

Henny Penny
Фритюрницы работающие
под давлением
Модель 500
Модель 600

Управление Компьютрон 2000

FM08-128-A – Russian
7/7/11

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРИМЕЧАНИЕ

Эта инструкция должна храниться в доступном для дальнейшего использования месте.

Монтажная схема этого устройства расположена на заднем кожухе панели управления.

Разместите на видном месте инструкции, которые следует выполнить при появлении запаха газа. Эту информацию следует получить у местной газовой службы.

Не загораживайте выхлоп отработанного газа и вентиляцию. Необходимо предусмотреть достаточное пространство для эффективной вентиляции камеры сгорания.

Модель 600 оснащена непрерывным запалом. Но фритюрница не может работать без электроэнергии. Фритюрница вернется в обычный режим работы, когда будет восстановлено электропитание.

ВНИМАНИЕ

Не загромождайте пространство вокруг устройства.



Неправильная установка, настройка, переделка, ремонт или обслуживание могут привести к порче имущества, травмам или смерти. Перед установкой либо ремонтом устройства внимательно прочтите инструкции по установке, эксплуатации и обслуживанию.



НЕ ХРАНИТЕ И НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БЕНЗИН ИЛИ ДРУГИЕ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЕМЫЕ ГАЗЫ И ЖИДКОСТИ БЛИЗКО ОТ ЭТОГО ЛИБО ЛЮБОГО ДРУГОГО УСТРОЙСТВА. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОЖАРУ ИЛИ ВЗРЫВУ.

Технические данные для аппаратов CE

Номинальная мощность: (нетто)	Природный газ (I _{2H})=21.1 кВт (72,000 BTU/час)
	Природный газ (I _{2E})=21.1 кВт (72,000 BTU/час)
	Природный газ (I _{2E+})=21.1 кВт (72,000 BTU/час)
	Природный газ (I _{2L})=21.1 кВт (72,000 BTU/час)
	Жидкий пропан (I _{3p})=21.1 кВт (72,000 BTU/час)
Номинальная мощность: (брутто)	Природный газ (I _{2H})=23.4 кВт (80,000 BTU/час)
	Природный газ (I _{2E})= 23.4 кВт (80,000 BTU/час)
	Природный газ (I _{2E+})=23.4 кВт (80,000 BTU/час)
	Природный газ (I _{2L})= 23.4 кВт (80,000 BTU/час)
	Жидкий пропан (I _{3p})= 22.9 кВт (78,000 BTU/час)
Давление в линии:	Природный газ (I _{2H})=20 mbar
	Природный газ (I _{2E})= 20 mbar
	Природный газ (I _{2E+})=20/25 mbar
	Природный газ (I _{2L})= 25 mbar
	Жидкий пропан (I _{3p})= 30 mbar
	Жидкий пропан (I _{3p})= 37 mbar
Жидкий пропан (I _{3p})= 50 mbar	
Контрольная точка давления:	Природный газ (I _{2H})=8.7 mbar
	Природный газ (I _{2E})= 8.7 mbar
	Природный газ (I _{2E+})= 8.7/10 mbar
	Природный газ (I _{2L})= 10 mbar
	Жидкий пропан (I _{3p})= 25 mbar
Размер форсунки	Природный газ (I _{2H})= 1.04 мм
	Природный газ (I _{2E})= 1.04 мм
	Природный газ (I _{2E+})= 1.04 мм
	Природный газ (I _{2L})= 1.04 мм
	Жидкий пропан (I _{3p})= 0.66 мм
Размер дросселя	Природный газ (I _{2E+})= 4.1 мм

Это устройство должно быть установлено в соответствии с инструкциями производителя и действующими нормами, и должно использоваться в умеренно вентилируемом месте. Перед установкой или использованием устройства полностью прочтите приведенные инструкции.

РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ

1-1. ФРИТЮРНИЦА ПОД ДАВЛЕНИЕМ

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

Д-Н-В

Автоматически управляемое сочетание Давления, Нагрева и Времени приготовления позволяет достигать оптимальных условий для производства вкусных и привлекательных продуктов.

Давление

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

Нагрев

Нагрев - это другая важная особенность фритюрницы под давлением. Нормальная рекомендуемая температура приготовления – 157-163°C (315-325°F). Это экономит электроэнергию и продлевает срок службы масла. Экономия электроэнергии осуществляется вследствие сокращения времени приготовления, низкой температуры, и удержания тепла в котле из нержавеющей стали.

Время

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

ПРИМЕЧАНИЕ



С 16 Августа 2005 года в Европейском союзе вступила в силу директива об утилизации электронных и электрических устройств (директива WEEE). Наше оборудование соответствует директиве WEEE. Мы также проверили нашу продукцию на соответствие директиве об ограничении содержания опасных веществ (директива RoHS) и провели необходимые изменения, чтобы наша продукция соответствовала директиве RoHS. Для продолжения соответствия вышеуказанным директивам это устройство не следует утилизировать вместе с городскими несортированными отходами. Для правильной утилизации, пожалуйста, обратитесь к своему ближайшему дистрибьютору Henny Penny.

1-2. ПРАВИЛЬНЫЙ УХОД

Как и любое другое пищевое оборудование, открытая фритюрница корпорации Henny Penny требует правильной эксплуатации и обслуживания. Требования к обслуживанию и очистке, содержащиеся в настоящем руководстве, должны стать нормой в течение всего времени эксплуатации аппарата.

1-3. ПОДДЕРЖКА

Если Вам потребуется какое-либо содействие, достаточно связаться с Вашим дистрибьютором или позвонить в корпорацию Henny Penny по телефону 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405, либо зайти на сайт Henny Penny www.hennypenny.com

1-4. ВАРИАНТЫ МОДЕЛЕЙ

Эта инструкция охватывает электрические и газовые модели. В ней говорится о различных опциях и главных аксессуарах. Информация, относящаяся только к одной модели, помечена.

1-5. БЕЗОПАСНОСТЬ

Фритюрница Henny Penny, работающая под давлением, оснащена множеством систем для обеспечения безопасной эксплуатации. Тем не менее, единственным способом обеспечить безопасную эксплуатацию является полное понимание всех особенностей установки, эксплуатации и обслуживания. Инструкции, описанные в настоящем руководстве, подготовлены с целью помочь Вам в изучении этих особенностей. Места в тексте, содержащие информацию чрезвычайной важности, или информацию, связанную с безопасностью, выделяются терминами: ОПАСНО, ОСТОРОЖНО, ВНИМАНИЕ и ПРИМЕЧАНИЕ. Их использование описано ниже.



СИМВОЛ ПОВЫШЕННОЙ ОПАСНОСТИ используются вместе с терминами **ОПАСНО**, **ОСТОРОЖНО** и **ВНИМАНИЕ**, показывая о возможности получения травм.



Термин **ПРИМЕЧАНИЕ** используется для выделения особенно важной информации.



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



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



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



ТЕРМИН ОПАСНО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ИНФОРМИРОВАНИЯ О ТОМ, ЧТО НЕПРАВИЛЬНОЕ ВЫПОЛНЕНИЕ ОТМЕЧЕННОЙ ЭТИМ ТЕРМИНОМ ПРОЦЕДУРЫ ПРИВЕДЕТ К СИЛЬНЫМ ТРАВМАМ ИЛИ СМЕРТИ.

РАЗДЕЛ 2. УСТАНОВКА

2-1. ВВЕДЕНИЕ

В этом разделе приведены инструкции по установке электрических и газовых фритюрниц Henny Penny, работающих под давлением.

ПРИМЕЧАНИЕ

Установка этого аппарата должна быть проведена только квалифицированным специалистом по обслуживанию.



Не повредите фритюрницу дрелью или отверткой во избежание повреждения ее элементов или поражения электрическим током.

2-2. ИНСТРУКЦИИ ПО РАСПАКОВКЕ



Шаг 2

1. Разрежьте ленты, удерживающие картонную упаковку.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

2. Снимите картон с фритюрницы.
3. Откройте крышку фритюрницы и выньте корзину и аксессуары.
4. Положите фритюрницу на бок, облокотив ее на упоры.



Шаг 4



Во избежание получения травм будьте осторожны при перемещении фритюрницы. Аппарат весит примерно 136 кг (300 фунтов).

2-2. ИНСТРУКЦИИ ПО РАСПАКОВКЕ

5. Выверните четыре транспортировочных болта из деревянного основания, и выбросьте его.
6. Вкрутите транспортировочные болты обратно в ножки для выравнивания аппарата. Если заказано, установите 4 колеса, установив спереди колеса с блокировкой.
7. Поставьте фритюрницу в вертикальное положение.
8. Подготовьте узел рабочего клапана:

ПРИМЕЧАНИЕ

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



- a. Открутите колпачок клапана.
 - b. Достаньте груз.
 - c. Достаньте и выбросьте транспортировочный упор.
 - d. Очистите внутренность рабочего клапана сухой тряпкой.
 - e. Установите на месте груз и закрутите колпачок.
9. Откройте крышку и удалите упаковку и решетки из жарочной емкости.
 10. Удалите защитную пленку со стенок фритюрницы. Необходимо протереть поверхность фритюрницы мягкой тряпкой.

2-3. РАЗМЕЩЕНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

Правильное размещение фритюрницы очень важная часть для эксплуатации, скорости и удобства работы. Местоположение фритюрницы 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 хранение в тепловом шкафу или витрине требует быстрой, непрерывной работы. Хотя бы с одной стороны фритюрницы следует расположить разгрузочный столик. Помните, что наибольшая эффективность будет достигнута при минимальных перемещениях продуктов, т.е. сырые продукты поступают с одной стороны, а готовые находятся с другой. Окончательное формирование заказа может выполняться в стороне при незначительных потерях в производительности. Для обеспечения доступа к фритюрнице при обслуживании необходимо обеспечить пространство в 60 см (24 дюйма) со всех сторон фритюрницы. Доступ для обслуживания может потребовать снятия боковой панели. Также для газовых аппаратов необходимо обеспечить пространство вокруг фритюрницы 15 см (6 дюймов) для достаточного доступа воздуха в камеру сгорания.



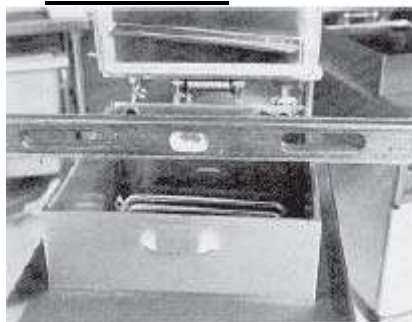
Во избежание возникновения пожара аппарат должен быть установлен с минимальным зазором 15 см (6 дюймов) с обеих сторон и 15 см (6 дюймов) сзади от всех воспламеняемых и невоспламеняемых материалов. При правильной установке фритюрница может эксплуатироваться на воспламеняемых полах и рядом с воспламеняемыми стенами.

Не следует использовать зону под фритюрницей для хранения различных предметов во избежание пожара и их порчи.



Во избежание получения сильных ожогов из-за разбрызгивания масла аппарат следует установить в месте, которое защитит от опрокидывания и перемещения. Этого можно достичь, закрепив его растяжками.

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.



НЕВЫПОЛНЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ ПО ВЫРАВНИВАНИЮ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫЛИВАНИЮ МАСЛА ИЗ ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ, ЧТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ, ТРАВМАМ, ПОЖАРУ И/ИЛИ ПОЛОМКЕ ОБОРУДОВАНИЯ.

2-5. ВЕНТИЛЯЦИЯ
ФРИТЮРНЫХ
АППАРАТОВ

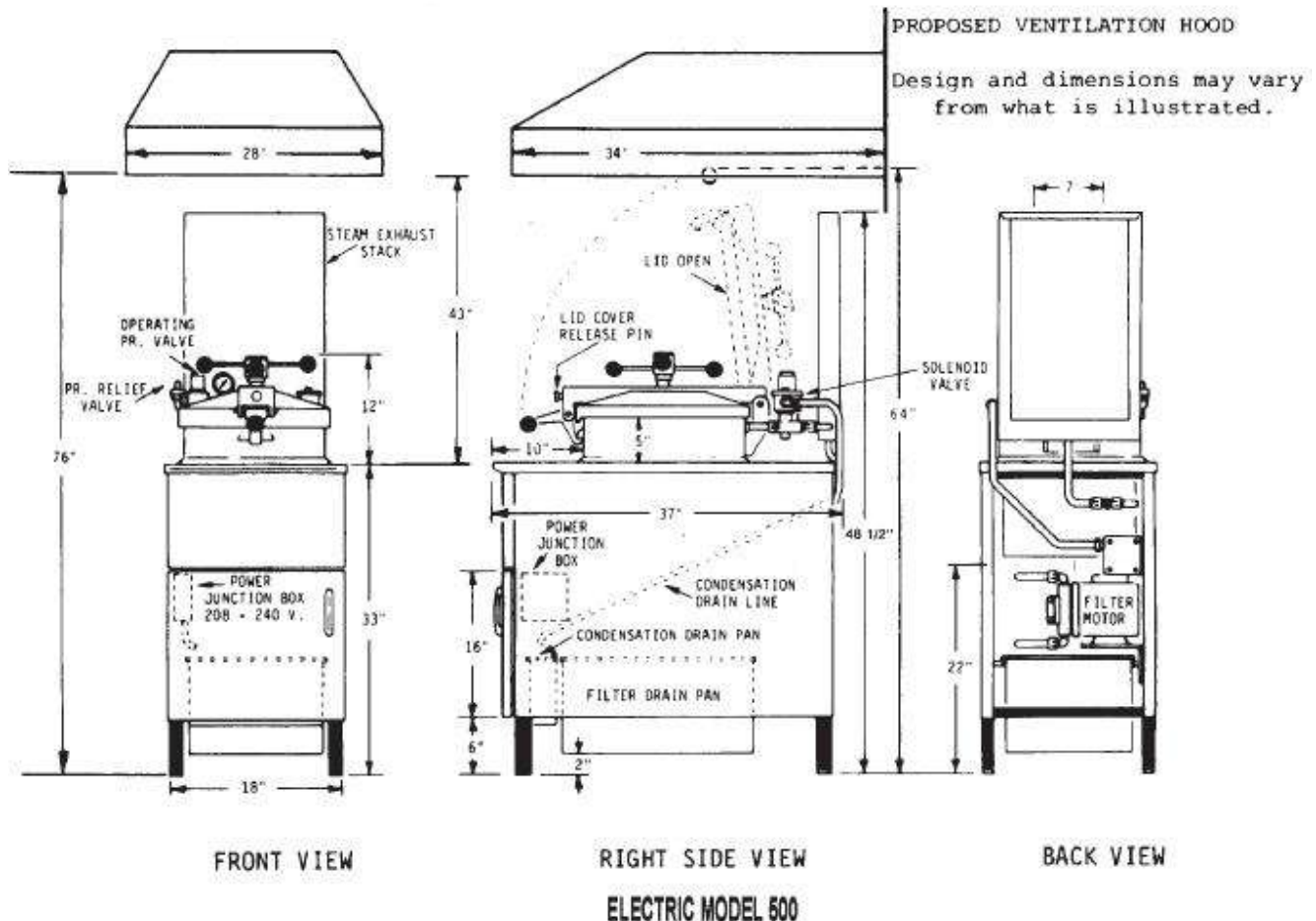
В месте установки аппарата должна быть обеспечена вентиляция в виде вытяжного зонта или какой-либо другой вентиляционной системы. Это необходимо для эффективного устранения запахов от жарки и пара. При проектировании вытяжного зонта должны быть приняты специальные меры предосторожности, для избегания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

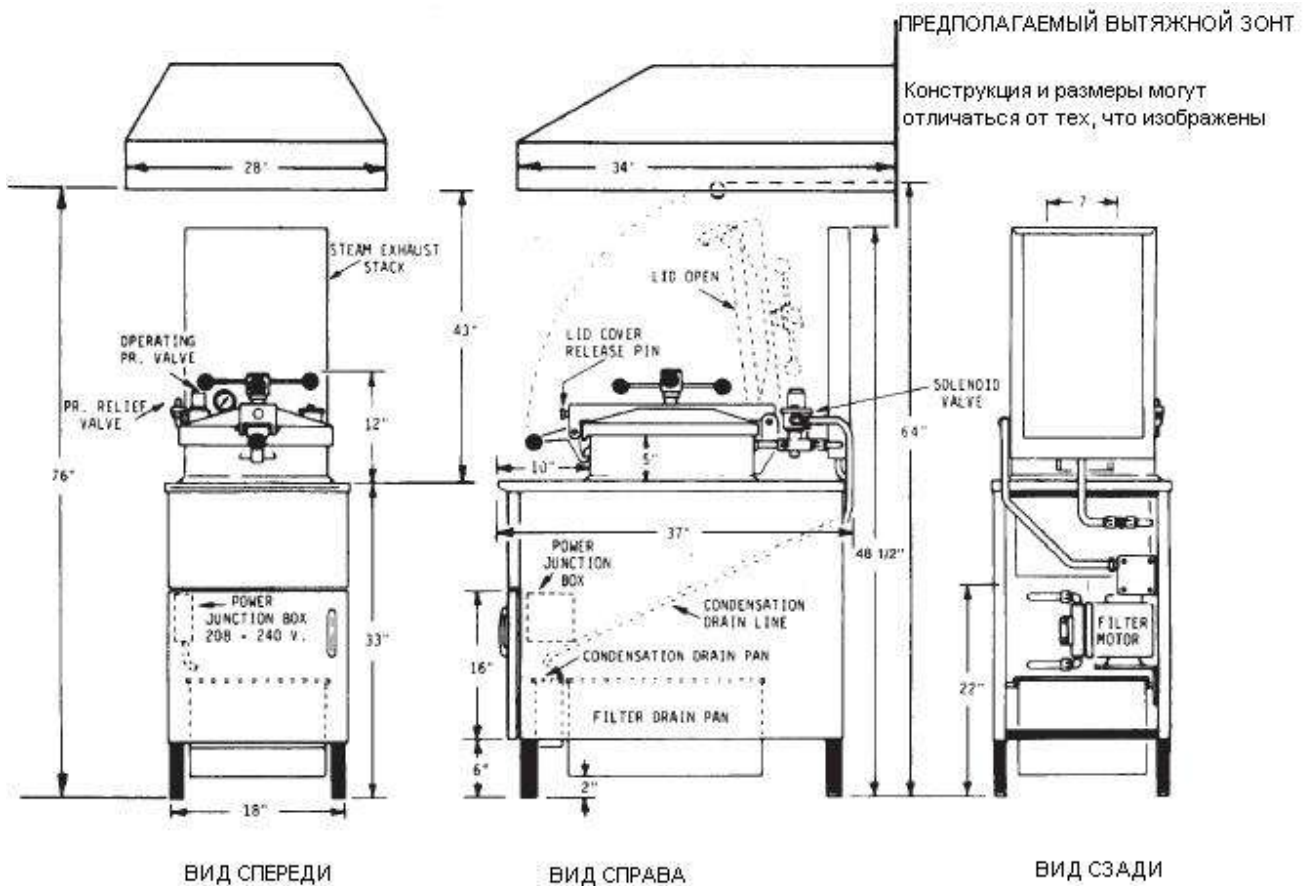
ПРИМЕЧАНИЕ

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

ВНИМАНИЕ

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.





ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ 500

2-6. ГАЗОСНАБЖЕНИЕ

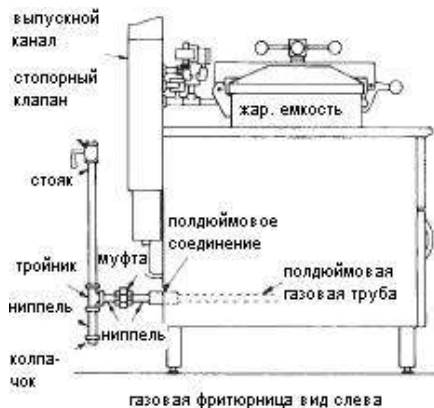
Газовая фритюрница поставляется с завода для работы с природным газом или пропаном. Для определения требований к газу проверьте данные на табличке, которая находится на внутренней части левой дверцы фритюрницы. Минимальное подводящее давление природного газа 1,7 кПа (7 дюймов водяного столба или 17,0 mbar) и 2,49 кПа (10 дюймов водяного столба или 24,9 mbar) для пропана. Максимальное давление газовой сети 3,49 кПа (14 дюймов водяного столба или 0,5 psi)



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

2-7. ГАЗОПРОВОД

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



Во избежание получения серьезных травм:

- Установка должна соответствовать местным, региональным и государственным стандартам, Американскому Государственному Стандарту Z223.1- Последняя Редакция National Fuel Gas Code, Государственным нормам работы с газом и местным стандартам для городских строений. В Канаде нормам: CSA B149 – 1 и 2, Installation Codes – Gas Burning Appliances и местным нормам. В Австралии в соответствии с действующими правилами Австралии.
- 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 PSIG или 34,47 mbar).
- 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 (1/2 PSIG или 34,5 mbar).
- При подключении необходимо использовать стандартную полдюймовую (2,54 см) черную металлическую трубку и гибкие фитинги.
- Не используйте чугунные фитинги.
- Несмотря на то, что рекомендуется полдюймовая трубка, трубопровод должен быть соответствующего размера, и установлен таким образом, чтобы обеспечивать эффективную подачу газа при максимальном потреблении без существенной потери давления между измерителем и фритюрницей. Потеря давления в системе газопровода не должна превышать 0,747 mbar (0,3 дюйма водяного столба).

Необходимо обеспечить возможность передвигать фритюрницу для очистки и обслуживания. Это можно выполнить следующим образом:

1. Установив ручной перекрывающий клапан и отсоединяющее устройство, или
2. Установив сверхпрочный сертифицированный A.G.A соединитель, соответствующий стандартам для обеспечения возможности обслуживания устройства, оснащенного колесами; соединитель должен

2-7. ГАЗОПРОВОД
(Продолжение)

соответствовать стандартам ANSI Z21.6 или CAN/CSA 6.16 с быстросъемным соединителем (зап. часть Henny Penny #19921), которое должно соответствовать стандартам ANSI Z21.41 или CAN 1-6.9. Установка должна быть выполнена с применением мер, ограничивающих перемещение фритюрницы, чтобы обеспечить защиту от натяжения соединителя и быстросъемного соединителя, а также всего сопряженного газопровода.

3. Смотрите иллюстрацию на следующей странице для правильного подсоединения гибкого газопровода и удерживающего троса.

ПРИМЕЧАНИЕ

Удерживающий трос ограничивает расстояние, на которое может быть отодвинута фритюрница от стены. Для очистки и обслуживания кабель и гибкий газопровод должны быть отсоединены от фритюрницы. Это обеспечит лучший доступ ко всем частям фритюрницы. После завершения очистки и обслуживания газопровод и трос должны быть заново подсоединены.

2-7. ГАЗОПРОВОД (Продолжение)

ГАЗОПРОВОД

ВЕРНО

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



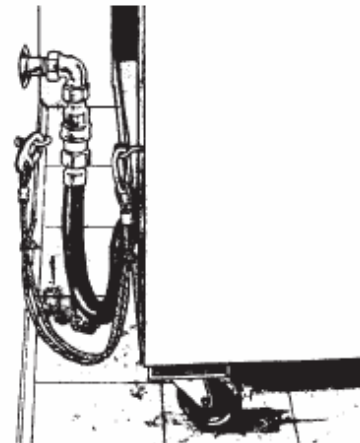
НЕВЕРНО

ИЗБЕГАЙТЕ КРУТЫХ ИЗГИБОВ И ПЕРЕКРУЧИВАНИЙ при отодвигании оборудования от стены (При макс. отодвигании от стены создается напряжение на концах даже при правильной установке, что сократит срок службы соединителя)



УДЕРЖИВАЮЩИЙ ТРОС

При установке удерживающего троса на всех передвигаемых газовых фритюрницах, пожалуйста, обратитесь к иллюстрации ниже.



Крепление должно осуществляться к несущим конструкциям здания.

ВНИМАНИЕ

СТЕНЫ ИЗ СУХОЙ ШТУКАТУРКИ
Выполните 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 стороны. Удерживающий трос, как минимум, должен быть на 15 см (6 дюймов) короче, чем гибкий газопровод.

ВНИМАНИЕ

По необходимости используйте коленчатые патрубки для избежания перекручивания или чрезмерного изгиба. Для облегчения передвижения предусматривайте провисы. Газовое устройство следует отсоединить перед передвижением. (Допустимо небольшое передвижение для отсоединения гибкого трубопровода).

ВЕРНО

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



НЕВЕРНО



Это верный способ, чтобы установить металлический шланг для вертикального хода. Обратите внимание – единственная, обычная петля.

ВЕРНО



НЕВЕРНО



Касание острым отводом металлического шланга при его деформациях, как показано справа, приведет к быстрой поломке соединения.

Обеспечьте минимальный диаметр петли между соединениями для максимального срока службы.

ВЕРНО



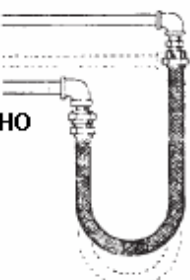
Уменьшение диаметра естественного провиса, как показано справа, создает двойные перегибы, что становится причиной рабочего усталостного разрушения соединения.

НЕВЕРНО



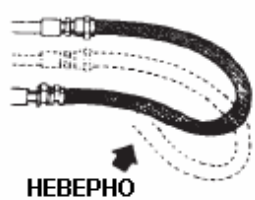
Во всех случаях где нет необходимости в «само-сливе» подсоединяйте металлический шланг, образуя вертикальную петлю.

ВЕРНО



НЕ ПОДСОЕДИНЯЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ШЛАНГ ГОРИЗОНТАЛЬНО ... кроме случаев, где необходим «само-слив». В таких случаях используйте опору на нижнем уровне, как показано слева.

НЕВЕРНО



2-8. ПРОВЕРКА НА УТЕЧКУ ГАЗА

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед включением подачи газа убедитесь, что газовый кран на газовом клапане установлен в положение OFF.

После первой установки и после передвижения устройства произведите проверку газопровода и фитингов на предмет утечки 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, что приведет к сильным травмам и/или поломке оборудования.

2-9. УСТАНОВКИ РЕГУЛЯТОРА ДАВЛЕНИЯ

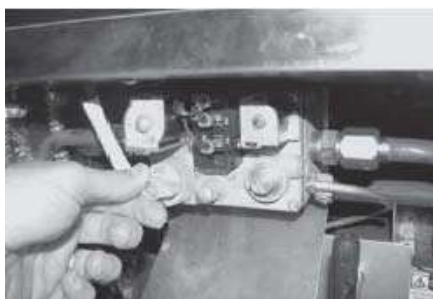
Регулятор давления газа на автоматическом клапане давления поставляется с завода в следующих вариантах:

- Природный: 0,87 кПа (3.5 дюйма водяного столба или 8.72 mbar).
- Пропан: 2,49 кПа (10 дюймов водяного столба или 24.9 mbar).

ПРИМЕЧАНИЕ

Регулятор давления фабрично настроен специалистами Henny Penny и не подлежит перенастройке пользователем

2-10. ПРОЦЕДУРА ПОДЖИГА И ВЫКЛЮЧЕНИЯ ЗАПАЛА И ГОРЕЛКИ




Шаг 4

Процедура поджига – твердотельное воспламенение

1. Жарочная емкость должна быть очищена в соответствии с инструкциями Раздела 3.
2. Жарочная емкость должна быть заполнена маслом до правильного уровня. Обратитесь к разделу Заполнение или добавление масла.
3. Поставьте главный выключатель питания в положение OFF.
4. Поверните ручку газового клапана против часовой стрелки в положение OFF (OFF направлено вниз)
5. Подождите некоторое время (как минимум 5 минут), чтобы дать выйти скопившемуся в зоне горелки газу.
6. Поверните ручку газового клапана в положение ON (ON направлено вверх)

**2-10. ПРОЦЕДУРА
ПОДЖИГА И
ВЫКЛЮЧЕНИЯ
ЗАПАЛА И ГОРЕЛКИ
(Продолжение)**

7. Поставьте главный выключатель питания в положение ON.
8. Подождите около 45 секунд, пока горелка не загорится.
9. Послушайте воспламенение газовой горелки.
 - Будет слышен звук при воспламенении газа на форсунках горелки.
10. горелка будет гореть и работаться, пока температура масла не достигнет заданной, и загорится индикатор  .

ВНИМАНИЕ

Не оставляйте горелку включенной более 10 секунд, если в жарочной емкости нет масла. Это может привести к порче жарочной емкости.

Процедура выключения

1. Поставьте главный выключатель питания в положение OFF.
2. Поверните ручку газового клапана против часовой стрелки в положение OFF.

**2-11. НАСТРОЙКА
ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ**

Пламя запала установлено на фабрике. Если необходима регулировка, обратитесь к своему локальному дистрибьютору Henny Penny.

**2-12. НАСТРОЙКА
РЕГУЛЯТОРА
ДАВЛЕНИЯ (ТОЛЬКО
ГАЗ)**

Газовый регулятор заранее фабрично установлен на 0,87 кПа (3.5 дюйма водяного столба) для природного газа (2,49 кПа (10 дюймов) для пропана). Если необходимо произвести настройку, обратитесь к своему локальному дистрибьютору Henny Penny.

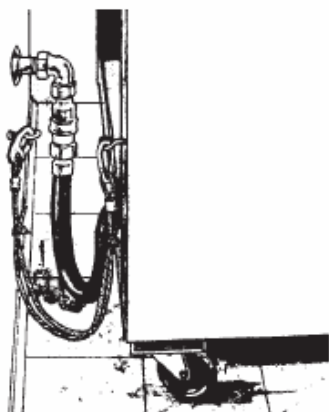
**2-13. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ
СЕТИ
(ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ)**

Электрические фритюрницы поставляются с фабрики в следующем исполнении: 208В, 220/240В или 44480В, одна или три фазы, 60 Гц. Необходимо заказать силовой кабель в качестве опции, либо предусмотреть его наличие при установке. Проверьте электрические данные на табличке, расположенной на дверце фритюрницы.



Во избежание поражения электрическим током аппарат должен быть безопасно и правильно заземлен. Для правильного заземления обратитесь к местным нормам, в случае их отсутствия обратитесь к нормам The National Electrical Code, ANSI/NFPA No.70-(текущая редакция), в Канаде все электроподключения должны быть выполнены в соответствии с нормативами CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1, и/или местными нормами. Также при подключении это устройство должно быть снабжено внешним прерывателем цепи, который прекратит подачу электричества ко всем незаземленным проводникам электричества. Главный выключатель питания фритюрницы не отключает подачу электроэнергии ко всем элементам.

УДЕРЖИВАЮЩИЙ ТРОС



Крепление должно осуществляться к несущим конструкциям здания.

ВНИМАНИЕ

СТЕНЫ ИЗ СУХОЙ ШТУКАТУРКИ
Выполните 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 стороны. Удерживающий трос, как минимум, должен быть на 15 см (6 дюймов) короче, чем гибкий газопровод.

Отдельный прерыватель с соответствующими предохранителями должен быть установлен в удобном месте в цепи между фритюрницей и источником питания. Это должен быть медный изолированный провод рассчитанный на 600 Вольт и 90 гр. Цельсия. Для расстояний больше 15,24 м (50 футов) используйте следующий больший по размеру провод.

ПРИМЕЧАНИЕ

При установке в США фритюрницы на колесах должны быть установлены с применением гибкого трубопровода и удерживающего троса. См. иллюстрацию слева. Для подсоединения троса с задней стороны фритюрницы предусмотрены специальные отверстия. Удерживающий трос не предохраняет фритюрницу от опрокидывания.

Таблица данных

Электропроводка и предохранители для электрических фритюрниц

Вольт	Фаза	КВт	А	Размер электропроводки	Мин. размер предохран.
208	Одна	11.25	54	6	90
208	Одна	13.50	65	4	100
208	Три	11.25	31	10	50
208	Три	13.50	38	8	60
240	Одна	11.25	47	6	80
240	Одна	13.50	56	6	90
240	Три	11.25	27	10	45
240	Три	13.50	33	8	50
480	Три	11.25	14	14	25
480	Три	13.50	16	14	25

2-14. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ (ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ)

Газовый аппарат рассчитан на напряжение 120В, одна фаза, 60 Гц, 10А, 3-х жильный заземленный провод, или 230В, одна фаза, 50Гц, 5А. 120 Вольтные газовые фритюрницы поставляются с фабрики с кабелем с заземлением и вилкой, их следует включать в трех штырьковую розетку с заземлением. Не отрезайте и не удаляйте заземляющий штырь. Электросхема расположена за правой боковой панелью, к ней можно получить доступ, сняв боковую панель. 230 Вольтная вилка должна соответствовать всем местным, городским и федеральным нормам.



Не отключайте заземляющий штекер. Аппарат **ДОЛЖЕН** быть правильно и безопасно заземлен, в противном случае возможно поражение электрическим током. Ознакомьтесь с местными электрическими нормативами для правильного заземления или при отсутствии местных норм, обратитесь к нормам The National Electrical Code, ANSI/NFPA No.70-(текущая редакция), в Канаде все электроподключения должны быть выполнены в соответствии с нормативами CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1, и/или местными нормами.

Во избежание поражения током это устройство должно быть снабжено внешним прерывателем цепи, который прекратит подачу электричества ко всем незаземленным проводникам электричества. Главный выключатель питания фритюрницы **не** отключает подачу электроэнергии ко всем элементам.

2-15. ПРОВЕРКА НАСОСА ФИЛЬТРА

Выполните следующие процедуры на новой или холодной фритюрнице.



Шаг 4

1. Откройте переднюю дверцу аппарата.
2. Ослабьте соединение подключения фильтра.
3. Поставьте главный выключатель питания в положение PUMP (насос). Откройте клапан фильтра. Вы услышите работу электродвигателя.

ВНИМАНИЕ

Включите насос только на несколько секунд, иначе это может привести к поломке насоса.

4. Закройте отверстие сборки фильтра большим пальцем. Вы должны чувствовать присасывание. Закройте клапан фильтра. Выключите насос.

2-16. ПОДШИПНИКИ ДВИГАТЕЛЯ

Подшипники электродвигателя самосмазывающиеся. НЕ СМАЗЫВАТЬ.

Это завершает цикл тестирования. Если любая из функций не выполняется, повторно проверьте установку. Если проблема осталась, обратитесь к другим разделам этого руководства, или вызовите уполномоченного дистрибьютора корпорации Henny Penny.

2-17. ЭКСПЛУАТАЦИОН- НЫЕ ПРОВЕРКИ

1. Убедитесь, что стрелка манометра находится в рабочей зоне («Operating Zone»).
- Если давление не увеличивается, обратитесь к своему локальному дистрибьютору Henny Penny.
2. Проверьте сливной и клапан фильтра на утечки.
3. В конце цикла готовки:
 - Прозвучит звуковой сигнал.
 - Фритюрница автоматически сбросит давление.

РАЗДЕЛ 3. ИНСТРУКЦИИ ПО РАБОТЕ

3-1. ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

Обратитесь к Рисунку 1.

Рис. №	Предм. №	Описание	Назначение
1	1	Цифровой экран	Показывает функции цикла готовки, режимы программирования и диагностики, и сигналы
1	2		Используется для запуска и остановки цикла готовки
1	3		Загорается, когда температура масла находится в пределах на 3°C (5°F) ниже и на 9°C (15°F) выше заданной, показывая оператору что температура масла достигла нужного значения для готовки продукта.
1	4	Кнопки выбора продукта	Используются для: выбора продукта для готовки, загорается индикатор над кнопкой выбора продукта; запуска цикла готовки; см. раздел 2, Специальное Программирование, шаг PS-10.
1	5	Окошко меню	Название продукта соответствующее каждой кнопке выбора продукта; карточка меню располагается за деколом.
1	6		Нажмите для входа в режим программирования; в режиме программирования используется для перехода к следующему параметру;
1	7	Выключатель COOK/PUMP	Представляет собой трехпозиционный выключатель с центральным положением "OFF" (выключено). Чтобы включить аппарат поставьте выключатель в положение "POWER". Чтобы включить насос фильтровальной установки поставьте выключатель в положение "PUMP". Перед включением помпы должны быть выполнены некоторые процедуры, описанные в разделе Фильтрация инструкции по эксплуатации.
1	8 и 9		Используется для регулировки значения высвечиваемого параметра в режиме программирования.

3-1. ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ
(Продолжение)

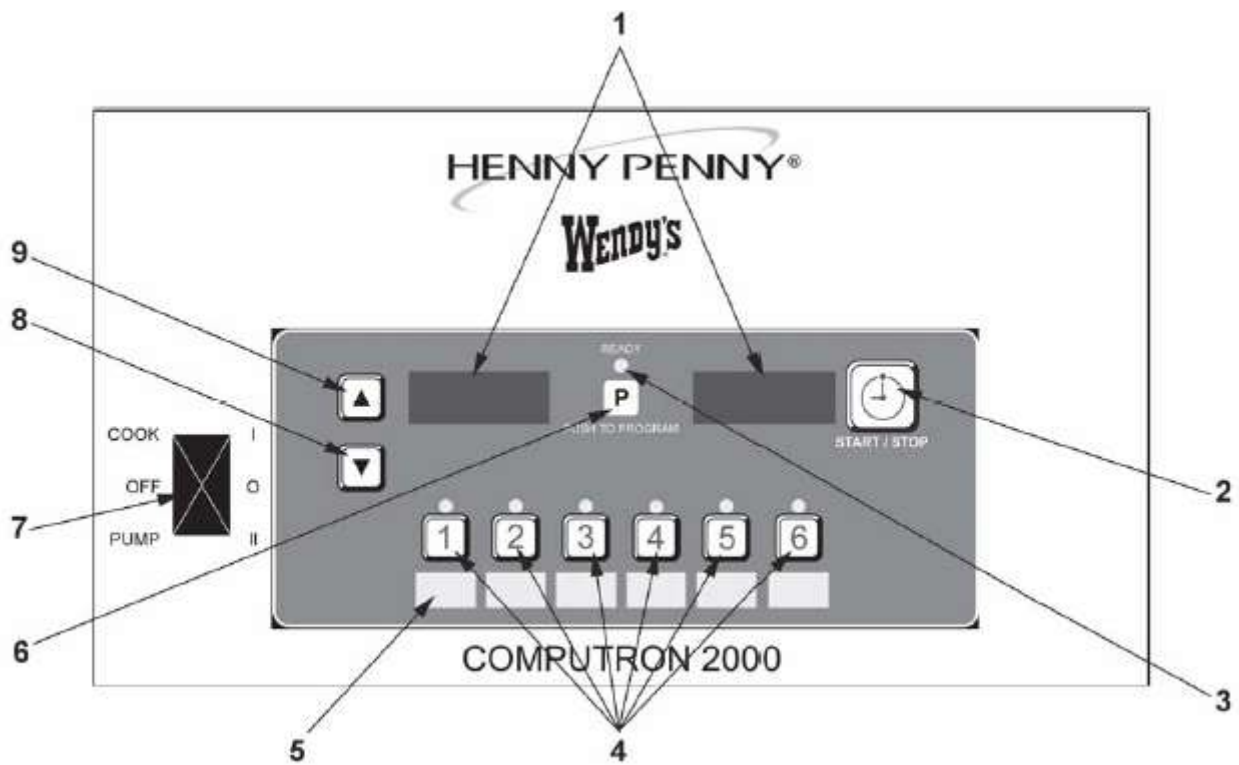


Рисунок 1 Панель Управления

**3-2. ЭЛЕМЕНТЫ
КОНСТРУКЦИИ**

Изображение в конце этого раздела показывают все элементы управления и основные компоненты фритюрницы под давлением.


Рис. №	Предм. №	Описание	Назначение
2	1	Защелка крышки	Подпружиненная защелка, запирающая крышку в закрытом положении; эта защелка вместе с шпинделем и прокладкой крышки запирают давление в жарочной емкости.
2	2	Стопор крышки	Стопор крышки представляет собой нарезную регулируемую втулку, служащую для достижения нужной плотности между прокладкой крышки и кромкой котла. Это достигается количеством оборотов шпинделя по часовой стрелке, которые Вы можете сделать.
2	3	Соленойдный клапан	Представляет собой электромеханическое устройство, которое удерживает давление в жарочной емкости; соленойдный клапан закрывается в начале цикла готовки и автоматически открывается контроллером в конце цикла готовки; если клапан загрязнен или тефлоновое место установки повреждено, давление не будет создаваться и клапан следует отремонтировать.
2	4	Узел шпинделя	После того, как крышка защелкнута, затягивается шпиндель. Создается давление на верху крышки, передаваемое прокладкой крышки на кромку котла. После создания внутреннего давления в один фунт облицовка крышки выдвигает запорный штырь в запорную втулку. Вставленный запорный штырь, предотвращает раскручивание шпинделя, пока котел находится под давлением.
2	5	Кольца аварийного клапана	<div data-bbox="849 1211 1273 1357" data-label="Image"> </div> <p>НЕ ВЫТЯГИВАЙТЕ КОЛЬЦО. ЭТО ПРИВЕДЕТ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ</p>
2	6	Аварийный клапан	Представляет собой одобренный ASME подпружиненный клапан, установленный на срабатывание 14,5 psi; В случае, если рабочий клапан засорится, аварийный клапан осуществит сброс излишнего давления, поддерживая давление в котле на уровне 14,5 psi (999 mbar). Если это когда-либо случилось, поставьте главный выключатель питания в положение OFF для сброса давления внутри жарочной емкости



Если сработал аварийный клапан, поставьте главный выключатель питания в положение OFF. Во избежание сильных ожогов и травм перед последующим использованием необходимо провести сервисное обслуживание фритюрницы.

**3-2. ЭЛЕМЕНТЫ
КОНСТРУКЦИИ
(Продолжение)**

Изображение в конце этого раздела показывают все элементы управления и основные компоненты фритюрницы под давлением.

Рис. №	Предм. №	Описание	Назначение
2	7	Рабочий клапан	Рабочий клапан используется для поддержания постоянного уровня давления пара внутри жарочной емкости. Любое превышение давления пара устраняется путем выброса лишнего пара через специальное отверстие.
			
<p>Невыполнение инструкций по ежедневной мойке узла рабочего клапана может привести к созданию излишнего давления в жарочной емкости. Это может привести к сильным травмам и ожогам.</p>			
2	8	Манометр	Манометр показывает давление внутри жарочной емкости.
3	9	Жарочная емкость	Содержит масло, а также имеет холодную зону для сбора частиц пищи.
3	10	Пружина крышки	Помогает поднимать крышку, а затем удерживает крышку в открытом положении (закрыта кожухом)
3	11	Канал для слива конденсата	Сливной канал конденсата направляет конденсированную воду в линию слива. Эта влага образуется на облицовке крышки, когда крышка открыта. Канал предохраняет от попадания капелек влаги в масло.
3	12	Прокладка крышки	Прокладка обеспечивает герметичность жарочной емкости
3	13	Сливной клапан (Показана только ручка)	Представляет собой двухпозиционный шаровой клапан, который обычно закрыт; поверните ручку для слива масла из жарочной емкости в фильтровальный поддон
3	14	Поддон для сбора конденсата	Емкость для сбора конденсата, образующегося в системе выброса пара; периодически доставайте и выливайте
3	15	Накидная гайка	Подсоединяет фильтр к насосу и обеспечивает легкий доступ к фильтру и сливному поддону

**3-2. ЭЛЕМЕНТЫ
КОНСТРУКЦИИ
(Продолжение)**

Рис. №	Предм. №	Описание	Назначение
3	16	Сливной поддон фильтра	Съемный сливной поддон фильтра содержит фильтр и принимает масло, когда его сливают из жарочной емкости. Он используется для того, чтобы удалить масло, которое нуждается в замене.



При передвижении поддона, содержащего горячее масло, будьте особенно осторожны во избежание получения ожогов от горячих поверхностей или от разбрызгивания.

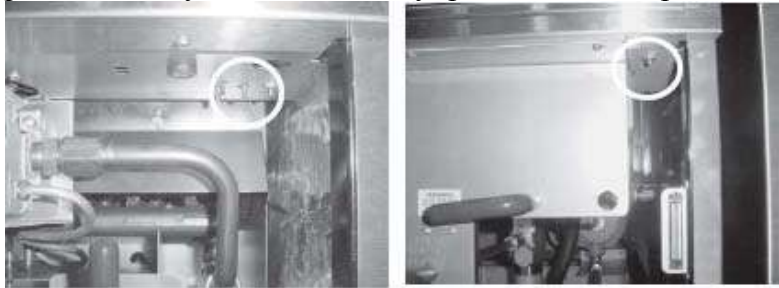
3	17	Линия слива конденсата	Линия для вывода конденсата, который собирается в системе выброса пара, в сливной поддон.
3	18	Микровыключатель слива	Микровыключатель обеспечивает защиту жарочной емкости в случае, если оператор непреднамеренно сольет масло из жарочной емкости при включенном главном выключателе; выключатель автоматически отключает нагрев при открытии слива.



НЕ ОТКРЫВАЙТЕ СЛИВНОЙ КЛАПАН, ПОКА ЖАРОЧНАЯ ЕМКОСТЬ НАХОДИТСЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ. ЭТО ПРИВЕДЕТ К ВЫБРОСУ ГОРЯЧЕГО МАСЛА, ЧТО ПРИВЕДЕТ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ

3	19	Шланг для промывки (дополнительный)	Дополнительный шланг для промывки используется для смывания частиц пищи из котла в поддон фильтровальной установки. Этот шланг подсоединяется к быстроразъемному соединению.
3	20	Клапан фильтра	Если выключатель находится в положении PUMP, этот двух позиционный клапан направляет отфильтрованное масло из поддона обратно в жарочную емкость
3	21	Клапан управления газом (только газ. модели)	Этот клапан управляет потоком газа к нагревателю

**3-2. ЭЛЕМЕНТЫ
КОНСТРУКЦИИ
(Продолжение)**

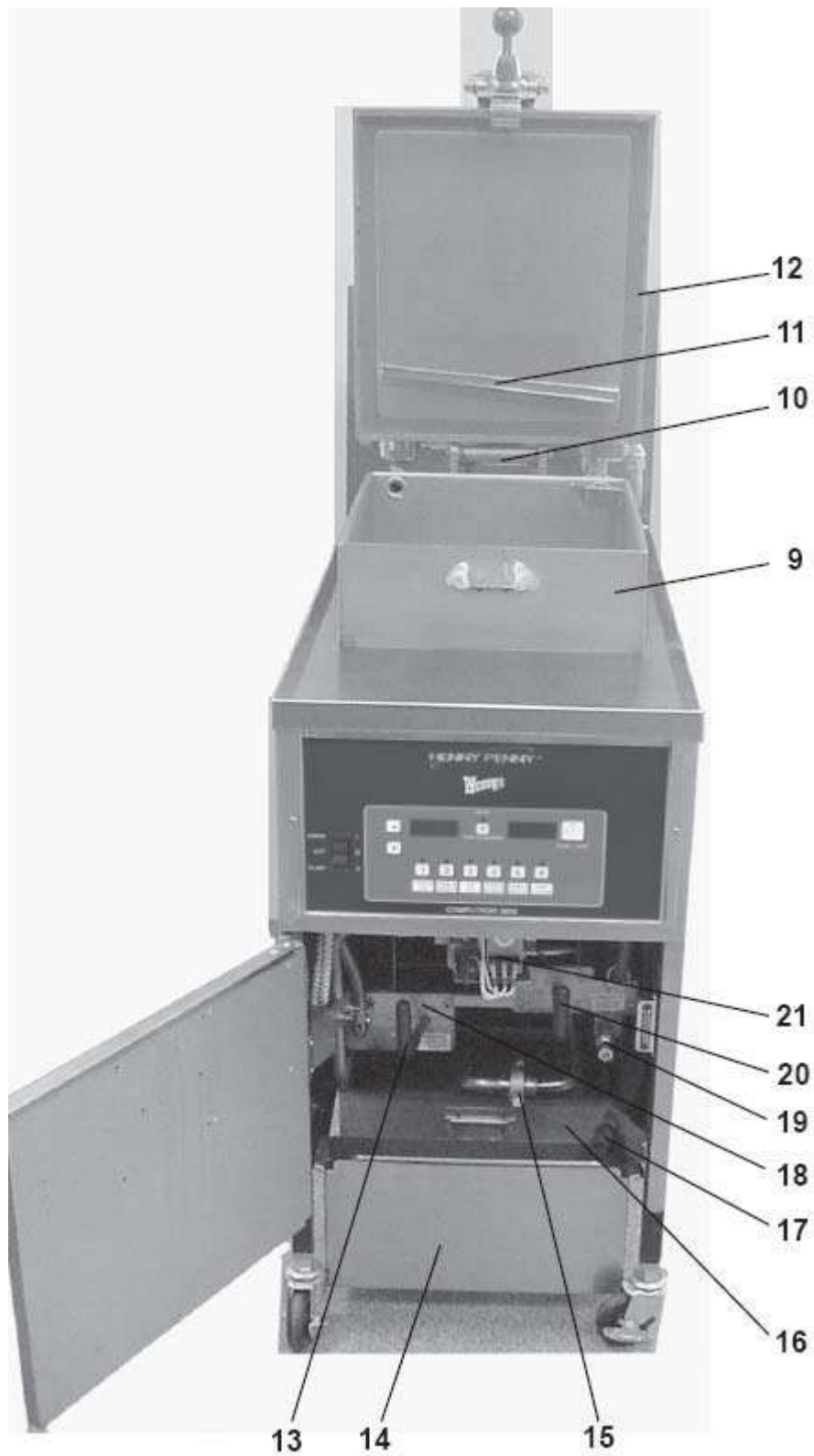
Рис. №	Предм. №	Описание	Назначение
4	22	Прерыватели (Только электр. модели)	Защитное приспособление, которое размыкает цепь, когда ток превышает предельное значение.
5	23	Контакты (Только электр. модели)	Контакты представляют собой реле, которые распределяют электричество к нагревательным элементам. Одна электромагнитная катушка реле последовательно соединена с датчиком предельной температуры, а вторая электромагнитная катушка реле последовательно соединена с термостатом.
5	24	Трансформатор	Понижает напряжение для низковольтных компонентов
8	25	Датчик предельной температуры	Представляет собой датчик, который измеряет температуру масла; если температура масла превышает безопасный предел работы, выключатель разомкнется и выключит нагрев жарочной емкости; когда температура масла упадет до безопасного уровня, датчик нужно сбросить вручную, нажав на красную кнопку, расположенную под панелью управления за дверцей.
			
9	26	Прерыватель цепи (Однофазные электр. модели)	Размыкает цепь и прекращает подачу напряжения к нагревательным элементам

3-2. ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ
(Продолжение)



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ
Рисунок 2. Элементы управления

3-2. ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ
(Продолжение)



ГАЗОВАЯ МОДЕЛЬ
Рисунок 3. Элементы управления

3-2. ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ
(Продолжение)

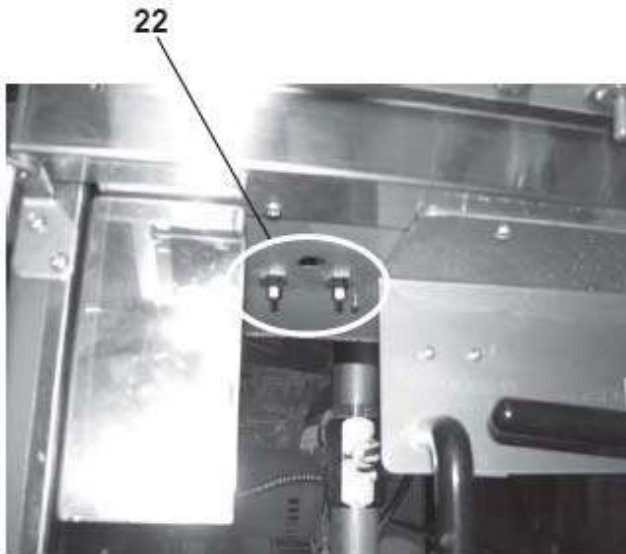


Рисунок 4. Элементы управления

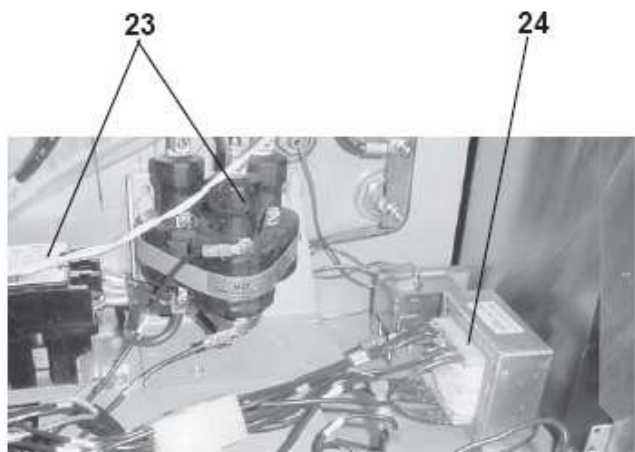


Рисунок 5. Элементы управления



Рисунок 6. Элементы управления

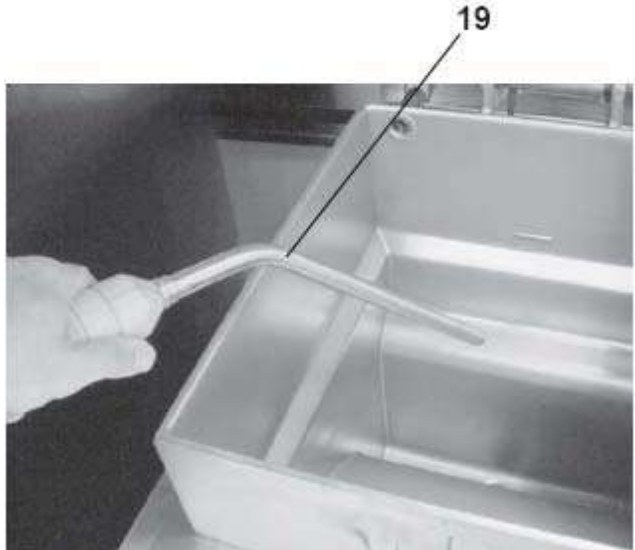


Рисунок 7. Элементы управления

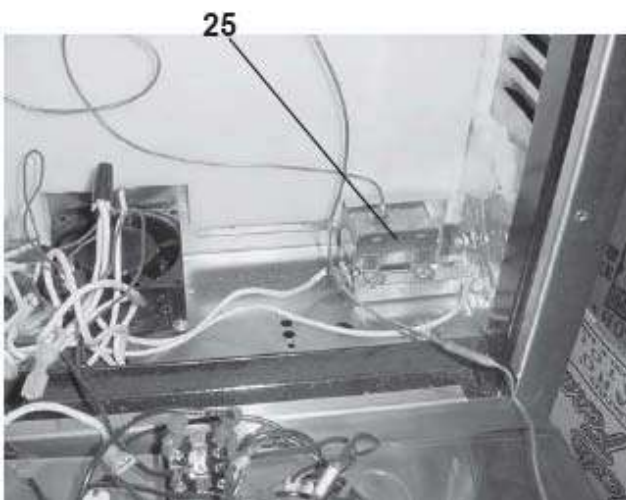


Рисунок 8. Элементы управления

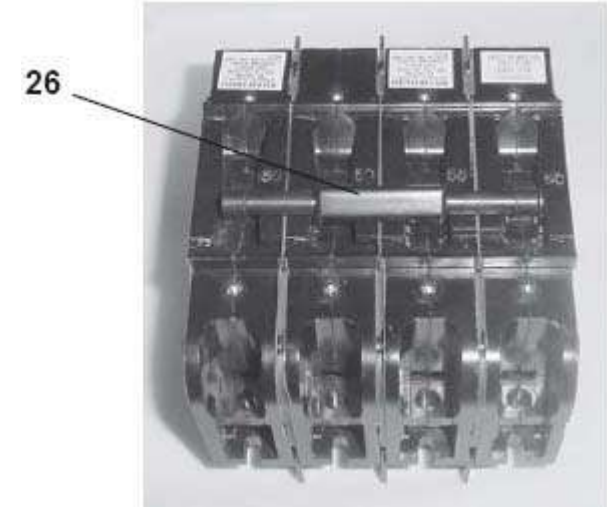


Рисунок 9. Элементы управления

3-3. НАПОЛНЕНИЕ ИЛИ ДОБАВЛЕНИЕ МАСЛА

ВНИМАНИЕ

Уровень масла должен быть всегда на уровне индикаторов, находящихся на задней стенке жарочной емкости (см. рисунок на следующей странице). Невыполнение этих инструкций может привести к пожару и/или поломке фритюрницы.

При использовании твердого масла перед помещением его в жарочную емкость рекомендуется растопить масло на внешнем нагревательном источнике. Нагревательные элементы должны быть полностью погружены в масло. Невыполнение этих инструкций может привести к пожару или поломке жарочной емкости.

1. Во фритюрнице рекомендуется использовать высококачественное масло для жарки. Некоторые низкосортные масла имеют высокое содержание влаги, что приводит к вспениванию и переливанию масла.



Во избежание получения сильных ожогов при наливании горячего масла в жарочную емкость наденьте защитные перчатки и будьте аккуратны и избегайте разбрызгивания.

2. Электрические аппараты 500-й серии вмещают 21,8 кг (48 фунтов) масла, газовые модели вмещают 19,5 кг (43 фунта) масла. На задней стенке жарочной емкости 500-й модели находятся две линии, указывающие нужный уровень масла, а на 600-й модели одна линия. Эти индикаторы указывают правильный уровень масла.
3. Для моделей с одним индикатором холодное масло должно быть залито на 12,7 мм (1/2 дюйма) ниже индикатора, для моделей с двумя индикаторами холодное масло должно быть на уровне нижнего индикатора. При нагреве масло увеличивается в объеме и при нагреве должно находиться на уровне индикатора и на уровне верхнего индикатора для 500-й модели.

3-4. УХОД ЗА МАСЛОМ



НЕВЫПОЛНЕНИЕ ЭТИХ ИНСТРУКЦИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫПЛЕСКИВАНИЮ МАСЛА ИЗ ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ, ЧТО МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ СИЛЬНЫХ ОЖОГОВ, ТРАВМ, ПОЖАРА И/ИЛИ ПОЛОМКИ ОБОРУДОВАНИЯ

1. При приготовлении панированных продуктов для того, чтобы масло было чистым, необходимо регулярно его фильтровать. Масло следует фильтровать каждые 3-6 циклов готовки. Для получения продукта наилучшего качества, НЕ готовьте более 6 циклов без фильтрации. Обратитесь к разделу о Фильтрации масла.
2. Поддерживайте количество масла на правильном уровне, по необходимости добавляйте свежее масло.
3. Не перегружайте корзину продуктом, для 600-х моделей 5,4 кг (12 фунтов), для 500-х моделей 6,4 кг (14 фунтов), а также не загружайте в корзину продукт с излишним содержанием влаги.



ПО МЕРЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕМПЕРАТУРА ГОРЕНИЯ МАСЛА СНИЖАЕТСЯ. УТИЛИЗИРУЙТЕ МАСЛО ПРИ ПОЯВЛЕНИИ ПРИЗНАКОВ ИЗЛИШНЕГО ДЫМЛЕНИЯ ИЛИ ВСПЕНИВАНИЯ. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ, ТРАВМАМ И К ПОЛОМКЕ ОБОРУДОВАНИЯ

3-5. БАЗОВЫЕ ДЕЙСТВИЯ И ПРОЦЕДУРЫ

Ниже приведены базовые процедуры. За более детальными инструкциями обратитесь к процедурам Wendy's.



**КЛАПАНЫ ЗАКРЫТЫ
(ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ)**



**КЛАПАНЫ ЗАКРЫТЫ (ГАЗОВАЯ
МОДЕЛЬ)**



Шаг 8

1. Убедитесь, что сливной клапан закрыт.
2. Достаньте корзину из ванны и оставьте крышку фритюрницы открытой.
3. Наполните жарочную емкость маслом.

ВНИМАНИЕ

При начале работы с новым маслом и перед тем, как залить его в фритюрницу, рекомендуется растопить масло на дополнительном внешнем нагреваемом устройстве. Пока нагревательные элементы не будут полностью покрыты маслом, имеется вероятность возникновения пожара и повреждения жарочной емкости.

4. Поставьте выключатель питания в положение СООК. Аппарат автоматически войдет в режим растапливания масла. Когда температура масла достигнет 110°C (230°F), контроллер перейдет в полноценный режим нагрева и будет нагревать масло, пока не будет достигнута заданная температура.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если нужно, пропустите режим растапливания, нажав и удерживая кнопку выбора продукта в течение 4-х секунд.

ВНИМАНИЕ


Не выходите из режима растапливания, пока не будет достаточного количества масла, чтобы полностью покрыть нагревательные элементы, или волнистую поверхность на газовых фритюрницах. Если не выполнить вышеуказанные требования и раньше выйти из режима растапливания, это приведет к дымлению масла или пожару.

5. Полностью перемешайте масло, чтобы температура масла была равномерной по всей жарочной емкости.
6. Если масло не было отфильтровано вечером перед окончанием работы, это следует сделать сейчас, после того как температура масла достигнет температуры готовки и перед началом работы на фритюрнице. Обратитесь к инструкциям по фильтрации масла.

**3-5. БАЗОВЫЕ ДЕЙСТВИЯ
И ПРОЦЕДУРЫ**
(Продолжение)



ЕСЛИ ТЕМПЕРАТУРА МАСЛА ПРЕВЫШАЕТ 216° С (420 F°) НЕМЕДЛЕННО ОТКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ НА ГЛАВНОМ ПРЕРЫВАТЕЛЕ И ПРОИЗВЕДИТЕ РЕМОНТ АППАРАТА. ЕСЛИ ТЕМПЕРАТУРА МАСЛА ПРЕВЫСИТ ТЕМПЕРАТУРУ ТОЧКИ ВОСПЛАМЕНЕНИЯ, ВОЗНИКНЕТ ПОЖАР, ЧТО ПРИВЕДЕТ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ И/ИЛИ К ПОЛОМКЕ ОБОРУДОВАНИЯ.

6. После того как температура масла стабилизировалась на заданном значении, и загорелся индикатор , поместите корзину в масло. Затем поместите продукт в корзину.



Шаг 8



Не перегружайте и не загружайте в корзину продукт с излишним содержанием влаги. 5,4 кг для 600-й модели и 6,4 кг для 500-й модели – это максимальная загрузка продукта. Невыполнение этих инструкций может привести к переливанию масла из жарочной емкости. Это может привести к ожогам и поломке жарочной емкости.

7. Слегка приподнимите и встряхните корзину, чтобы отделить куски продукта друг от друга.
8. Снимите ухват корзины и быстро закройте и закройте крышку.
9. Заверните шпindelь крышки, вращая его по часовой стрелке, плотно закрыв крышку. Совместите красный шар на шпинделе с красным шаром на защелке.




Шаг 9





КАК СЛЕДУЕТ ЗАПРИТЕ КРЫШКУ И СОВМЕСТИТЕ КРАСНЫЕ ШАРЫ, НЕВЫПОЛНЕНИЕ ЭТИХ ИНСТРУКЦИЙ ПРИВЕДЕТ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ.

**3-5. БАЗОВЫЕ ДЕЙСТВИЯ
И ПРОЦЕДУРЫ
(Продолжение)**

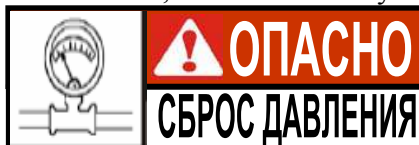
10. Для запуска цикла готовки нажмите кнопку . На экране начнется отсчет времени.

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы проверить температуру масла, нажмите кнопку , или для остановки цикла готовки нажмите и удерживайте кнопку .

11. Через несколько минут стрелка манометра перейдет в рабочую зону OPERATING ZONE. Если этого не произошло, перепроверьте правильность выполнения процедур, а затем обратитесь к разделу устранения неисправностей.
12. В конце цикла готовки фритюрница автоматически сбросит давление, прозвучит сигнал, а на экране высветится “DONE”.

Чтобы отключить сигнал, нажмите кнопку .



НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТКРЫТЬ КРЫШКУ, ПОКА ДАВЛЕНИЕ НЕ УПАДЕТ ДО НУЛЯ. КРЫШКА ЗАБЛОКИРОВАНА, КОГДА В ВО ФРИТЮРНИЦЕ ЕСТЬ ДАВЛЕНИЕ. НЕ ПРИКЛАДЫВАЙТЕ УСИЛИЯ, ЧТОБЫ ОТКРЫТЬ ЗАЩЕЛКУ КРЫШКИ ИЛИ ОТКРЫТЬ КРЫШКУ, КОГДА ФРИТЮРНИЦА НАХОДИТСЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ. ОТКРЫВАНИЕ КРЫШКИ, КОГДА ФРИТЮРНИЦА НАХОДИТСЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ, ПОЗВОЛИТ ГОРЯЧЕМУ МАСЛУ И ПАРУ ВЫЙТИ ИЗ ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ, ЧТО ПРИВЕДЕТ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ.

13. После того как давление упадет до нуля, вращайте шпindelь против часовой стрелки.

ВНИМАНИЕ

Не качайте и не изгибайте крестообразную ручку шпинделя при открывании, так как это может повредить крепление в поперечном стержне.



Шаг 15

14. Аккуратно и быстро поднимите крышку, чтобы большая часть конденсата на крышке слилась вниз, а затем наружу через сливной канал и не попала в масло.

ВНИМАНИЕ

Не позволяйте крышке ударяться по ее заднему упору, так как это может повредить петлю.

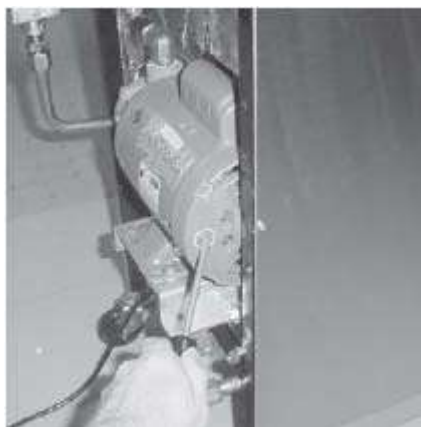
15. При помощи съемного ухвата поднимите корзину и вывесите ее на борт жарочной емкости. Переложить продукт на поддон.

3-6. ГРАФИК РЕГУЛЯРНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Как всякое пищевое оборудование, фритюрный аппарат корпорации Henny Penny требует ухода и соответствующего технического обслуживания. Ниже в таблице кратко изложен график технического обслуживания.

Процедура	Периодичность
Фильтрация масла	Каждые 3-6 готовки
Превентивные меры для предотвращения неполадок с насосом фильтра	По необходимости
Замена масла	По необходимости
Замена фильтровального конверта	По необходимости
Очистка жарочной емкости	Перед заменой масла
Очистка рабочего клапана	Ежедневно
Вечерние процедуры	Ежедневно
Проверка дополнительного шланга на предмет образования трещин	Еженедельно
Переворачивание прокладки	Ежеквартально
Смазка крышки	Ежеквартально
Регулировка ограничителя	Ежеквартально
Проверка натяжения распорки	Ежеквартально
Очистка аварийного клапана	Ежегодно

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. До того как сбросить это защитное устройство, дайте мотору 5 минут остыть. Мотор фильтра расположен в задней части фритюрницы. Нажатие на кнопку сброса потребует усилия, для помощи можно использовать отвертку.



Во избежание получения ожогов из-за разбрызгивания масла перед нажатием на кнопку сброса мотора помпы поставьте выключатель питания в положение OFF.

3-8. ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА

При готовке панированных продуктов требуется частая фильтрация. Следите за вспениванием масла при готовке. При появлении первых признаков вспенивания выбросьте масло. Проведите очистку жарочной емкости как указано ниже каждый раз при смене или фильтрации масла:

1. Поставьте главный выключатель питания в положение OFF. Достаньте и вымойте корзину мылом и водой. Тщательно ополосните.

ПРИМЕЧАНИЕ

Наилучший результат достигается при фильтрации, когда температура масла соответствует нормальной температуре приготовления.

2. Используйте металлический скребок для снятия накоплений на стенках жарочной емкости. Не скоблите нагревательный элемент на электрических моделях и угловые элементы на газовых фритюрницах.



Шаг 2

ВНИМАНИЕ

Скобление электрических нагревательных элементов или угловых элементов на газовых моделях приведет к образованию царапин, что приведет к прилипанию и горению панировки в этих местах.

Не ударяйте скребок и другие предметы о кромку жарочной емкости. Это может привести к повреждению кромки жарочной емкости, и крышка не будет плотно заперта во время цикла готовки.



Шаг 4



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

Поверхность фритюрницы и корзина будут горячими. Во избежание ожогов будьте аккуратны при фильтрации.

3. Очень медленно откройте слив, сначала на половину, а затем медленно полностью. Это предотвратит излишнее разбрызгивание горячего масла при сливе в фильтровальный поддон.
4. В то время как масло сливается из котла, используйте щетки (№ 12105 из реестра запасных частей корпорации Henny Penny включает в себя обе щетки) для очистки боковых стенок котла и нагревательных элементов (если электрический аппарат). Если сливаемое масло содержит в себе панировочные крошки, используйте белую щетку для проталкивания крошек в поддон фильтра.

3-8. ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА
(Продолжение)

1. Когда все масло стечет в поддон, почистите щеткой боковые стенки и дно жарочной емкости.
2. Ополосните жарочную емкость следующим образом:
 - a. Закройте сливной клапан.
 - b. Откройте клапан фильтра.
 - c. Опустите крышку и держите ее закрытой
 - d. Поставьте главный выключатель питания в положение PUMP. Аккуратно поднимите крышку и убедитесь, что масло заполняет жарочную емкость. Наполните жарочную емкость на 1/3 и выключите насос.



Шаг 6е



ДЕРЖИТЕ КРЫШКУ КОТЛА ЗАКРЫТОЙ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПЕРВАЯ, ПОСТУПИВШАЯ ПОД НАПОРОМ, ПОРЦИЯ МАСЛА НЕ ВЫПЛЕСНУЛАСЬ ИЗ ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ НАРУЖУ, ЭТО ПРИВЕДЕТ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ.

ПОЯВЛЕНИЕ ПУЗЫРЕЙ ПРИ ЗАЛИВЕ МАСЛА МОЖЕТ СВИДЕТЕЛЬСТВОВАТЬ О ПЛОХОМ СОЕДИНЕНИИ НАКИДНОЙ ГАЙКИ. ЕСЛИ ЭТО ТАК, ВЫКЛЮЧИТЕ НАСОС И, ИСПОЛЬЗУЯ ЗАЩИТНУЮ ТРЯПКУ ИЛИ ПЕРЧАТКУ, ЗАТЯНИТЕ ГАЙКУ. ГАЙКА БУДЕТ ГОРЯЧЕЙ, ВОЗМОЖНЫ СИЛЬНЫЕ ОЖОГИ.



Шаг 7а

- e. Смойте и почистите стенки жарочной емкости. Используйте L-образную щетку для очистки нагревательных элементов.
 - f. После того, как стенки и дно жарочной емкости очищены, откройте сливной клапан.
3. При наличии на Вашем аппарате дополнительного шланга для промывки могут выполняться следующие действия.
 - a. Соедините быстроразъемный соединитель шланга с соединителем «папа», расположенным за дверью рядом с ручкой клапана фильтра. Для этого, отведите назад пружину на быстроразъемном соединителе «мама» и зафиксируйте этот соединитель на соединителе «папа».

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



Шаг 7b



Шаг 7c



Шаг 7f

- b. Держась за деревянную ручку, убедитесь в том что наконечник шланга направлен вниз на дно котла. Опустите крышку поверх наконечника, закройте клапан фильтра и поставьте главный выключатель в положение PUMP (насос). Осторожно держите наконечник во избежание чрезмерного разбрызгивания.



Будьте осторожны, чтобы предотвратить ожоги от разбрызгивания горячего масла.

- c. Ополосните внутреннюю поверхность жарочной емкости. Особенно тщательно ополосните трудноочищаемые места, такие как дно емкости. В электрических аппаратах промойте вокруг нагревательных элементов.
- d. После достаточного полоскания маслом, закройте сливной клапан.
- e. Поставьте главный выключатель питания в положение OFF.



ПОДСОЕДИНЯЙТЕ И ОТСОЕДИНЯЙТЕ ПРОМЫВОЧНЫЙ ШЛАНГ ТОЛЬКО, КОГДА ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ НАХОДИТСЯ В ПОЛОЖЕНИИ OFF. ТАКЖЕ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ СУХУЮ ТРЯПКУ ИЛИ ПЕРЧАТКУ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОЖОГОВ. НЕВЫПОЛНЕНИЕ ЭТИХ УКАЗАНИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ТЯЖЕЛЫМ ОЖОГАМ ОТ БРЫЗГОВ ГОРЯЧЕГО МАСЛА ИЗ СОЕДИНЕНИЯ «ПАПА».

- f. Отсоедините шланг. На минуту поднимите вверх наконечник шланга, чтобы масло, оставшееся в шланге, слилось в жарочную емкость.
8. Выкачайте все масло из поддона фильтровальной установки обратно в жарочную емкость. Закройте крышку на время первой порции выкачивания.

3-8. ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА
(Продолжение)



Шаг 9

9. Когда насос выкачивает только воздух, в масле, которое в жарочной емкости, появятся пузырьки воздуха. Сначала закройте клапан фильтра, и затем переключите главный выключатель питания из положения PUMP в положение OFF. Это защитит насос фильтра и маслопровод от наполнения маслом.

ПРИМЕЧАНИЕ

При появлении пузырьков воздуха, немедленно закройте клапан фильтра. Эти действия защитят от насыщения масла воздухом, и следовательно, продлят срок использования масла.

10. Проверьте уровень масла в жарочной емкости. При необходимости добавьте свежего масла до уровня на задней стенке жарочной емкости и до верхнего индикатора на 500-й модели.

11. После завершения фильтрации опорожните и поставьте на место поддон для слива конденсата.



Шаг 11

12. Если в данный момент Вы собираетесь продолжить приготовление пищи, поставьте главный выключатель питания обратно в позицию ON, и подождите, пока масло заново нагреется.

3-9. ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ПРОБЛЕМ, СВЯЗАННЫХ С НАСОСОМ ФИЛЬТРА

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

1. Удостоверьтесь, что угольный фильтр установлен гладкой стороной вниз и ручки на раме зажаты за выступы на внешней стороне рамы.
2. Удостоверьтесь, что клапан фильтра закрыт в течение всего времени приготовления.
3. Чтобы быть уверенными, что все масло покинуло маслопровод и насос, позвольте мотору насоса работать до тех пор, пока в масле не появятся пузырьки воздуха.

3-10. ЗАМЕНА ФИЛЬТРОВАЛЬНОГО КОНВЕРТА

Фильтровальный конверт должен заменяться после 10-12 фильтраций или всякий раз, как только он засорится крошками. Выполните следующие действия:



Шаг 3 Накидная гайка

1. Поставьте главный выключатель питания в положение OFF.
2. Достаньте и слейте сливной поддон конденсата.
3. Отсоедините накидную гайку и выдвиньте сливной поддон фильтра из-под жарочной емкости. Фильтровальный поддон может быть оснащен колесами, что облегчит его перемещение.



Эта гайка будет горячей! Во избежание сильных ожогов используйте защитную ткань или перчатки.

При передвижении поддона фильтра наполненного маслом будьте аккуратны, чтобы избежать разбрызгивания горячего масла, что может привести к ожогам.

4. Поднимите фильтровальные экраны из сливного поддона.
5. Смойте масло и крошки с поверхности сливного поддона. Вымойте сливной поддон мылом и водой. Тщательно ополосните горячей водой.

3-10. ЗАМЕНА ФИЛЬТРОВАЛЬНОГО КОНВЕРТА
(Продолжение)



Шаг 6

6. Открутите всасывающий патрубок от экрана.



Шаг 7

7. Снимите зажимы на фильтре и выбросьте использованный фильтровальный конверт.

8. Вымойте мылом и водой верхний и нижний фильтровальные экраны. Тщательно ополосните их горячей водой.

ПРИМЕЧАНИЕ

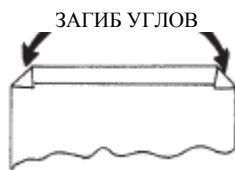
Удостоверьтесь в том, что фильтровальные экраны, зажим фильтра и патрубок тщательно высушены перед сборкой фильтра с фильтровальным конвертом, так как вода размягчит фильтровальную бумагу.



Шаг 9

9. Присоедините верхний экран фильтра к нижнему и вставьте его в новый фильтровальный конверт.

3-10. ЗАМЕНА ФИЛЬТРОВАЛЬНОГО КОНВЕРТА
(Продолжение)



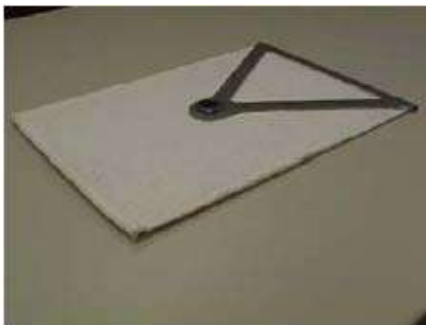
10. Загните углы и затем дважды согните открытый конец фильтровального конверта.



11. Зафиксируйте фильтровальный конверт при помощи зажима.

Шаг 10

12. Прикрутите патрубков.



Шаг 11

13. Поместите полностью собранный фильтр в сливной поддон, и задвиньте поддон обратно под жарочную емкость.

14. Накрутите накидную гайку вручную. Не используйте гаечный ключ для затягивания.

15. Задвиньте обратно поддон для конденсата. Теперь аппарат готов к работе.

3-11. ОЧИСТКА ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ

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

1. Поставьте главный выключатель питания в положение OFF, и выключите устройство из розетки.



Не рекомендуется передвигать фритюрницу или фильтровальный поддон, содержащий горячее масло. Горячее масло может выплеснуться, что может привести к сильным ожогам.

Сливной поддон фильтра должен быть до конца задвинут под фритюрницу, а крышка должна быть установлена на свое место. Перед сливом масла убедитесь, что отверстие в крышке совпадает со сливом. Невыполнение этих инструкций приведет к разбрызгиванию масла, что может привести к травмам.

2. Если горячее масло находится в жарочной емкости, 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. Вылейте и выбросьте отработанное масло из поддона фильтра. Затем установите сливной поддон фильтра под жарочную емкость без самого фильтра.
4. Обратитесь к стандартам Wendy's для процедур по очистке жарочной емкости.



НЕ ЗАКРЫВАЙТЕ КРЫШКУ, КОГДА ЖАРОЧНАЯ ЕМКОСТЬ НАПОЛНЕНА ВОДОЙ И/ИЛИ МОЮЩИМ СРЕДСТВОМ. ПОДА ПОД ДАВЛЕНИЕМ СТАНОВИТСЯ СВЕРХПЕРЕГРЕТОЙ. ПРИ ОТКРЫВАНИИ КРЫШКИ ВЫЙДЕТ ВОДА И ПАР, ЧТО ПРИВЕДЕТ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ.

3-11. ОЧИСТКА
ЖАРОЧНОЙ
ЕМКОСТИ
(Продолжение)

ВНИМАНИЕ

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

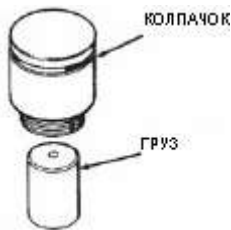
Не используйте напорный шланг для мытья фритюрницы, в противном случае это может привести к поломке оборудования.

ПРИМЕЧАНИЕ

Убедитесь, что внутренняя поверхность жарочной емкости, отверстие слива, а также все части контактирующие с новым маслом тщательно высушены.

3-12 ОЧИСТКА РАБОЧЕГО КЛАПАНА

Рабочий клапан надо чистить в конце каждого дня следующим образом:



Шаг 3



Шаг 6



НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТКРУТИТЬ КОЛПАЧОК РАБОЧЕГО КЛАПАНА, КОГДА ФРИТЮРНИЦА РАБОТАЕТ. ЭТО ПРИВЕДЕТ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ И ТРАВМАМ.

1. Поставьте главный выключатель питания в положение OFF. Удостоверьтесь, что все давление сбросилось, и откройте крышку.
2. Открутите и снимите колпачок клапана, выньте груз.



Колпачок может быть очень горячим. Используйте защитную ткань или перчатки, в противном случае возможны ожоги.

Невыполнение инструкций по ежедневной очистке рабочего клапана может привести к образованию слишком избыточного давления. Это может привести к серьезным травмам и ожогам.

3. Почистите выпускную трубу металлической щеточкой из нержавеющей стали (№12147 из реестра запасных частей Henny Penny).
4. Помойте колпачок и груз в горячей воде с моющим средством. Убедитесь в том, что внутренняя поверхность колпачка и груз тщательно вымыты.
5. Протрите отверстия и внутренность корпуса клапана чистой неволокнистой тряпкой.
6. Высушите груз и колпачок клапана.
7. Поставьте на место груз и колпачок клапана. Вручную затяните колпачок.

3-13. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ РАБОТЫ С ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ СИСТЕМОЙ ЦЕНТРАЛЬНОГО МАСЛОСНАБЖЕНИЯ



Рисунок 1



Рисунок 2

1. Подсоедините быстросъемное соединение «мама», которое находится с задней стороны фритюрницы, к соответствующему соединению «папа» в стене. Шланг можно оставить подключенным до момента необходимости передвижения фритюрницы. Рисунок 1.

ВНИМАНИЕ

Для обеспечения правильной работы системы подсоедините шланг только к обратному маслопроводу.

2. Откройте сливной клапан, и слейте масло из жарочной емкости в фильтровальный поддон.
3. Когда масло полностью слито из жарочной емкости, поверните красную ручку против часовой стрелки в нижнее положение, удерживайте ручку. Рисунок 2.
4. Удерживая ручку в нижнем положении, поставьте выключатель COOL/PUMP в положение PUMP. Масло будет выкачиваться из поддона фильтра.
5. Когда все масло будет выкачено из поддона, поставьте выключатель COOK/PUMP в положение OFF.
6. Верните красную ручку в исходное положение.
7. Теперь можно заливать свежее масло в жарочную емкость.

3-14. ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ ПРОКЛАДКИ КРЫШКИ

Переворачивание прокладки крышки помогает предотвратить преждевременную порчу прокладки и потерю давления во время готовки.



1. На кромке крышки выкрутите 4 винта (2 с каждой стороны) примерно на 12,7мм (1/2 дюйма).



2. Используя плоскую отвертку, подденьте прокладку с углов, а затем вытяните прокладку из крышки.

ПРИМЕЧАНИЕ

Проверьте прокладку на наличие задиrow и трещин. Если прокладка имеет повреждения, ее следует заменить.

3. Промойте прокладку и ее посадочное место горячей водой и моющим средством. Ополосните чистой горячей водой.



4. Установите прокладку «хорошей» стороной наружу, и затяните 3 винта.

ПРИМЕЧАНИЕ

Вставьте 4 угла прокладки. Разгладьте прокладку, начиная от углов, двигаясь к середине каждой стороны.

3-15. СМАЗЫВАНИЕ КРЫШКИ

Для продления срока службы узлов крышки смажьте посадочное место шарика и шпindel, следуя шагам ниже:



1. Закройте и закройте крышку, вращайте шпindel против часовой стрелки до конца.



2. Нажмите на переднюю часть поперечной планки, вытяните штифт, поднимите защелку и поднимите планку.



3. Используя смазку для шпинделя (№12124 и реестра запасных частей Henny Penny), смажьте посадочное место шарика в центре верхней части крышки.



4. До конца вращайте шпindel по часовой стрелке, а затем смажьте резьбу на шпинделе, используя эту же смазку.
5. До конца вращайте шпindel против часовой стрелки, совместите крышку с поперечной планкой, вытяните штифт и равномерно зафиксируйте поперечную планку на своем месте.
6. Теперь фритюрница готова к работе.

3-16. РЕГУЛИРОВКА ОГРАНИЧИТЕЛЯ

Для продления срока службы прокладки крышки и для предотвращения утечки пара во время готовки, ежеквартально проводите проверку ограничителя, выполняя следующие шаги ниже:



Шаг 2

1. Закройте и закройте крышку, до конца вращайте шпindel против часовой стрелки.
2. Используя 3/16 дюймовый гаечный ключ, ослабьте 2 винта на внешней кромке ограничителя.
3. До конца вращайте внутреннюю втулку по часовой стрелке.



Шаг 3

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы облегчить вращение, вставьте маленькую отвертку или гаечный ключ в отверстие во внутренней втулке.

4. До конца вращайте шпindel по часовой стрелке. Теперь прокладка крышки касается кромки жарочной емкости.
5. Находясь перед фритюрницей, поверните шпindel как минимум на $\frac{3}{4}$ оборота, но не более 1-го оборота. Одна из рукояток шпинделя должна совпадать с красным шариком на защелке.
6. Слегка поверните шпindel далее этого положения, так чтобы рукоятка находилась примерно в положении 7 часов.

ПРИМЕЧАНИЕ

Положение в 7 часов нужно для небольшого дополнительного вращения шпинделя, чтобы убрать боковое давление на блокирующий штырь. Боковое давление удерживает штырь в блокируемом положении даже после того как все давление стравлено.

После завершения регулировки, если черный шарик на шпинделе совпал с красным шариком на защелке, открутите черный и красный шарик и поменяйте их местами. Теперь красный шарик на шпинделе должен совпадать с красным шариком на защелке.

**3-16. РЕГУЛИРОВКА
ОГРАНИЧИТЕЛЯ
(Продолжение)**

7. Вращайте внутреннюю втулку против часовой стрелки до конца, пока она не остановится напротив ступицы шпинделя.
8. Затяните винты.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если крышка не будет плотно прижата, то во время готовки из-под прокладки будет выходить пар. Заново отрегулируйте ограничитель, в этот раз на один дополнительный оборот после касания прокладки кромки жарочной емкости (шаг 5).

**3-17. ОЧИСТКА
АВАРИЙНОГО
КЛАПАНА**



НЕ ПЫТАЙТЕСЬ СНЯТЬ АВАРИЙНЫЙ КЛАПАН КОГДА ФРИТЮРНИЦА РАБОТАЕТ, ЭТО ПРИВЕДЕТ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ ИЛИ ТРАВМАМ.

НЕ РАЗБИРАЙТЕ И НЕ ВНОСИТЕ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ЭТОГО АВАРИЙНОГО КЛАПАНА. МАНИПУЛЯЦИИ С ЭТИМ КЛАПАНОМ МОГУТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНЫМ ТРАВМАМ И СТАНУТ ПРИЧИНОЙ СНЯТИЯ РАЗРЕШЕНИЙ И ГАРАНТИИ НА УСТРОЙСТВО.

АВАРИЙНЫЙ КЛАПАН



1. Открутите колпачок рабочего клапана.
2. Используя гаечный ключ, ослабьте крепление клапана к колену трубки, чтобы снять вращайте клапан против часовой стрелки.
3. Горячей водой промойте внутренность колена трубки.

ПРИМЕЧАНИЕ

При установке на место аварийного клапана поверните его к задней части фритюрницы.

4. Поместите аварийный клапан в раствор мыльной воды на 24 часа. Используйте раствор 1 к 1. Клапан нельзя разбирать. Он фабрично установлен на срабатывание при давлении 999 mbar (14,5 фунтов). Если он не открывается или не закрывается, его необходимо заменить.

**3-18. ПРОВЕРКА И
ЗАТЯЖКА РАСПОРОК
НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ
ЭЛЕМЕНТОВ (Только
500-я модель)**

Для продления срока службы температурного датчика, датчика предельной температуры и нагревательных элементов каждые 90 дней проверяйте затяжку винтов на распорках нагревательных элементов, выполняя шаги ниже:



Перед выполнением шагов ниже слейте масло и дайте фритюрнице остыть. Поверхности фритюрницы будут горячими, что может привести к ожогам.



1. Проверьте, что все распорки находятся на своем месте (4 шт.) и, используя 5/16 дюймовую головку или ключ, затяните все винты распорок.



Если болты или распорки отсутствуют или повреждены, у Вашего ближайшего дистрибьютора закажите набор #14685 из реестра запасных частей Henny Penny.

2. Обратно закачайте масло в жарочную емкость, теперь фритюрница готова к использованию.

РАЗДЕЛ 4. ПРОГРАММИРОВАНИЕ

4-1. ВВЕДЕНИЕ








Контроллер фабрично запрограммирован, но при необходимости можно запрограммировать нужные параметры на месте. В этом разделе приведены инструкции по программированию времени и температуры готовки, и Специальное Программирование, в котором устанавливаются более детальные параметры.

ПРИМЕЧАНИЕ







Если при попытке изменить время и температуру на экране высвечивается “LOCK”, то перед установкой контроллер следует разблокировать. См. раздел Специальное программирование.

4-2. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ

Чтобы изменить температуру готовки

1. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на экране не высветится “PROG MODE”.
2. Нажмите кнопку нужного продукта, над продуктом загорится световой индикатор и высветится установленная температура.
3. Для изменения температуры используйте кнопки . Нажмите  и удерживайте кнопку , и значение будет меняться с шагом 5.
4. Через 2 секунды, после того как отпущена кнопка , установленная температура сохранится в памяти.
5. Чтобы сбросить температуру к фабричной установке,  одновременно нажмите и держите кнопки .

Чтобы изменить время готовки


1. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на экране не высветится “PROG MODE”.
2. Нажмите кнопку нужного продукта, над продуктом загорится световой индикатор и высветится установленная температура.
3. Нажмите кнопку , и на экране высветится время готовки.
4. Для изменения времени используйте кнопки .
5. Через 2 секунды, после того как отпущена кнопка , установленное время сохранится в памяти.
6. Чтобы сбросить время к фабричной установке,  одновременно нажмите и держите кнопки .

4-3. СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВА- НИЕ

Режим специального программирования используется для установки более детальных параметров приведенных ниже.

- Градусы Фаренгейты или Цельсии
- Инициализация системы
- Блокировка и разблокировка программирования
- Тип фритюрницы
- Температура платы управления
- Статус сигналов ввода (датчик предельной температуры, сливной датчик, датчик вентилятора, модуль)
- Статус сигналов вывода (вентилятор, модуль, нагрев, давление)

1. При включении главного выключателя COOK/PUMP


нажмите и удерживайте кнопку . На экранах высветится “SPEC PROG”, а затем:

2. “DEG °F or °C”. Для изменения между °F и °C используйте

кнопку .

Нажмите кнопку  для перехода к следующему шагу.


ПРИМЕЧАНИЕ

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


3. На экране высветится “INIT→”. Для сброса настроек к заводским параметрам нажмите и удерживайте кнопку



. На экране начнется отсчет “In-3”, “In-2”, “In-1”, а затем “INIT SYS” и “DONE”.



Нажмите кнопку  для перехода к следующему шагу.

4. На экранах высветится “PROG UNLK” или “PROG LOCK”.


Нажмите кнопку , чтобы поменять значение “UNLK” на “LOCK” и наоборот. Когда установлено “LOCK” в программировании контроллер не позволит менять температуру и время, пока управление не будет разблокировано.



Нажмите кнопку  для перехода к следующему шагу.

4-3. СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВА- НИЕ


5. На левом экране высветится “FRYER” и тип фритюрницы на правом экране. Для изменения используйте кнопки .
 - “ELEC” означает электрическая модель
 - “GAS” означает газовая модель
 - “GAS” “SSI” означает газовая модель с твердым поджигом (нет запала)
 Нажмите кнопку  для перехода к следующему шагу.



6. На левом экране высветится “CPUB” и температура платы управления на правом экране.

Нажмите кнопку  для перехода к следующему шагу.

7. На экране высветится “INPUTS” (сигналы ввода). Нажмите кнопку , чтобы увидеть статус сигналов ввода.
 - “Н”=датчик предельной температуры; “F”=датчик вентилятора; “М”=MV сигнал от модуля поджига на газовых фритюрницах с твердым поджигом.
 - Если высвечивается “_” – это означает разомкнутое состояние
 - “*” означает замкнутое состояние.
 Нажмите кнопку  для перехода к следующему шагу.

8. На экране высветится “OUTPUTS” (сигналы вывода).

Нажмите кнопку , чтобы увидеть статус сигналов вывода.

 - “Р”=давление;
 - “Г”=модуль поджига на газовых фритюрницах с твердым поджигом
 - “Н”=нагрев
 - “F”=вентилятор (только 24В газовая система)
 - “MV” “NO”=не 24В газовая система
 - Если высвечивается “_” – это означает, сигнал вывода выключен
 - “*” означает сигнал вывода включен.
 Нажмите кнопку  для перехода к следующему шагу или нажмите и удерживайте кнопку  для выхода из режима специального программирования.

РАЗДЕЛ 5. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

5-1. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Исправление
Питание включено, но фритюрница не работает	<ul style="list-style-type: none"> Разрыв цепи 	<ul style="list-style-type: none"> Включите фритюрницу в сеть Проверьте прерыватель или предохранитель
В конце цикла готовки давление не сбрасывается	<ul style="list-style-type: none"> Соленоидный клапан или система выхода пара загрязнены 	<ul style="list-style-type: none"> Выключите фритюрницу, и дайте аппарату остыть, чтобы давление вышло из жарочной емкости; промойте весь трубопровод, соленоидный клапан и систему выброса пара.
Слишком высокое рабочее давление	<ul style="list-style-type: none"> Загрязнен рабочий клапан 	<ul style="list-style-type: none"> Выключите фритюрницу, и дайте аппарату остыть, чтобы давление вышло из жарочной емкости; промойте рабочий клапан, см. раздел Очистка рабочего клапана



НЕ РАБОТАЙТЕ НА АППАРАТЕ, ЕСЛИ СТРЕЛКА МАНОМЕТРА ПОКАЗЫВАЕТ СЛИШКОМ ИЗБЫТОЧНОЕ ДАВЛЕНИЕ. ЭТО ПРИВЕДЕТ К СЕРЬЕЗНЫМ ТРАВМАМ И ОЖОГАМ. НЕМЕДЛЕННО ПОСТАВЬТЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ СООК/PUMP В ПОЛОЖЕНИЕ OFF, ЭТО ДЕЙСТВИЕ ПРИВЕДЕТ К СБРОСУ ДАВЛЕНИЯ ПО МЕРЕ ОСТЫВАНИЯ ФРИТЮРНИЦЫ. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ФРИТЮРНИЦУ, ПОКА НЕ БУДЕТ НАЙДЕНА И УСТРАНЕНА ПРИЧИНА ВОЗНИКНОВЕНИЯ ИЗБЫТОЧНОГО ДАВЛЕНИЯ.

Не создается давление в котле.	<ul style="list-style-type: none"> Недостаточное количество продукта Не снят металлический транспортировочный упор с рабочего клапана. Прокладка на крышке пропускает пар. 	<ul style="list-style-type: none"> Сделайте полную закладку продукта при использовании свежего масла. Снимите транспортировочный упор; см. инструкции по распаковке Переверните или замените прокладку крышки.
Масло не нагревается	<ul style="list-style-type: none"> Ручка газового клапана находится в положении OFF Открыт сливной клапан ("E-15") Сработал датчик предельной температуры ("E-10") 	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что ручка газового клапана находится в положении ON. Закройте сливной клапан Сбросьте датчик предельной температуры; см. раздел элементы управления
Вспенивание или кипение масла	<ul style="list-style-type: none"> Вода в масле Забита система стока конденсата 	<ul style="list-style-type: none"> Замените масло Снимите и промойте систему стока конденсата
Масло не сливается	<ul style="list-style-type: none"> Сливной клапан засорился крошками. 	<ul style="list-style-type: none"> Откройте клапан и просуньте щетку через сливное отверстие.
Мотор фильтра не работает	<ul style="list-style-type: none"> Мотор перегрелся 	<ul style="list-style-type: none"> Сбросьте датчик мотора; см. раздел Ручной сброс защиты мотора насоса

ПРИМЕЧАНИЕ

Более подробная информация по устранению неисправностей содержится в Технической инструкции, инструкцию можно получить на www.hennypenny.com или по тел. 800-417-8405 или 937-456-8405

5-2. КОДЫ ОШИБОК

В этом разделе приведены коды ошибок и их значение в виде легкочитаемой таблицы.

Если ошибка возникает во время первого включения новой фритюрницы, перепроверьте инструкции в соответствии с разделом Установка.

5-3. ТАБЛИЦА КОДОВ ОШИБОК

В случае неисправности в системе управления на цифровом экране высветится сообщение об ошибке. Эти сообщения имеют коды: “E04”, “E05”, “E06”, “E10”, “E15”, “E20-A,B,D”, “E41”, “E41”, “E46” и “E70”. Вместе с высвечиваемой ошибкой прозвучит продолжительный сигнал, чтобы его отключить нажмите любую кнопку.

ЭКРАН	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
“E-4” “CPU TOO HOT”	Плата управления перегревается	Поставьте выключатель питания в положение OFF, а затем обратно в ON; если на экране высвечивается “E-4”, это означает, что плата перегревается; проверьте вентиляционные отверстия по бокам устройства на предмет их загрязнения, проверьте охлаждающий вентилятор (при наличии)
“E-5” “OIL TOO HOT”	Масло перегревается	Поставьте выключатель питания в положение OFF, а затем обратно в ON; если на экране высвечивается “E-5”, это означает, что следует проверить цепь нагрева и температурного датчика
“E-6A” “OIL PROB OPEN”	Цепь температурного датчика разомкнута	Поставьте выключатель питания в положение OFF, а затем обратно в ON; если на экране высвечивается “E-6”, проверьте датчик температуры
“E-6B” “OIL PROB SHRT”	Цепь температурного датчика замкнута	Поставьте выключатель питания в положение OFF, а затем обратно в ON; если на экране высвечивается “E-6”, проверьте датчик температуры
“E-10” “HIGH LMT TRIP”	Датчик предельной температуры	Сбросьте датчик предельной температуры, нажав на кнопку сброса; если датчик предельной температуры не сбросился, его следует заменить

5-3. ТАБЛИЦА КОДОВ ОШИБОК
(Продолжение)

ЭКРАН	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
“E-15” “DRAIN IS OPEN”	Неисправность датчика слива	Закройте слив при помощи ручки сливного клапана; если на экране все еще высвечивается “E-15”, проверьте микродатчик слива
“E-20C” (Только газовые фритюрницы с твердым поджигом)	Несиправность модуля(ей) поджига	Поставьте выключатель питания в положение OFF, а затем обратно в положение COOK, чтобы попробовать снова запустить процесс поджига, если ошибка “E-20C” сохранилась, проверьте модули поджига
“E-20D” (Только газовые фритюрницы с твердым поджигом)	Нет поджига	Поставьте выключатель питания в положение OFF, а затем обратно в положение COOK, чтобы попробовать снова запустить процесс поджига, если ошибка “E-20D” сохранилась, проверьте газовый клапан и систему подачи газа
“E41” “E-46”	Ошибка в программировании	Поставьте выключатель питания в положение OFF, а затем обратно в COOK; если на экране все еще высвечивается какая-либо из ошибок, проведите инициализацию (см. раздел программирование); если ошибка остается, замените панель управления
“E-70A”	Отсутствует или обрыв провода на контактах 1 и 2 соединителя P11, или неисправен контактор Неисправна плата ввода/вывода	Проверьте перемычку на контактах 1 и 2 Проверьте плату ввода/вывода и при необходимости замените
“TEMP TOO LOW FOR PRESSURE” (слишком низкая темп. для давления)	Возможно в жарочной емкости и вода	Удостоверьтесь что ванной залито масло и до нужного уровня