплее показывается символ H* с мигающим *.

Нажмите кнопку  для просмотра уровня тока (DRAW) каждого выходного сигнала. Наличие символов F ✓, H ✓ и P ✓ на дисплее означает хороший уровень тока. Мигающий символ X после F, H или P указывает на слишком высокий ток сигнала.

Нажмите кнопку  для просмотра состояний отсутствия соединения/заземления (NC/GND) каждого из выходных сигналов. Данный режим отслеживает возможные проблемы с реле на плате управления выходными сигналами.


Наличие символов F ✓, H ✓ и P ✓ на дисплее указывает на хорошее состояние всех выходных сигналов платы управления. Мигающий символ X после F, H или P указывает на наличие проблем.

Нажмите кнопку  для просмотра выходных и входных сигналов (см. шаг 10) вместе.

Нажмите кнопку  для перехода к информации о температуре масла (OIL TMP).

8. OIL TMP («Температура масла»)


Данный раздел содержит данные о текущей температуре кулинарного жира. На дисплее показывается сообщение 7. OIL TMP (temp.).

Нажмите кнопку  для перехода к разделу с информацией о температуре платы управления (CPU TMP).

**6-1. ФУНКЦИИ
ИНФОРМАЦИОННОГО
РЕЖИМА (продолжение)**


9. CPU TMP («Температура платы управления»)


Данный режим содержит данные о текущей температуре платы управления.

Нажмите кнопку  для перехода к разделу с информацией аналог-цифрового преобразователя (ANALOG).

10. ANALOG <1> 2.86V («АЦП<1> 2,86В»)

Данный режим показывает текущее состояние любого канала аналог-цифрового преобразователя контроллера. Данная функция может использоваться техником, устраняющим проблему фритюрницы или контроллера.

Показываемое значение можно отображать в вольтах и битах посредством нажатия кнопки . Наличие в значении десятичной точки указывает на показ напряжения (0 - 5 В пост. тока). Отсутствие десятичной точки в значении указывает на показ битов аналог-цифрового преобразователя (0 - 4095).


Нажмите кнопку  для перехода к разделу с информацией о функции обнаружения автоматического подъемника корзин (AUTOLIFT/DETECT).

10. AUTOLIFT/DETECT= («Обнаружение автоматического подъемника корзин»)

Данный параметр показывает состояние системы автоматического подъемника корзин, при наличии такового. При обнаружении автоподъемника на дисплее показывается сообщение Detect=Yes («Обнаружение=Да»); с противным случае - Detect=No («Обнаружение=Нет»).

Символ после буквы L обозначает состояние двигателя левого автоподъемника: u = вверх, d = вниз. Подобным образом, символ после буквы R обозначает состояние двигателя правого автоподъемника:

УВЕДОМЛЕНИЕ

Нажмите и удерживайте кнопку  для выхода из информационного режима в любое время, или - через 2 минуты система управления автоматически вернется к нормальному режиму функционирования.

СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ ОТКРЫТЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ HENNY PENNY

воздушный клапан	клапан в составе фритюрницы на 8 куриц, позволяющий прохождение воздуха в линии фильтра, при функционирующем в режиме смешивания насосе
выключатель по расходу воздуха (только для газовых фритюрниц)	выключатель, отслеживающий расхода воздуха от вентилятора; при падении расхода ниже определенного уровня, выключатель прекращает подачу питания к клапану регулирования расхода газа с целью отключения горелок
воздуходувный вентилятор (только для газовых фритюрниц)	расположенный в задней части газовой фритюрницы, данный вентилятор выдувает топочные газы из дымовой трубы и обеспечивает подачу надлежащего объема воздуха к трубкам горелок для эффективного горения
панировка	смесь муки и вкусовых веществ, наносимая на продукты перед жаркой
горелка в сборе (только для газовых фритюрниц)	узел в составе газовых фритюрниц, включающий запальную горелку для воспламенения газа, нагревающего фритюрницу
трубки горелок (только для газовых фритюрниц)	трубки, по которым нагретый воздух принудительно подается для нагрева кулинарного жира
несущая рама	каркас внутри фритюрницы на 8 куриц, предназначенный для размещения 5 решеток с продуктом во время цикла готовки
ролики	колеса в нижней части фритюрницы, обеспечивающие возможность качения устройства; ролики должны быть заблокированы во время работы устройства для предотвращения непреднамеренного движения; допускается регулировка роликов с целью горизонтального выравнивания фритюрницы
чистящий раствор	химическое вещество, используемое для очистки обжарочной емкости»; см. рекомендованные методики очистки
холодная зона	область в нижней части фритюрницы с более низкой температурой кулинарного жира по сравнению с расположенным выше участком; крошки оседают в данной зоне без подгорания
циклов готовки	запрограммированный цикл для готовки определенного продукта с выбранными температурой и продолжительностью
загрузка готовки	количество продукта, обжариваемого в ходе цикла готовки
противовес	разновесы, поставляемые с фритюрницей и устанавливаемые в составе узла противовеса с целью облегчения подъема крышки фритюрницы на 8 куриц
узел противовеса	конструкция из противовесов и тросов, предназначенная для облегчения подъема крышки фритюрницы на 8 куриц
крышка простоя фритюрницы	защитный колпак для обжарочной емкости, устанавливаемый в периоды простоя
шкварки	кусочки панировки, отделяющиеся от продукта во время цикла готовки
сетка для сбора крошек	часть узла фильтра во фритюрницах на 4 курицы, отделяющая крошки из кулинарного жира перед возвратом масла в обжарочную емкость

идентификационная табличка	пластина на правосторонней панели фритюрницы, содержащая идентификационную информацию об устройстве: тип, серийный номер, дату гарантии и пр.
ручка сливного крана	ручка, используемая для открывания и закрывания сливного крана
блокирующий переключатель сливного крана	микровыключатель, автоматически отключающий нагрев фритюрницы в случае непреднамеренного открывания сливного крана при включенном электропитании фритюрницы
сливной кран	вентиль, предназначенный для слива кулинарного жира из обжарочной емкости в дренажный поддон фильтра; выключатель электропитания фритюрницы должен находиться в положении OFF («Выкл.») перед открыванием сливного крана; в остальное время сливной кран должен оставаться закрытым
опрокидной стол	стол, на который опрокидывается приготовленный продукт после извлечения из обжарочной емкости
отметки уровня	четыре линии на задней внутренней стенке фритюрницы, указывающие надлежащий уровень кулинарного жира (<i>также называемые указательными метками уровня</i>)
зажимы фильтра	зажимы в составе узла сетчатого фильтра, удерживающие фильтрующий элемент в закрытом состоянии
дренажный поддон фильтра	поддон, задвигающийся под фритюрницу для слива кулинарного жира
фильтрующий элемент	конверт из волокнистого материала, в который размещается сетчатый фильтр; торцевая сторона конверта загибается и удерживается в закрытом состоянии зажимами; является частью узла сетчатого фильтра
выключатель нагревателя фильтра	выключатель на пульте управления, задействующий ленточный нагреватель (<i>только в модели OE-100</i>)
тележка для поддона фильтра	опциональная транспортная тележка для дренажного поддона фильтра
двигатель насоса фильтра	двигатель, приводящий в движение систему фильтрации
узел сетчатого фильтра	узел фильтрации кулинарного жира, перекачиваемого из обжарочной емкости; узел состоит из двух сетчатых фильтров, фильтрующего элемента и сетки для сбора крошек (<i>Примечание: фритюрницы на 8 куриц имеют два сетчатых фильтра без сетки для сбора крошек</i>)
соединительный сгон фильтра	резьбовой соединитель между фритюрницей и системой фильтрации, который может соединяться или отсоединяться без использования инструментов
кран фильтра	вентиль, открываемый для перекачки кулинарного жира обратно в обжарочную емкость в ходе цикла очистки масла (<i>Модели OE-100, 320 и 340</i>)
детекторы пламени (только для газовых фритюрниц)	датчики, отключающие подачу газа к газовым фритюрницам в случае затухания запальных горелок
щетка для очистки фритюрницы	щетка из комплекта фритюрницы, предназначенная для очистки внутренней поверхности обжарочной емкости
обжарочная емкость	внутренняя часть фритюрницы, в которой находятся кулинарный жир и продукт во время готовки
борт обжарочной емкости	ровная верхняя область вокруг крышки фритюрницы

клапан регулирования расхода газа (только для газовых фритюрниц)	автоматический контроллер сдвоенного канала, управляющий подачей газа к запальным горелкам и давлением газа на горелках фритюрниц; в случае отключения любой из запальных горелок контроллер перекрывает подачу газа к другому запальнику
ручка клапана регулирования расхода газа (только для газовых фритюрниц)	ручка для открывания и закрывания клапана регулирования расхода газа
регулятор давления газа (только для газовых фритюрниц)	устройство в составе клапана регулирования расхода газа, управляющее давлением газа; технические параметры давления заданы на заводе
индикатор нагрева	лампа, включающаяся во время нагрева кулинарного жира; данная лампа выключается при достижении заданной температуры кулинарного жира
нагревательные элементы	змеевики, расположенные внутри обжарочных емкостей электрических фритюрниц, предназначенные для нагрева кулинарного жира
выключатель по верхнему уровню	устройство контроля температуры, размыкающееся и отключающее нагрев обжарочной емкости, в случае определения температуры выше 216°C (420°F)
модули розжига	два модуля, подающие электроэнергию к искровым воспламенителям с целью розжига запальных горелок газовых фритюрниц
L-образная щетка	щетка из комплекта фритюрницы, предназначенная для очистки участков вокруг трубок горелок и нагревательных элементов
выгрузной стол	другое название для опрокидного стола (см. «опрокидной стол»)
указательные линии уровня	линии на задней внутренней стенке обжарочной емкости, показывающие надлежащий уровень кулинарного жира (также называемые <i>отметками уровня</i>)
узел крышки	узел, состоящий из крышки, ручки и защелки, предназначенный для подъема и опускания продукта в кулинарный жир во фритюрницах на 8 куриц
ручка крышки	ручка, прикрепленная к крышке и используемая для опускания крышки до контакта с обжарочной емкостью; впоследствии, ручка продвигается вперед с нажатием вниз для фиксации крышки (см. «защелка крышки»)
защелка крышки	механический захват в передней части крышки фритюрницы, зацепляющий скобу на передней части обжарочной емкости; защелка предназначена для фиксации крышки
рычаг ручного сброса состояние (только для OE-100)	производит возврат выключателя по верхнему уровню в исходное
ручной запорный клапан (только для газовых фритюрниц)	клапан между фритюрницей и стенным газопроводом, перекрывающий расход газа от подающей линии; данный клапан не является главным запорным газовым вентилем предприятия
цикл растапливания	режим циклического нагрева для медленного растапливания кулинарного жира при включенном выключателе электропитания и температуре масла ниже определенного уровня; цикл растапливания предотвращает подгорание жира
мундштук запальной горелки (только для газовых фритюрниц)	отверстие регулируемого диаметра для запальника, расположенного в узле горелки
запальная горелка (только для газовых фритюрниц)	небольшой факел, горящий даже во время простоя фритюрницы; пламя зажигает газ при включении фритюрницы

выключатель питания/насоса	трехходовой выключатель на переднем пульте управления фритюрницы, используемый в качестве двухпозиционного выключателя электропитания и выключателя фильтра
продукт	компонент пищи, приготавливаемый во фритюрнице
решетка	проволочная сетка,двигаемая в несущую раму с целью размещения продуктов во время цикла готовки
уставка	предварительно заданная температура готовки; уставка является программируемым параметром
система перемешивания кулинарного жира	автоматическая система в составе фритюрниц на 8 куриц, которая периодически использует насос фильтра для перемешивания кулинарного жира в обжарочной емкости с целью предотвращения скопления влаги и сведения к минимуму кипения масла в обжарочной емкости
тележка для кулинарного жира	опциональное приспособление для утилизации отработанного масла
просеивание панировки	процесс удаления комков из панировки
искровые воспламенители (только для газовых фритюрниц)	воспламенители, образующие искру для розжига запальных горелок газовых фритюрниц (см. «модули розжига»)
вертикальная труба	труба, по которой кулинарный жир перекачивается обратно в обжарочную емкость по завершении процесса очистки
вертикальная труба в сборе	труба с фитингами, являющиеся компонентами процесса фильтрации кулинарного жира
прямая щетка	щетка из комплекта фритюрницы, используемая для очистки сливного отверстия в дне обжарочной емкости
ленточный нагреватель	предотвращает образование затвердевших сгустков жира в трубной системе фильтра при включенном нагреве фильтра (только для модели OE-100)
зонд датчика температуры	круглый зонд, расположенный внутри обжарочной емкости и предназначенный для измерения температуры кулинарного жира; датчик отправляет сигнал к пульту управления
защитное термореле	защитный переключатель на случай избыточной температуры двигателя фильтра; при срабатывании возвращается в исходное состояние вручную



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

1-937-456-8400
1-937-456-8402 Факс

Бесплатная линия в США
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Факс

www.hennypenny.com

