

Henny Penny Evolution Elite™

**Открытые фритюрницы с
низким количеством масла
(с разделенной и цельной
ванной – газовые)**

Модель EEG-141

Модель EEG-142

Модель EEG-143

Модель EEG-144

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕ ГАРАНТИЮ ONLINE НА САЙТЕ WWW.HENNYPENNY.COM

ПРИМЕЧАНИЕ

Эта инструкция должна храниться в удобном месте для дальнейшего использования.

Электросхема для этого устройства расположена на внутренней стороне дверцы

На видном месте разместите инструкции, которые должны быть выполнены, если оператор почувствует запах газа. Эту информацию следует получить у местной газовой службы.

Не преграждайте потоки горения и источник вентиляции. Для эффективной вентиляции камеры сгорания необходимо оставить необходимое для вентиляции пространство вокруг устройства.

Открытые фритюрницы моделей EEG-10X оснащены непрерывным запалом. Но фритюрница не может работать без электричества, при отсутствии электричества нельзя пытаться работать на фритюрнице. Фритюрница автоматически вернется в обычный режим работы, когда будет восстановлена подача электричества.

ВНИМАНИЕ

Во избежание возникновения пожара назагромождайте зону, где расположена фритюрница, и не храните рядом горючие предметы.



Неправильная установка, настройка, переделка, ремонт или обслуживание могут привести к поломке оборудования, травмам или смерти. Перед установкой или ремонтом этого оборудования внимательно прочтите инструкции по установке, эксплуатации и обслуживанию.



НЕ ХРАНИТЕ И НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БЕНЗИН И ДРУГИЕ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ СРЕДСТВА И ЖИДКОСТИ ВБЛИЗИ ЭТОГО ИЛИ ДРУГОГО ОБОРУДОВАНИЯ. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ВОЗМОЖЕН ПОЖАР ИЛИ ВЗРЫВ.

Технические данные для аппаратов CE

Номинальная подводимая энергия: (нетто)	Природный (I2H)= 19,8 кВт (67,560 Btu/час) Природный (I2E)=19,8 кВт (67,560 Btu/час) Природный (I2H+)= 19,8 кВт (67,560 Btu/час) Природный (I2L)= 19,8 кВт (67,560 Btu/час) Природный (I2HS)= 19,8 кВт (67,560 Btu/час) Жидкий пропан (I3P)= 19,8 кВт (67,560 Btu/час)
Номинальная подводимая энергия: (брутто)	Природный (I2H)= 21,98 кВт (75,000 Btu/час) Природный (I2E)= 21,98 кВт (75,000 Btu/час) Природный (I2H+)= 21,98 кВт (75,000 Btu/час) Природный (I2L)= 21,98 кВт (75,000 Btu/час) Природный (I2HS)= 21,98 кВт (75,000 Btu/час) Жидкий пропан (I3P)= 21,98 кВт (75,000 Btu/час)
Давления в линии:	Природный (I2H)= 20 mbar Природный (I2E)= 20 mbar Природный (I2H+)= 20/25 mbar Природный (I2L)= 25 mbar Природный (I2HS)= 25 mbar Жидкий пропан (I3P)= 30/37/50 mbar
Давление контрольной точки:	Природный (I2H)= 8.7 mbar Природный (I2E)= 8.7 mbar Природный (I2H+)=N/A Природный (I2L)= 8.7 mbar Природный (I2HS)= 8.7 mbar Жидкий пропан (I3P)= 25 mbar
Размер инжектора:	Природный (I2H)= 2.08 мм Природный (I2E)= 2.08 мм Природный (I2H+)= 1.70 мм Природный (I2L)= 2.30 мм Природный (I2HS)= 2.30 мм Жидкий пропан (I3P)= 1.30 мм

Это оборудование должно быть установлено в соответствии с инструкциями производителя и действующими нормами, и должно использоваться только в вентилируемом помещении. Перед установкой и эксплуатацией оборудования полностью прочитайте инструкции.

РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ

1-1. ВВЕДЕНИЕ

Открытые фритюрницы корпорации Henny Penny являются базовым устройством для готовки и разработаны, чтобы готовить пищу лучше и легко. Встроенный микрокомпьютер позволяет сделать это возможным. Эти аппараты используются в коммерческих и некоммерческих предприятиях питания, и должны эксплуатироваться квалифицированным персоналом.

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.
- Это устройство не предназначено для работы людей (включая детей) с ограниченными физическими и умственными способностями или с недостаточными опытом и знаниями, пока человеком ответственным за их безопасность не будет предоставлен контроль или инструкции касательно работы на оборудовании.

1-2. ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Легок в очистке
- Использует на 40% меньше масла
- Цельные или разделенные ванны
- Компьютерное управление
- Конструкция из нержавеющей стали
- Автоматический подлив масла
- Встроенная в управление система самодиагностики
- Встроенный фильтр с автоматической фильтрацией
- Пропан или природный газ; 75,000 BTU/ванна (21,97 кВт)

1-3. 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.

ПРИМЕЧАНИЕ

При необходимости значительного ремонта или сервисного обслуживания свяжитесь с квалифицированным инженером.

1-4. 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.

1-5. БЕЗОПАСНОСТЬ

Открытая фритюрница Henny Penny 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.



СИМВОЛЫ 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.

1-5. БЕЗОПАСНОСТЬ **(Продолжение)**



Символ заземляющей клеммы



Символ утилизации электрических и электронных устройств (WEEE)



ИЛИ



Символ опасности поражения током



ИЛИ



Символы, сообщающие о горячей поверхности

РАЗДЕЛ 2. УСТАНОВКА

2-1. ВВЕДЕНИЕ

В этом разделе приведены инструкции по установке и распаковке фритюрницы Evolution Elite от Henny Penny.

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. РАСПАКОВКА

ПРИМЕЧАНИЕ

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

1. Разрежьте металлические ленты, удерживающие картонную упаковку.
2. Снимите картонную крышку и картонную упаковку с фритюрницы.
3. Снимите угловые опоры (4).
4. Удалите стягивающую пленку с транспортировочной коробки и достаньте ее через верх фритюрницы.
5. Разрежьте и удалите ленты крепящие фритюрницу к паллете.

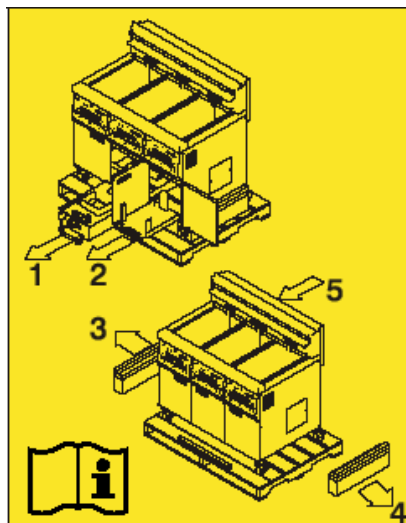
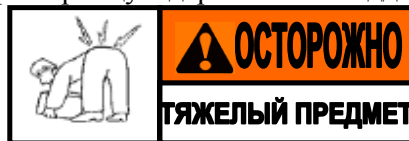


Рисунок 1

ВНИМАНИЕ

- Снимите поддон фильтра и подставку для JIB перед тем, как снять фритюрницу с поддона, в противном случае возможно повреждение аппарата. Рисунок 1.

6. Снимите фритюрницу с деревянного поддона.



Во избежание получения травм будьте осторожны при перемещении фритюрницы. Аппарат весит примерно от 272 кг (600 фунтов) до 363 кг (800 фунтов).

2-3. РАЗМЕЩЕНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

Правильное размещение аппарата очень важная часть для эксплуатации, быстроты 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. 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.



Во избежание пожара разместите фритюрницу соблюдая минимальное пространство от всех воспламеняющихся предметов: 5,08 см (2 дюйма) по боковым сторонам и 10,16 см (4 дюйма) сзади фритюрницы. Минимальное расстояние от всех негорючих предметов: 0 см (0 дюймов) по боковым сторонам и 0 см (0 дюймов) сзади фритюрницы. При правильной установке фритюрница предназначена для работы только на негорючих полах.



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. Используя уровень, расположив его на плоскую поверхность вокруг средней ванны, отрегулируйте ролики до достижения уровня.

2-5. ВЕНТИЛЯЦИЯ ФРИТЮРНИЦЫ

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

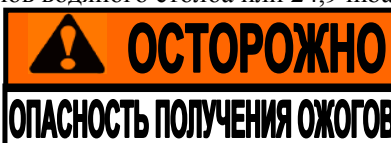
Вентиляционная система должна соответствовать местному, государственному и национальному кодексу. Проконсультируйтесь с вашим местным пожарным отделом или строительным управлением.

2-6. ГАЗОСНАБЖЕНИЕ



При установке/монтаже газовой фритюрницы не присоединяйте любое удлиняющее приспособление к дымоходу. Это может стать причиной неправильной работы горелки, что приведет к неисправностям и возможной обратной тяги.

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.



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.

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/NFPA 54 (последняя редакция), Государственным нормам работы с газом и местным стандартам для городских строений. В Канаде нормам: Natural Gas и Propane Installation CSA B149.1 и Installation Codes – Gas Burning Appliances и местным нормам. В Австралии в соответствии с правилами Australian Gas Authority AG601-2000, section AS5601.

2-6. ГАЗОСНАБЖЕНИЕ **(Продолжение)**

- 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 34,5 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 3-х и 4-х зонных фритюрниц необходимо использовать стандартную однодюймовую (2,54 см) черную металлическую трубку и гибкие фитинги, для 2-х зонных фритюрниц необходимо использовать трубку $\frac{3}{4}$ дюйма (1,91 см).
- Не используйте чугунные фитинги.
- Несмотря на то, что 3-х и 4-х зонных фритюрниц рекомендуется однодюймовая трубка, а для 2-х зонных $\frac{3}{4}$ дюйма, 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 CSA соединитель, чтобы обеспечить возможность обслуживания устройства, оснащенного колесами; соединитель должен соответствовать стандартам ANSI Z21.79-CAN 6.16 или CAN 1-6.10m88, а приспособление для подключения должно соответствовать стандартам ANSI Z21.41 или CAN 1-6.9m70. Установка должна быть выполнена с использованием удерживающего троса, обеспечивающих защиту от натяжения соединителя, как должно быть указано в инструкции производителя соединителя.
3. См. иллюстрацию на следующей странице для правильного подключения 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.

2-6. ГАЗОСНАБЖЕНИЕ (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 максимальном расстоянии от стены перепнутся концы даже при правильной установке, в результате чего сократится жизнь соединителя.)



ВЕРНО

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



НЕВЕРНО



ВЕРНО

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



НЕВЕРНО



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

ВЕРНО

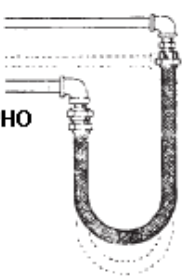


Обеспечьте минимальный диаметр петли между соединениями для максимального срока службы.

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



ВЕРНО



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



НЕВЕРНО

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.

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).

2-7. ПРОВЕРКА НА УТЕЧКУ ГАЗА



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.

2-8. РЕГУЛЯТОР 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).



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

2-9. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

- 120В, 50/60Гц, 1Ф, 12А
- 230В, 50Гц, 1Ф, 7А

Аппараты на 120В для Вашей защиты от поражения током фабрично оборудованы кабелем и вилкой с заземлением, фритюрницу необходимо подключить к трехконтактной розетке с заземлением. Не отрезайте или удаляйте заземляющий контакт. Все вилки на 230В на соответствующих аппаратах должны соответствовать всем местным и государственным нормативам.



Во избежание поражения электрическим током аппарат должен быть оснащен внешним прерывателем цепи, который прекратит подачу электричества ко всем незаземленным проводникам электричества. Главный выключатель питания фритюрницы не отключает подачу электроэнергии ко всем элементам.



Во избежание поражения электрическим током не отключайте заземляющую вилку. Эта фритюрница должна быть правильно и безопасно заземлена. Обратитесь к местным электрическим нормам для правильной процедуры заземления, либо при отсутствии местных нормативов обратитесь к нормам The National Electrical Code, ANSI/NFPA No.70 (действующая редакция). В Канаде все электрические подключения должны быть выполнены в соответствии с нормами CSA C22.2, Canadian Electrical Code Part 1, и/или местным нормам.



Перед мытьем или обслуживанием фритюрницы отсоедините электропитание.

2-10. ПОДШИПНИКИ МОТОРА

Подшипники электрического мотора являются самосмазывающимися. НЕ СМАЗЫВАТЬ.

2-11. ПОДЖИГ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛОК

1. Поставьте выключатель питания в положение OFF.
2. Подождите, как минимум 3 минуты, и поставьте выключатель питания в положение ON.
3. На контроллере нажмите кнопку  (левый или правый).
4. Горелки поджигаются и работают в режиме растапливания (Melt) масла, пока масло не достигнет заданной температуры.
5. Когда на экране высветится выбор продуктов или двойное тире, нажмите кнопку нужного продукта.

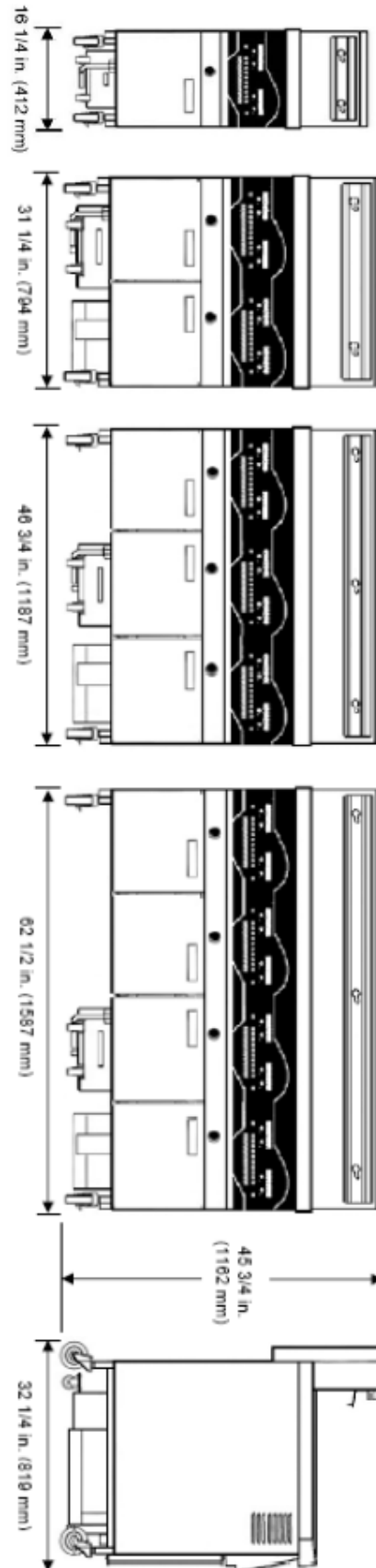


Фритюрница оснащена модулем искры зажигания, у которого установлено защитное время зажигания (воспламенения) (TSA) 90 секунд.

Чтобы выключить горелку:

1. На контроллере нажмите кнопку  (левый или правый).
 2. Поставьте выключатель питания в положение OFF.
- ПРИМЕЧАНИЕ: Это выключит все ванны.

2-12. РАЗМЕРЫ



РАЗДЕЛ 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3-1. УПРАВЛЕНИЕ И ЭЛЕМЕНТЫ

Обратитесь к описанию на следующих страницах.

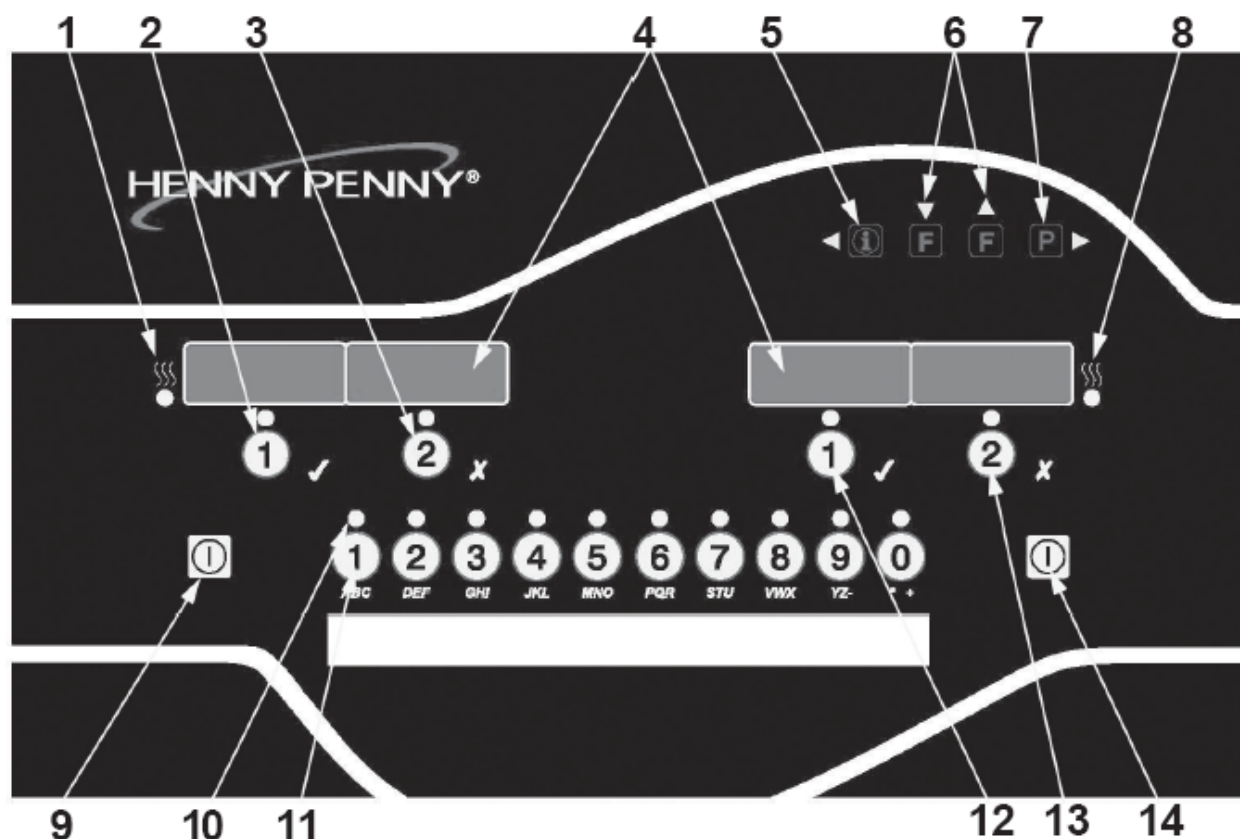


Рисунок 3-1



Рисунок 3-2



Рисунок 3-3



Рисунок 3-4
(Для фритюрниц с
резервуаром для масла)

3-1. УПРАВЛЕНИЕ И ЭЛЕМЕНТЫ Описания ниже соответствуют рисункам 3-1, 3-2 и 3-3.
(Продолжение)

№ рисунка	№ стрелки	Описание	Назначение
3-1	1		Индикатор загорается, когда контроллер включает нагрев левой(левых) ванны(ванн), включаются горелки и начинается нагрев масла
3-1	2		Во время обычной работы эта кнопка используется для запуска и остановки цикла готовки для левой корзины; для смены высвечиваемого названия продукта; также используется для ✓, чтобы подтвердить или ответить ДА
3-1	3		Во время обычной работы эта кнопка используется для запуска и остановки цикла готовки для левой корзины; для смены высвечиваемого названия продукта; также используется для X, чтобы отклонить или ответить НЕТ
3-1	4	Цифровой экран	Показывает коды продуктов; во время готовки показывает отсчет таймера; показывает подсказки в режимах фильтрации; показывает шаги в Режиме Программирования; при нажатии на кнопку  показывает температуру масла; показывает коды ошибок (также показывает на нескольких языках)
3-1	5		Нажмите один раз, чтобы увидеть температуру масла, нажмите два раза, чтобы увидеть заданную температуру; используется в Режиме Программирования ; используется как кнопка ◀ для возврата к предыдущему параметру в режиме Программирования и Фильтрации; нажмите, чтобы вывести на экран следующую информацию статуса фритюрницы: а. фактическая температура масла б. заданная температура масла в. время восстановления для каждой ванны 121°C-149°C (250°F - 300°F).
3-1	6		Используются для входа в меню фильтрации; левая кнопка используется для левой разделенной ванны, а правая кнопка используется для правой разделенной ванны; также используются как кнопки ▲ и ▼; нажмите для просмотра следующей статистики фильтрации: а. количество циклов готовки перед следующей фильтрацией – режим Глобальной фильтрации, или процент – режим Смешанной фильтрации б. дата и время последней фильтрации для каждой ванны.
3-1	7		Используется для входа в режим Программирования; используется как кнопка ► для перехода к следующему параметру в режиме Программирования и Фильтрации; нажмите для выбора 2-го языка и громкости.
3-1	8		Индикатор загорается, когда контроллер включает нагрев правой (правых) ванны(ванн), включаются горелки и начинается нагрев масла

3-1 9



Нажмите для включения и выключения системы нагрева левой(ых) ванны; на фритюрницах с цельной ванной может также использоваться.

3-1 10 & 11



При выборе продукта загорается соответствующий продукту индикатор или когда температура соответствует температуре готовки

Нажмите для выбора нужного продукта; во время присваивания имени продукта нажмите, чтобы вставить нужную букву под кнопкой в название продукта



Кнопка  может использоваться для включения режима ожидания при разрешении его использования в Специальном Программировании.

3-1 12



Во время обычной работы нажмите эту кнопку для запуска и остановки цикла готовки для правой корзины; нажмите, чтобы изменить высвечиваемый продукт; нажмите, чтобы подтвердить шаги в режиме фильтрации; также используется как кнопка , чтобы подтвердить ил выбрать ДА.

3-1 13



Во время обычной работы нажмите эту кнопку для запуска и остановки цикла готовки для правой корзины; нажмите, чтобы изменить высвечиваемый продукт; нажмите, чтобы отклонить шаги в режиме фильтрации; также используется как кнопка , чтобы отклонить ил выбрать нет.

3-1 14



Нажмите, чтобы включить или выключить нагрев правых(ой) ванн(ы)

3-2 15



Индикатор фильтра Filter Beacon® расположен рядом с каждой черной ручкой слива; когда горит синим – это сигнал, что следует отфильтровать масло; индикатор мигает, когда необходимо открыть или закрыть слив

3-3 16



Когда выключатель питания находится в положении ON, включена подача питания к контроллеру и помпе.

3-4 17



Для фритюрниц с централизованной системой подачи масла нажмите эту кнопку, чтобы заполнить бачок ЛВ

3-1. УПРАВЛЕНИЕ И ЭЛЕМЕНТЫ **(Продолжение)**

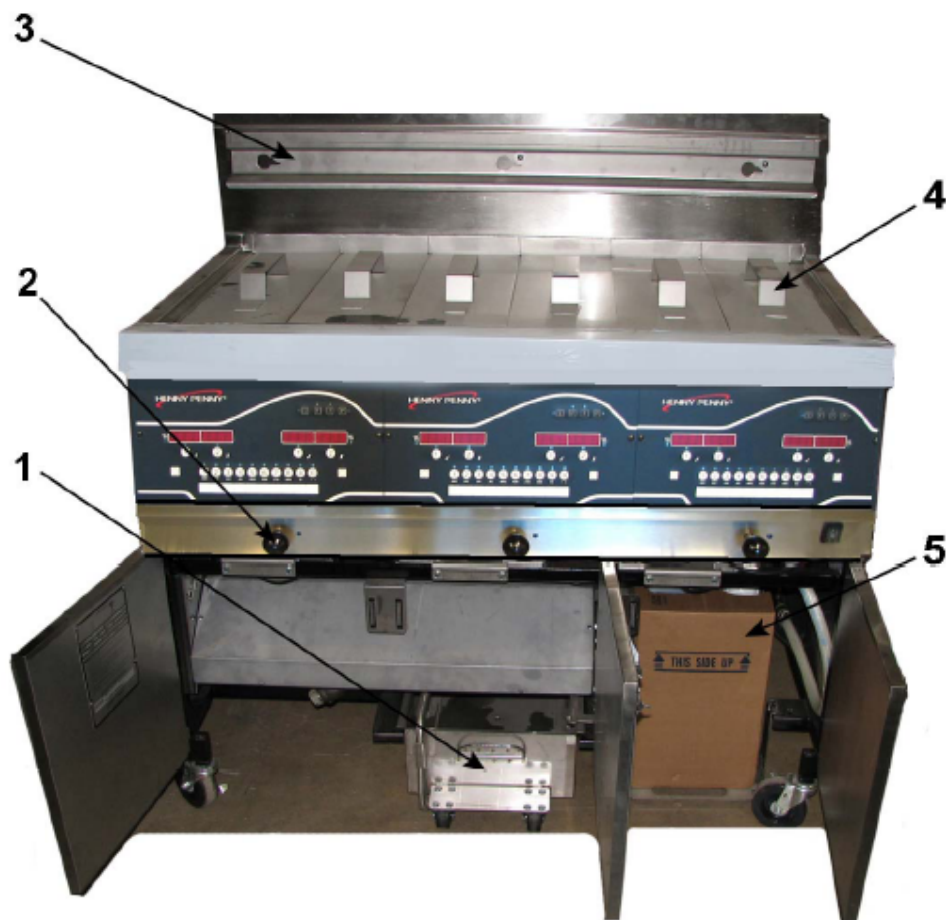


Рисунок 3-4

№ рисунка	№ стрелки	Описание	Назначение
3-4	1	Поддон фильтра	Масло сливается в этот поддон и затем через фильтры закачивается обратно, что продлевает срок службы масла.
3-4	2	Ручка сливного клапана	Вытяните ручку, чтобы открыть слив и слить масло из ванны; нажмите, чтобы закрыть клапан и масло может быть закачено в ванну
3-4	3	Кронштейн для корзин	Корзины вешаются на кронштейн, когда не используются или после завершения готовки, чтобы дать стечь маслу
3-4	4	Крышки для ванн	Закрывают ванну, когда фритюрница не используется
3-4	5	Емкость в коробке ЛВ	Содержит масло, предназначена для подкачки масла для поддержания нужного уровня масла путем процесса Oil Guardian™.

3-2. РЕЖИМ ПЕРВОНАЧАЛЬНОЙ УСТАНОВКИ

При первом запуске контроллер попросит подтвердить начальные установки фритюрницы.

Когда основной выключатель питания включен, на обоих экранах высвечивается сообщение “OFF”. Нажмите на любой стороне

кнопку , на экране высветится сообщение *SETUP* *ENTER CODE*. Нажмите 1, 2, 3 и на левом экране высветится сообщение “LANGUAGE” или “ЯЗЫК”, а на правом экране сообщение “ENGLISH”.

Используйте кнопки ▲ и ▼, чтобы изменить язык на: “FRANCAIS”, “CAN FREN”, “ESPANOL”, “PORTUG”, “DEUTSCHE”, “SVENSKA”, “РУССКИЙ”.

Нажмите кнопку ► для продолжения установки начальных настроек:

- ЕД-ЦЫ ТЕМП-РЫ - °F или °C
- ФОРМАТ ВРЕМЕНИ – 12-и или 24-х часовой
- ВВЕДИ ВРЕМЯ – время (для изменения используйте кнопки выбора продукта)
- ВВЕДИ ВРЕМЯ – AM или PM
- ФОРМАТ ДАТЫ – MM-DD-YY или DD-MM-YY
- ВВЕДИ ДАТУ – сегодняшняя дата (для изменения используйте кнопки выбора продукта)
- ЛЕТНЕЕ ВРЕМЯ – 1.OFF (выкл.); 2. US (США, после 2007г.); 3.EURO (европейск.); 4. FSA (США до 2007г.)
- ТИП ФРИТЮРНИЦ – ГАЗ или ЭЛЕКТРО
- ТИП ВАННЫ – ЕДИНАЯ или РАЗДЕЛЕН
- AUTOLIFT ENABLED (включить автолифт?) NO LIFT (нет) или YES LIFT (да)
- BULK OIL SUPPLY (работа с централизованной системой подачи масла) – YES или NO
- BULK OIL DISPOSE? (работа с централизованной системой утилизации масла) – YES или NO
- S/N – Показывает серийный номер устройства и может быть сохранен (ЭТОТ СЕРИЙНЫЙ НОМЕР ДОЛЖЕН СООТВЕТСТВОВАТЬ СЕРИЙНОМУ НОМЕРУ НА ТАБЛИЧКЕ НА ДВЕРЦЕ)
- 2nd LANGUAGE – Установив второй язык для контроллера, во время обычной работы можно легко переключиться на второй язык,

нажав кнопку .

Один язык высвечивается на левом экране, второй язык высвечивается на правом экране. Под нужным языком нажмите кнопку √.

- 2nd VOLUME – Установив для контроллера вторую громкость, во время обычной работы можно легко ее выбрать, нажав дважды на кнопку .

Первая установка для громкости высвечивается на левом экране (NONE (выключено) до 10; 10 – самая громкая установка), а вторая громкость высвечивается на правом экране. Для выбора нажмите кнопку √ под соответствующим экраном.

- SETUP COMPLETE (установка завершена)

Если иного не указано, чтобы изменить настройки используйте кнопки ▲ или ▼.



В режим установок (Setup Mode) можно также войти после инициализации управления в режиме Специального Программирования во втором уровне программирования (SP-3).

3-3. НАПОЛНЕНИЕ ИЛИ ДОБАВЛЕНИЕ МАСЛА

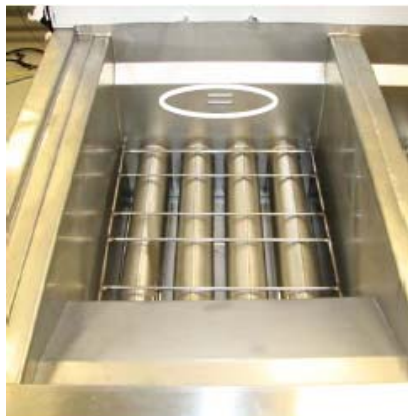


Рисунок 1



Рисунок 2



Рисунок 3

ВНИМАНИЕ

Когда фритюрница нагревается, уровень масла всегда должен быть выше нагревательных элементов и быть на уровне меток на задней стенке ванны. Невыполнение этих указаний может привести к пожару и/или поломке фритюрницы. Не рекомендуется использовать твердое масло. Твердое масло может стать причиной засорения элементов и неисправности помпы.

1. В открытых фритюрницах рекомендуется использовать высококачественное фритюрное масло. Некоторые низкосортные масла имеют высокое содержание влаги, что приводит к вспениванию масла и переливанию.



При наполнении жарочной емкости горячим маслом наденьте перчатки во избежание сильных ожогов. Масло и все металлические части, соприкасающиеся с маслом, чрезвычайно горячие, будьте аккуратны во избежание расплескивания масла и получения ожогов.

2. **Вместимость масла:**
Неразделенные ванны = 14,2л/13,6кг (15 кварт/30 фунтов)
Разделенные ванны = 7,1л/6,8кг (7,5 кварт/15 фунтов).
Все ванны имеют два индикатора уровня, расположенные на задней стенке. Верхний индикатор соответствует правильному уровню масла, когда оно нагрето. Рисунок 1.
3. Установите подставку для корзин внутри ванны и наполните ванну холодным маслом до нижней линии-индикатора. Рис. 2.

Наполнение жарочной емкости, используя центральную систему маслоснабжения

1. Поставьте главный выключатель питания в положение ON.
2. Установите подставку под корзины в жарочную емкость. Рисунок 3.
3. Нажмите и удерживайте кнопку **F** (на любой стороне), пока на экране не высветится сообщение *FILTER MENU* (меню фильтрации), а затем сообщение 1.АВТО ФИЛЬТР?
4. Нажмите кнопку ► 6 раз, на экране высветится сообщение "7.ЗАЛИВ ИЗ СИСТЕМЫ".
5. Нажмите кнопку √, и на экране высветится сообщение "ЗАЛИВАЕМ" ("FILL VAT"), затем "√=НАСОС" "X=КОНЕЦ".
Чтобы залить масло в жарочную емкость нажмите и удерживайте кнопку √, на экране высветится сообщение "ЗАЛИВАЕМ".
6. Как только жарочная емкость наполнится, отпустите кнопку √, на экране снова высветится сообщение "ЗАЛИВАЕМ" ("FILL VAT"), затем "√=НАСОС" "X=КОНЕЦ".. Нажмите кнопку X два раза, чтобы вернуться в обычный режим работы.

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы заполнить емкость ЛВ из центральной системы нажмите и удерживайте черную кнопку за правой дверцей. Рис.3

3-4. ПРОЦЕДУРЫ ПРИ УТРЕННЕМ ЗАПУСКЕ

1. Убедитесь, что подставка для корзин установлена и жарочная емкость заполнена маслом до нужного уровня.

На модели EEG-141 заполните резервуар. См. раздел 3-10.

2. Поставьте главный выключатель питания в положение ON и нажмите кнопку  для включения нагрева соответствующей ванны. Если на экране высвечивается сообщение “ЗАПОЛНЕНО?”, убедитесь, что количество масла на правильном уровне (См. раздел 3-2) и для подтверждения нажмите кнопку  для “ДА”.

Аппарат автоматически войдет в режим растапливания масла, а когда температура масла достигнет 82°C (180°F), аппарат выйдет из режима растапливания масла.

ПРИМЕЧАНИЕ

При необходимости режим растапливания можно пропустить, нажав и удерживая кнопку  или **X** в течение 5 секунд.

На экране высветится сообщение “ПЛАВКА” “ДА НЕТ” (выход из режима растапливания ДА НЕТ). Для подтверждения “ДА” нажмите кнопку , и включится постоянный нагрев, пока не будет достигнута заданная температура.

ВНИМАНИЕ

Не выходите из режима растапливания, пока не растопится достаточное количество масла, чтобы полностью покрыть нагревательные элементы. Невыполнение приведенных указаний станет причиной излишнего задымления или даже пожара.

ОПАСНО **ОПАСНОСТЬ ПЕРЕЛИВАНИЯ**

НЕ ПЕРЕГРУЖАЙТЕ КОРЗИНЫ И НЕ ПОМЕЩАЙТЕ В КОРЗИНЫ ИЗЛИШНЕ ВЛАЖНЫЙ ПРОДУКТ. МАКСИМАЛЬНЫЙ ВЕС ПРОДУКЦИИ НА НЕРАЗДЕЛЕННУЮ ВАННУ СОСТАВЛЯЕТ 1,4 КГ (3 ФУНТА), А ДЛЯ РАЗДЕЛЕННОЙ ВАННЫ 0,68 КГ (1,5 ФУНТА). НЕВЫПОЛНЕНИЕ ЭТИХ ИНСТРУКЦИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПЕРЕЛИВАНИЮ МАСЛА ИЗ ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ, ЧТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ, ТРАВМАМ, ПОЖАРУ И/ИЛИ ПОЛОМКЕ ОБОРУДОВАНИЯ.

ЕСЛИ ТЕМПЕРАТУРА МАСЛА ПРЕВЫСИТ 216°C (420°F), НЕМЕДЛЕННО ОТКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ НА ГЛАВНОМ ПРЕРЫВАТЕЛЕ ЦЕПИ, И ПРОВЕДИТЕ РЕМОНТ АППАРАТА. ЕСЛИ ТЕМПЕРАТУРА МАСЛА ПРЕВЫСИТ СВОЮ ТЕМПЕРАТУРУ ВОСПЛАМЕНЕНИЯ, ЭТО ПРИВЕДЕТ К ПОЖАРУ, СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ И ПОЛОМКЕ ОБОРУДОВАНИЯ

3-5. ОСНОВНАЯ РАБОТА

1. После выхода из режима растапливания масла, на экране будет мигать сообщение НИЗКАЯ ТЕМП-РА, пока не будет достигнута заданная температура. Невозможно запустить цикл готовки, пока на экране высвечивается сообщение “НИЗКАЯ ТЕМП-РА”. Как только температура масла достигнет заданного значения, на экране высветится название продукта, например ФРИ, теперь можно опустить продукт в масло.
2. Нажмите кнопку таймера  или .
3. На экране высветится название продукта (например: “ФРИ”) и начнется отсчет времени.
4. Когда цикл готовки будет завершен, прозвучит сигнал и на экране высветится сообщение “ГОТВ”.
5. Нажмите кнопку таймера под сообщением ГОТВ, чтобы выключить сигнал и поднимите корзину.
6. Если был запрограммирован таймер качества (таймер выдержки), таймер автоматически включится после того, как пользователь нажмет кнопку таймера после завершения готовки. Пока таймер выдержки отсчитывает время, на экране будет высвечиваться трехзначное наименование продукта и “Qn”, где “n” количество оставшихся минут. Например: “ФРИ”/ “Q5”/ “ФРИ ” /”Q5”/ “ ФРИ ”/ “Q4” и т.д.

После завершения отсчета таймера прозвучит сигнал, и на экране высветится сообщение “КЧСТ” а затем трехзначное название продукта: “КЧСТ”/ “ФРИ”/ “КЧСТ”/ “ФРИ”. Для остановки нажмите кнопку таймера.



Чтобы остановить цикл готовки в любое время, нажмите и удерживайте кнопку таймера  или .

3-6. РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

Когда запрограммирован режим ожидания, он помогает экономить на масле и расходах, понижая температуру масла, когда ванна не используется. Чтобы активировать режим ожидания нажмите кнопку , или можно запрограммировать автоматическое включение режима ожидания после определенного количества минут бездействия ванны.

Масло поддерживается при более низкой температуре, пока не будет нажата кнопка , затем масло нагреется до температуры готовки. См. раздел специального программирования SP-12?, SP-13 и SP-14.

3-7. АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОДЛИВ OIL GUARDIAN™

Во время обычной работы контроллер автоматически отслеживает уровень масла в жарочной емкости. Если контроллер обнаружит недостаточное количество масла, аппарат автоматически закачает масло в жарочную емкость до нужного уровня из емкости, где хранится масло.

Ручной подлив

Если уровень масла ниже нормы, в любой момент можно подлить масло из емкости JIB до нужного уровня, выполнив шаги ниже. Эти процедуры НЕ должны использоваться для заполнения или слива масла из ванны.

1. Нажмите и удерживайте кнопку  (на цельной ванне – любую), пока на экране не высветится сообщение “FILTER MENU”, и сообщение “1.EXPRESS FILTER”.
2. Нажмите кнопку  5 раз, на экране высветится “6.FILL FROM JIB” (залив из емкости JIB).
3. Нажмите кнопку , и на экране высветится “PUMP” (насос) и “EXIT”.
4. Нажмите и удерживайте кнопку , на экране высветится “ЗАЛИВ”, и начнется закачка масла из емкости JIB в ванну.
5. После того, как залито нужное количество, отпустите кнопку , и на экране опять высветится “PUMP” (насос) и “EXIT”. Для возврата в обычный режим работы нажмите кнопку X два раза.

3-8 ВЫБОР ПРОДУКТОВ С РАЗНЫМИ ТЕМПЕРАТУРАМИ ГОТОВКИ

Если при выборе продукта, на экране высвечивается “XXXXXX”, это означает, что для этого продукта установлена неверная температура.

Чтобы изменить температуру для нужного продукта:

1. Нажмите кнопку выбора продукта, например  (ФРИ).
2. На экране высветится “XXXXXX”.
3. Нажмите и удерживайте кнопку таймера  или  в течение 5 секунд, затем на экране высветится “ФРИ”.
4. Перед загрузкой продукта дайте время маслу нагреться до заданной температуры.

3-9. ЗАМЕНА ЕМКОСТИ JIB



1. На экране высветится сообщение “JIB IS LOW” (мало в JIB) и прозвучит сигнал.
2. Откройте правую дверцу и достаньте емкость JIB. Снимите колпачок с JIB, и выбросьте пустую емкость JIB, заменив новым. Рисунок 1.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для модели EEG-141 (одна ванна) см. раздел ниже.

3-10. МОДЕЛЬ EEG-141 **ЕМКОСТЬ ДЛЯ** **МАСЛА**



Рисунок 1



Рисунок 2



Рисунок 3



Рисунок 4

Заполнение резервуара маслом

1. На экране высвечивается сообщение “JIB IS LOW” и прозвучит сигнал.
2. Откройте дверцу, вытяните емкость и снимите крышку. Рисунок 1.
3. Наденьте крышку на дверцу. Рисунок 2.
4. Налейте масло в резервуар до индикатора 6,12 кг (13 фунтов), затем установите крышку и верните емкость на свое место. Рисунок 3.

Снятие/очистка емкости

1. Откройте дверцу и выдвиньте резервуар.
2. Сдвиньте резервуар влево и достаньте его из фритюрницы. Рисунок 4.
3. Вымойте резервуар в мойке мылом и водой.

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед установкой емкости на место смажьте холодным маслом о-образные кольца (внизу) на трубке фильтра. Проверьте кольца на предмет задиров и трещин, и при необходимости замените.

Чтобы заменить кольцо, используя маленькую простую отвертку, приподнимите кольцо и снимите его с трубки. См. ниже.



3-11. СИСТЕМА ФИЛЬТРАЦИИ SMARTFILTER EXPRESS™



Рисунок 1



Рисунок 2



Рисунок 3

1. Во время обычной работы и после определенного числа готовок на фронтальной части фритюрницы загорится индикатор Filter Beacon® (Рисунок 1), и контроллер будет периодически высвечивать сообщение “ФИЛЬТРУЙ?” “ДА НЕТ”.

Если нажата кнопка X для НЕТ, фритюрница продолжит работать, и предложит фильтровать позднее.

2. **Проверьте поддон фильтра:** Если поддон фильтра или крышка не на месте, на экране высветится “НЕТ ПОДДОНА”. Убедитесь, что трубка фильтра плотно затянута, и фильтровальный поддон задвинут до конца, а также, что установлена крышка.

3. Нажмите кнопку √ для подтверждения (ДА). На экране высветится сообщение “*СНЯТЬ НАКИПЬ*” и “СОГЛАСЕН” “ДА НЕТ”. Нажмите кнопку √ для ДА, и на экране высветится “OPEN DRAIN” (открой слив). Вытяните сливную ручку (Рисунок 2), на экране высветится “СЛИВ”, и масло сольется из ванны.



Во избежание переполнения сливного поддона за один раз сливайте только одну ванну. Поддон вмещает объем одной ванны или двух разделенных ванн. Переполнение поддона может привести к скользким полам, что может привести к травмам.



Если проводить фильтрацию не нужно, нажмите кнопку , на экране высветится “СТОП ФИЛТР”, и фильтрация будет отменена. Синий индикатор погаснет, и контроллер вернется в обычный режим работы. Контроллер предложит провести фильтрацию через несколько готовок.

Если на экране высветится сообщение “КОТЕЛ ПУСТОЙ” и “ДА НЕТ”, это означает, что слив загрязнен. Используйте прямую белую щетку, чтобы очистить слив, затем нажмите кнопку √. На экране высветится “СЛИВ”, и затем контроллер продолжит фильтрацию.

4. После того как процесс фильтрации будет завершен? на экране высветится “CLOSE DRAIN” (закрой слив). Задвиньте ручку слива, чтобы закрыть слив (Рисунок 3). Затем ванна будет заполнена маслом.
5. После того, как ванна заполнена, на экране высветится “ЗАПОЛНЕНО” “ДА НЕТ”. Убедитесь, что ванна заполнена и нажмите кнопку √ для ДА, контроллер вернется в обычный режим работы.

3-11. СИСТЕМА
ФИЛЬТРАЦИИ
SMARTFILTER
EXPRESS™
(Продолжение)

6. Если во время процесса фильтрации масло закачалось в ванну не до нужного уровня, нажмите кнопку **X** для **НЕТ**, включится помпа на дополнительные 30 секунд.
7. На экране высветится сообщение “ЗАПОЛНЕНО?” “ДА НЕТ”. Нажмите кнопку **✓** и контроллер вернется к обычному режиму работы. Нажмите кнопку **X** и помпа еще раз включится на 30 секунд. Дополнительную закачку можно активировать 3 раза.

Ошибка фильтра

8. После трех неудачных попыток на экране высветится сообщение “СМЕНИТЬ ФИЛЬТР” “ДА НЕТ”. Если будет меняться фильтр, нажмите кнопку **✓** и поменяйте фильтрующий элемент, следуя указаниям в разделе о замене фильтрующего элемента. Контроллер вернется к обычному режиму работы.

Если фильтрующий элемент будет заменен позднее, нажмите кнопку **X** и напоминание о замене фильтра “СМЕНИТЬ ФИЛЬТР?” будет высвечиваться еще 15 минут.

9. Если во время следующей автоматической фильтрации с новым фильтрующим элементом, ванна не будет заполнена после трех дополнительных попыток, то на экране высветится сообщение “НУЖЕН СЕРВИС ФИЛЬТРА”.

После появления сообщения “Нужен сервис фильтра” каждые 15 минут на экране будет высвечиваться “СЕРВИС ФИЛЬТРА ЗАКОНЧЕН? ДА НЕТ”. Если неисправность не устранена, нажмите кнопку **X**. Если проблема устранена, нажмите кнопку **✓** и контроллер вернется в обычный режим работы.



Чтобы обеспечить правильное заполнение ванны маслом, убедитесь, что поддон фильтра очищается как минимум раз в день, фильтрующий элемент заменен. Убедитесь, что емкость для масла заполнена и “О”-образные кольца в поддоне фильтра в нормальном состоянии.

3-12. ЕЖЕДНЕВНАЯ ФИЛЬТРАЦИЯ

Приведенная ниже процедура позволяет выполнять более тщательную очистку ванны, и эта процедура должна выполняться один раз в день. Ванна может быть отфильтрована в любое время, когда не используется.



Перед началом процедуры фильтрации во избежание получения ожогов из-за контакта с горячим маслом используйте одобренное защитное оборудование, включая фартук, защиту лица и перчатки.

Во избежание переполнения сливного поддона за один раз сливайте только одну ванну. Поддон вмещает объем одной ванны или двух разделенных ванн. Переполнение поддона может привести к скользким полам, что может привести к травмам.



Рисунок 1



Рисунок 2

1. **Проверка поддона фильтра:** при первой фильтрации нового дня должен использоваться новый фильтрующий элемент, но этот фильтрующий элемент можно использовать до конца дня, за исключением ванн, где готовится рыба. **После фильтрации ванны, где готовится рыба, рекомендуется заменить фильтрующий элемент.** Убедитесь, что крышка фильтра установлена, трубка фильтра плотно затянута, и поддон для слива масла задвинут до конца под фритюрницей. Если поддон фильтра или крышка неправильно установлены, на экране высветится сообщение “НЕТ ПОДДОНА”.
2. Нажмите и удерживайте кнопку **F**, пока на экране не высветится сообщение “1.EXPRESS FILTER?”. На разделенных ваннах для левой ванны используйте левую кнопку **F**, для правой ванны используйте правую кнопку **F**.
3. Нажмите кнопку **▶**, и на экране высветится “2.DAILY FILTER?”
4. Нажмите кнопку **✓** для подтверждения, и на экране высветится “СОГЛАСЕН” “ДА НЕТ”.
5. Нажмите кнопку **✓** для подтверждения, и на экране высветится “OPEN DRAIN” (открой слив). Вытяните ручку слива (Рисунок 1), на экране высветится сообщение “СЛИВ”, и масло сольется из ванны, или нажмите кнопку **X** для отклонения и контроллер вернется в обычный режим работы.
6. Как только масло сольется из ванны, снимите подставку для корзин. Рисунок 2.



При снятии подставки используйте защитную ткань.

Подставка может быть горячей нагревательных элементов используйте защитную ткань или перчатки.

Нагревательные элементы могут быть горячими, что может стать причиной ожогов.

3-12. ЕЖЕДНЕВНАЯ ФИЛЬТРАЦИЯ (Продолжение)

7. Скребок или щеткой очистите дно и стенки ванны. Будьте аккуратны и не повредите датчики.

ВНИМАНИЕ

Не используйте металлическую губку и другие абразивные чистящие и моющие средства. А также моющие средства, содержащие хлор, бром, йод и аммиачные химикаты. Все эти материалы разрушают нержавеющую сталь и сокращают срок службы фритюрницы.

Не используйте водонапорные шланги для очистки фритюрницы. В противном случае возможна поломка элементов оборудования.



Рисунок 3



Рисунок 4

8. После завершения очистки ванны на экране высвечивается сообщение “ПОЧИСТИЛ?” “ДА НЕТ”. Для подтверждения завершения очистки нажмите кнопку √, и на экране высветится сообщение “МОЕМ?”.
9. Нажмите кнопку √, на экране высветится сообщение “МОЕМ”. На несколько минут включится циркуляция масла. После завершения цикла ополаскивания на экране высветится сообщение “МОЕМ СНОВА?” “ДА НЕТ”.
10. Для подтверждения и при необходимости запуска повторного цикла нажмите кнопку √, в противном случае нажмите кнопку X и на экране высветится сообщение “CLOSE DRAIN” (закрыть слив). Задвиньте ручку, чтобы закрыть слив (Рисунок 3), на экране высветится сообщение “ПОЛОСКАТЬ” и ванна заполнится маслом.
11. После того как ванна заполнена на экране высветится “OPEN DRAIN” (открыть слив). Вытяните ручку слива, чтобы открыть слив (Рисунок 4), и на экране высветится сообщение “ПОЛОСКАТЬ”. Аппарат автоматически ополоснет ванну. После завершения ополаскивания, на экране высветится “ПОЛОСКАТЬ СНОВА?” “ДА НЕТ”.
12. Если требуется повторное ополаскивание, нажмите кнопку √, в противном случае нажмите кнопку X. На экране высветится сообщение “ПОЛИРНЕМ?” “ДА НЕТ”.
13. Нажмите кнопку √ для подтверждения, и начнется процесс «полирования» масла, и масло будет циркулировать через систему фильтрации; на экране высветится сообщение “5:00 СТОП”. При необходимости остановить полирование нажмите кнопку X, в противном случае процесс полирования масла будет длиться 5 минут.
14. После завершения полирования масла на экране высветится сообщение “ЗАЛИВАЕМ?” “ДА”. Нажмите кнопку √, на экране высветится сообщение “CLOSE DRAIN” (закройте слив). Задвиньте ручку слива, чтобы закрыть слив (Рисунок 3), на экране высветится сообщение “ЗАЛИВАЕМ” и ванна заполнится маслом.
15. После завершения на экране высветится сообщение “ЗАПОЛНЕНО?” “ДА НЕТ”. Для подтверждения нажмите кнопку √, и фритюрница вернется в обычный режим работы.

Если нажать кнопку X, на экране высветится сообщение “ЗАЛИВАЕМ”. У Вас есть 4 попытки долить масло, затем контроллер выведет сообщение “ADD QUIT” (добавить или выход). Нажмите кнопку √, на 60 секунд включится помпа JIB, наполнив ванну из емкости JIB. Нажмите кнопку X, и фритюрница вернется в обычный режим работы.

3-13. УДАЛЕНИЕ МАСЛА ИЗ ВАННЫ, ИСПОЛЬЗУЯ ЕМКОСТЬ ДЛЯ ВЫБРОСА МАСЛА



Рисунок 1



Рисунок 2



Рисунок 3



ПРИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ТЕМПЕРАТУРА ВОЗГОРАНИЯ МАСЛА СНИЖАЕТСЯ. ПРИ ПОЯВЛЕНИИ ПРИЗНАКОВ ОБРАЗОВАНИЯ ИЗЛИШНЕЙ ЗАДЫМЛЕННОСТИ И ВСПЕНИВАНИЯ ВЫБРОСЬТЕ МАСЛО. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ВОЗМОЖНЫ СИЛЬНЫЕ ОЖОГИ, ТРАВМЫ, ПОЖАР И/ИЛИ ПОЛОМКА ОБОРУДОВАНИЯ.

1. Откройте дверцу, поднимите защелку поддона фильтра, и выдвиньте фильтровальный поддон, используя ручку на поддоне. Рисунок 1 и 2.
2. Нажмите и удерживайте кнопку **F** (на любой стороне), пока на экране не высветится сообщение “*МЕНЮ ФИЛЬТРАЦИИ*” и “1.EXPRESS FILTER?”.
3. Нажмите кнопку ► два раза, и на экране высветится сообщение “3.СЛИВ”. Нажмите кнопку √, и на экране высветится сообщение “СЛИВ?” “ДА НЕТ”.
4. Нажмите кнопку √, и на экране высветится сообщение “УСТ-ВО ДЛЯ СЛИВА НА МЕСТЕ?” “ДА НЕТ”.
5. Убедившись, что емкость для выброса масла установлена под фритюрницей нажмите кнопку √, и на экране высветится сообщение “OPEN DRAIN” (открой слив). Вытяните ручку слива, чтобы открыть слив, и на экране высветится сообщение “СЛИВ”. Масло будет сливаться из ванны в емкость для выброса масла.
6. Затем на экране высветится сообщение “КОТЕЛ ПУСТОЙ” “ДА НЕТ”. Убедитесь, что масло отсутствует в ванне, и нажмите кнопку √.
7. На экране высветится “ПОМЫЛ” “ДА НЕТ”. После завершения очистки жарочной емкости нажмите кнопку √, и на экране высветится сообщение “CLOSE DRAIN” (закрой слив). Задвиньте ручку слива.
8. На экране высветится сообщение “ЗАЛИВ ВРУЧНУЮ”, а затем “ЗАПОЛНЕНО” и “ДА НЕТ”. Наполните ванну маслом до нижнего индикатора на задней стенке ванны, и нажмите кнопку √. См. Наполнение и добавление масла инструкции в разделе 3-3.

Фритюрница вернется в обычный режим работы.

9. Выдвиньте емкость для выброса масла и установите на место систему фильтрации.

3-14. УДАЛЕНИЕ МАСЛА ИЗ ВАННЫ, ИСПОЛЬЗУЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАН- НУЮ СИСТЕМУ УДАЛЕНИЯ МАСЛА



Рисунок 1



Рисунок 2

1. Подсоедините быстросъемное устройство шланга, находящегося с задней стороны фритюрницы, к быстросъемному устройству в стене. После подсоединения, можно оставить шланг соединенным, пока не потребуется передвигать фритюрницу. Рисунок 1 и 2.

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы централизованная система удаления масла работала, в Специальном программировании или при начальных установках она должна быть активирована: “BULK OIL DISPOSE?” (удаление масла через центральную систему?) “YES”. Также в Специальном программировании SP-27 можно добавить пароль (1,2,3).

2. Нажмите и удерживайте кнопку **F** (на любой стороне), пока на экране не высветится сообщение “*МЕНЮ ФИЛЬТРАЦИИ*” и “1.EXPRESS FILTER?”.
3. Нажмите кнопку **▶** два раза, и на экране высветится сообщение “3.СЛИВ”. Нажмите кнопку **√**, и на экране высветится сообщение “СЛИВ?” “ДА НЕТ” или, если в SP-27 установлено “YES” введите код 1,2,3.
4. Нажмите кнопку **√**, и на экране высветится “DRAIN VAT?” (слить из ванны) “ДА НЕТ”.
Нажмите кнопку **X**, если в поддоне уже есть масло. Переходите к шагу 8.
5. Нажмите кнопку **√**, и на экране высветится сообщение “OPEN DRAIN” (открой слив). Вытяните ручку слива, чтобы открыть слив, высветится сообщение “СЛИВ” и масло стечет в поддон фильтра.
6. Затем на экране высветится сообщение “КОТЕЛ ПУСТОЙ” “ДА НЕТ”. Подтвердите, что ванна пустая, нажав кнопку **√**.
7. На экране высветится “ПОМЫЛ” “ДА НЕТ”. После завершения очистки жарочной емкости нажмите кнопку **√**.
8. На экране высветится “СЛИВ” и “√=ПОМПА” “X=ГОТВ”.
Нажмите кнопку **√**, и масло будет выкачено из поддона в цистерну центральной системы.
9. Когда все масло будет выкачено из поддона, нажмите кнопку **X** (STOP).
10. На экране высветится “СЛИВ” и “√=ПОМПА” “X=ГОТВ”.
Нажмите кнопку **X** и закройте слив.
11. На экране высветится “ЗАЛИВ ВРУЧНУЮ” (или “ЗАЛИВ ИЗ СИСТЕМЫ” если имеется), затем высветится сообщение “ЗАПОЛНЕНО” и “ДА НЕТ”. Заполните ванну до нижнего индикатора на задней стенке ванны, и нажмите кнопку **√**. **См. инструкции о наполнении и добавлении масла раздела 3-3.** Фритюрница вернется в обычный режим работы.

3-15. ЗАМЕНА ФИЛЬТРУЮЩЕГО ЭЛЕМЕНТА

Для обеспечения хорошей заправки масла фильтрующий элемент (или бумага) должны меняться как минимум один раз в день.



Если фильтрующий элемент не был заменен, в качестве напоминания на экране высветится сообщение “СМЕНИТЬ ФИЛЬТР”. Нажмите кнопку √ для отмены напоминания, но сообщение будет появляться каждые 4 минуты, пока не будет заменен фильтрующий элемент.



Рисунок 1

1. Убедитесь, что главный выключатель питания находится в положении ON.
2. Откройте дверцу, поднимите ограничитель и, используя ручку, выдвиньте поддон в сборе. Рисунок 1 и 2.



Поддон может быть горячим! Во избежание сильных ожогов используйте защитную ткань или перчатки.

При передвижении наполненного маслом поддона будьте осторожны, чтобы предотвратить разбрызгивание масла и избежать риска получения ожогов.



Рисунок 2



Рисунок 3

3. Снимите крышку с поддона. Рисунок 3.



Рисунок 4

4. Достаньте корзину для крошек. Удалите масло и крошки из корзины. Помойте корзину мылом и водой, затем тщательно ополосните горячей водой. Рисунок 4.

3-15. ЗАМЕНА
ФИЛЬТРУЮЩЕГО
ЭЛЕМЕНТА
(Продолжение)



Рисунок 5

5. Снимите обод фильтрующего элемента и тщательно промойте мылом и водой. Тщательно ополосните горячей водой. Рисунок 5.



Рисунок 6

6. Достаньте из поддона и выбросьте фильтрующий элемент. Рисунок 6.



Рисунок 7

7. Достаньте нижний экран из поддона и тщательно промойте мылом и водой. Затем тщательно ополосните горячей водой. Рисунок 7.



Рисунок 8

8. Удалите масло и крошки из поддона. Промойте поддон мылом и водой, а затем тщательно ополосните горячей водой. Рисунок 8.

3-16. ЗАМЕНА ФИЛЬТРУЮЩЕГО ЭЛЕМЕНТА (Продолжение)



Рисунок 9



Рисунок 10

3-16. СНЯТИЕ И ОЧИСТКА КРОНШТЕЙНА ДЛЯ КОРЗИН

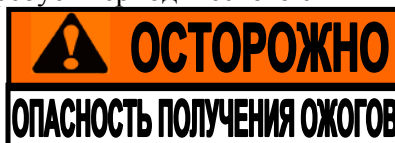


ПРИМЕЧАНИЕ

Перед тем как поместить фильтрующий элемент в поддон убедитесь, что поддон, нижний экран, улавливатель кошек и обод тщательно высушены, т.к. вода разрушает фильтрующий элемент.

9. Выполните сборку в обратном порядке, поместив в поддон сначала нижний экран, затем фильтрующий элемент, обод и улавливатель крошек.
10. Задвиньте поддон фильтра обратно под фритюрницу, убедившись, что трубка фильтра хорошо соединяется с приспособлением под фритюрницей. Рисунок 9.
11. Убедитесь, что ограничитель сливного поддона заблокирован, и теперь фритюрница готова к дальнейшей работы. Рисунок 10.

Кронштейн для корзин, находящийся на задней панели фритюрницы, требует периодического снятия и очистки.



При снятии кронштейна используйте защитные перчатки. Кронштейн может быть горячим, что может стать причиной ожогов.

Ухватитесь за кронштейн двумя руками и снимите кронштейн.

Отнесите кронштейн в раковину и помойте водой и мылом. Тщательно высушите.

Очистите зону за кронштейном для корзин, и установите кронштейн на место.

3-17. РЕЖИМ ГЛУБОКОЙ ОЧИСТКИ



Фильтровальный поддон должен быть до конца задвинут под фритюрницей, а крышка должна быть установлена на свое место. Перед открытием слива, убедитесь, что поддон заперт на своем месте, а отверстия в крышке совпадают со сливом. Невыполнение этих инструкций приведет к разбрызгиванию масла, что может привести к травмам.

Не рекомендуется передвижение фритюрницы или фильтровального поддона, содержащие горячее масло. Горячее масло может выплеснуться, что приведет к сильным ожогам.



ЗАЩИТНЫЕ ОЧКИ



ЗАЩИТНЫЕ
ПЕРЧАТКИ

При очистке ванны всегда надевайте защитные очки или защиту на лицо, а также защитные резиновые перчатки, т.к. моющий раствор является высокощелочным составом. Избегайте брызг и любого контакта моющего раствора с кожей и глазами. Возможны сильные ожоги. Внимательно изучите инструкцию моющего средства. Если раствор попал в глаза, тщательно ополосните глаза холодной водой и обратитесь ко врачу.

Также во избежание переполнения сливного поддона за один раз сливайте только одну ванну. Поддон вмещает объем одной ванны или двух разделенных ванн. Переполнение поддона может привести к скользким полам, что может привести к травмам.

1. Накройте соседнюю ванну, чтобы избежать попадания раствора для очистки в масло.



Во избежание попадания моющего раствора в масло и на продукт не готовьте продукт в соседних ваннах во время процесса очистки.

2. Нажмите и удерживайте кнопку **F**, пока на экране не высветится “1.EXPRESS FILTER?”. Для разделенной ванны: для левой ванны используйте левую кнопку **F**, для правой ванны используйте правую кнопку **F**.
3. Нажмите кнопку ► 6 раз, и на экране высветится “7.CLEAN-OUT” (глубокая очистка).
4. Нажмите кнопку √, и на экране высветится “МАСЛО СЛИТО” “ДА НЕТ”.
5. Если масло уже слито, нажмите кнопку √, и контроллер перейдет к шагу добавления раствора и выведет сообщение “РАСТВОР ДОБАВЛН”.

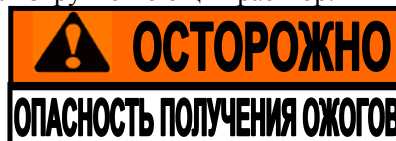
Если в ванне есть масло, нажмите кнопку X, и на экране высветится “СЛИВ?” “ДА НЕТ”. Нажмите кнопку √, чтобы слить масло, или нажмите X, чтобы выйти из режима глубокой очистки.

3-17. РЕЖИМ ГЛУБОКОЙ ОЧИСТКИ **(Продолжение)**

На экране высветится сообщение “УСТ-ВО ДЛЯ СЛИВА МАСЛА НА МЕСТЕ?” “ДА НЕТ”. Если Вы выберете “НЕТ”, на экране высветится сообщение “ВСТАВЬТЕ УСТ-ВО ДЛЯ СЛИВА”. После того как Вы установили устройство для утилизации масла, нажмите кнопку √ для подтверждения (ДА), на экране высветится сообщение “СЛИВ” и масло будет сливаться из ванны. Далее на экране высветится “МАСЛО СЛИТО” “ДА НЕТ”. Когда будете готовы, нажмите кнопку √ и закройте слив.

Только для систем с централизованной системой подачи масла! Если поддон для слива масла отсутствует, на экране высветится сообщение “НЕТ ПОДДОНА”. Как только поддон будет установлен на место, на экране высветится “OPEN DRAIN” (открыть слив). Вытяните сливную ручку, на экране высветится “СЛИВ”, и масло будет сливаться из ванны. На экране высветится “СЛИВ” и “√=ПОМПА” “X=ГОТВ”. Нажмите кнопку √, на экране высветится “СЛИВ”, и масло будет выкачиваться из поддона. Как только поддон будет пустой, нажмите кнопку X два раза и закройте слив.

6. На экране высветится сообщение “РАСТВОР ДОБАВЛЕН?” “ДА НЕТ”. Залейте горячую воду в ванну до уровня на 25 мм выше верхнего индикатора уровня масла и добавьте 120 гр (4 унции) моющего средства для открытых фритюрниц, тщательно перемешайте. Затем нажмите кнопку √, и на экране высветится сообщение “НАЧАТЬ ЧИСТКУ” “ДА НЕТ”.
7. Нажмите кнопку √, и на экране высветится сообщение “ЧИСТКА” и включится таймер. В течение часа раствор поддерживается при температуре 91°C (195°F). Во время процесса очистки по мере необходимости добавляйте воду для поддержания моющего раствора на уровне на 25 мм выше верхнего индикатора уровня масла. Для прерывания процесса очистки нажмите кнопку X. На экране высветится сообщение “ПРЕРВАТЬ БОЛЬШУЮ ЧИСТКУ?” “ДА НЕТ”. Нажмите кнопку √, чтобы остановить отсчет времени и перейти к процедуре ополаскивания.
8. Используя щетку для открытой фритюрницы (никогда не используйте металлические щетки), очистите внутреннюю поверхность ванны. Через один час прозвучит сигнал и на экране высветится сообщение “ЧИСТКА КОНЕЦ”. Нажмите кнопку √, и на экране высветится сообщение “УДАЛИТЕ РАСТВОР ИЗ ВАННЫ”.
9. Достаньте все части из поддона фильтра и поместите их в мойку для очистки. Установите пустой поддон фильтра на место, убедившись, что поддон зафиксирован на своем месте.
10. Слейте моющий раствор в фильтровальный поддон, выдвиньте поддон и утилизируйте моющий раствор.



Во избежание получения ожогов при переливании горячего раствора, наденьте перчатки и защитные средства, также будьте аккуратны во избежание разбрызгивания раствора.

3-17. РЕЖИМ ГЛУБОКОЙ ОЧИСТКИ (Продолжение)

11. Верните пустой фильтровальный поддон на место и нажмите кнопку $\sqrt{}$, на экране высветится сообщение “КОТЕЛ ПУСТОЙ” “ДА НЕТ”.
12. После того, как ванна очищена, нажмите кнопку $\sqrt{}$, и на экране высветится сообщение “ПОЧИСТИЛ” “ДА НЕТ”. При необходимости используйте щетку и губку для очистки жарочной емкости.

ВНИМАНИЕ

Не используйте металлическую щетку, абразивные чистящие средства и моющие/дезинфицирующие средства, содержащие хлор, бром, йод или аммиачные составы. Эти составы разрушают нержавеющую сталь, тем самым, сокращая срок службы аппарата.

Не используйте напорный распылитель воды для очистки аппарата, в противном случае возможна поломка некоторых узлов аппарата.

13. После завершения очистки ванны нажмите кнопку $\sqrt{}$, и на экране высветится сообщение “RINSE VAT” (ополоснуть ванну). (Если слив закрыт, высветится сообщение “OPEN DRAIN” – откройте слив).
14. Залейте чистую воду и примерно 240 гр (8 унций) уксуса в ванну, чтобы ее ополоснуть, и дайте ополаскивающему раствору слиться в поддон. Ополосните, как минимум, 3 раза, но будьте осторожны и следите, чтобы поддон не переполнился. На экране высвечивается сообщение “ОПОЛАСКИВАНИЕ КОНЕЦ” “ДА НЕТ”.
15. После завершения ополаскивания нажмите кнопку $\sqrt{}$, и на экране высветится сообщение “УДАЛИТЕ РАСТВОР ИЗ МАСЛОПРОВОДА” “ $\sqrt{}$ =НАСОС” “X=КОНЕЦ”
Чтобы удостовериться в отсутствии моющего раствора в маслопроводе, нажмите и удерживайте кнопку $\sqrt{}$ несколько секунд. Как только маслопровод очищен, нажмите кнопку X, и на экране высветится сообщение “ВАННА СУХАЯ” “ДА НЕТ”.
Задвиньте ручку слива и закройте слив.
16. Выдвиньте поддон из-под фритюрницы и удалите раствор из поддона.
17. Тщательно протрите ванну сухим полотенцем и затем нажмите кнопку $\sqrt{}$. Контроллер вернется в обычный режим работы.

ВНИМАНИЕ

Убедитесь, что внутренняя поверхность ванны, сливное отверстие и все части, которые соприкасаются с маслом, максимально высушены

18. Убедитесь, что слив закрыт, установите собранный фильтровальный поддон с новым фильтром на место. Наполните ванну маслом в соответствии с инструкциями о наполнении и добавлении масла Раздел 3-3.

3-18. ПРОВЕРКА/ЗАМЕНА О-ОБРАЗНЫХ ПРОКЛАДОК НА ФИЛЬТРОВАЛЬНОМ ПОДДОНЕ



Рисунок 1

Во избежание протечки масла и для сохранения правильного процесса фильтрации, о-образные прокладки на фильтровальном поддоне должны проверяться на предмет трещин и задиров как минимум каждые 3 месяца. Рисунок 1



Рисунок 2

1. Откройте дверцу, поднимите ограничитель поддона и выдвиньте поддон, используя ручку. Рисунок 2 и 3.



Поддон может быть горячим! Используйте защитную ткань или перчатки, в противном случае возможны сильные ожоги.



Рисунок 3

2. Визуально проверьте 3 о-образные прокладки на трубке поддона фильтра на предмет трещин и целостности, при необходимости замените.



Рисунок 4

3. Чтобы заменить прокладку, используя маленькую простую отвертку, приподнимите кольцо и снимите его с трубки. Оденьте новую прокладку в прорезь на трубке. Перед установкой поддона обратно, смажьте прокладки на трубке свежим, холодным маслом.

3-19. КНОПКА СТАТИСТИКИ INFO

Фактическая температура масла

1. Нажмите кнопку , и на экране высветится фактическая температура масла для каждой ванны.

Заданная температура

2. Нажмите кнопку , два раза, и на экране высветится SP и заданная температура масла для каждой ванны.

Время нагрева для каждой ванны

1. Нажмите кнопку , три раза, и на левом экране высветится сообщение “ЖДИ”, а на правом экране высветится время, за которое масло нагревается с 121°C (250°F) до 149°C (300°F). Например,

ЖЛИ	5:30
-----	------

 - означает, что время, за которое масло нагреется с 121°C (250°F) до 149°C (300°F) составляет 5 минут и 30 секунд.



Контроллер вернется к обычному режиму работы, если в течение 5 секунд не будут нажата кнопка.

3-20. КНОПКА СТАТИСТИКИ FILTER

Оставшееся количество циклов готовки до фильтрации

1. Нажмите любую кнопку , и на левом экране высветится сообщение “ОСТАЛОСЬ ГОТОВОК”, а на правом экране высветится оставшееся количество циклов готовки до автоматической фильтрации. Например,

ОСТАЛОСЬ	3	6
----------	---	---

 означает, что через 3 готовки контроллер спросит оператора о готовности провести фильтрацию для левой ванны. А для правой ванны количество оставшихся готовок составляет 6.

Дата и время

2. Нажмите кнопку , два раза, и на экране высветится “FILTERED”, дата и время последней фильтрации.

**3-21. ГРАФИК
РЕГУЛЯРНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Как и любое другое оборудование, открытые фритюрницы Henny Penny требуют ухода и своевременного обслуживания. В таблице ниже приведены процедуры, которые должны выполняться оператором.

Процедура	Частота
Фильтрация масла (Раздел 3-11)	Ежедневно
Замена фильтра (Раздел 3-13)	Ежедневно
Смазывание о-образных прокладок	При каждой замене фильтра
Смазывание о-образных прокладок емкости в EEG-141	При снятии резервуара для масла
Замена масла	Когда масло дымит, пенится или плохое на вкус
Очистка ванны (Раздел 3-15)	При каждой смене масла
Осмотр о-образных прокладок поддона	Ежеквартально
Осмотр о-образных прокладок емкости в EEG-141	Ежеквартально
Очистка вентилятора и вентиляционных решеток	Каждые 6 месяцев

3-22. ОЧИСТКА ВЕНТИЛЯТОРА И ВОЗДУХОВОДА



Рисунок 1



Рисунок 2



Рисунок 3



Рисунок 4

Для обеспечения правильной работы горелок производите очистку вентиляторов и вентиляционных решеток дважды в год.

1. Поставьте выключатель питания в положение OFF.
2. Отсоедините электрический кабель, поверните ручку газопровода по часовой стрелке, чтобы выключить подачу газа, и отсоедините газопровод.
3. Отсоедините удерживающий трос, и аккуратно выкатите фритюрницу из-под зонта на достаточно расстояние, чтобы попасть за фритюрницу.



Во избежание получения ожогов от разбрызгивания горячего масла, будьте аккуратны при передвижении фритюрницы.

4. Используя ткань или бумажные полотенца, очистите входные отверстия вентилятора для обеспечения необходимого потока воздуха к вентиляторам. Рисунок 1.
5. Используя крестовую отвертку, снимите заднюю нижнюю панель. Рисунок 2.
6. Используя ткань или бумажные полотенца, очистите открытое пространство, где находится вентилятор. Рисунок 3.
7. Очистите вентиляционные решетки с внутренней стороны задней панели и установите панель на место. Рисунок 4.
8. Заново подсоедините газопровод и поверните ручку против часовой стрелки, чтобы восстановить подачу газа. Подсоедините удерживающий трос к фритюрнице.
9. Включите вилку в розетку, и закатите фритюрницу на место.

РАЗДЕЛ 4. ИНФОРМАЦИОННЫЙ РЕЖИМ

В этом режиме хранится история, которая сохраняется и используется для помощи в эксплуатационных и технических вопросах, содержит в себе следующее:

- | | |
|---|---|
| • 1.E-LOG (коды ошибок) | • 9.CPU TEMP (температура контроллера) |
| • 2.LAST LOAD (последняя готовка) | • 10. COMMUNICATION INFO (коммуникация) |
| • 3.DAILY STATS (ежедневная статистика) | • 11. ANALOG INFO (аналоговая информация) |
| • 4.OIL STATS (статистика масла) | • 12.ACTIVITY LOG |
| • 5.REVIEW USAGE (данные о работе) | • 13.OIL LEVELS (уровни масла) |
| • 6.INPUTS (входные сигналы) | • 14.PUMP VALVE INFO (информация о помпе) |
| • 7.OUTPUTS (сигналы вывода) | • 15.AIF INFO (информация о фильтрации) |
| • 8.OIL TEMP (температура масла) | |

ПРИМЕЧАНИЕ

В этом разделе приводится описание не всех информационных режимах. Перед изменением любых установок, чтобы обеспечить правильную работу фритюрницы свяжитесь с Henny Penny. За более детальной информацией этих параметров свяжитесь с отделом технической поддержки Henny Penny по тел. 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405.

4-1. ИНФОРМАЦИОННЫЙ РЕЖИМ ПОДРОБНО**1. E-LOG (коды ошибок)**

Одновременно нажмите кнопку  и , на экране высветится “*INFO MODE*”, а затем “1.E-LOG”.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для выхода из информационного режима в любое время нажмите кнопки  и .

Нажмите кнопку ▼, и на экране высветится “А. (дата и время) *NOW*”. Это текущая дата и время.

Нажмите кнопку ▼, и если была сохранена ошибка, на экране высветится “В. (дата, время и код ошибки)”. Это последняя сохраненная ошибка.

Нажмите кнопку ▼ для просмотра следующей сохраненной ошибки.

В режиме E-LOG могут храниться до 10 кодов ошибок (В до К).

4-1. ИНФОРМАЦИОННЫЙ РЕЖИМ ПОДРОБНО (Продолжение)

2. LAST LOAD (Информация о последних готовках)
Нажмите кнопку ►, и на экранах высветится “2.LAST LOAD”.

Нажмите кнопку таймера  или  для продукта, информацию о котором Вы хотите увидеть, индикатор будет мигать.

Нажмите кнопку ▼ для просмотра информации.

Например, если мигает левый индикатор , на экранах высветится “PRODUCT FRY L1”.

Если мигает правый индикатор , на экранах высветится “PRODUCT FRY R2”.

Нажмите кнопку ▼ для просмотра информации.

ФУНКЦИЯ	ЭКРАН (пример)
Продукт (последний приготовленный)	PRODUCT FRY L1
Время запуска последней готовки	STARTED FEB 4 2:25P
Фактическое время готовки (секунд)	ACTUAL TIME 1:06
Заданное время готовки	PROG TIME 1:00
Макс. температура во время готовки	MAX TEMP 350°F
Мин. температура во время готовки	MIN TEMP 350°F
Средняя температура во время готовки	AVG TEMP 350°F
Нагрев был включен (в процентах)	HEAT ON 45%
Готовность? (была фритюрница готова до запуска?)	READY? YES
Когда цикл готовки был завершен:	
Раньше	QUIT AT 0:10REM
После завершения готовки	ИЛИ *DONE* +6 SEC
Разница (%) между фактическим и запрограммированным временем	ACT/PROG 1%

**4-1. ИНФОРМАЦИОННЫЙ
РЕЖИМ ПОДРОБНО
(Продолжение)**

3. DAILY STATS (Эксплуатационные данные фритюрницы за последние 7 дней)

Нажмите кнопку ►, и на экранах высветится “3.DAILY STATS”.

Нажмите кнопку ▼ для начала просмотра данных.

Нажмите кнопку таймера  для просмотра данных других дней недели.

ФУНКЦИЯ	ЭКРАН (пример)	
Дата, когда была сохранена информация	APR 30	TUE*
Количество Часов:Минут фритюрница была включена	(L/R) ON HRS	TUE*3:45
Число выполненных фильтраций	(L/R) FILTERED	TUE* 4
Число пропущенных фильтраций	(L/R) SKIPPED	TUE* 4
Количество раз добавления масла	(L/R) ADD OIL	TUE* 4
Количество раз утилизации масла	(L/R) DISPOSE	TUE* 0
Время нагрева масла	(L/R) RECOVERY	TUE*1:45
Общее кол-во готовок в тот день	(L/R) TO CK	TUE* 38
Количество прерванных готовок до *ГОТВ* DONE	QUIT CK	TUE* 2
Кол-во циклов готовки прод.#1	TUE* COOK -1-	17
Кол-во циклов готовки прод.#2	TUE* COOK -2-	9
Кол-во циклов готовки прод.#3	TUE* COOK -3-	5
Кол-во циклов готовки прод.#4	TUE* COOK -4-	0
Кол-во циклов готовки прод.#5	TUE* COOK -5-	0
Кол-во циклов готовки прод.#6	TUE* COOK -6-	6
Кол-во циклов готовки прод.#7	TUE* COOK -7-	0
Кол-во циклов готовки прод.#8	TUE* COOK -8-	0
Кол-во циклов готовки прод.#9	TUE* COOK -9-	1
Кол-во циклов готовки прод.#0	TUE* COOK -0-	0

**4-1. ИНФОРМАЦИОННЫЙ
РЕЖИМ ПОДРОБНО
(Продолжение)**

4. OIL STATS (информация о состоянии масла и средние данные последних 4-х партий масла)
Нажмите кнопку ►, и на экранах высветится “4.OIL STATS”

Нажмите кнопку ▼ для начала просмотра данных.

ФУНКЦИЯ	ЭКРАН (пример)
Дата начала работы с новым маслом	(L/R) NEW OIL MAR-23
Кол-во дней использования масла	(L/R) OIL USE 4 DAYS
Кол-во фильтраций этого масла	(L/R) FILTERED 4
Кол-во пропущенных фильтраций	(L/R) SKIPPED 0
Кол-во циклов готовки на этом масле	(L/R) TOT CK 38
Среднее кол-во дней до замены масла	(L/R) AVG DAYS PER OIL CHANGE 13,8 DAYS
Среднее кол-во готовок до замены масла	(L/R) AVG CKS PER OIL CHANGE 388 CKS

Нажмите и удерживайте кнопку выбора продукта (1 до 4) для просмотра данных об одной из 4-х предыдущих партий масла.

Нажмите  для просмотра данных самой старой партии: Пример: OIL-4 14 DAYS

Нажмите  для просмотра данных 3-й партии: Пример: OIL-3 12 DAYS

Нажмите  для просмотра данных 2-й партии: Пример: OIL-2 15 DAYS

Нажмите  для просмотра данных предыдущей партии: Пример: OIL-1 13 DAYS

**4-1. ИНФОРМАЦИОННЫЙ
РЕЖИМ ПОДРОБНО
(Продолжение)**

5.REVIEW USAGE (этот режим собирает информация с момента последнего сброса)
Нажмите кнопку ►, и на экранах высветится “5.REVIEW USAGE”
Нажмите кнопку ▼ для начала просмотра данных.

ФУНКЦИЯ	ЭКРАН (пример)
Дата последнего сброса данных	SINCE APR19 3:00P
Кол-во часов фритюрница была включена	(L/R) ON HRS 4
Кол-во выполненных фильтраций	(L/R) FILTERED 4
Кол-во пропущенных фильтраций	(L/R) SKIPPED 0
Кол-во дополнения масла	(L/R) ADD OIL 4
Кол-во смены масла	(L/R) DISPOSE 1
Общее кол-во готовок	(L/R) TOT CK 38
Количество прерванных готовок до *ГОТВ* DONE	QUIT CK 2
Кол-во циклов готовки прод.#1	TUE* COOK -1- 17
Кол-во циклов готовки прод.#2	TUE* COOK -2- 9
Кол-во циклов готовки прод.#3	TUE* COOK -3- 5
Кол-во циклов готовки прод.#4	TUE* COOK -4- 0
Кол-во циклов готовки прод.#5	TUE* COOK -5- 0
Кол-во циклов готовки прод.#6	TUE* COOK -6- 6
Кол-во циклов готовки прод.#7	TUE* COOK -7- 0
Кол-во циклов готовки прод.#8	TUE* COOK -8- 0
Кол-во циклов готовки прод.#9	TUE* COOK -9- 1
Кол-во циклов готовки прод.#0	TUE* COOK -0- 0
Сброс данных: Введите пароль режима – 1,2,3 для сброса всех значений на 0	RESET USAGE/ ENTER CODE -----

РАЗДЕЛ 5. РЕЖИМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ ПРОДУКТА

Этот режим позволяет Вам запрограммировать следующее:

- Изменение названия продукта
- Назначение кнопок
- Изменение времени и температуры
- Изменение сокращенных названий
- Сигналы
- Таймеры выдержки
- Включение в счетчик фильтраций (Глобальный)
- Фильтрация через X кол-во готовок
- Компенсация загрузки
- Температура компенсации загрузки
- Уровень реакции
- РС фактор (пульсирующий нагрев)

5-1. ИЗМЕНЕНИЕ УСТАНОВОК ДЛЯ ПРОДУКТА

1. Нажмите и удержите кнопку , пока на экране не высветится “PROG”, а затем “ВПИШИТЕ ПАРОЛЬ”.
2. Введите пароль 1, 2, 3 (первые три кнопки выбора продукта). На экранах высветится сообщение “PRODUCT” и “PROGRAM”, а затем “ВЫБЕРИТЕ ПРОДУКТ” и “-P1-“ (например НАГ).

Изменение названия продукта

3. Используя кнопки ▲ и ▼, выберите один из 40 продуктов или нажмите нужную кнопку продукта.
4. Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “ИМЯ”, а на правом экране высветится продукт (например, НАГГЕТС).
5. Нажмите кнопку √, и первая буква продукта начнет мигать. Нажмите кнопку выбора продукта, и мигающая буква изменится на первую букву под этой кнопкой выбора продукта. Например,

если была нажата кнопка , мигающая буква изменится на “А”.

Нажмите эту кнопку еще раз, и мигающая буква изменится на “В”. Нажмите кнопку еще раз, и мигающая буква изменится на “С”. После завершения нажмите кнопку ► для перехода к следующей букве и повторите шаги выше.

Для выхода из режима программирования нажмите и удерживайте кнопку X. Для продолжения нажмите кнопку ►, и на экране высветится сообщение “1.ВРЕМ ГОТВ”.

Присвоение кнопке определенного продукта

6. Нажимайте кнопку ►, пока на экране не высветится сообщение “НАЗНАЧЬ КНОПКУ” и название продукта (например, НАГГЕТС). Если этой кнопке уже присвоен продукт, индикатор будет включен. Чтобы назначить для этого продукта другую кнопку, нажмите и удерживайте кнопку в течение 3-х секунд, индикатор будет включен. Чтобы убрать продукт с кнопки выбора продукта, нажмите и удерживайте кнопку с включенным индикатором, после этого индикатор погаснет.

5-1.ИЗМЕНЕНИЕ
УСТАНОВОК ДЛЯ
ПРОДУКТА
(Продолжение)

Чтобы изменить время и температуру

7. Нажимайте кнопку ►, пока на экране не высветится сообщение “ВРЕМ ГОТВ”. Используя кнопки выбора продукта или кнопки ▲ и ▼, установите время в минутах и секундах до максимального 59:59.
8. Нажмите кнопку ►, и на экране высветится сообщение “ТЕМП-РА”, а также установленная температура на правом экране.
Для изменения температуры используйте кнопки выбора продукта или кнопки ▲ и ▼. Диапазон установок температуры от 88°C (190°F) до 191°C (375°F).

Изменение аббревиатуры продукта

9. Нажимайте кнопку ►, пока на экране не высветится сообщение “СОКР. ИМЯ” и аббревиатура продукта.
Например, НАГ является аббревиатурой для НАГТЕТС.
Для изменения аббревиатуры продукта используйте кнопки выбора продукта или кнопки ▲ и ▼

Сигналы (Встряхнуть 1 и 2)

10. Нажимайте кнопку ►, пока на левом экране не высветится сообщение “ВСТР 1”, а на правом экране время сигнала.
Используйте кнопки выбора продукта или кнопки ▲ и ▼ для установки сигнала.

Например, если время готовки было установлено на 3 минуты, а сигнал должен сработать через 30 секунд, на экране следует установить “2:30”. Когда таймер цикла готовки дойдет до 2:30, прозвучит сигнал.

После завершения установки таймера нажмите кнопку ►, и на экране высветится сообщение “ВСТР 2”, после чего можно запрограммировать второй сигнал.

Таймер выдержки (хранения)

11. Нажимайте кнопку ►, пока на экране не высветится сообщение “ВР ХРАН” и установленное время хранения.
Для установки времени хранения (до 2-х часов 59 минут) используйте кнопки выбора продукта или кнопки ▲ и ▼.

Глобальный отсчет готовок для фильтрации

Включить в счетчик фильтаций

- 12a. Нажимайте кнопку ►, пока на экране не высветится сообщение “INCL IN FLTR CNT” вместе с “ДА” и “НЕТ”.
Используя кнопки ▲ и ▼, установите “YES”, если этот продукт следует включить в счетчик готовок для сообщения о фильтрации. Установите “НЕТ”, чтобы его не включать в счетчик.

5-1.ИЗМЕНЕНИЕ **УСТАНОВОК ДЛЯ** **ПРОДУКТА** **(Продолжение)**

Смешанный счетчик фильтраций

Фильтрация через X кол-во готовок

126. Нажимайте кнопку ►, пока на левом экране не высветится сообщение “FILTER AFTER...” вместе с количеством готовок между фильтрациями на правом экране. Используя кнопки выбора продукта или кнопки ▲ и ▼, установите нужное значение от 0 до 99 готовок. Эта установка потребуется для каждого продукта.

>Компенсация загрузки, Температура компенсации загрузки, Уровень реакции, РС фактор (пульсирующий нагрев)<

13. Нажимайте кнопку ►, пока на экране не высветится сообщение “КОМ.ЗАГР” вместе со значением компенсации загрузки. Эта функция автоматически корректирует время готовки в зависимости от объема и температуры готовящегося продукта.

Используйте кнопки выбора продукта или кнопки ▲ и ▼, чтобы изменить это значение от 0 до 20.

14. Нажимайте кнопку ►, пока на экране не высветится сообщение “КОМ.ЗАГТ°” вместе со средним значением температуры компенсации загрузки (если компенсация загрузки установлена на “OFF”, то высветится “___” и этот параметр установить нельзя). Это средняя температура готовки для каждого продукта. Таймер ускоряется, если температура масла выше этого значения, и замедляется, если температура масла ниже этого значения.

Используйте кнопки выбора продукта или кнопки ▲ и ▼, чтобы изменить это значение.

15. Нажимайте кнопку ►, пока на экране не высветится сообщение “УРОВРЕАК” вместе со значением уровня реакции в секундах, который показывает заданное число секунд включения полного нагрева после нажатия кнопки таймера. Используйте кнопки выбора продукта или кнопки ▲ и ▼, чтобы изменить это значение от 0 до 90 секунд.

16. Нажимайте кнопку ►, пока на экране не высветится сообщение “ПУЛСНАГ” вместе со значением температуры. Эта функция помогает защитить масло от перегрева. Используйте кнопки выбора продукта или кнопки ▲ и ▼, чтобы изменить это значение от 0 до 50 градусов.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Используйте кнопку ◀ для возврата к предыдущему продукту
- Используйте кнопку ► при завершении работы с текущим продуктом, чтобы вернуться к шагу “ВЫБЕРИТЕ ПРОДУКТ”
- Нажмите и держите кнопку **P** для выхода из режима программирования продукта.

РАЗДЕЛ 6. 2-Й УРОВЕНЬ ПРОГРАММИРОВАНИЯ (LEVEL 2)

Используется для доступа к следующему:

- Режим специального программирования
- Установка часов
- Данные о коммуникациях
- Управление нагревом
- Технический режим
- Статистика
- Контроль фильтраций

6-1. СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Специальное программирование используется для программирования более детальных параметров, таких как:

- SP-1** • Градусы Фаренгейты или Цельсии
- SP-2** • Язык: English, Russian, Swedish (SVENSKT), German (DEUTSCHE), Portuguese, Spanish (ESPANOL) и French (FRANCIAS)
- SP-3** • Инициализация системы (Фабричные установки)
- SP-4** • Громкость сигнала
- SP-5** • Тон сигнала
- SP-6** • Выбор цикла растапливания 1.LIQUID (жидкое) 2.SOLID (твердое)
- SP-7** • Разрешить режим ожидания – YES или NO
- SP-7A** • Использовать “0” для входа в режим ожидания
- SP-7B** • Автоматический вход в режим ожидания через X минут
- SP-7C** • Температура режима ожидания
- SP-8** • Режим отсчета фильтраций – 1.MIXED или 2.GLOBAL
- SP-8A** • Рекомендовать фильтрацию при ... - 75% до 100% (**MIXED**)
- SP-8B** • Разрешить блокировку готовок? – YES или NO (**MIXED**)
- SP-8A** • Кол-во готовок между фильтрациями для левой ванны – 0 до 99 (**GLOBAL**)
- SP-8B** • Кол-во готовок между фильтрациями для правой ванны – 0 до 99 (**GLOBAL**)
- SP-8C** • Разрешить блокировку готовок? – YES или NO (**GLOBAL**)
- SP-9** • Длительность полировки- X:XX M:CC
- SP-10** • Время напоминания о замене фильтра – XX минут
- SP-11** • Время глубокой мойки (кипячения) – XX минут
- SP-12** • Температура мойки – XXX °F или °C.
- SP-13** • Выбор пользователя – После готовки высвечивать последний продукт или “---“
- SP-14** • Кол-во корзин – 2 КОРЗИНЫ или 4 КОРЗИНЫ
- SP-15** • Показывать индикатор продукта – ДА или НЕТ
- SP-16** • 2-й язык: English, Russian, Swedish (SVENSKT), German (DEUTSCHE), Portuguese, Spanish (ESPANOL) и French (FRANCIAS)
- SP-17** • Громкость 2-го сигнала
- SP-18** • Разрешить режим экономии энергии? – ДА или НЕТ
- SP-19** • Тип фритюрницы – Газовая или Электрическая
- SP-20** • Тип ванны – цельная или разделенная
- SP-21** • Включить автолифт? – ДА или НЕТ
- SP-22** • Централизованная подача масла? – ДА или НЕТ
- SP-23** • Централизованная утилизация масла? – ДА или НЕТ
- SP-24** • Серийный номер фритюрницы
- SP-25** • Изменить пароль менеджера – 1=ДА
- SP-26** • Изменить пароль статистики – 1=ДА
- SP-27** • Удаление масла требует пароль? = ДА или НЕТ
- SP-28** • Разрешить более долгое время заполнения – ДА или НЕТ
- SP-29** • Разрешить пользователю отменить заполнение? ДА или НЕТ

6-1. СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ (Продолжение)

Нажмите и удерживайте кнопку **P** в течение 5 секунд, на экране высветится “LEVEL 2”, затем “SP PROG” и “ENTER CODE”.

Введите код 1,2,3, и на экранах высветится “SP-1”, “TEMP”, “FORMAT”.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если будет введен неверный пароль, прозвучит сигнал, и на экране высветится “BAD CODE”. Подождите несколько секунд, контроллер вернется в обычный режим работы, и повторите шаги выше.

Для выхода из режима Специального Программирования в любое время нажмите и держите кнопку **P** в течение 2-х секунд.

Градусы Фаренгейты или Цельсии (SP-1)

На левом экране будет мигать “SP-1” и “TEMP”, “FORMAT”. Используя кнопки ▲ и ▼, выберите °F или °C.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Используйте кнопку ◀ для перехода к предыдущему параметру
- Нажмите кнопку ▶, когда закончите с этим шагом.

Язык (SP-2)

Нажмите кнопку ▶, и на левом экране высветится “SP-2” и “LANGUAGE”. Используйте кнопки ▲ и ▼ для выбора нужного языка.

Инициализация системы (SP-3)

Нажмите кнопку ▶, и на экране высветится “SP-3” и “DO SYSTEM INIT”, на правом экране высветится “INIT”. Для сброса управления на фабричные установки нажмите и удерживайте кнопку √, контроллер начнет отсчет “IN3”, “IN2”, “IN1”. Когда на экране высветится “-INIT-” и *DONE*, это означает, что контроллер сброшен на фабричные установки.

Громкость сигнала (SP-4)

Нажмите кнопку ▶, и на левом экране высветится “SP-4” и “VOLUME”. Используйте кнопки ▲ и ▼ или кнопки выбора продукта для установки громкости динамиков, 10 является максимальным значением и 1 минимальным.

**6-1. СПЕЦИАЛЬНОЕ
ПРОГРАММИРОВАНИЕ (Продолжение)**

Тон сигнала (SP-5)

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-5” и “TONE”. Используйте кнопки ▲ и ▼ или кнопки выбора продукта для установки тона сигнала, 2000 является максимальным и 50 минимальным значением.

Используется жидкое или твердое масло (SP-6)

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-6 MELT CYCLE SELECT” (выбор для цикла растапливания). Если твердое масло не используется, на правом экране должно высвечиваться “1.LIQUID” (жидкое).

Если используется твердое масло, аппарат ДОЛЖЕН быть оснащен для работы с твердым маслом. Используйте кнопки ▲ и ▼ для изменения параметра на правом экране на “2.SOLID” (твердое)

Разрешить режим ожидания (SP-7)

Режим ожидания понижает температуру масла, когда фритюрница не используется. Это экономит масло и экономит расходы.

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-7” и “IDLE MODE ENABLED” (разрешить режим ожидания). Используйте кнопки ▲ и ▼ выбора ДА или НЕТ.

Если установлено ДА, нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-7A” и “USE ‘0’ FOR IDLE” (использовать кнопку 0 для ожидания). Используйте кнопки ▲ и ▼ выбора ДА или НЕТ. Если выбрано ДА, режим ожидания может

быть запрограммирован на кнопку .

Нажмите кнопку ▼, и на левом экране высветится “SP-7B” и “AUTOIDLE MINUTES” (минуты автоматического включения режима ожидания). Используйте кнопки ▲ и ▼ или кнопки выбора продукта для установки времени через сколько минут бездействия фритюрница перейдет в режим ожидания.

Например, “30” означает, что если продукт не готовится в этой ванне 30 минут, контроллер автоматически понизит температуру масла до температуры режима ожидания.

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-7C” и “IDLE SETPT” (температура режима ожидания). Используйте кнопки ▲ и ▼ или кнопки выбора продукта для установки температуры режима ожидания – 93° до 191° C (200° до 375°F).

6-1. СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ (Продолжение)

Режим отсчета фильтраций (SP-8)

Этот режим сигнализирует оператору о необходимости фильтровать масло, путем подсчета готовок между фильтрациями

Нажмите кнопку ►, и на экране высветится “SP-8” и “FILTER TRACKING MODE” (режим подсчета готовок). Используйте кнопки ▲ и ▼ для выбора “1.MIXED” (смешанный) или “2.GLOBAL” (глобальный).

ПРИМЕЧАНИЕ

GLOBAL означает, что для всех продуктов устанавливается одинаковое число готовок между фильтрациями.

Продукт	Кол-во готовок	Счетчик
Рыба	2	1/2
Карт. фри	8	1/8
Курица	4	1/4

MIXED означает, что для каждого продукта можно установить индивидуальное кол-во готовок между фильтрациями.

Контроллер добавляет к счетчику (см. пример слева), и когда значение равно 1 или больше предлагает провести фильтрацию. Например: 1 готовка рыбы, 2 готовки картофеля фри, 1 готовка курицы эквивалентна 1. $1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$

MIXED (смешанный)

Если выбрано MIXED, нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-8A” и “SUGGEST FILTER AT...” (рекомендовать фильтровать при...), на правом экране высветится установленное значение между 75% и 100%. Используйте кнопки ▲ и ▼ для изменения этого параметра.

Чем ниже значение, тем скорее контроллер предложит провести фильтрацию. Например: если установлено 75%, то контроллер предложит провести фильтрацию через 3/4 выполненных готовок, тогда как значение 100% означает, что все циклы готовки должны быть сделаны перед тем, как контроллер предложит провести фильтрацию.

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-8B” и “LOCKOUT ENABLED?” (разрешить блокировку?). Используйте кнопки ▲ и ▼ для выбора ДА или НЕТ.

Если выбрано ДА, то когда контроллер предложит провести фильтрацию, на экране высветится “FILTER LOCKOUT”/ “YOU *MUST* FILTER NOW” (блокировка готовок/Вы должны фильтровать сейчас), и последующие готовки будут заблокированы.

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-8C” и “LOCKOUT AT...” (режим подсчета готовок), на правом экране высветится значение от 100% до 250%. Используйте кнопки ▲ и ▼ для изменения этого параметра. Чем ниже это значение, тем быстрее включится блокировка.

Например: если установлено 100%, блокировка произойдет, когда счетчик достигнет 1 или больше. Если установлено 200%, блокировка произойдет при превышении в два раза. См. пример выше.

**6-1. СПЕЦИАЛЬНОЕ
ПРОГРАММИРОВАНИЕ (Продолжение)**

Режим отсчета фильтраций (SP-8) (Продолжение)

GLOBAL

Если выбрано GLOBAL, нажмите кнопку ►

Разделенные ванны

Если аппарат с разделенными ваннами, на левом экране высветится “SP-8A” и “LEFT VAT FILTER CYCLES” (число готовок для левой ванны), на правом экране высветится число готовок между фильтрациями (0 до 99). Используйте кнопки ▲ и ▼ для изменения этого параметра.

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-8B” и “RIGHT VAT FILTER CYCLES” (число готовок для правой ванны), на правом экране высветится число готовок между фильтрациями (0 до 99).

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-8C” и “FILTER LOCKOUT ENABLED?” (разрешить блокировку?). Используйте кнопки ▲ и ▼ для выбора ДА или НЕТ.

Если выбрано ДА, нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-8D” и “LEFT VAT LOCKOUT CYCLES” (число готовок перед блокировкой левой ванны), на правом экране высветится число готовок перед тем, как контроллер заблокирует готовки (0 до 99). Используйте кнопки ▲ и ▼ или кнопки выбора продукта для изменения этого параметра.

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-8E” и “RIGHT VAT LOCKOUT CYCLES” (число готовок перед блокировкой правой ванны), на правом экране высветится число готовок перед тем, как контроллер заблокирует готовки (0 до 99). Используйте кнопки ▲ и ▼ или кнопки выбора продукта для изменения этого параметра.

Когда будет достигнуто заданное кол-во готовок, на экране высветится “FILTER LOCKOUT”/ ”YOU *MUST* FILTER NOW”, и последующие готовки будут заблокированы до момента, когда эта ванна будет отфильтрована.

Цельные ванны

Если аппарат с цельной ванной, на левом экране высветится “SP-8A” и “FULL VAT FILTER CYCLES” (число готовок для цельной ванны), на правом экране высветится число готовок между фильтрациями (0 до 99). Используйте кнопки ▲ и ▼ для изменения этого параметра.

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-8B” и “LOCKOUT ENABLED?” (разрешить блокировку?). Используйте кнопки ▲ и ▼ для выбора ДА или НЕТ.

Если выбрано ДА, нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-8C” и “FULL VAT LOCKOUT CYCLES” (число готовок перед блокировкой), на правом экране высветится число готовок перед тем, как контроллер заблокирует готовки (0 до 99). Используйте кнопки ▲ и ▼ или кнопки выбора продукта для изменения этого параметра.

Когда будет достигнуто заданное кол-во готовок, на экране высветится “FILTER LOCKOUT”/ ”YOU *MUST* FILTER NOW”, и последующие готовки будут заблокированы до момента, когда эта ванна будет отфильтрована.

6-1. СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ (Продолжение)

Длительность полировки (SP-9)

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-9 POLISH TIME” (время полировки). Используйте кнопки ▲ и ▼ или кнопки выбора продукта для изменения времени полировки от 0 до 10 минут.

Время напоминания о замене фильтра (SP-10)

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-10 CHANGE PAD ‘REMINDER” (напоминание о замене фильтра). Используйте кнопки ▲ и ▼ или кнопки выбора продукта для изменения времени от 0 до 100 часов.

Время глубокой мойки (кипячение) (SP-11)

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-11 CLEAN-OUT TIME” (время мойки). Используйте кнопки ▲ и ▼ или кнопки выбора продукта для изменения времени от 0 до 99 минут.

Температура мойки (SP-12)

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-12 CLEAN-OUT TEMP” (температура мойки). Используйте кнопки ▲ и ▼ или кнопки выбора продукта для изменения температуры от 0 до 90°C (195°F).

Выбор пользователя (SP-13)

Нажмите кнопку ►, и на экране высветится “SP-13 COOKING USER IO”. Используйте кнопки ▲ и ▼ для выбора “SHOWPREV” (показывать последний продукт) или “SHOW---” (показывать---).

Установив в SP-13 SHOWPREV, это означает, что после завершения цикла готовки, на экране высветится последний приготовленный продукт. SHOW--- означает, что после завершения готовки, на экране высветится “---”, и перед запуском цикла готовки необходимо выбрать нужный продукт.

Количество корзин (SP-14)

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-14 NUMBER OF BASKETS” (температура мойки). Используйте кнопки ▲ и ▼ для выбора 2-х или 4-х корзин на каждую ванну.

Показывать индикатор продукта (SP-15)

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-15 SHOW COOKING INDICATOR”. Используйте кнопки ▲ и ▼ для выбора ДА, и во время цикла готовки символ “*” будет показывать какой запущен таймер. Выберите НЕТ и символ “*” не будет высвечиваться во время готовки.

**6-1. СПЕЦИАЛЬНОЕ
ПРОГРАММИРОВАНИЕ (Продолжение)****2-й язык (SP-16)**

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-16 2ND LANGUAGE”. Используйте кнопки ▲ и ▼ для выбора 2-го языка.

Выбрав второй язык для контроллера, его можно выбрать, нажав кнопку , в обычном режиме работы.

Один язык высвечивается на левом экране, а второй язык высвечивается на правом экране. Нажмите кнопку √ для выбора нужного языка.

Громкость 2-го сигнала (SP-17)

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-17 2ND VOLUME”. Используйте кнопки ▲ и ▼ или кнопки выбора продукта для выбора 2-й громкости.

Выбрав вторую громкость для контроллера, ее можно выбрать, дважды нажав кнопку , в обычном режиме работы.

Одна громкость высвечивается на левом экране (NONE до 10; 10 является самым громким), а вторая громкость высвечивается на правом экране. Нажмите кнопку √ для выбора нужной громкости.

Режим экономии энергии (SP-18)

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-18 ENERGY SAVE ENABLED?”. Используйте кнопки ▲ и ▼ для выбора ДА или НЕТ.

Если установлено ДА, в периоды, когда фритюрница не используется, аппарат автоматически включает режим экономии энергии, который выключает вентиляторы. После того как будет запущен цикл готовки, вентиляторы и нагрев опять включаются. Если установлено НЕТ, вентиляторы работают постоянно.

Тип фритюрницы (SP-19)

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-19 FRYER TYPE” (тип фритюрницы). Используйте кнопки ▲ и ▼ для выбора “GAS” (газ) или “ELEC” (электр.).

Тип ванн (SP-20)

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-20 VAT TYPE” (тип ванны). Используйте кнопки ▲ и ▼ для выбора “SPLIT” (разделенная) или “FULL” (цельная).

6-1. СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ (Продолжение)

Включение автоподъема корзинок (SP-21)

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-21 AUTOLIFT ENABLED?”. Используйте кнопки ▲ и ▼ для выбора “YES LIFT” (с автолифтом) или “NO LIFT” (без автолифта).

Если фритюрница оснащена опцией автоподъема корзин в шаге SP-21 должно быть установлено “YES LIFT”, в противном случае “NO LIFT”.

Централизованная система снабжения масла (SP-22)

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-22 BULK OIL SUPPLY?”. Используйте кнопки ▲ и ▼ для выбора “YES SUPL” (централизованная) или “NO SUPL” (нецентрализованная).

Если масло закачивается в ванны из внешнего резервуара, установите YES. В противном случае в шаге SP-22 установите NO.

Централизованная система утилизации масла (SP-23)

Нажмите кнопку ►, и на левом экране высветится “SP-23 BULK OIL DISPOSE?”. Используйте кнопки ▲ и ▼ для выбора “YES DISP” (централизованная) или “NO DISP” (нецентрализованная).

Если масло сливается из ванны во внешний резервуар, установите “YES DISP”. В противном случае в шаге SP-23 установите “NO DISP”.

Серийный номер (SP-24)

Нажмите кнопку ►, и на экранах высветится “SP-24 S/N ✓EDIT”, вместе с серийным номером устройства. ЭТОТ СЕРИЙНЫЙ НОМЕР ДОЛЖЕН СОВПАДАТЬ С СЕРИЙНЫМ НОМЕРОМ НА ТАБЛИЧКЕ, РАСПОЛОЖЕННОЙ НА ДВЕРЦЕ. ЕСЛИ НЕТ, СЕРИЙНЫЙ НОМЕР МОЖНО ОТРЕДАКТИРОВАТЬ.

Изменение пароля для входа в программирование (SP-25)

Этот шаг позволяет оператору изменить пароль (фабрично установленный 1,2,3) для входа в режим программирования продукта и режим специального программирования Level 2.

Нажмите кнопку ►, и на экране высветится “SP-25 CHANGE MGR CODE?”. Нажмите кнопку , и на экране пробежит сообщение “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (введите новый пароль P=готово, I=выход). Используйте кнопки выбора продукта для ввода нового кода.

После завершения нажмите кнопку , и на экране высветится “REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (повторите новый код). Повторите введенный код.

6-1. СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ (Продолжение)

Изменение пароля для входа в программирование (SP-25) (Продолжение)

После завершения установки кода нажмите кнопку , и на экране высветится “*CODE CHANGED*” (пароль изменен)/

Если хотите повторить установку, нажмите кнопку , и на экране высветится “*CANCEL*” (выход), и контроллер вернется к шагу “SP-25” и “CHANGE, MGR CODE?1=YES” (изменить код 1=да). Теперь можно повторить вышеуказанные шаги.

Изменение пароля статистики (SP-26)

Этот шаг позволяет оператору изменить пароль (фабрично установленный 1,2,3) для сброса данных статистики. См. раздел данные статистики в информационном режиме.

Нажмите кнопку , и на экране высветится “SP-26 CHANGE USAGE CODE?” 1=YES. Нажмите кнопку , и на экране пробежит сообщение “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (введите новый пароль P=готово, I=выход). Используйте кнопки выбора продукта для ввода нового кода.

После завершения нажмите кнопку , и на экране высветится “REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (повторите новый код). Повторите введенный код.

После завершения установки кода нажмите кнопку , и на экране высветится “*CODE CHANGED*” (пароль изменен)/

Если хотите повторить установку, нажмите кнопку , и на экране высветится “*CANCEL*” (выход), и контроллер вернется к шагу “SP-26” и “CHANGE, USAGE CODE?1=YES” (изменить код 1=да). Теперь можно повторить вышеуказанные шаги.

Удаление масла требует пароль? (SP-27)

Нажмите кнопку , и на левом экране высветится “SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE?” (для удаления масла требуется пароль?). Используйте кнопки  и  для выбора “YES” или “NO”. Если установлено YES, для удаления масла из ванны в режиме утилизации масла будет необходимо ввести пароль.

Разрешить более долгое время заполнения (SP-28)

Нажмите кнопку , и на левом экране высветится “SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED?” (разрешить более долгое время заполнения?). Используйте кнопки  и  для выбора “YES” или “NO”.

Разрешить пользователю отменить заполнение (SP-29)

Нажмите кнопку , и на левом экране высветится “SP-29 LET USER EXIT FILL” (разрешить пользователю прервать заполнение). Используйте кнопки  и  для выбора “YES” или “NO”. Если установлено YES, пользователь может отменить автоматический залив масла.

6-2. УСТАНОВКА ЧАСОВ

1. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 5 секунд, пока на экране не высветится сообщение “LEVEL 2”, а затем “SP PROG” и “ENTER CODE”.
2. Нажмите кнопку  еще раз, и на экране высветится “CLK SET” и “ENTER CODE”.
3. Введите пароль 1,2,3 (3 первые кнопки выбора продукта).
4. На левом экране высветится “CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY” (установите дату мм-дд-гг). Используя кнопки выбора продуктов, установите дату на правом экране.
5. Нажмите кнопку , и на левом экране высветится “CS-2 ENTER TIME” (установите время), а на правом экране высветится время. Используйте кнопки  и  или кнопки выбора продукта для установки времени.
6. Нажмите кнопку , и на левом экране высветится “CS-2 ENTER TIME” (установите время), а на правом экране высветится “AM” или “PM”. Используйте кнопки  и  для выбора AM или PM.
7. Нажмите кнопку , и на левом экране высветится “CS-3 TIME FORMAT” (формат времени), а на правом экране высветится “12-HR” или “24-HR”. Используйте кнопки  и  для выбора 12-ти часового или 24-х часового формата времени.
8. Нажмите кнопку , и на левом экране высветится “CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME” (переход на летнее время). Используйте кнопки  и  для выбора способа перехода на летнее время: 1.OFF; 2.US (США 2007 и позднее); 3.EURO; или 4.FSA (США до 2007 года).

6-3. РЕЖИМЫ DATA LOGGING, HEAT CONTROL, TECH, STAT И FILTER CONTROL

Режимы Data Logging, Heat Control, Tech, Stat и Filter Control является более углубленными режимами диагностики и программирования, в основном для использования Henny Penny. За дополнительной информацией по этим режимам обратитесь в сервисный департамент Henny Penny по телефонам 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405.

РАЗДЕЛ 7. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

7-1. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Исправление
Выключатель питания в положении ON, но фритюрница не работает	Разрыв цепи	- Включите фритюрницу в сеть - Проверьте прерыватель или предохранитель в распределительной коробке
Контроллер сообщает ошибку “E-10”	Слишком высокая температура масла	Сбросьте датчик предельной температуры, нажав на красную кнопку в правой части под контроллером; если датчик предельной температуры не сбросился, датчик следует заменить. 
Недостаточный уровень масла в ванне	- Низкий уровень масла в емкости для хранения масла, или масло отсутствует - Засорен или разрушен маслопровод емкости для масла - Требуется очистка поддона фильтра	- Залейте масло в емкость для хранения масла - Проверьте проходимость от емкости для хранения масла - Промойте поддон фильтра и поменяйте фильтрующий элемент или бумажный фильтр

7-1. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ (Продолжение)

Проблема	Причина	Проблема
Масло пенится или переливается	- Вода в масле - Плохое масло - Неправильная фильтрация - Неправильное ополаскивание после очистки ванны	- Слейте и отфильтруйте масло - Используйте только рекомендуемое масло - Обратитесь к процедурам о фильтрации - Очистите и ополосните ванну, затем тщательно высушите
Масло не сливается из жарочной емкости	- Сливной клапан забит крошками - Сливное углубление засорено	- Откройте клапан и, используя щетку, прочистите слив - Снимите правую панель, снимите заглушку в углублении и промойте углубление
Мотор фильтра работает, но качает масло медленно	- Ослаблены соединения системы фильтрации - Фильтрующий элемент или бумажный фильтр загрязнен - Фильтр собран неправильно	- Затяните все соединения системы фильтрации - Замените фильтрующий элемент или бумажный фильтр - Обратитесь к инструкциям по сборке фильтра
Масло пузырится во время фильтрации	- Поддон фильтра установлен неверно - Поддон фильтра засорен - Повреждено кольцо в системе фильтрации	- Убедитесь, что возвратная линия системы фильтрации полностью установлена в приемное устройство фритюрницы - Промойте поддон и замените фильтрующий элемент или бумажный фильтр - Замените кольцо
Мотор фильтра не работает	Сработал датчик повышенной температуры мотора помпы Во избежание получения ожогов из-за разбрызгивания масла перед сбросом мотора помпы поставьте выключатель питания в положение OFF.	Снимите боковую правую панель и дайте мотору время остыть и затем, используя отвертку, нажмите на кнопку до щелчка, приложив усилие

7-2. КОДЫ ОШИБОК

В случае неисправностей в системе управления на экране высвечивается сообщение об ошибке. Коды ошибок представлены в колонке ЭКРАН ниже. В случае возникновения ошибки звучит продолжительный сигнал, чтобы его выключить нажмите любую кнопку.

ЭКРАН	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
“Е-4”	Плата управления перегревается	Поставьте выключатель питания в положение OFF, а затем обратно в ON; если на экране высвечивается “Е-4”, это означает, что плата перегревается; проверьте от загрязнения заслонки с каждой стороны фритюрницы
“Е-5”	Масло перегревается	Поставьте выключатель питания в положение OFF, а затем обратно в ON; если на экране высвечивается “Е-5”, это означает, что следует проверить цепь нагрева и температурного датчика
“Е-6А”	Открыта цепь температурного датчика	Поставьте выключатель питания в положение OFF, а затем обратно в ON; если на экране высвечивается “Е-6А”, это означает, что следует проверить датчик температуры
“Е-6В”	Замкнута цепь температурного датчика	Поставьте выключатель питания в положение OFF, а затем обратно в ON; если на экране высвечивается “Е-6А”, это означает, что следует проверить датчик температуры
“Е-10”	Датчик предельной температуры	Сбросьте датчик предельной температуры, нажав на красную кнопку в правой части под контроллером; если датчик предельной температуры не сбросился, датчик следует заменить. 
“Е-15”	Датчик слива	Убедитесь, что ручка слива задвинута до конца; если ошибка Е-15 осталась, проверьте датчик слива
“Е-18-А” “Е-18-В” “Е-18-С”	- Сработал левый датчик уровня - Сработал правый датчик уровня - Сработали оба датчика уровня	Поставьте выключатель питания в положение OFF, а затем обратно в ON; если на экране все еще высвечивается ошибка, проверьте соединители на плате управления; проверьте и при необходимости замените датчик

6-2. КОДЫ ОШИБОК (Продолжение)

ЭКРАН	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
“E-20-A” “FAN SENSOR STUCK CLOSED”	- Неисправен датчик давления - Проблема с проводкой - Неисправна плата ввода/вывода	- Если не работает вентилятор, проверьте датчик давления; при отсутствии давления цепь должна быть разомкнута - Если вентилятор работает, неисправность в проводке или замкнуло реле на плате ввода/вывода
“E-20-B” “NO DRAFT” “CHECK FAN”	- Датчик давления неисправен/ослабло крепление шланга - Привод вентилятора неисправен/низкий вольтаж - Забит дымоход или вытяжка	- Выключите и включите питание ванны, если ошибка E-20-B осталась, проверьте датчик давления; при отсутствии давления цепь должна быть разомкнута; убедитесь, что рукав подсоединен к вентилятору и датчику давления - Проверьте привод вентилятора; низкий подводящий к вентилятору вольтаж - Проверьте дымоход и вытяжку на предмет загрязнений
“E-20-D” “IGNITION” “FAILURE”	Не удастся зажечь/нет пламени	Выключите и включите питание ванны, если ошибка E-20-D остается, проверьте соединения газопровода; проверьте перекрывающий подачу газа клапан; проверьте модель поджига; проверьте газовый клапан; проверьте зазор датчика пламени; проверьте проводку газового клапана и модуля поджига
“E-21”	Медленное время нагрева	Вызовите квалифицированного специалиста для проверки фритюрницы на правильность напряжения; проверьте цепь нагрева; проверьте наличие ослабленных или обгоревших проводов.
“E-22” “NO HEAT” “CHECK GAS VALVE”	Горелка не воспламеняется	Проверьте газовый клапан и цепь нагрева
“E-41”, “E-46”	Ошибка в программировании	Выключите и включите питание ванны; если на экране все еще высвечивается одна из ошибок, проведите инициализацию; если ошибка остается, замените плату управления
“E-47”	Чип аналогового преобразователя или 12-вольтовая подводка неисправна	Выключите и включите питание ванны; если на экране все еще высвечивается ошибка “E-47”, замените плату ввода-вывода или печатную плату; если не работают сигналы, то возможно неисправна плата ввода-вывода; замените плату ввода-вывода
“E-48”	Ошибка системы ввода данных	Замените печатную плату
“E-54C”	Ошибка системы ввода данных температуры	Поставьте выключатель питания в положение OFF, а затем обратно в ON; если на экране все еще высвечивается ошибка “E-54C”, замените печатную плату
“E-60”	Плата автоматической фильтрации не может связаться с платой управления	Выключите и включите питание ванны; если на экране все еще высвечивается ошибка “E-60”, проверьте соединитель между печатными платами; при необходимости замените плату автоматической фильтрации или печатную плату