

**ОТКРЫТЫЙ ФРИТЮРНЫЙ АППАРАТ  
HENNY PENNY**

**Модель OFE/OFG-341**

**Модель OFE/OFG-342**

**Модель OEA/OGA-341**

**Модель OEA/OGA-342**

**РУКОВОДСТВО ПО БСЛУЖИВАНИЮ**

**ОСТОРОЖНО**

Эта инструкция должна храниться в удобном месте для дальнейшей работы.

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

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



**ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ  
НЕ ХРАНИТЕ И НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БЕНЗИН ИЛИ ДРУГИЕ  
ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ РАСТВОРИТЕЛИ И ЖИДКОСТИ ВБЛИЗИ ЭТОГО ИЛИ  
ЛЮБОГО ДРУГОГО АППАРАТА.**

Не допускайте нахождения горючего в зоне аппарата.

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

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

Аппараты модели OFG/OGA-34X оборудованы незатухающим запалом. Аппарат может прекратить работу без электрического питания. Аппарат автоматически вернется к нормальной работе, когда восстановится электрическое питание.

**ОСТОРОЖНО**

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

## СОДЕРЖАНИЕ

| Раздел  | Страница |
|---|----------|
| Раздел 1. ВВЕДЕНИЕ .....  | 1-1      |
| 1-1. Введение .....   | 1-1      |
| 1-2. Варианты моделей .....   | 1-1      |
| 1-3. Отличительные особенности .....                                    | 1-1      |
| 1-4. Безопасность .....   | 1-1      |
| 1-5. Техническая поддержка .....  | 1-2      |
| Раздел 2. Установка .....   | 2-1      |
| 2-1. Введение .....   | 2-1      |
| 2-2. Распаковка .....   | 2-1      |
| 2-3. Требования к электросети .....                                     | 2-2      |
| 2-4. Размеры аппарата .....   | 2-2      |
| 2-5. Вентиляция фритюрных аппаратов .....                               | 2-2      |
| 2-6. Газоснабжение .....  | 2-3      |
| 2-7. Проверка на утечку газа .....                                      | 2-5      |
| 2-8. Регулятор давления .....   | 2-6      |
| 2-9. Требования при подключении к электросети Модели OFG/OGA-340 .....  | 2-6      |
| 2-10. Требования при подключении к электросети Модели OFE/OEA-340 ..... | 2-6      |
| 2-11. Тестирование фритюрного аппарата .....                            | 2-7      |
| Раздел 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ .....  | 3-1      |
| 3-1. Введение .....   | 3-1      |
| 3-2. Элементы и управление .....  | 3-1      |
| 3-3. Наполнение или добавление масла .....                              | 3-4      |
| 3-4. Основные процедуры при эксплуатации аппарата .....                 | 3-6      |
| 3-5. Фильтрация масла .....   | 3-8      |
| 3-6. Предотвращение проблем, связанных с насосом фильтра .....          | 3-10     |
| 3-7. Защитное устройство мотора насоса .....                            | 3-10     |
| 3-8. Замена фильтровального конверта .....                              | 3-10     |
| 3-9. Очистка котла(ов) .....  | 3-12     |
| 3-10. Поджиг и выключение горелок .....                                 | 3-14     |
| 3-11. Регулярное обслуживание .....                                     | 3-15     |
| Раздел 4. ПРОГРАММИРОВАНИЕ .....  | 4-1      |
| 4-1. Введение .....   | 4-1      |
| 4-2. Режим программирования готовки продукта .....                      | 4-1      |
| 4-3. Режим специального программирования .....                          | 4-5      |
| 4-4. Режим установки времени .....                                      | 4-14     |
| 4-5. Режимы: Data Logging, Heat Control, Tech Mode и Stat Mode .....    | 4-16     |

## СОДЕРЖАНИЕ (Продолжение)

| Раздел  | Страница |
|---|----------|
| Раздел 5. ВЫЯВЛЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....                             | 5-1      |
| 5-1. Введение .....   | 5-1      |
| 5-2. Выявление неисправностей .....                                 | 5-1      |
| Раздел 6. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....                            | 6-1      |
| 6-1. Введение .....   | 6-1      |
| 6-2. Советы по эксплуатации .....                                   | 6-1      |
| 6-3. Датчик предельной температуры .....                            | 6-1      |
| 6-4. Снятие панели управления .....                                 | 6-4      |
| 6-5. Выключатель электропитания .....                               | 6-4      |
| 6-6. Замена датчика температуры (Газовые модели).....               | 6-5      |
| 6-7. Замена датчика температуры (Электрические модели).....         | 6-6      |
| 6-8. Датчик пламени/Запал/Узел воспламенителя (Газовые модели)..... | 6-7      |
| 6-9. Модуль воспламенителя.....                                     | 6-9      |
| 6-10. Замена трансформатора.....                                    | 6-10     |
| 6-11. Замена платы ввода/вывода и платы управления .....            | 6-10     |
| 6-12. Замена вакуумного выключателя .....                           | 6-11     |
| 6-13. Замена сливного микровыключателя.....                         | 6-12     |
| 6-14. Замена выключателя фильтра.....                               | 6-12     |
| 6-15. Замена клапана управления газом.....                          | 6-13     |
| 6-16. Замена мотора вентилятора .....                               | 6-15     |
| 6-17. Нагревательные элементы (Электрические модели).....           | 6-17     |
| 6-18. Нагревательные контакторы (Электрические модели) .....        | 6-19     |
| 6-19. Устройство динамика .....                                     | 6-22     |
| 6-20. Датчик предельной температуры (Электрические модели) .....    | 6-23     |
| 6-21. Filter Pump and Motor Removal .....                           | 6-26     |
| 6-22. Замена трансформатора автолифта (при применении) .....        | 6-27     |
| 6-23. Замена платы автолифта (при применении).....                  | 6-28     |
| 6-24. Замена привода (Мотора) автолифта .....                       | 6-28     |
| Электрические схемы .....   | 6-31     |
| Раздел 7. ИНФОРМАЦИЯ О ЗАПАСНЫХ ЧАСТЯХ.....                         | 5-1      |
| 7-1. Введение .....   | 5-1      |
| 7-2. Запасные части .....   | 5-1      |
| 7-3. Как заказать запасные части .....                              | 5-1      |
| 7-4. Цены .....   | 5-1      |
| 7-5. Доставка.....  | 5-1      |
| 7-6. Гарантия.....  | 5-1      |

## **РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ**

### **1-1. ВВЕДЕНИЕ**

Открытый фритюрный аппарат корпорации Henny Penny является базовой моделью пищевого оборудования и спроектирован так, чтобы готовить пищу лучше и легче. Базовый микропроцессор помогает сделать это возможным. Этот аппарат используется в коммерческих и некоммерческих предприятиях питания.

### **1-2. ВАРИАНТЫ МОДЕЛЕЙ**

Эта инструкция охватывает следующие модели открытых фритюрных аппаратов корпорации «Henny Penny»:

- Модель OFG/OFE-341
- Модель OFG/OFE-342
- Модель OGA/OEA-341
- Модель OGA/OEA-342

### **1-3. ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ**

- Легкость в очистке.
- Допустимая загрузка маслом каждой секции моделей OFE 36 кг. (80 фунтов).
- Допустимая загрузка маслом каждой секции моделей OFG 41 кг (90фунтов).
- 2 половинчатые корзины на каждую секцию (или полноразмерные корзины).
- Управление микрокомпьютером.
- Конструкция из нержавеющей стали.
- Датчик предельной температуры с ручным сбросом.
- Встроенная в управление система самодиагностики.
- Встроенный фильтр (обрабатывает все зоны готовки).
- Работа на пропане или природном газе; 35 кВт на зону готовки (120,000 BTU)
- Весимось продукта до 8.2 кг (18 фунтов)

### **1-4. БЕЗОПАСНОСТЬ**

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

**1-4. БЕЗОПАСНОСТЬ**  
(Продолжение)



Термин DANGER - ОПАСНО указывает на угрожающую опасность, которая может повлечь за собой серьезную травму, такую как ожог второй или третьей степени.

**ОСТОРОЖНО**

Термин WARNING - ОСТОРОЖНО используется для предупреждения о том, что ошибка в выполнении отмеченной этим термином процедуры может повлечь за собой травму.

**ВНИМАНИЕ**

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

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Термин ПРИМЕЧАНИЕ используется для выделения особенно важной информации.

**1-5. ТЕХНИЧЕСКАЯ**  
**ПОДДЕРЖКА**

Если Вам потребуется какое-либо содействие, достаточно связаться с дистрибьютором Корпорации «Henny Penny», у которого Вы приобрели оборудование или с Московским офисом Корпорации по телефону: (095) 959-6963

К тому же, Вы можете связаться со штаб-квартирой нашей корпорации в Итоне, штат Огайо, по телефону 1-800-417-1805 (бесплатно) или 937-456-8405.

## РАЗДЕЛ 2. УСТАНОВКА

### 2-1. ВВЕДЕНИЕ

В этом разделе приведены инструкции по установке открытых фритюрных аппаратов производства Корпорации «Henny Penny».

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

Установка аппарата должна быть выполнена только квалифицированным специалистом по обслуживанию.

**ОСТОРОЖНО**

Не пробивайте аппарат любыми предметами такими как, дрель или отвертка во избежание повреждения его элементов или поражения электрическим током.

### 2-2. РАСПАКОВКА

Фритюрный аппарат Корпорации «Henny Penny» испытан, проверен и квалифицированно упакован таким образом, чтобы обеспечить доставку в место назначения в лучшем виде. Фритюрный аппарат для транспортировки прикреплен к деревянной основе и упакован в крепкий картонный контейнер, чтобы выдержать обычные нагрузки при транспортировке.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

Любые повреждения при транспортировке должны быть отмечены в присутствии агента по доставке, и подписаны им.

1. Аккуратно разрежьте крепежные ленты на картоне.
2. Снимите картонную коробку с аппарата.

**ОСТОРОЖНО**

Эту инструкцию следует хранить в удобном месте для дальнейшего использования.

Электрическая схема для этого аппарата расположена внутри инструкции по обслуживанию и эксплуатации. Наклейте на видное место инструкции, которые следует выполнять в случае, если пользователь почувствует запах газа. Эту информацию можно получить, проконсультировавшись с местным поставщиком газа.

### **2-3. РАЗМЕЩЕНИЕ АППАРАТА**

Правильное размещение аппарата очень важная часть для эксплуатации, быстроты и удобства работы. Местоположение аппарата должно обеспечивать свободный доступ для обслуживания и правильной эксплуатации. Выберите место, которое обеспечит легкую загрузку и разгрузку, не мешая работе по комплектованию заказов блюдами. Известно, что приготовление пищи от сырого состояния до готовности, и выдержка в тепловом шкафу или витрине требует быстрой, непрерывной работы. Помните, что наибольшая эффективность будет достигнута при минимальных перемещениях продуктов, т.е. сырые продукты поступают с одной стороны, а готовые находятся с другой. Окончательное формирование заказа может выполняться в стороне при незначительных потерях в производительности.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

Аппарат следует установить в месте, которое защитит от опрокидывания и перемещения аппарата, что может стать причиной разбрызгивания горячего масла. Этого можно достичь, разместив аппарат в выемке или закрепив его растяжками.



Газовые модели аппаратов требуют наличия жаростойкого материала на полу и примыкающих стенах. Аппарат должен быть установлен с минимальным зазором от жаростойких материалов, 0 см по бокам и 15.24 см от задней стенки.

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

Для правильной эксплуатации аппарат должен быть установлен по уровню в двух направлениях: от одной боковой стенки к другой и от фронтальной поверхности к задней стенке. Используя уровень, расположив его на плоскую поверхность на средней кромке, отрегулируйте ролики до достижения уровня.

### **2-5. ВЕНТИЛЯЦИЯ АППАРАТА**

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

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

Вентиляционная система должна соответствовать местному, государственному и национальному кодексу. Проконсультируйтесь с вашим местным пожарным отделом или строительным управлением.

## 2-5. ВЕНТИЛЯЦИЯ АППАРАТА (Продолжение)

**ОСТОРОЖНО**

При установке газовых аппаратов не присоединяйте дополнительные насадки к патрубку выброса. Это может ухудшить работу горелки, в результате чего возможна неправильная работа и обратная тяга.

## 2-6. ГАЗОСНАБЖЕНИЕ

Газовый аппарат может поставляться с завода, как для использования природного газа, так и для использования пропана. Проверьте табличку данных на внутренней стороне передней двери аппарата для определения соответствующих требований газоснабжения.



Не пытайтесь использовать любой другой газ, который не указан на табличке. Неверное газоснабжение может стать причиной пожара или взрыва.

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

Для избежания возможных серьезных травм:

- Установка должна соответствовать местному, государственному и национальному кодексу.
- Установка должна соответствовать Американскому Национальному Стандарту Z223. 1- Последнему варианту национального топливно-газового кодекса и местным муниципальным строительным нормам.
- Аппарат следует изолировать от газопровода, закрыв его отдельный ручной стопорный клапан, во время любых проверок системы газопровода при проверяемом давлении равном или меньшем 3.45 кПа (½ PSIG) (34.47 mbar).
- Аппарат и его отдельный ручной стопорный клапан следует отсоединить от системы газопровода во время любых проверок при проверяемом давлении превышающем 3.45 кПа (1/2 psi).

**ГАЗОПРОВОД**

**ВЕРНО**

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

ОТСОЕДИНИТЕ ДО МАКСИМАЛЬНОГО ОТОДВИГАНИЯ

МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ТОЛЬКО ДЛЯ ДОСТУПА

**НЕВЕРНО**

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

БЫСТРОРАЗЪЕДИНЯЕМОЕ УСТРОЙСТВО присоединено и натянуто при максимальном отодвигании

ТОЧКА ДАВЛЕНИЯ ТОЧКА ДАВЛЕНИЯ

В ПОДСОЕДИНЕННОМ СОСТОЯНИИ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ МАКСИМАЛЬНОЕ ОТОДВИГАНИЕ

**ВЕРНО**

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

**НЕВЕРНО**

**ВЕРНО**

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

**НЕВЕРНО**

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

**ВЕРНО**

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

**НЕВЕРНО**

**ВЕРНО**

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

**НЕВЕРНО**

**УДЕРЖИВАЮЩИЙ ТРОС**

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

Крепление должно осуществляться к основным конструкциям здания.



**СТЕНЫ ИЗ СУХОЙ ШТУКАТУРКИ**

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



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

## **2-6. ГАЗОСНАБЖЕНИЕ** **(Продолжение)**

- Для газовых соединений следует использовать стандартную 2.54 см (однодюймовую) трубу из черного железа и фитинги из ковкого чугуна.
- Не используйте фитинги из литейного чугуна.
- Хотя рекомендуется использовать трубу размером 2.54 см (1 дюйм), трубопровод должен быть соответствующего размера и установлен таким образом, чтобы обеспечить газоснабжение в достаточном количестве, для удовлетворения максимальных потребностей исключив чрезмерную потерю давления между измерительным прибором и аппаратом. Потеря давления в трубопроводе не должна превышать 0.7 см (0.3 дюйма) (.747 mbar) водяного столба.
- Не регулируйте вакуумный выключатель давления. Он фабрично установлен на наибольшую эффективность.

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

1. Установка стопорного клапана с ручным управлением и отсоединения муфты, или
2. Установка сертифицированного А.Г.А тяжелорезимного соединителя. Он должен подходить этому устройству, оснащеному роликами; соединитель, соответствующий стандартам, с быстроразъемным сопряжением, который также соответствует стандартам, должен быть установлен. Также должны быть установлены ограничительные средства для защиты от деформаций соединителя, как указано в инструкции производителя устройства.
3. Смотрите инструкции по удерживающему тросу, на предыдущей странице, чтобы определить, как и куда подсоединять ограничители.

## **2-7. ПРОВЕРКА НА УТЕЧКУ** **ГАЗА**

### **ПРИМЕЧАНИЕ**

При начальной установке и после передвижения аппарата убедитесь, что газовый кран на газовом клапане в положении OFF. После установки трубопровода и фитингов, произведите проверку на утечку газа. Несложный метод для проверки, это включить газоснабжение и нанести на все соединения мыльный раствор. Появление пузырей говорит об утечке газа. В этом случае следует заново произвести подключение трубопровода.



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

**2-8. РЕГУЛЯТОР ДАВЛЕНИЯ**

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

- Природный: 8.89 см (3.5 дюйма) (8.7 mbar) водяного столба.
- Пропан: 25.4 см (10 дюймов) (24.9 mbar) водяного столба.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Регулятор давления фабрично настроен и не подлежит перенастройке пользователем

**2-9. ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ МОДЕЛЕЙ СЕРИИ OFG/OGA-340**

- 230 V, 50 Hz., 6.2 A, 1 PH
- Аппарат поставляется с проводом для заземления и штепсельной вилкой. Любые вилки, используемые на аппаратах, должны соответствовать всем местным, государственным и национальным нормам.

**ОСТОРОЖНО**

**НЕ ОТКЛЮЧАЙТЕ ЗАЗЕМЛЕННЫЙ ШТЕКЕР.** Аппарат ДОЛЖЕН быть правильно и безопасно заземлен, в противном случае возможно поражение электрическим током. Ознакомьтесь с местными электрическими нормативами для правильного заземления или из-за отсутствия местных нормативов, с Национальными электрическими нормами, ANSI/NFPA № 70-последний выпуск.

Обслуживание насоса фильтра осуществляется с задней части аппарата. Если требуется обслуживание насоса, отсоедините аппарат от источника питания. Для получения доступа к задней части аппарата, его следует отодвинуть от стены.

**2-10. ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ МОДЕЛЕЙ СЕРИИ OFE-340**

Просмотрите табличку ниже для определения электропроводки и предохранителей.

| (На каждую секцию) |          |      |      |
|--------------------|----------|------|------|
| Вольт              | Фаза     | КВт  | А    |
| 208                | 3        | 22.0 | 61   |
| 240                | 3        | 22.0 | 53   |
| 380-415            | 3N+Земля | 22.0 | 32.5 |

**2-10. ТРЕБОВАНИЯ ПРИ  
ПОДКЛЮЧЕНИИ К  
ЭЛЕКТРОСЕТИ  
МОДЕЛЕЙ СЕРИИ OFE-340  
(Продолжение)**

**ОСТОРОЖНО**

Аппарат должен быть правильно и безопасно заземлен. Ознакомьтесь с местными электрическими нормативами для правильного заземления. При неправильном заземлении возможно поражение электрическим током.

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

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Для SE моделей требуется минимальный 6 мм размер электропроводки к терминалу.

**2-11. ТЕСТИРОВАНИЕ АППАРАТА** Каждый аппарат Корпорации «Henny Penny» был полностью испытан и проверен перед отправкой. Тем не менее, хорошо бы проверить аппарат еще раз после установки.

## РАЗДЕЛ 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### 3-1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ С1000

См. рисунок 3-1.

| № рисунка | № позиции | Описание  | Функция   |
|-----------|-----------|---|---|
| 3-1       | 1         | Цифровой дисплей  | Показывает температуру шортенинга, обратный отсчет времени по таймеру на цикле приготовления, а также параметры, выбранные в программном режиме работы; для вывода на дисплей температуры шортенинга нажмите  один раз, для просмотра заданной температуры нажмите  два раза; если температура шортенинга превышает 425°F (218°C), то на дисплее появляется сообщение "E-5, FRYER TOO HOT". |
| 3-1       | 2         |    | Данный светодиод загорается, когда температура шортенинга находится в пределах 5° от заданной температуры и сообщает оператору о достижении необходимой температуры, при которой продукт может быть помещен в емкость для жарки.  |
| 3-1       | 3         |  | Кнопки таймера используются для включения и отключения циклов приготовления.  |
| 3-1       | 4         |  | Эти кнопки используются для включения режима ожидания, который позволяет уменьшить температуру шортенинга, когда фритюрница не используется.  |
| 3-1       | 5         |  | Кнопка программирования, используемая для переключения в программный режим работы; при нахождении в программном режиме работы используется для перехода к следующему параметру.   |
| 3-1       | 6 и 7     |  | Используются для регулировки значений параметров, присутствующих на дисплее в программном режиме работы и для изменения заданной температуры в левой емкости для жарки.   |
| 3-1       | 8 и 9     |  | Используются для регулировки значений параметров, присутствующих на дисплее в программном режиме работы и для изменения заданной температуры в правой емкости для жарки.  |

### NOTICE

### ПРИМЕЧАНИЕ

Перейдите к разделу 3-4 "Заполнение или добавление шортенинга"

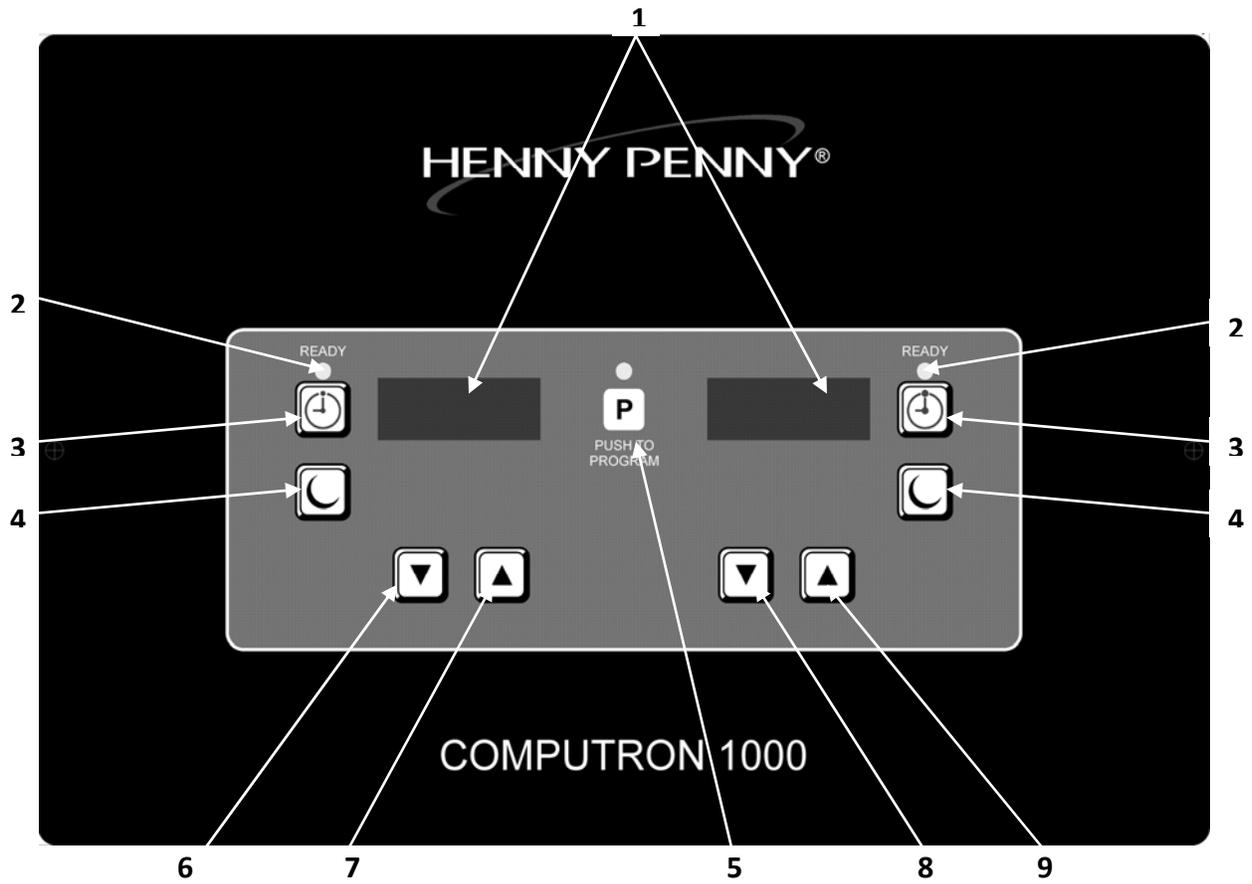


Рисунок 3-1

### 3-5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ С1000 И ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

Для эксплуатации Computron 1000 предусмотрены следующие элементы управления, которые могут быть использованы как в отношении фритюрниц с разъемными, так и неразъемными емкостями для жарки. Ниже приведено краткое описание техники эксплуатации фритюрниц с помощью этих элементов управления.

1. Проверьте закрытое положение дренажного клапана.
2. Установите опору емкости для жарки внутри фритюрницы.
3. Проверьте необходимый уровень заполнения емкости для жарки шортенингом.
4. Показание "OFF" присутствует на дисплее до включения питания (положение ON). На дисплее появляется показание продолжительности приготовления и фритюрница автоматически переходит в цикл вытопки до тех пор, пока температура шортенинга не достигнет 230°F (110°C). После этого осуществляется автоматический выход из цикла вытопки.



#### ПРИМЕЧАНИЕ

Фритюрницы открытого типа серии OFG-320 снабжены несколькими предохранительными устройствами, которые, при своем включении, прекращают подачу газа. Для повторного включения фритюрницы открытого типа необходимо выполнить вышеприведенные процедуры; при повторном отключении обратитесь к квалифицированному техническому специалисту. При необходимости можно отключить цикл вытопки нажатием и удерживанием кнопки  в течение 3 секунд..



#### ОСТОРОЖНО!

*Не отключайте цикл вытопки до растапливания шортенинга и полного закрывания всех трубок горелки в газовых фритюрницах и элементов в электрофритюрницах.  
Отключение цикла вытопки до закрывания всех трубок горелки или элементов может привести к избыточному образованию дыма или воспламенению.*

5. При отключении цикла вытопки нагревание шортенинга осуществляется до загорания  и появления на дисплее времени приготовления.  
Тщательно перемешайте шортенинг для стабилизации температуры во всех емкостях для жарки.
6. Перед загрузкой продукта в емкости для жарки опустите емкости в горячий шортенинг для исключения прилипания продукта к емкостям.
7. После стабилизации температуры шортенинга до заданного значения опустите емкость с продуктом во фритюрницу.

**3-5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ С1000 И  
ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ  
(Продолжение)**



**ВНИМАНИЕ!**

Избегайте излишней загрузки продукта в емкости или чрезмерной влажности продукта. Максимальный вес продукта в емкости для жарки 12,5 фунтов (5,7 кг) (6,25 фунтов (2,8 кг) для фритюрниц с неразъемными емкостями для жарки). Несоблюдение этих условий может привести к выливанию шортенинга из емкости для жарки. Это может привести к опасным ожогам или к повреждению фритюрницы.

9. После опускания в шортенинг правой емкости для жарки нажмите правую кнопку  .  
После опускания левой емкости нажмите левую кнопку 
10. Соответствующий таймер (справа или слева) начинает обратный отсчет времени.



**ПРИМЕЧАНИЕ**

Работа таймеров с обеих сторон панели управления полностью автономна. Выбор параметра, включение или отключение одного из таймеров не оказывает влияния на другой таймер.

11. После завершения цикла приготовления прослушивается звуковой сигнал и на дисплее мигает сообщение "DONE". Нажмите кнопку  и извлеките емкость для жарки из шортенинга.

**3-6. ИНСТРУКЦИИ ПО  
ПРОГРАММИРОВАНИЮ С1000**

**Программирование таймера**

1. При выводе на дисплей времени приготовления, для изменения этого времени нажмите кнопку под соответствующим параметром.

**Программирование заданной температуры**

1. Нажмите  один раз для вывода на дисплей фактической температуры шортенинга и нажмите  еще раз для вывода на дисплей значения заданной температуры.
2. При выводе на дисплей заданной температуры изменяйте это значение нажатием кнопок  



**ПРИМЕЧАНИЕ**

Появление "LOCK" на дисплее после нажатия   указывает на блокировку элементов управления, которая должна быть снята перед изменением значения времени или заданной температуры. См. раздел Специальное программирование С1000.

### 3-7. СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ C1000

Специальное программирование используется для выбора следующих параметров:

- Фаренгейт или Цельсий
- Инициализация системы
- Блокировка или снятие блокировки с элементов управления
- Тип фритюрницы – электрическая; газовая со стационарным распределителем;  
газовая с электронным воспламенением; газовая с принудительной тягой
- Разъемная или неразъемная емкость для жарки

1. Для переключения в режим специального программирования отключите сетевой выключатель (с обеих сторон). Нажмите и удерживайте с  последующим включением питания.

2. Появляется "SPEC" "PROG" с последующими параметрами ""DEG" "°F" или "°C".

С помощью кнопок   измените параметр "°F" на "°C" или наоборот.

3. Нажмите  ; на дисплее появляется "INIT".

Нажмите и удерживайте правую кнопку  : на дисплее появляется "In-3", "In-2", "In-1" и "Init Sys" "DONE DONE". Осуществляется сброс значений до заводских параметров, величина времени составляет 0:00, а температуры 190°F или 88°C.

4. Нажмите  ; на дисплее появляется "LOCK" или "UNLOCK". С помощью кнопок   измените "LOCK"

(блокировка) на "UNLOCK" (снятие блокировки) или наоборот.

5. Нажмите  : на дисплее появляется "FRYR".

С помощью кнопок   измените тип фритюрницы: "ELEC" для электрических моделей; "GAS" для моделей со стационарным распылителем; SSI для моделей с электронным воспламенением; IDG для моделей с газовыми горелками с принудительной тягой.

6. Нажмите  на дисплее появляется "VAT".

С помощью кнопок   измените тип емкости для жарки "SPLIT" (разъемная) на "FULL" (неразъемная) или наоборот.

7. Нажмите и удерживайте  для выхода из режима специального программирования в любой момент времени.

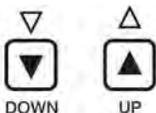
## РАЗДЕЛ 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### 3-1. INTRODUCTION

В этом разделе приводится информация, необходимая для эксплуатации открытого фритюрного аппарата Корпорации «Henny Penny» серии 340, оснащенного 12-ти кнопочным таймером. Прежде чем приступить к эксплуатации аппарата, необходимо прочесть раздел 1, 2 и 3.

### 3-2. ЭЛЕМЕНТЫ И УПРАВЛЕНИЕ

Описание функций 12-ти-кнопочного-таймера показано на рис. 3-1.

| Рис. № | Порядк. № | Описание  | Функциональное назначение  |
|--------|-----------|---|--|
| 3-1    | 1         |    | Индикатор нагрева включится, когда контроллер включит нагрев, включится горелка, и будет нагреваться масло.  |
| 3-1    | 2         | Цифровой экран  | Цифровой экран служит для изображения температуры масла, отсчета таймера в цикле приготовления и режимов в программировании. Для того, чтобы узнать температуру масла, следует нажать кнопку INFO. Если температура превышает 218°C (425°F), на экране будет высвечиваться «E-5», «FRYER TOO HOT» (аппарат слишком горячий). |
| 3-1    | 3         |  | После того, как аппарат вышел из режима растапливания, загорится индикатор ожидания (WAIT), сигнализируя оператору, что температура масла НЕ достигла нужного значения для загрузки продукта в котел.  |
| 3-1    | 4         |  | Когда температура масла будет в пределах 5° от заданной температуры, загорится индикатор готовности (READY), сигнализируя оператору, что температура масла достигла нужного значения для загрузки продукта в котел.  |
| 3-1    | 5         |  | Используя кнопку INFO можно узнать температуру масла, заданную температуру и данные о приготовлении. Также можно узнать информацию о фильтрации, время дня и т.д. В режиме программирования эта кнопка переводит на предыдущий параметр.   |
| 3-1    | 6 и 7     |  | Кнопки UP (Вверх) и Down (Вниз) используются для того, чтобы менять значение высвечивающегося параметра установки в режиме программирования.   |

**3-2. ЭЛЕМЕНТЫ И  
УПРАВЛЕНИЕ (Продолжение)**

| Рис. № | Порядк. № | Описание  | Функциональное назначение  |
|--------|-----------|---|--|
| 3-1    | 8         |    | Используется для доступа к режимам программирования. Также в режиме программирования эта кнопка используется для перехода к следующему параметру.  |
| 3-1    | 9         |    | Используются для остановки цикла приготовления. Также используется для остановки таймера качества в конце режима выдержки. Чтобы использовать кнопки для запуска цикла готовки просмотрите раздел 4-10 Режим Специального Программирования режим SP-10.  |
| 3-1    | 10        | Окно для карточки меню  | Имя продукта соответствует каждой нижерасположенной кнопке выбора продукта. Полоска карточки меню расположена за наклейкой.  |
| 3-1    | 11        | Кнопки выбора продукта  | Используются для остановки цикла готовки, а также для остановки таймера качества в конце режима хранения. Чтобы использовать эти кнопки для запуска цикла готовки просмотрите раздел 4-10 Режим Специального Программирования режим SP-10.   |
| 3-1    | 12        |  | Используется на аппаратах оборудованных системой Auto-lift для ручного поднятия или погружения корзины (корзинок) в масло. При нажатии во время цикла готовки время готовки остановится, пока корзина (корзинки) не будут погружены в масло. На аппаратах не оборудованных системой Auto-lift эти кнопки служат для остановки и продолжения цикла готовки. |

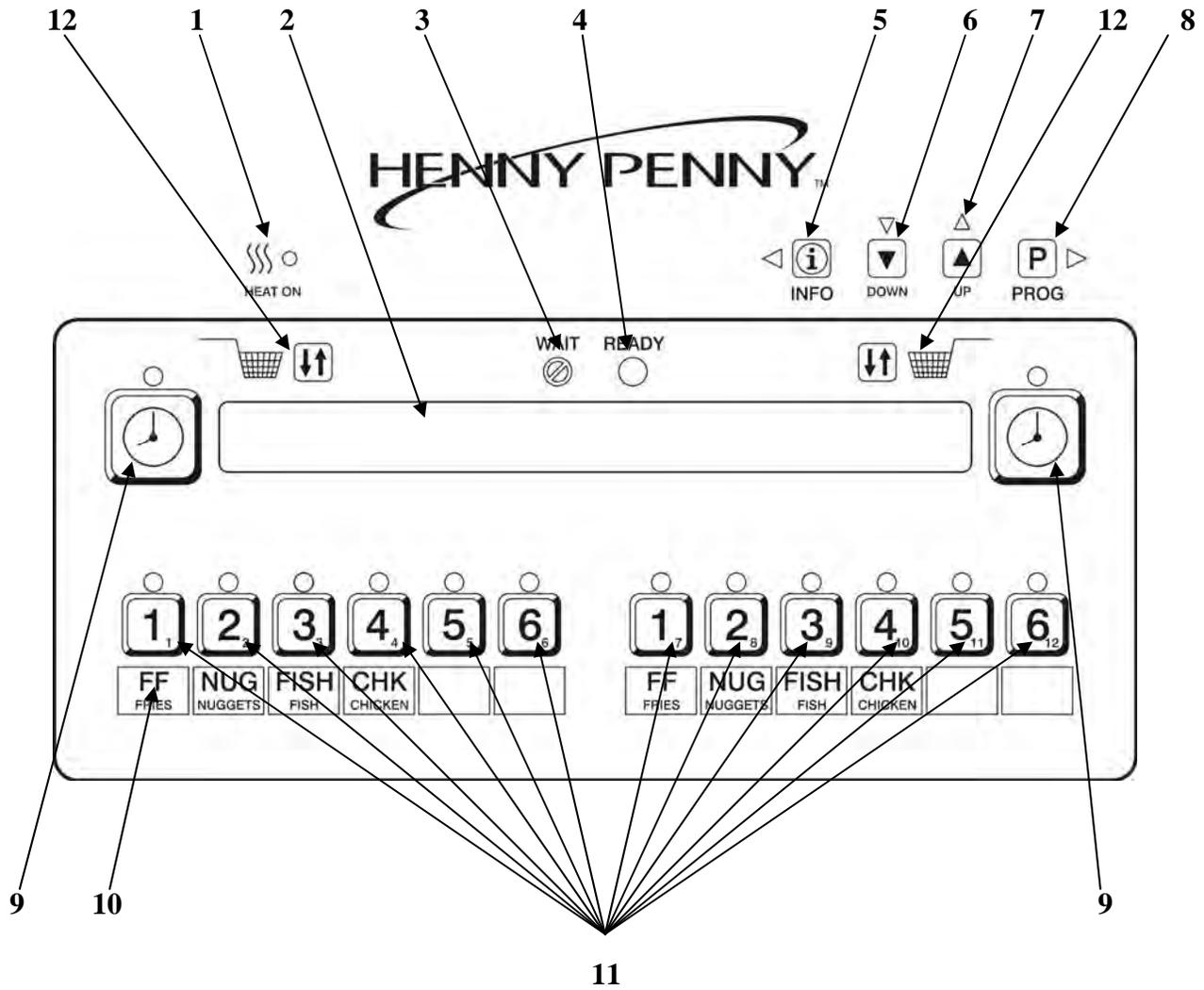
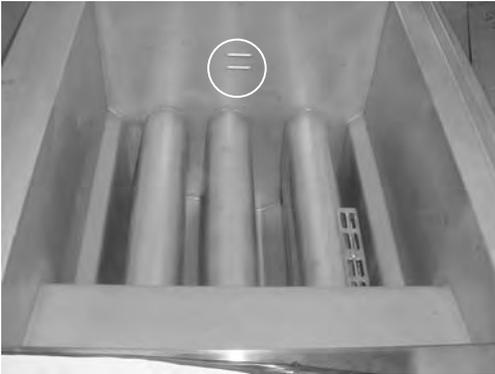


Рисунок. 3.1

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



**Рисунок 3-2.**

В открытых фритюрных аппаратах рекомендуется использовать высококачественное масло для жарки. Некоторые низкосортные масла имеют высокое содержание влаги, что приводит к вспениванию масла и накипи. Для каждой секции газового фритюрного аппарата требуется 41 кг (90 фунтов) масла и 36 кг (80 фунтов) для каждой секции электрического фритюрного аппарата. В каждой секции на задней стенке находится по два индикатора уровня. Верхний индикатор показывает правильный уровень нагретого масла. Холодное масло должно находиться на уровне нижнего индикатора, так как при нагревании масло увеличивается в объеме. Рис. 3-2

**ОСТОРОЖНО**

Горячее масло должно находиться на уровне верхнего индикатора в каждом котле, в противном случае возможен пожар. Также при контакте с горячим маслом рекомендуется использовать перчатки. Масло и все металлические части, соприкасающиеся с маслом, чрезвычайно горячие вследствие чего возможны серьезные ожоги.

Не рекомендуется передвигать аппарат с горячим маслом в котлах или в поддоне фильтра. Горячее масло может выплеснуться, вследствие чего возможны серьезные ожоги.

### **3-4. БАЗОВЫЕ ОПЕРАЦИИ И ПРОЦЕДУРЫ**

Открытые фритюрные аппараты Henny Penny поставляются с контроллером на 12 продуктов. Также, модели OEA/OGA имеют функцию Auto-lift. С помощью этой функции корзинка(и) автоматически опускается в масло в начале цикла готовки и поднимается в конце цикла готовки.

1. Убедитесь, что закрыт сливной клапан.
2. Наполните котел маслом.

**ОСТОРОЖНО**

При использовании твердого масла, перед тем, как поместить его в котел, его следует растопить. Нагревательные трубы газового котла или нагревательные элементы электрического котла должны быть полностью погружены в масло. В противном случае возможен пожар или поломка оборудования.

3. Поставьте выключатель питания в положение «ON» (включено). Аппарат автоматически перейдет к растапливанию. Когда значение температуры достигнет 110°C (230°F), аппарат перейдет к нагреву. Масло будет нагреваться, пока его температура не достигнет заданного значения.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

На газовых фритюрных аппаратах установлено несколько систем безопасности, которые при включении прекращают подачу газа. Для перезапуска аппарата следует выполнить действия выше и при повторном прекращении подачи газа следует известить об этом квалифицированного специалиста.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

Если нужно, цикл растапливания можно пропустить, нажав кнопку выбора продукта на 5 секунд. На экране высветится “EXIT MELT? 1=YES 2=NO”. Нажмите  чтобы пропустить растапливание.

**ОСТОРОЖНО**

Не пропускайте цикл растапливания, если не растопилось достаточное количество масла, чтобы полностью покрыть все нагревательные трубы, в противном случае возникнет чрезмерный дым от масла или пожар.

4. После завершения растапливания будет гореть индикатор  , пока масло не нагреется до заданной температуры. Затем загорится индикатор готовности 

**3-4. БАЗОВЫЕ ОПЕРАЦИИ  
И ПРОЦЕДУРЫ**  
**(Продолжение)**

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Таймеры двух сторон панели управления программируются независимо друг от друга для 2-х половинчатых корзинки или для одной полноразмерной корзинки. Контроллер фабрично установлен на работу с половинчатыми корзинками. Чтобы поменять установку на полноразмерную корзинку, при включении аппарата нажмите и держите кнопку выбора продукта №1. Чтобы вернуться к установке на половинчатые корзинки, при включении аппарата нажмите и держите кнопку выбора продукта №2.

**ВНИМАНИЕ**

При использовании полноразмерной корзинки, убедитесь, что контроллер установлен на работу с одной корзинкой. При включении аппарата на экране высвечивается 1 BASKET (1 корзинка) или 2 BASKET (2 корзинки). Если контроллер установлен на 2 корзинки при использовании 1-й корзинки, то возможно повреждение корзинки или механизмов автоматического поднятия корзинки.

5. Тщательно промешайте масло, чтобы стабилизировать температуру внутри котлов.
6. После того, как температура масла стабилизировалась на установленном значении, поместите корзинки в масло (или для аппаратов, оснащенных системой Auto-lift, поставьте корзинки на кронштейны). Поместите продукт в корзинку.

**ОСТОРОЖНО**

Не перегружайте или помещайте чрезвычайно влажный продукт в корзину. Максимальный вес продукта на каждую жарочную емкость - 8.2 кг (18 фунтов). Невыполнение этих указаний может стать причиной выливания масла из жарочной емкости, что может стать причиной сильных ожогов и повреждения жарочной емкости.

7. Если в масло требуется опустить правую корзинку, то следует нажать одну из кнопок выбора продукта, расположенных в правой части. Если в масло требуется опустить левую корзинку, то следует нажать одну из кнопок выбора продукта, расположенных в левой части. На аппаратах оснащенных системой Auto-lift корзинка(и) автоматически опустятся в масло.
8. Таймер на соответствующей стороне начнет отсчет.

**3-4. БАЗОВЫЕ ОПЕРАЦИИ  
И ПРОЦЕДУРЫ  
(Продолжение)**

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Для того, чтобы загрузить продукт непосредственно в масло на аппаратах с системой Auto-lift опустите корзину(и) в масло нажав   , загрузите продукт, затем нажмите кнопку выбора продукта, чтобы начать готовку.

Для того, чтобы поднять корзину(и) на аппаратах с системой Auto-lift нажмите   . Цикл готовки временно остановится.

9. В конце цикла готовки прозвучит сигнал и на экране высветится “DONE”. Поднимите корзину из масла. (На аппаратах с системой Auto-lift корзина(и) поднимутся автоматически.) Чтобы выключить сигнал нажмите  или кнопку выбора продукта.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

В случае неверного выбора продукта, во время первой минуты готовки можно выбрать другой продукт.

10. На экране высвечивается название продукта или тире, в зависимости от установок в Специальном Программировании, функция SP-10. Если запрограммировано время выдержки, контроллер показывает выбранный продукт или таймер для выдержки в минутах. Если во время цикла выдержки выбран другой продукт, на экране высвечивается только выбранный продукт.
11. После окончания режима выдержки прозвучит сигнал, и на экране высветится “QUALITY” и продукт, для которого производился отсчет времени. Нажмите кнопку .

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Во время цикла готовки, когда на экране высветится "FILTER SUGGESTED", у оператора есть возможность начать фильтрацию, либо продолжить готовку. Но, если, оператор продолжит готовку сообщение “FILTER LOCKOUT” высветится при следующем цикле готовки или через один цикл готовки.

Если высветится "FILTER LOCKOUT" , затем "YOU \*MUST\* FILTER NOW.....", то пока не будет произведена фильтрация масла, будет функционировать только кнопка



### **3-5. ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА**

При приготовлении панированных продуктов требуется частая фильтрация. Пробуйте на вкус холодное масло каждый день. Следите за пенообразованием в масле во время цикла приготовления. Удаляйте масло при появлении первых признаков пенообразования. Осуществляйте очистку котла каждый раз после замены или фильтрации масла следующим образом:

**ОСТОРОЖНО**

**При продолжительном использовании масла уменьшается его температура возгорания.** Удаляйте масло при появлении признаков излишнего задымления или вспенивания, в противном случае возможны тяжелые ожоги, телесные повреждения, пожар и/или нанесение материального ущерба.

1. Выключите главный выключатель питания. Мылом промойте корзину для готовки. Тщательно ополосните.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

Наилучший результат дает фильтрация, при которой температура масла соответствует нормальной температуре приготовления.

2. Используйте металлический шпатель для снятия накоплений на стенках котла. Не скоблите нагревательные трубы на газовых моделях или нагревательные элементы на электрических моделях.

**ОСТОРОЖНО**

Фильтр должен быть правильно установлен под сливным клапаном, это предотвратит разбрызгивание горячего масла. При сливании горячего масла используйте перчатки или тряпку, чтобы предотвратить ожоги.

3. Откройте дверцу (ы) под аппаратом и очень медленно откройте сливной клапан, сначала на пол оборота.

Подождите несколько минут, а затем медленно полностью откройте клапан. Это защитит от чрезмерного разбрызгивания горячего масла во время слива в сливной поддон.

4. В то время как масло сливается из жарочной емкости, используйте щетки для очистки боковых стенок емкости, нагревательных труб и нагревательных элементов. Если сливаемое масло содержит в себе панировочные крошки, используйте белую щетку для проталкивания излишков крошек в сливной поддон.

**3-5. ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА**  
**(Продолжение)**

5. Когда все масло стечет в поддон, почистите щеткой боковые стенки и дно жарочной емкости. Поднимите нагревательные элементы (электрические модели), чтобы промыть дно жарочной емкости.
6. Промойте жарочную емкость следующим образом:
  - a. Оставьте сливной клапан открытым.
  - b. Откройте клапан фильтра фильтруемой жарочной емкости.
  - c. Поставьте выключатель насоса в положение **pump**.
  - d. Дайте маслу накачиваться, ополаскивая жарочную емкость.
  - e. С помощью щеток очистите стенки жарочной емкости.
  - f. После завершения очистки стенок и дна жарочной емкости закройте сливной клапан.

**ОСТОРОЖНО**

Если масло течет медленно, используя перчатки, затяните соединение. Это соединение будет горячим. Возможны сильные ожоги.

7. Выкачайте все масло из поддона фильтровальной установки обратно в жарочную емкость.
8. Когда насос выкачивает только воздух, переведите выключатель из положения **PUMP** (насос) в положение **OFF** (выключено).
9. Проверьте уровень масла в котле. При необходимости добавьте свежего масла до верхней линии уровня на задней стенке жарочной емкости.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

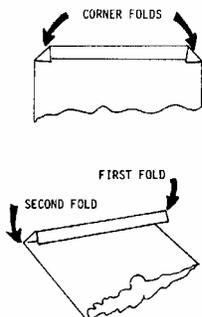
Приблизительно можно выполнить 10-12 фильтраций, используя один фильтровальный конверт, в зависимости от нескольких условий:

- количество и тип приготовленного продукта
- тип используемой панировки
- количество крошек, накопившихся внутри сливного поддона.

Когда экраны фильтра и бумага фильтра засорились, и снизилась скорость выкачиваемого потока, прочистите экраны и поменяйте фильтровальный конверт.

10. Для продолжения приготовления пищи, поставьте главный выключатель питания обратно в позицию **ON** (включено) и подождите пока масло заново нагреется.

### 3-6. ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ПРОБЛЕМ, СВЯЗАННЫХ С НАСОСОМ ФИЛЬТРА



Эти действия помогут в предотвращении проблем, связанных с насосом фильтра:

1. Удостоверьтесь, что фильтровальный конверт правильно установлен на экраны. Убедитесь, что открытый конец конверта правильно загнут и зажат с помощью удерживающих зажимов, таким образом, что конверт герметичен и в него не могут попасть крошки.
2. Чтобы быть уверенными, что все масло покинуло трубопровод и помпу, позвольте мотору помпы работать пока, масло не перестанет идти из выпускного отверстия.

### 3-7. ЗАЩИТНОЕ УСТРОЙСТВО МОТОРА НАСОСА

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

**ОСТОРОЖНО**

До сброса защитного устройства мотора насоса, для избежания ожогов из-за разбрызгивания масла, выключатель насоса фильтра должен находиться в положении OFF (выключено).

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

Для сброса потребуется приложить силу. Для облегчения нажатия можно использовать отвертку.

### 3-8. ЗАМЕНА ФИЛЬТРОВАЛЬНОГО КОНВЕРТА

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

1. Поставьте главный выключатель питания в положение OFF.
2. Отсоедините накидную гайку и достаньте сливной поддон фильтра из-под котла.

**ОСТОРОЖНО**

Эта гайка может быть горячей. Для избежания ожогов пользуйтесь защитными перчатками или тряпками. Также будьте осторожны, чтобы не получить ожоги от разбрызгивания горячего масла.

**3-8. ЗАМЕНА  
ФИЛЬТРОВАЛЬНОГО  
КОНВЕРТА (Продолжение)**

3. Снимите крышку со сливного поддона. Поднимите фильтровальные экраны из сливного поддона.
4. Смойте масло и крошки с поверхности сливного поддона. Вымойте сливной поддон мылом и водой. Тщательно ополосните горячей водой.
5. Открутите всасывающий патрубок из экрана.
6. Снимите поднос, удерживающий крошки, и тщательно вымойте мылом и водой. Тщательно ополосните горячей водой.
7. Снимите зажимы на фильтре и выбросите использованный фильтровальный конверт.
8. Вымойте мылом и водой верхний и нижний фильтровальные экраны. Тщательно промойте горячей водой.



Удостоверьтесь в том, что фильтровальные экраны, поднос, задерживающий крошки, зажимы фильтра и патрубок тщательно высушены перед сборкой фильтра с фильтровальным конвертом, в противном случае вода размягчит фильтровальную бумагу.

9. Присоедините верхний экран фильтра к нижнему.
10. Задвиньте экран в чистый фильтровальный конверт.
11. Загните углы и затем дважды согните открытый конец фильтровального конверта.
12. Зафиксируйте фильтровальный конверт двумя удерживающими зажимами.
13. Установите поднос, задерживающий крошки, поверх бумаги фильтра. Прикрутите патрубок.
14. Установите полностью собранный фильтр в сливной поддон, установите крышку и задвиньте поддон обратно под котел.
15. Присоедините накидную гайку фильтра вручную. Не используйте гаечный ключ для затягивания.
16. Теперь аппарат готов к работе.

**3-9. ОЧИСТКА ЖАРОЧНЫХ(ОЙ)  
ЕМКОСТЕЙ(И)**

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

1. Поставьте главный выключатель питания в положение OFF (выключено).

**ОСТОРОЖНО**

Сливной поддон фильтра должен находиться под сливными клапанами для предотвращения разбрызгивания или выброса горячих жидкостей, это может привести к серьезным ожогам.

2. Если горячее масло находится в котле, оно должно быть слито путем медленного открывания ручки сливного клапана на пол-оборота. Подождите несколько минут и затем медленно полностью откройте клапан.
3. Закройте сливной клапан. Удалите отработанное масло из поддона фильтра, используя, транспортировщик масла. Затем установите сливной поддон фильтра под жарочную емкость без экранов фильтра.

**ОСТОРОЖНО**

Не рекомендуется перемещать котел или сливной поддон, наполненные горячим маслом. Может выплеснуться горячее масло, в результате возможны сильные ожоги.

4. Наполните котел горячей водой до отметки уровня. Добавьте 120 г (4 унции) моющего средства для фритюрного аппарата в воду и тщательно перемешайте. Для очистки корзины для приготовления ее можно поместить в котел.

**ОСТОРОЖНО**

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

**3-9. ОЧИСТКА ЖАРОЧНЫХ(ОЙ) ЕМКОСТЕЙ(И)**  
**(Продолжение)**



5. Поставьте главный выключатель питания в положение POWER и установите температуру 93°C (200°F).
6. Когда раствор нагреется до 93°C (200°F), поставьте выключатель питания в положение OFF.

**ВНИМАНИЕ**

Постоянно следите, чтобы моющий раствор НЕ уходил через край, и **не** опрыскивайте аппарат водой (например, из садового шланга). Невыполнение этих указаний может стать причиной поломки какого-либо элемента.

7. Дайте постоять моющему раствору 15-20 минут при выключенном питании.
8. Используя щетку (никогда не используйте стальную стружку для чистки), очистите внутреннюю поверхность жарочной емкости. Поднимите нагревательные элементы (электрические модели), чтобы промыть дно жарочной емкости. (См. рисунок).

**ВНИМАНИЕ**

**НЕ** используйте жесткие абразивные материалы или моющие средства, содержащие хлор, бром, йод, или аммиачные химикаты, так как они разрушают материал из нержавеющей стали.

9. После очистки откройте сливной клапан, слейте моющий раствор из котла в сливной поддон, и вылейте моющий раствор из сливного поддона.
10. Установите пустой сливной поддон, закройте сливной клапан и залейте котел чистой горячей водой до надлежащего уровня.
11. Добавьте примерно 230 г (8 унции) дистиллированного уксуса и нагрейте раствор до 93°C (200°F).
12. Используя чистую щетку, очистите внутреннюю поверхность жарочной емкости. Это нейтрализует щелочь, оставшуюся от моющей смеси.
13. Слейте уксусный раствор из жарочной емкости и вылейте его из поддона.
14. Ополосните жарочную емкость чистой горячей водой.
15. Тщательно высушите жарочную емкость и внутренность сливного поддона.

**3-9. ОЧИСТКА ЖАРОЧНЫХ(ОЙ)  
ЕМКОСТЕЙ(И)  
(Продолжение)**

**ПРИМЕЧАНИЕ**

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

16. Установите чистые экраны в сливной поддон, установите крышку и задвиньте сливной поддон под аппарат.
17. Заполните жарочную емкость свежим маслом.

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

1. Поставьте выключатель питания в положение OFF (выключено).
2. Переведите ручку газового клапана в положение OFF (выключено) и подождите, как минимум, 5 минут перед тем, как переходить к следующему шагу.
3. Поверните газовый клапан против часовой стрелки в положение ON (включено).
4. Поставьте выключатель питания в положение ON. Последовательность работы запала:
  - a. Проверка открыт ли вакуумный выключатель.
  - b. Включается вентилятор и ожидается закрытие вакуумного выключателя.
  - c. 30 секундная задержка для продувки.
  - d. Включение модулей запала.
  - e. Модули запала дают искру воспламенителю.
  - f. Пусковое устройство зажжено – готово к нагреву.
5. Горелка будет гореть, и работать в режиме растапливания, пока температура не достигнет заранее заданной температуры.
6. После того, как на экране высветится READY, нажмите кнопку нужного продукта.

Для того чтобы выключить горелку:

1. Поставьте выключатель питания в положение OFF (выключено).
2. Переведите ручку газового клапана в положение OFF (выключено).

**3-10. ПОДЖИГ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ  
ГОРЕЛОК (Продолжение)**

Этот аппарат оснащен заземленным шнуром с вилкой для Вашей защиты от поражения электрическим током; его следует вставить в трехштырьковую заземленную розетку. НЕ удаляйте заземляющий штырь.

**ОСТОРОЖНО**

Перед обслуживанием аппарата горелка должна быть выключена, а электропитание отсоединено от аппарата. Аппарат должен быть отсоединен от розетки или должен быть выключен главный прерыватель, в противном случае возможно поражение электрическим током.

**3-11. РЕГУЛЯРНОЕ  
ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Как всякое пищевое оборудование, фритюрный открытый аппарат Корпорации «Henny Penny» требует ухода и соответствующего технического обслуживания. Ниже в таблице кратко изложен план технического обслуживания, которое выполняется оператором.

| <b>Действие</b>  | <b>Периодичность</b>                                   |
|------------------|--|
| Фильтрация масла | Ежедневно (3-4 загрузки)<br>См. раздел 3-7             |
| Замена масла     | Когда масло коптит, сильно пенится или плохое на вкус. |



Масло следует менять регулярно. При продолжительном использовании температура вспыхивания масла понижается, и оно больше пенится, что может повлечь за собой сильные ожоги, травмы, пожар и поломку оборудования.

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Замена фильтровального конверта | После 10-12 фильтраций или когда конверт засорен крошками. См. раздел 3-8. |
| Очистка жарочной емкости        | После каждой замены масла. См. раздел 3-9.                                 |

## РАЗДЕЛ 4. ПРОГРАММИРОВАНИЕ

### 4-1. ВВЕДЕНИЕ

Управление заранее запрограммировано на фабрике, но нужные функции могут быть перепрограммированы на месте. В этом разделе говорится о режиме программирования продукта – базовые установки, и второй уровень программирования – более детальные установки.

### 4-2. РЕЖИМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ ГОТОВКИ ПРОДУКТА

Этот режим позволяет оператору менять и устанавливать различные параметры для готовки каждого продукта.

1. Нажмите и держите кнопку  1 секунду, на экране высветится “PROG”, затем “ENTER CODE”.
2. Введите пароль 1, 2, 3. На экране пробежит сообщение "SELECT PROG PRODUCT" (выберите программируемый продукт).
3. Нажмите кнопку нужного продукта (1-12).

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Для того чтобы скопировать установки одной кнопки на другую, нажмите и держите кнопку продукта, которую требуется скопировать, пока она не высветится на экране. Затем нажмите кнопку продукта, на которую требуется скопировать установки. На экране высветится “COPY -X- TO -Y-?” затем, “1=YES 2=NO”. Нажмите  для завершения копирования.

5. Нажмите кнопку  Название продукта высветится на экране. Например “NAME“FRIES”.

#### Изменение наименования продукта

- а. Нажмите   - первая буква или цифра начнет мигать.
- б. Нажмите   чтобы изменить мигающую букву.
- в. Чтобы перейти к следующей букве, нажмите кнопку , затем используйте кнопки   для изменения буквы.
- д. Повторяйте шаг в., пока не введете название до 7 букв.

**4-2. РЕЖИМ  
ПРОГРАММИРОВАНИЯ  
ГОТОВКИ ПРОДУКТА  
(Продолжение)**

- е. Для того чтобы выйти из режима программирования, нажмите и держите кнопку  , для продолжения программирования нажмите и отпустите кнопку  на экране высветится “COOK”.
6. Нажмите кнопку  ,и на экране высветится “COOK TIME” (время готовки) вместе с установленным временем. Используйте кнопки   для изменения времени. Время высвечивается в минутах и секундах. Нажмите и держите кнопки – время будет изменяться с шагом в 5 секунд до максимального значения 59:59.
7. Нажмите кнопку  второй раз, и на экране высветится “TEMP<sup>PROG</sup>”, а в правой части экрана высветится заранее установленная температура. Чтобы изменить температуру используйте кнопки   . Нажмите и держите кнопку, температура будет изменяться с шагом 5 градусов до максимального значения 193°C (380°F) и минимального 88°C (190°F).
8. Нажмите кнопку  третий раз, и на экране высветится “COOK ID” вместе с идентификационным названием продукта (ID). Например, “FF” – идентификационное название для french fries (картофель фри), а “NU” – идентификационное название для nuggets (куриные кусочки). Используйте кнопки   для изменения букв идентификационного названия.
9. Нажмите кнопку  четвертый раз, и на экране высветится “LOAD COMP” вместе с величиной компенсации загрузки. Используя кнопки   измените эту величину до максимального значения 20 и минимального значения 0.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Во время готовки буквы идентификационного названия находятся рядом с таймером готовки, для облегчения определения готовящегося продукта.

**4-2. РЕЖИМ  
ПРОГРАММИРОВАНИЯ  
ГОТОВКИ ПРОДУКТА  
(Продолжение)**

10. Нажмите кнопку  пятый раз и на экране высветится "LCOMP A<sub>PROG</sub>" (температура компенсации загрузки) вместе со средней температурой компенсации загрузки. Используя кнопки   измените эту величину до

максимального значения в 10°C (50°F) ниже установленной температуры приготовления. average temperature. Press and release

11. Нажмите кнопку  шестой раз, и на экране высветится «ALARM – 1 AT 0:00». Нажимайте кнопки

 , чтобы установить время включения сигнала. Пример: Если цикл приготовления был установлен на 3 минуты и требуется, чтобы сигнал включился через 30 секунд после начала цикла приготовления, на экране следует установить «2:30». Когда таймер отсчитает с 3:00 до 2:30 прозвучит сигнал.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Можно запрограммировать до 4 сигналов. После установки первого сигнала для установки следующих, следует нажимать кнопку  А На экране будут

высвечиваться напоминания, такие как “NONE”, “SHAKE” (встряхните), “STIR” (перемешайте), “ADD” (добавьте) или “PAUSE” (пауза). Используйте кнопки



для выбора сообщения, которое высветится, при запрограммированном таймере.

Если выбран режим “PAUSE” (пауза) на фритюрных аппаратах, оснащенных системой автоматического поднятия корзинок (Auto-lift), корзинки автоматически поднимутся из масла, а таймер остановит отсчет времени. Нажмите кнопку опускания корзинки для того, чтобы корзинка опустилась и таймер продолжил отсчет времени.

12. Нажимайте кнопку  , пока на экране не высветится "QUALITY TMR" (таймер качества) вместе с заранее заданным временем выдержки. Используйте кнопки   чтобы установить время выдержки, до 59:59.



**ПРИМЕЧАНИЕ**

Для выхода в любое время из режима программирования, держите кнопку  2 секунды.



## 4-2. РЕЖИМ PROGRAM ПРОГРАММИРОВАНИЯ ГОТОВКИ ПРОДУКТА

### Режим фильтрации (Опция)

Чтобы в режиме программирования продукта появились режимы фильтрации "2,MIXED", или **(Продолжение)"3,GLOBAL"**, контроль фильтраций должен быть включен в режиме специального программирования. (См. раздел 4-3.)

13. Нажмите кнопку  .  
"2,MIXED"

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

b. Используя кнопки  , установите нужное

количество циклов готовки между фильтрациями.

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

### "3,GLOBAL"

a. На экране высветится "FILTER INCL" вместе с "NO" или "YES"

b. Используя кнопки   установите "YES", если для продукта требуется отсчет готовок для фильтрации, в противном случае установите "NO".

## 4-3. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО ПРОГРАММИРОВАНИЯ

Режим специального программирования используется для установки более детальных параметров, приведенных ниже:

- SP-1** • Градусы по шкале Фаренгейта или Цельсия
- SP-2** • Язык: Английский, Французский, Немецкий, Испанский, Португальский или Цифры.
- SP-3** • Инициализация системы (фабрично установленные параметры)
- SP-4** • Громкость сигнала
- SP-5** • Тон сигнала
- SP-6** • Звуковой эффект
- SP-7** • Состояние растапливаемого масла - Жидкое, Твердое
- SP-8** • Режим ожидания (экономичный)
- SP-9** • Контроль фильтраций
- SP-10** • Кнопки выбора продукта
- SP-11** • Экран таймера готовки
- SP-12** • Экран таймера качества
- SP-13** • Корзинки - 1 или 2
- SP-14** • Распознавание системы Auto-lift
- SP-15** • Мульти-стадийная готовка

**4-3 РЕЖИМ  
СПЕЦИАЛЬНОГО  
ПРОГРАММИРОВАНИЯ  
(Продолжение)**

1. Нажмите и держите кнопку  5 секунд, на экране высветится "L-2" и "LEVEL 2" (уровень 2), затем "SP PROG" (специальное программирование) и "ENTER CODE" (введите пароль).
2. Введите пароль 1, 2, 3 и на экране высветится "SP- 1" (спец. прогр.-1), "TEMP, UNITS" (температура).

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Если введен неверный пароль, прозвучит сигнал и на экране высветится «BAD CODE» (неверный пароль). Подождите несколько секунд, контроллер вернется к режиму приготовления, и повторите предыдущие шаги.

Для выхода из режима программирования в любое время нажмите и держите кнопку  2 секунды, чтобы

вернуться к предыдущей установке нажмите  .

**Градусы по шкале Фаренгейта или Цельсия (SP-1)**

- a. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.
- b. На экране высветится "SP- 1" и "TEMP, UNITS", а в правой части экрана "°F" or "°C". Чтобы поменять "°F" на "°C" или наоборот используйте кнопки  .

**Язык (SP-2)**

- a. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.
- b. Нажмите кнопку  . На экране высветится "SP-2" и "LANGUAGE" (язык), а в правой части экрана будет высвечиваться язык (Пример: «1.ENGL» (1. английский)).

- c. Для переключения на нужный язык используйте кнопки  .

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

**Инициализация системы (SP-3)**

Выполнение этих шагов приведет к сбросу всех настроек на фабричные установки.

- a. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.
- b. Нажмите кнопку  два раза. На экране высветится «SP-3» и «DO SYSTEM INIT» (выполнить инициализацию системы), а в правой части экрана высветится «INIT» (инициализация).

- c. Нажмите и держите кнопку . На экране высветится «INIT» (инициализация), прозвучит сигнал и в правой части экрана высветится «IN 3», «IN 2», «IN 3». Когда «INIT» начнет мигать в левой части экрана, отпустите кнопку . Когда на экране высветится «DONE» (готово), инициализация завершена, и в управление запрограммированы фабрично заданные параметры. "INIT" shows on the display,

**ПРИМЕЧАНИЕ**

После выполнения инициализации системы, все параметры, запрограммированные оператором, стираются.

**Громкость сигнала (SP-4)**

Громкость сигнала можно отрегулировать.

- a. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.
- b. Нажмите кнопку  три раза. На экране высветится «SP-4» и «AUDIO VOLUME» (громкость сигнала), а в правой части экрана высветится громкость звука.
- c. Используйте кнопки   чтобы отрегулировать громкость динамика, 10 – максимальная громкость и 1 – минимальная.

**Тон сигнала (SP-5)**

Тон сигнала можно отрегулировать.

- a. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.
- b. Нажмите кнопку  четыре раза. На экране высветится «SP-5» и «AUDIO TONE (HZ)» (тон сигнала (Гц)), а в правой части экрана высветится высота тона.
- c. Используйте кнопки  , чтобы отрегулировать высоту тона динамика, 2000 – максимальная высота и 50 – минимальная.

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

**Звуковой эффект (SP-6)**

Этот параметр позволяет Вам добавить «звуковой эффект» - т.е. пульсирующий или вибрирующий звуковой эффект – к сигналам, включающимся в режиме приготовления.

- a. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.
- b. Нажмите кнопку  пять раз. На экране высветится «SP-6» и «Audio Effect» (звуковой эффект), а в правой части экрана высветится тип звукового эффекта.
- c. Используйте кнопки  , чтобы изменить звуковой эффект сигнала.  
Соответствие номеров:  
0 = Обычный сигнал  
1 = Быстропульсирующий сигнал  
2 = Медленнопульсирующий сигнал  
3 = Вибрирующий сигнал

**Состояние растапливаемого масла – жидкое или твердое (SP-7)**

В режиме растапливания можно установить состояние используемого масла.

- a. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.
- b. Нажмите кнопку  шесть раз. На экране высветится «SP-7» и «MELT CYCLE SELECT» (выбор режима растапливания), а в правой части экрана высветится «1=LIQ» (1=жидкое) или «2=SOLID» (2=твердое).
- c. Используйте кнопки  , чтобы изменить установку состояния масла.



Состояние используемого масла в аппарате определяет количество подаваемого тепла во время растапливания. Если установлено, что используется твердое масло, то применяется меньше тепла для нагрева масла, чем для жидкого масла. Использование слишком большого количества тепла для нагрева твердого масла станет причиной появления дыма и может стать причиной пожара. Этот параметр должен соответствовать состоянию используемого масла.

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

**ОСТОРОЖНО**

При использовании твердого масла рекомендуется растопить некоторое количество масла на внешнем нагревательном устройстве перед тем, как наполнять им котлы. Нагревательные трубы должны быть целиком погружены в **жидкое** масло. В противном случае возможен пожар или поломка аппарата.

**Режим ожидания (экономичный) (SP-8)**

Режим ожидания можно запрограммировать, чтобы дать возможность понизиться температуре масла, когда оно не используется. Это сэкономит масло и экономит электроэнергию.

a. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.

b. Нажмите кнопку  восемь раз. На экране высветится «SP-9» и «IDLE MODE ENABLED?» (включить режим ожидания?), а в правой части экрана высветится «NO» (нет) или «YES» (да).

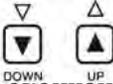
c. Используйте кнопки , чтобы изменить «YES» (да) на «NO» (нет) или наоборот.

d. Если на экране высвечивается «YES» (да), то режим выдержки включен. Нажмите кнопку  . На

экране высветится «SP-8A» и «IDLE SETPT TEMP» (температура режима ожидания), а в правой части экрана высветится заранее установленная температура.

e. Температуру, при которой масло будет выдерживаться, можно изменить, используя кнопки

f. Нажмите кнопку   . На экране высветится «SP-8B» и «AUTO-IDLE MINUTES» (время автоматического включения режима ожидания), а в правой части экрана высветится заранее установленное время.

g. Используя кнопки , установите через сколько минут после окончания готовки автоматически включится режим ожидания, 60 минут – максимум, OFF – минимум. Пример: Если на экране высвечивается «30», то это означает, что если продукт не готовится в каком-то определенном котле в течение 30 минут, то температура масла автоматически понизится до температуры выдержки запрограммированной выше.

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

h. Чтобы использовать кнопку продукта номер 6 в качестве кнопки режима ожидания, нажмите кнопку



**PROG** На экране высветится «SP-8C» и «USE-6R-FOR IDLE» (использовать P6 для ожидания), а в правой части экрана высветится «NO» (нет) или «YES» (да).

i. Используйте кнопки  **DOWN** и  **UP**, чтобы менять «NO» (нет) и «YES» (да). Если запрограммировано «YES» (да), то оператор позднее на месте может нажать кнопку выбора продукта номер 6, чтобы войти в режим ожидания.

**Включение функции контроля фильтраций (Sp-9)**

Можно сделать установку, чтобы контроллер подавал сигнал оператору, что масло нуждается в фильтрации. Контроль фильтраций должен быть включен для программирования количества циклов приготовления между фильтрациями. (См. раздел режим фильтрации 4-2)

a. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.



b. Нажимайте кнопку **PROG**, пока на экране не высветится «SP-9» и «FILTER TRACKING ENABLED» (контроль фильтраций включен), а в правой части экрана высветится "1,OFF".

c. Чтобы включить контроль фильтрация, используйте кнопки  **DOWN** и  **UP** чтобы менять значение "1,OFF"

(выключено) на "2,MIXED" (смешанный) или "3,GLOBAL"(единый).

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Установка Mixed (смешанный) позволяет оператору устанавливать различное количество готовок между фильтрациями для каждого продукта. Если оператор хочет иметь одну установку для всех продуктов, переходите к **шагу h**.

d. Если выбрано значение "2,MIXED", нажмите кнопку  **PROG** и на экране высветится "SP-9A" и "SUGGEST FILTER AT ..." (предложить фильтрацию на ...), а в правой части экрана высветится величина между 75% и 100%. Используйте кнопки  **DOWN** и  **UP**, чтобы изменить эту величину.

e. Нажмите  **PROG** и на экране высветится "SP-9B" и "LOCKOUT ENABLED?" («активизировать принудительную фильтрацию?») и "YES" («да») или "NO" («нет»). Используйте кнопки  **DOWN** и  **UP**, для выбора нужной Вам настройки.

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

- f. Нажмите кнопку  на экране высветится «SP-9C» и «FILTER LOCKOUT AT ...» (принудительная фильтрация на ...), а в правой части экрана высветится величина между 100% и 200%. Используйте кнопки  , чтобы изменить эту величину.
- g. Теперь вернитесь к режиму программирования продукта, и запрограммируйте количество циклов приготовления между фильтрациями в Режиме Фильтрации.
- h. Если выбрано значение "3,GLOBAL", то на экране высветится "SP-9A" и "GLOBAL FILTER CYCLES" («Единые циклы фильтрации»). В правой части экрана высветится значение от 1 до 99. Используйте кнопки  , чтобы установить количество циклов готовки между фильтрациями.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Во время готовки, количество оставшихся циклов готовки высвечивается в центре экрана. Например: "----- 5x -----".

- i. Нажмите  и на экране высветится “SP-9B” и “LOCKOUT ENABLED?” («активизировать принудительную фильтрацию?») и “YES” («да») или “NO” («нет»). Используйте кнопки  , для выбора нужной Вам настройки.
- j. Теперь вернитесь к разделу 4-2 и войдите в режим программирования . Держите кнопку , пока не высветится "FILTER INCL" (шаг 13). Чтобы для определенного продукта осуществлялся отсчет готовок, он должен быть запрограммирован на значение "YES".

**Кнопки выбора продукта (Sp-10)**

Этот режим позволяет Вам установить способ выбора продукта и запуска цикла готовки в режиме приготовления.

- a. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.
- b. Нажимайте кнопку , пока на экране не высветится “SP-10” и сообщение “PRODUCT BUTTONS” (кнопки выбора продукта).

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

с. При использовании первого варианта “1,COOK”, при нажатии на кнопку продукта, на экране будет высвечиваться название продукта и запустится цикл готовки. Если готовка не осуществляется, то на экране не будет высвечиваться название продукта. Название продуктов с 1 по 6 высвечиваются только на левом экране, а название продуктов с 7 по 12 высвечиваются только на правом экране.

d. Используйте кнопки   для выбора второго варианта. При работе с опцией "2,SELECT", при нажатии на кнопку выбора продукта на экране будет высвечиваться только наименование продукта. Для запуска цикла готовки нажмите кнопку .

**Экран готовки (Sp-11)**

Выберите между 3-мя вариантами работы экрана готовки.

- Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.
- Нажимайте кнопку  , пока на экране не высветится “SP-11” и сообщение  “COOKING DISPLAY” (экран готовки).
- При выборе первого варианта работы “1,TIME” на экране будет высвечиваться только оставшееся время готовки в режиме приготовления продукта.
- Используйте кнопки   , для выбора второго варианта. При выборе “2,TM+ID” на экране будет высвечиваться оставшееся время готовки и идентификатор продукта. (например: FF=French Fries)
- Используйте кнопки   , для выбора третьего варианта. При установке “3,NM+TM” на экране будет чередоваться наименование готовящегося продукта и оставшееся время цикла готовки.

**Экран таймера качества (SP-12)**

Выберите между 3-мя вариантами работы экрана таймера качества.

- Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.
- Нажимайте кнопку  , пока на экране не высветится “SP-12” и сообщение “QUALITY TMR DISPLAY” (экран таймера качества).
- При выборе первого варианта работы “1,NONE” на экране не будет высвечиваться оставшееся время таймера качества, после завершения цикла готовки. Время качества появится только после завершения отсчета таймера.

**СПЕЦИАЛЬНОГО  
ПРОГРАММИРОВАНИЯ  
(Продолжение)**

варианта работы таймера. При выборе второго варианта "2,QT+ID" на экране постоянно будет высвечиваться оставшееся время выдержки и идентификатор продукта, который выдерживается после цикла готовки.

- e. При выборе третьего варианта работы "3,NM+QT" на экране будет чередоваться наименование только что приготовленного продукта и оставшееся время выдержки.

**Количество корзинок (SP-13)**

Эта опция позволяет оператору настроить управление на работу с одной или двумя корзинками.

- a. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.
- b. Нажимайте кнопку  , пока на экране не высветится "SP-13" и сообщение "NUMBER OF BASKETS".
- c. Используйте кнопки   для выбора между "1,BSKT" (1 корзина) или "2,BSKT" (2 корзины).

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Количество корзинок можно также изменить, не входя в режим программирования. Для перевода настроек на работу с одной корзиной, при включении аппарата нажмите и держите кнопку . Для того, чтобы вернуть настройки на две корзины при включении аппарата нажмите и держите кнопку .

**Распознавание системы Auto-lift (SP-14)**

- a. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.
- b. Нажимайте кнопку  , пока на экране не высветится "SP-14" и сообщение "AUTOLIFT".
- c. Для автоматического распознавания системы autolift установите "1,ДЕТЕСТ".
- d. Используйте кнопки   , чтобы выбрать "2,\*OFF\*" и отключить систему auto-lift. Этот режим может использоваться для отключения функции auto-lift, если система автоматического подъема корзинок выйдет из строя.
- e. Если контроллер не обнаружил систему auto-lift, используйте кнопки   , чтобы выбрать "3,\*ON\*", включив функцию auto-lift.

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

**Мульти-стадийная готовка (SP-15)**

Эта функция позволяет оператору запрограммировать до 10 стадий (время/температура) при готовке каждого продукта.

- a. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.
- b. Нажимайте кнопку  , пока на экране не высветится "SP-15" и сообщение "MULTI-STAGE ENABLED?" (включить мульти-стадийную готовку?), также на экране высветится "NO" или "YES".
- c. Используйте кнопки   для выбора NO или YES
- d. При выборе "YES" включится режим мульти-стадийной готовки.
- e. Нажмите и держите кнопку  , чтобы выйти из режима специального программирования.
- f. Нажмите и держите кнопку  в течение одной секунды, на экране высветится "PROG" и сообщение "ENTER CODE" (введите пароль).
- g. Введите пароль 1, 2, 3. Затем на экране пробежит строка "SELECT PROG PRODUCT" (выберите продукт для программирования).
- h. Нажмите кнопку нужного продукта (от 1 до 12).
- i. Нажмите кнопку  два раза, на экране высветится "1. TOTAL, 1. COOK TIME 0:00" (суммарное время готовки).
- j. Используйте кнопки   для установки суммарного времени готовки.
- k. Нажмите кнопку  , на экране высветится "1. TEMP XXX°F" (или °C) (температура).
- m. Используйте кнопки   , чтобы установить начальную температуру готовки.
- n. Нажмите кнопку  , на экране высветится сообщение "2. STEP 2 AT 0:00".
- o. Используйте кнопки   , чтобы установить время, когда таймер начнет отсчет времени для второй стадии.
- p. Нажмите кнопку  , на экране высветится "2. TEMP XXX°F" (или °C) (температура для второй стадии).

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

д. Используйте кнопки  , чтобы установить температуру для второй стадии.

е. Нажмите кнопку , чтобы перейти к программированию третьей стадии, выполняйте инструкции указанные в пунктах н, о, р и д. Когда все стадии запрограммированы, Вы можете

продолжить программирование нажав кнопку  либо выйти из режима программирования нажав и удерживая кнопку .

Этот режим позволяет оператору запрограммировать время и дату.

1. Нажмите кнопку  и удерживайте в течение 5 секунд, на экране высветится "L-2" и "LEVEL 2" (уровень 2), затем высветится сообщение "SP PROG" (режим специального программирования). Отпустите кнопку ,

и сразу еще раз нажмите кнопку . На экране высветится "CLOCK SET" (установка времени) и сообщение "ENTER CODE" (введите пароль).

2. Введите пароль 1, 2, 3 и на экране высветится "CS-1, SET MONTH" (установите месяц).

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Если будет введен неверный код, на экране высветится сообщение "BAD CODE" (неверный код). Подождите несколько секунд, контроллер вернется в режим готовки, и повторите вышеупомянутые шаги.

Для того, чтобы в любой момент выйти из режима установки часов, нажмите и держите кнопку  в течение 2-х секунд.

**Установка месяца**

3. На экране высвечивается значение месяца (1-12). Используйте кнопку   для изменения месяца.

**Установка даты**

4. Нажмите кнопку , и на экране высветится "CS-2, SET DATE" (установка времени).

5. На экране высветится день (1-31). Для изменения используйте кнопки  .

#### **4-4. РЕЖИМ УСТАНОВКИ ЧАСОВ (Продолжение)**

##### **Установка года**

6. Нажмите кнопку , и на экране высветится “CS-3, SET YEAR” (установка года).
7. На экране высветится установленный год. Для изменения используйте кнопки .

##### **Установка часов (12-ти или 24-х часовой режим)**

8. Нажмите кнопку , на экране высветится “CS-4, SET HOUR” (установите часы).
9. При 12-ти часовом режиме на экране будет высвечиваться час (1-12) и «AM» (до полудня) или «PM» (после полудня). Используйте кнопки , для изменения этих параметров.
10. При 24-х часовом режиме на экране будет высвечиваться “24-HR” и время (1-24). Используйте кнопки , чтобы изменить время.

##### **Установка минут**

11. Нажмите кнопку , на экране высветится “CS-5, SET MINUTE” (установите минуты).
12. На экране будут высвечиваться минуты, для изменения используйте кнопки .

##### **Часовой режим (12-ти или 24-х часовой)**

13. Нажмите кнопку , на экране высветится “1. AM/PM” (12-ти часовой режим) или “2. 24-HR” (24-х часовой режим).
14. Используйте кнопки  для выбора нужного Вам режима: “1. AM/PM” – 12-ти часовой режим или “2. 24-HR” – 24-х часовой режим.

##### **Установка перехода на Летнее Время**

15. Нажмите кнопку , на экране высветится “1.OFF” (выключено), “2.US” (американский стандарт) или “3.CE” (европейский стандарт).

**4-4. CLOCK SET MODE**

**(Continued)**

15. Используйте кнопки   для выбора нужного режима.

- a. Режим “1.OFF” - автоматический переход на Летнее Время отключен.
- b. “2.US” – автоматический переход на американское Летнее Время. Переход осуществляется в первое воскресенье Апреля, обратный переход происходит в последнее воскресенье Октября.
- c. “3.EU” - автоматический переход на европейское Летнее Время. Переход осуществляется в последнее воскресенье Марта, обратный переход происходит последнее воскресенье Октября.

**4-5. РЕЖИМЫ DATA LOGGING,  
HEAT CONTROL, TECH MODE,  
И STAT MODE**

Режимы Data Logging, Heat Control, Tech и Stat являются диагностическими, преимущественно для использования только техническим персоналом Henny Penny. За более подробной информацией обратитесь в технический отдел Henny Penny по тел.: 1-800-417-8405 или 937-456-8405.