

VELOCITY
SERIES



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ФРИТЮРНИЦЫ ДЛЯ ЖАРКИ ПОД
ДАВЛЕНИЕМ СЕРИИ VELOCITY™

МОДЕЛЬ РХЕ-100

Авторизованный дистрибьютор

FoodEq

8-800-500-06-44

Москва, ул. Кирпичная, д. 43, стр. 2, +7 (495) 22-33-565
СПб, ул. Седова, д. 37А, офис 211, +7 (812) 320-13-56

e-mail: foodeq@foodeq.ru
www.foodeq.ru



HENNY PENNY
Engineered to Last

ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕ ГАРАНТИЮ НА ВЕБ-САЙТЕ WWW.HENNYPENNY.COM

Оригинальная редакция руководства

Ознакомьтесь с приведенными указаниями до начала эксплуатации кухонного устройства
<http://foodeq.ru/>

FoodEq

HENNY PENNY

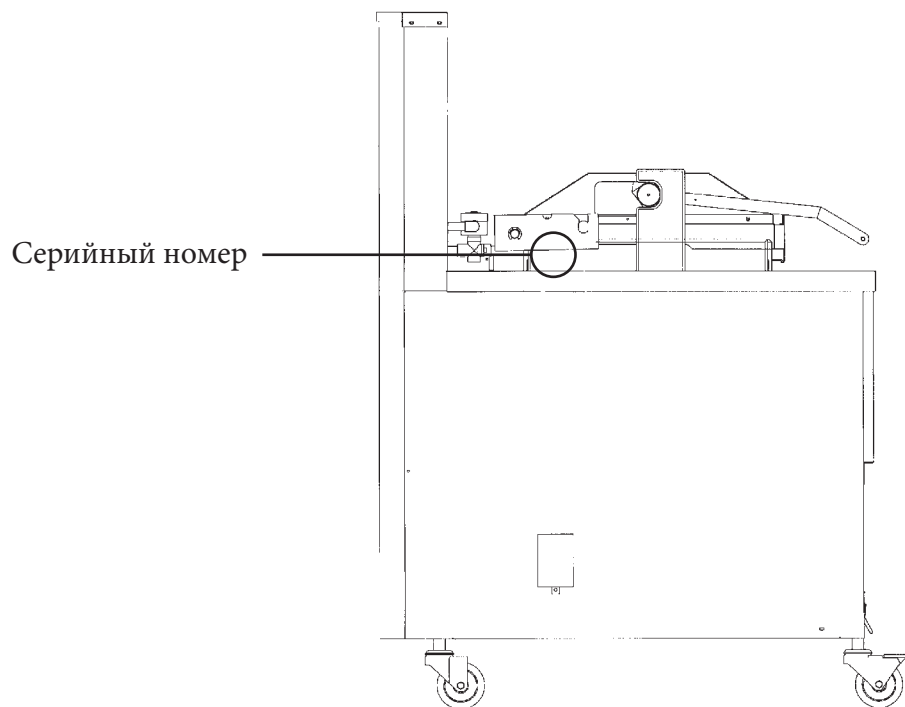
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА ДЛЯ ЖАРКИ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

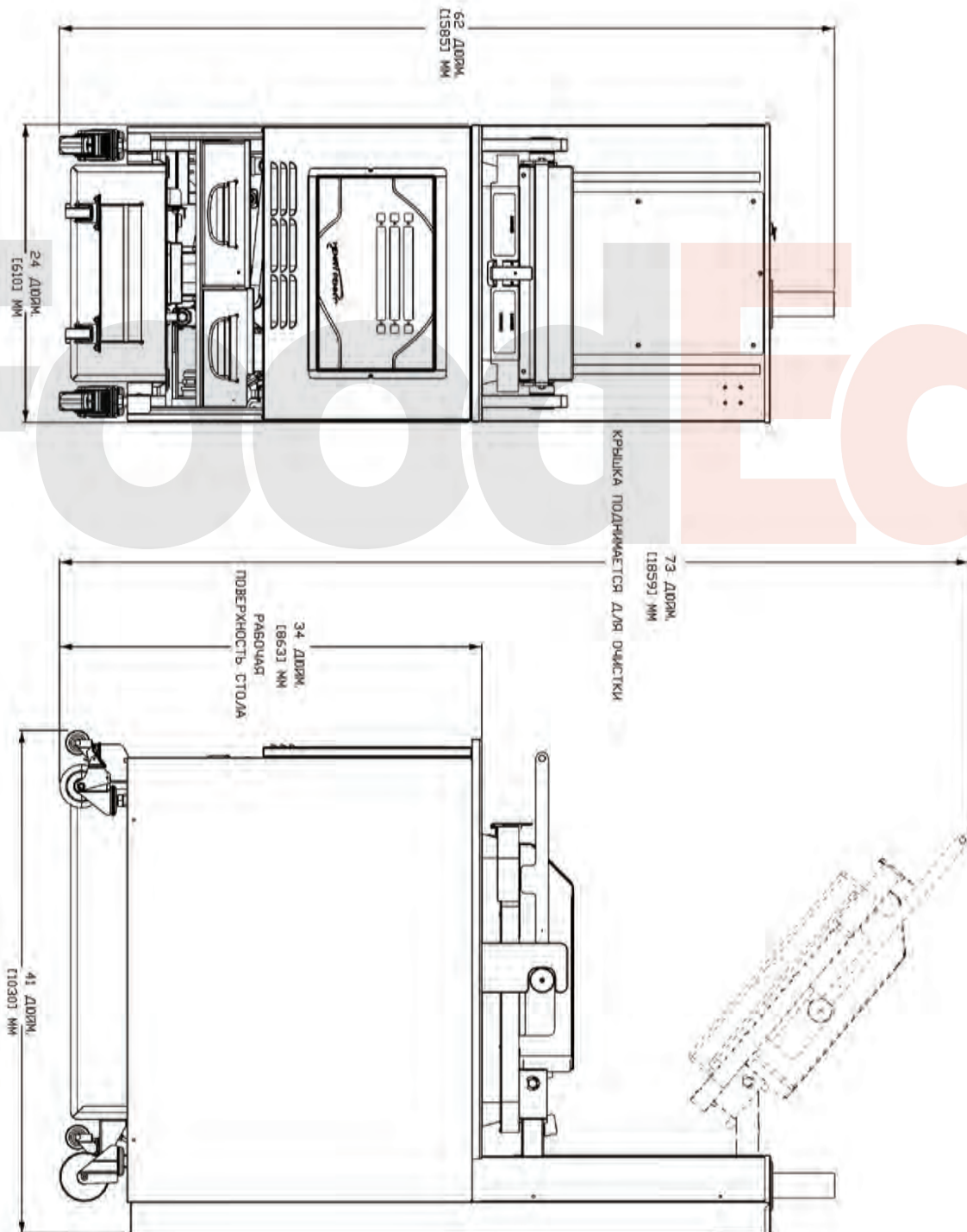
Вместимость обжарочной емкости	8 шт. куриц - 10,8 кг (24 фунт.) Масло - 34 кг (76 фунт.)
Электрическая часть	208 В переменного тока, 3-фазн., 50/60 Гц, 17 кВт, 47,2 А 240 В переменного тока, 3-фазн., 50/60 Гц, 17 кВт, 40,9 А 480 В переменного тока, 3-фазн., 50/60 Гц, 17 кВт, 20,5 А
Нагревание	Два электрических погружных нагревательных элемента мощностью 8500 Вт

УВЕДОМЛЕНИЕ

Паспортная табличка на задней стенке под крышкой содержит данные о модели и серийном номере фритюрницы, а также сроки действия гарантии и прочую информацию. Серийный номер также выштампован на наружной стороне рабочей поверхности фритюрницы. См. рис. ниже.



**ГАБАРИТНЫЕ
РАЗМЕРЫ
ФРИТЮРНИЦЫ
ОХЕ-100**



**HENNY PENNY
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА ДЛЯ ЖАРКИ ПОД
ДАВЛЕНИЕМ НА 8 КУРИЦ**



Избегайте контакта воды с кулинарным жиром в ходе монтажа и эксплуатации фритюрницы.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Данное кухонное устройство не предназначено для эксплуатации с внешним таймером или отдельно устанавливаемой системой дистанционного управления.

УВЕДОМЛЕНИЕ

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

РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ

1-1 ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Указания данного руководства предназначены для содействия в изучении надлежащих методов по эксплуатации кухонного устройства. Слова «УВЕДОМЛЕНИЕ», «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ» и «ВНИМАНИЕ» используются в данном руководстве для выделения важной информации. Описание случаев применения данных сигнальных слов приводится ниже.

В случае возникновения проблем в ходе первоначальной эксплуатации нового устройства следует повторно ознакомиться с информацией раздела «Монтаж» данного руководства.

Перед началом работ по поиску и устранению неисправностей обязательно повторно изучите указания раздела «Эксплуатация» данного руководства.

Слова «УВЕДОМЛЕНИЕ», «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ» и «ВНИМАНИЕ» используются в данном руководстве для выделения важной информации. Описание случаев применения данных предупреждений приводится ниже.

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

УВЕДОМЛЕНИЕ

Слово «УВЕДОМЛЕНИЕ» используется для выделения особо важной информации.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

ВНИМАНИЕ!

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

ОПАСНОСТЬ!

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

**1-1.
ТЕХНИКА
БЕЗОПАСНОСТИ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**



Символ эквипотенциального заземления



Знак WEEE (отходы электрического и электронного оборудования)



или



Символы опасности поражения электрическим током



или



Символы опасности от горячей поверхности

**1-2.
УХОД ЗА
УСТРОЙСТВОМ**

Подобно остальному оборудованию Henny Penny данной фритюрнице требуется надлежащий уход и техническое обслуживание. При эксплуатации данного устройства обязательно соблюдайте указания по выполнению технического обслуживания и очистки, содержащиеся в данном руководстве.

**1-3.
СОДЕЙСТВИЕ
ПОКУПАТЕЛЮ**

При необходимости получения содействия, пожалуйста, обращайтесь к местному торговому представителю или в службу технической поддержки компании Henny Penny Corp. по тел. 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405.

РАЗДЕЛ 2. РАСПАКОВКА И МОНТАЖ

2-1. ВВЕДЕНИЕ

В данном разделе содержатся указания по распаковке и монтажу фритюрницы.

УВЕДОМЛЕНИЕ

- При обнаружении любых повреждений, полученных в ходе транспортировки, следует внести соответствующее замечание в расписку о приемке с подписанием документа представителем экспедиторской компании.
- Любые работы по монтажу данного кухонного устройства должны выполняться только уполномоченными специалистами по сервисному обслуживанию.

2-2. РАСПАКОВКА

ВНИМАНИЕ!

- Во избежание получения травм соблюдайте меры предосторожности при перемещении фритюрницы. Масса фритюрницы составляет около 398 кг (877 фунт.).
- Избегайте пробивания корпуса устройства любыми объектами, например, сверлами или винтами, в связи с опасностью повреждения компонентов или электропоражения.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Во избежание получения травм необходимо установить и закрепить все противовесы перед попыткой открывания защелки крышки.

1. Срежьте и снимите пластмассовые полосы с основной коробки.
2. Снимите крышку ящика и поднимите основную коробку с фритюрницы.
3. Уберите угловые упаковочные опоры (4).
4. Срежьте упаковочную пленку со стойки или подставки и уберите пленку с верхней части крышки фритюрницы.
5. Срежьте металлические полосы, фиксирующие фритюрницу на паллете.
6. Снимите фритюрницу с паллеты. Один из методов выгрузки описан далее на стр. 6.

**2-2.
РАСПАКОВКА
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**



Падение балластных сегментов может стать причиной серьезных травм обслуживающего персонала. Масса каждого сегмента составляет приблизительно 9 кг (20 фунт.).

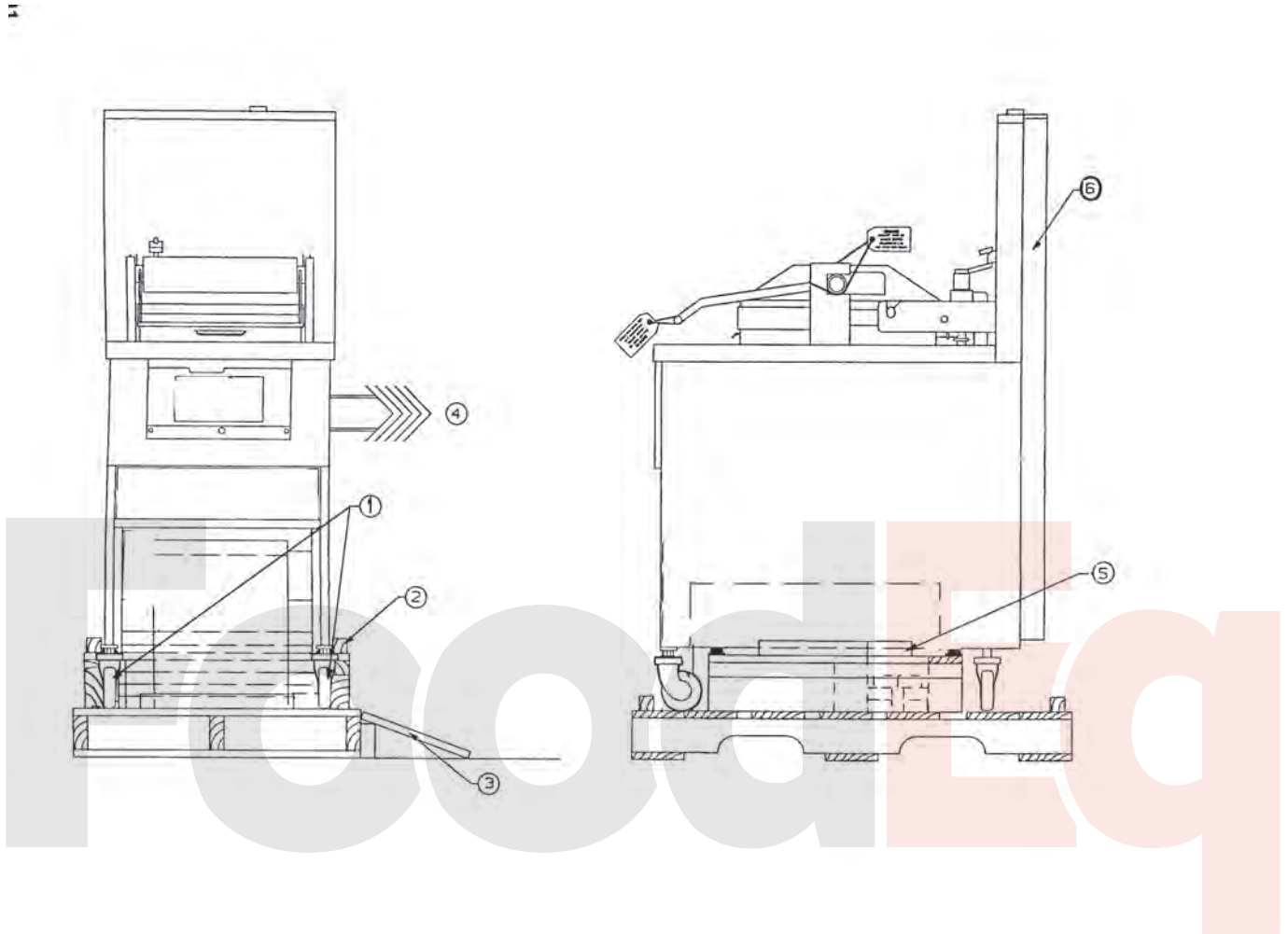
7. Снимите с паллеты противовесы, зафиксированные крепежными полосами под фритюрницей.
8. Снимите заднюю сервисную панель.
9. Загрузите шесть противовесов в балластную конструкцию. См. стр. 7.
10. Установите заднюю сервисную панель.



Во избежание травм и обеспечения безопасного функционирования устройства задняя сервисная панель должна оставаться на месте.

11. Срежьте бирки с предупредительными надписями с узла крышки. Теперь можно открыть защелки крышки.
12. Извлеките вспомогательные приспособления изнутри сливного поддона фильтра.
13. Уберите защитную бумагу из шкафа фритюрницы. Произведите очистку наружной поверхности фритюрницы при помощи влажной тряпки.

Выгрузка по наклонной платформе



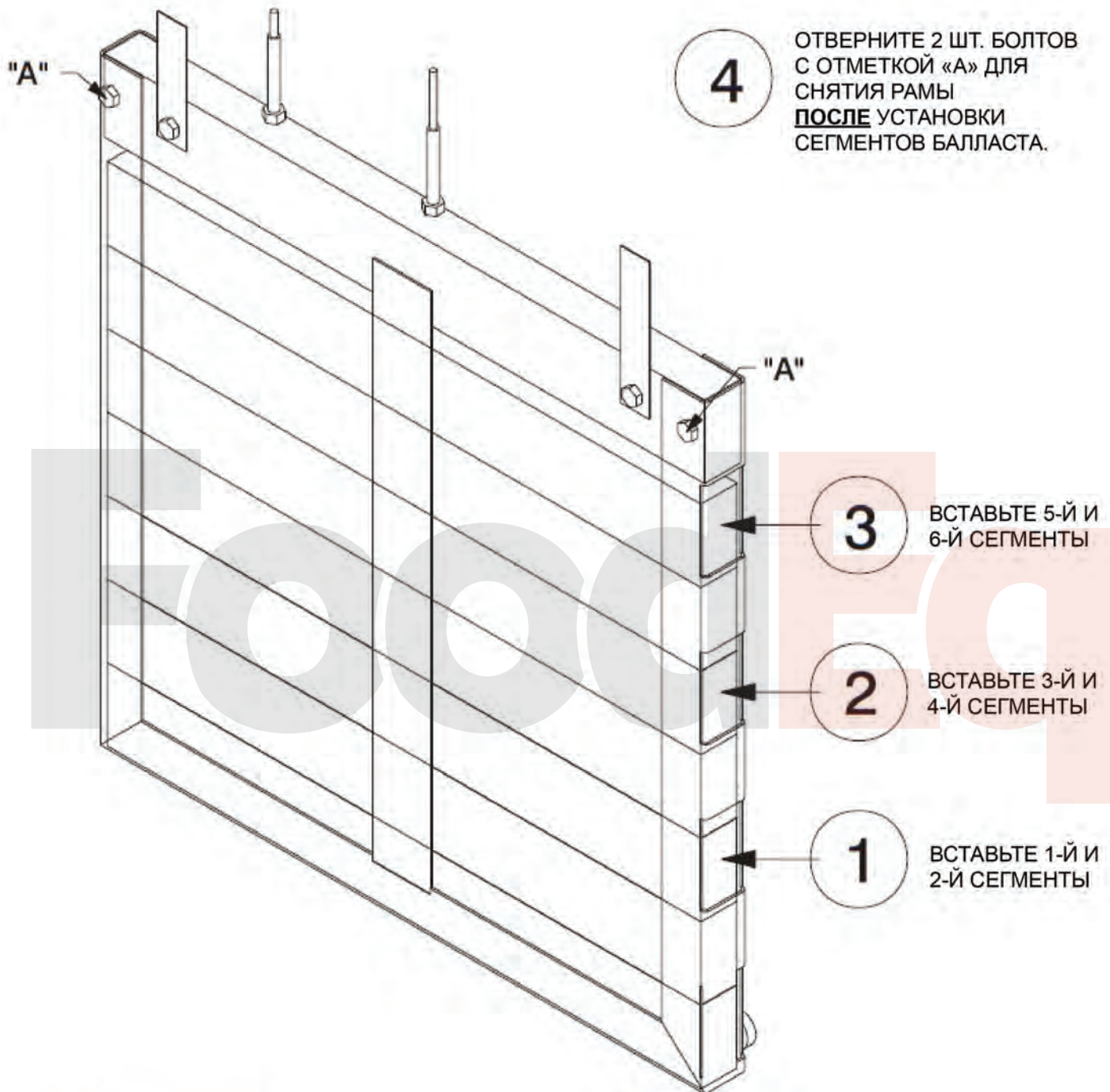
1. Передние опорные ролики застопорены в направлении движения вперед.
2. Подденьте направляющую с любой стороны паллеты.
3. Подложите наклонную платформу под каждый опорный ролик с выбранной стороны.

В случае выгрузки без использования наклонной платформы поставьте опорные ролики с выбранной стороны на землю и перейдите к шагу 4.

4. Наклоните и скатите устройство с паллеты на платформу (при использовании таковой). Передние опорные ролики заедут на платформу.

Вытяните паллету из-под устройства и поставьте устройство на землю.

5. Снимите противовесы с паллеты.
6. Снимите заднюю крышку. Перед попыткой открывания защелки крышки необходимо установить сегменты балласта согласно приведенным указаниям.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ
ВСЕ СЕГМЕНТЫ ДОЛЖНЫ
БЫТЬ УСТАНОВЛЕНЫ И
ЗАФИКСИРОВАНЫ В
РАМЕ ДО ПОПЫТКИ
ОТКРЫВАНИЯ ЗАЩЕЛКИ КРЫШКИ.



УВЕДОМЛЕНИЕ

- МАССА КАЖДОГО ИЗ СЕГМЕНТОВ БАЛЛАСТА СОСТАВЛЯЕТ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 9,0 КГ (20 ФУНТ.)
- ВСЕ СЕГМЕНТЫ ИДЕНТИЧНЫ

95521#0

**2-3.
ВЫБОР МЕСТА
РАСПОЛОЖЕНИЯ
ФРИТЮРНИЦЫ**

Надлежащее расположение фритюрницы является очень важным фактором эффективной эксплуатации, а также быстроты и удобства готовки. Выберите местоположение, которое позволит упростить загрузку и выгрузку продуктов без создания помех для заключительной сборки заказанных блюд. Согласно накопленному за время эксплуатации опыту, быстроту подачи и постоянное наличие готовых продуктов можно обеспечить посредством приготовления компонентов до требуемого уровня с последующим выдерживанием в разогревателях. Рядом с фритюрницей должны иметься выгрузные или опрокидные столы. Достижение наилучшей эффективности возможно при использовании поточного метода готовки, т.е. размещения сырых продуктов с одной стороны и полностью приготовленных - с другой. Сборка заказов может выполняться неподалеку лишь с небольшими потерями в эффективности.

Обеспечьте наличие промежутков по 60,96 см (24 дюйм.) со всех сторон для целей надлежащего сервисного обслуживания фритюрницы. Доступ для сервисного обслуживания обеспечивается посредством снятия боковой панели.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!

Запрещается размещать расходные материалы под фритюрницей во избежание пожара и порчи таковых материалов.

ВНИМАНИЕ!

ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ!

Во избежание серьезных ожогов из-за разбрызгивания горячего масла следует расположение и установка фритюрницы должна предотвращать опрокидывание или перемещение устройства. Для обеспечения устойчивости может потребоваться применение удерживающих растяжек.

**2-4.
ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ
ВЫРАВНИВАНИЕ
ФРИТЮРНИЦЫ**

Для гарантирования надлежащего функционирования необходимо обеспечить горизонтальность расположения открытой фритюрницы в продольном и поперечном направлениях. Регулировка горизонтальности фритюрницы выполняется при помощи строительного уровня, размещаемого на борту обжарочной емкости.

ОПАСНОСТЬ!

**НЕВЫПОЛНЕНИЕ ДАННЫХ УКАЗАНИЙ
МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПЕРЕЛИВАНИЮ МАСЛА
ИЗ ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ И СЕРЬЕЗНЫМ
ОЖОГАМ, ТРАВМАМ, ВОЗНИКНОВЕНИЮ
ПОЖАРА И (ИЛИ) ПОВРЕЖДЕНИЮ
ИМУЩЕСТВА.**

**2-5.
ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЕНТИЛЯЦИИ
ФРИТЮРНИЦЫ**

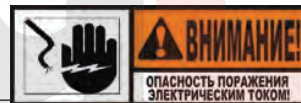
Расположение фритюрницы должно обеспечивать возможность отвода пара и запахов при помощи вытяжных колпаков или вентиляционной системы достаточной мощности. Следует уделить особое внимание конструкции вытяжного колпака во избежание создания помех в процессе эксплуатации фритюрницы. Рекомендуется обратиться в местную компанию по проектированию вентиляционных или отопительных установок для разработки требуемой системы.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Характеристики вентиляционной системы должны отвечать требованиям действующих стандартов и нормативов. В дополнение, проект вентиляционной системы должен быть одобрен управлением пожарной охраны и службой технического надзора за строительством.

**2-6.
ТРЕБОВАНИЯ К
ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЮ**

Фритюрница должна быть подключена к источнику электропитания на 208, 240 или 480 В, 3-фазн., 50/60 Гц. Электрический кабель может быть либо присоединен к фритюрнице, либо поставляться отдельно для установки на объекте. Убедитесь в соответствии данных паспортной таблички и характеристик системы электропитания.



Во избежание электропоражения данная фритюрница должна быть надлежащим и безопасным образом заземлена. Методики заземления см. в действующих правилах устройства электроустановок. При отсутствии местных применимых нормативов следуйте указаниям стандарта Американского национального института стандартов США/Национальной ассоциации пожарной безопасности США № 70 (действующее издание). В Канаде все электрические соединения должны выполняться в соответствии с положениями стандарта Канадской ассоциации по стандартизации C22.1, Части 1 правил устройства электроустановок Канады и (или) местных нормативов. Во избежание электропоражения данное кухонное устройство должно быть оборудовано внешним автоматическим выключателем для размыкания цепи всех незаземленных проводов. Выключатель электропитания данного кухонного устройства не разъединяет цепи всех силовых проводов.

Отдельный разъединитель III категории перенапряжения с плавкими предохранителями или автоматическими выключателями надлежащей мощности должен быть установлен в удобном месте между кухонным устройством и источником электропитания. Должен использоваться изолированный медный провод с параметрами 600 В и 90°С. Для отрезков длиной более 15,24 м (50 футов) следует использовать следующий по величине размер провода.

**2-7.
МЕЖДУНАРОДНЫЕ
ТРЕБОВАНИЯ К
ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЮ**

В связи с различиями требований Правил устройства электроустановок, предназначенные для эксплуатации за пределами США могут поставляться без кабеля электропитания. Изготовитель поставляет фритюрницы для систем электропитания на 200, 240, 380 и 415 В, 3-фазн., 50 Гц. Для подключения проводов внутри фритюрницы имеется клеммная колодка.

УВЕДОМЛЕНИЕ

- Для устройств с маркировкой CE требуется использование провода минимальным размером 4 мм с заделкой в клеммной колодке. При намерении использовать гибкий электрический кабель следует выбрать тип HO7RN.
- Электрические кабели должны быть маслостойкими, экранированными, гибкими и иметь массу не меньше кабелей с обычной полихлоропреновой или эквивалентной оболочкой из синтетического эластомера.
- В цепи электропитания фритюрницы рекомендуется установить защитное устройство с номинальным током 30 мА, например, автомат защиты сети от остаточного тока или прерыватель замыкания на землю.



(ТОЛЬКО ДЛЯ ОБОРУДОВАНИЯ С МАРКИРОВКОЙ CE!) Во избежание электропоражения данное устройство должно быть соединено проводником выравнивания потенциала с другими кухонными приспособлениями или металлическими поверхностями, расположенными поблизости. Для указанных целей данное устройство оснащено выводом для эквипотенциального соединения. Вывод для эквипотенциального соединения обозначен показанным ниже СИМВОЛОМ



ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ВЫКИПАНИЯ МАСЛА ВО ФРИТЮРНИЦАХ HENNY PENNY



НЕВЫПОЛНЕНИЕ ДАННЫХ УКАЗАНИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫЛИВАНИЮ МАСЛА ИЗ ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ С ОПАСНОСТЬЮ ПОЛУЧЕНИЯ СЕРЬЕЗНЫХ ОЖОГОВ, ТРАВМ ПЕРСОНАЛА, ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА И (ИЛИ) НАНЕСЕНИЯ УЩЕРБА ИМУЩЕСТВУ.

- **ПЕРЕМЕШИВАТЬ МАСЛО РАЗРЕШАЕТСЯ ТОЛЬКО ВО ВРЕМЯ ВЫПОЛНЕНИЯ УТРЕННЕЙ ПРОЦЕДУРЫ ЗАПУСКА. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПЕРЕМЕШИВАТЬ МАСЛО В ЛЮБОЕ ДРУГОЕ ВРЕМЯ ДНЯ.**
- **СМЕТИТЕ ВСЕ ШКВАРКИ С ПОВЕРХНОСТЕЙ УСТРОЙСТВА ВО ВРЕМЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ОЧИСТКИ ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ.**
- **УБЕДИТЕСЬ В ГОРИЗОНТАЛЬНОСТИ УСТАНОВКИ ФРИТЮРНИЦЫ.**
- **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЗАЛИВАТЬ МАСЛО ВЫШЕ ВЕРХНЕЙ ОТМЕТКИ УРОВНЯ В ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ.**
- **УБЕДИТЕСЬ В НАДЛЕЖАЩЕЙ НАСТРОЙКЕ КЛАПАНА РЕГУЛИРОВАНИЯ РАСХОДА ГАЗА И ГОРЕЛОК. (ОТНОСИТСЯ ТОЛЬКО К ГАЗОВЫМ УСТРОЙСТВАМ)**
- **РЕКОМЕНДУЕМАЯ МАССА ЗАГРУЗКИ ПРОДУКТА СОСТАВЛЯЕТ 10,9 КГ (24 ФУНТ.).**

**ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ СОДЕЙСТВИЯ ОБРАТИТЕСЬ
В СЛУЖБУ ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ КОМПАНИИ HENNY PENNY ПО ТЕЛ.**

1-800-417-8405.

ИЛИ

1-937-456-8405

РАЗДЕЛ 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3-1. КОМПОНЕНТЫ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ



Поз.	Описание	Функция
1	Паровыводная труба	Содержит балласт. Выпускает пар при повышении давления
2	Бак свежего масла	Подпитывает емкость свежим маслом при снижении уровня
3	Выключатель электропитания	Включает и выключает электропитание устройства
4	Конденсационный поддон	Емкость для сбора избыточного конденсата, стекающего из обжарочной емкости
5	Сливной масляный поддон	Масло сливается в данный поддон с последующей прокачкой через фильтры с целью продления срока использования масла

**3-2.
ОПИСАНИЕ
СИСТЕМЫ
УПРАВЛЕНИЯ**

В данном разделе содержится информация о плате управления и описание всех кнопок, дисплеев и функций.



Рис. 3-1.



Рис. 3-2.

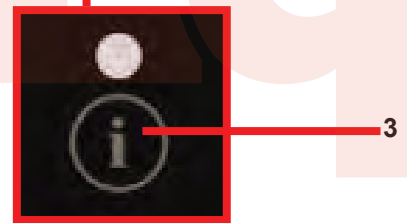


Рис. 3-3.

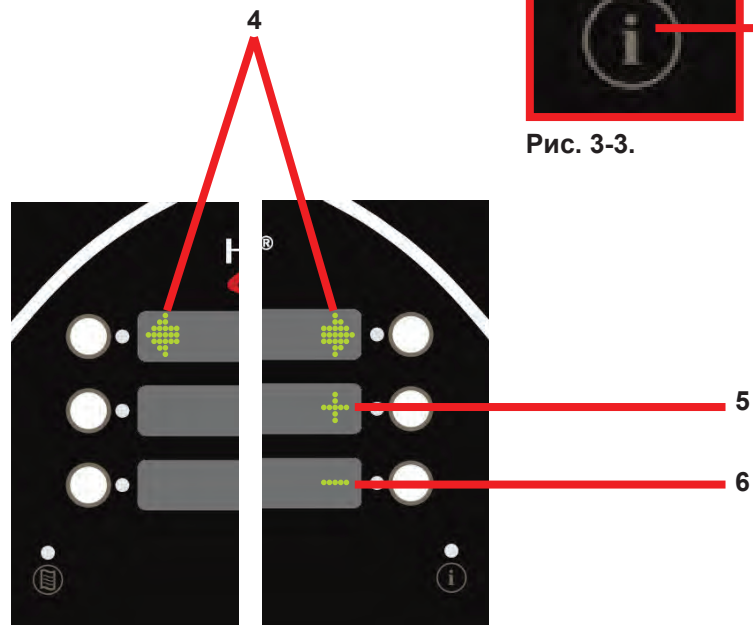


Рис. 3-4.

**3-2.
ОПИСАНИЕ
СИСТЕМЫ
УПРАВЛЕНИЯ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

Рис.	Поз.	Описание	Функция
3-1	1	Кнопки	Включенная индикаторная лампа рядом с кнопкой указывает на наличие продукта или действия, назначенных к нажатию данной кнопки.
3-2	2	Кнопка меню	Нажмите и удерживайте данную кнопку для доступа к основному меню, включающему функции фильтрации, информационного режима и программирования параметров.
3-3	3	Кнопка информационного режима	<ul style="list-style-type: none"> • Нажмите данную кнопку однократно для отображения на дисплее значений давления и температуры. • Нажмите данную кнопку дважды для запуска функции WIPE («Протирание») • Нажмите данную кнопку трижды для запуска функции LAST FILTER («Самая недавняя по времени очистка масла»)
3-4	4	Стрелки на дисплее	Появление стрелок на дисплее указывает на наличие другого экрана или варианта. Для перехода к следующему варианту или экрану следует нажать кнопку рядом с соответствующей стрелкой.
3-4	5	Знак плюса	<p>Знак плюса показывается при наличии возможности изменения значения времени, температуры или буквенных символов. Нажмите кнопку рядом со знаком плюса для увеличения значения.</p> <p>В данном руководстве знак плюса показан в виде: +.</p>
3-4	6	Знак минуса	<p>Знак минуса показывается при наличии возможности изменения значения времени, температуры или буквенных символов. Нажмите кнопку рядом со знаком минуса для уменьшения значения.</p> <p>В данном руководстве знак минуса показан в виде: -.</p>

3-3. ВАРИАНТЫ ЭКРАНОВ

В данном разделе описаны три (3) варианта экранов функций готовки, используемых устройством. Три варианта перечислены ниже:

- 4+TITLE («4+НАЗВАНИЕ»)
- 5+NEXT («5+ДАЛЕЕ»)
- 6 ITEMS («6 ПУНКТЫ»)

Изменение вариантов настроек экрана см. в разделе SPECIAL PROGRAM («Специальное программирование»).

3-4. ВАРИАНТ 4+TITLE («4+НАЗВАНИЕ»)

Вариант 4+TITLE («4+НАЗВАНИЕ») показывает до четырех пунктов готовки с названием конкретного используемого в данный момент меню.

При нахождении в меню готовки название меню показывается в верхней части.



Нажатие любой стрелки позволяет прокручивать варианты меню влево или вправо.



При нажатии кнопки рядом с пунктом готовки запускает процесс нагревания. Сообщение DROP> («Опустите продукт >») показывается при готовности устройства начать готовку выбранного пункта.

**3-5.
ВАРИАНТ 5+NEXT
(«5+ДАЛЕЕ»)**



Варианты экрана 5+NEXT («5+ДАЛЕЕ») показывает до пяти пунктов готовки вместе с кнопкой для перехода к следующему меню готовки.

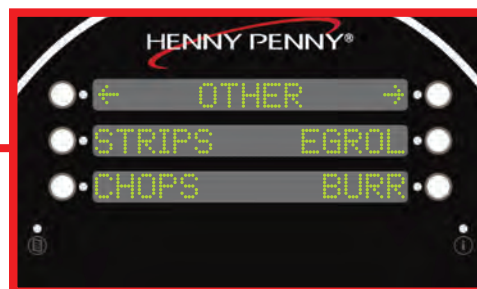
Все варианты готовки показываются на экране вместе с надписью снизу справа Next> («Далее >»). Нажатие кнопки рядом с надписью Next> («Далее >») откроет следующий набор вариантов готовки.

**3-6.
ВАРИАНТ 6 ITEMS
(«6 ПУНКТЫ»)**



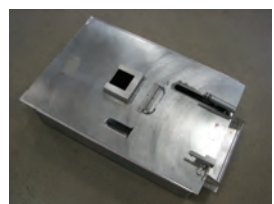
Опция 6 ИТЕМ («6 ПУНКТЫ») позволяет пользователю управлять всеми шестью пунктами меню готовки. При использовании нескольких меню готовки пользователь должен запрограммировать навигационные ссылки на другие меню.

При намерении готовки более 6 продуктов и выборе данного варианта, одна из кнопок должна быть назначена в качестве ссылки на подменю во избежание отсутствия доступа к указанным вариантам.



Информацию по настройке меню см. в разделе «Программирование».

3-7. СБОРКА СЛИВНОГО ПОДДОНА



1. Надвиньте кожух фильтра на сетчатый фильтр, обеспечив выступание пробки из отверстия.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Во время сборки смажьте маслом все уплотнительные кольца для предотвращения разрывов и повреждений.

2. Надвиньте два зажима с ручками на концы сетчатого фильтра в сборе ручками в одном направлении с пробкой.
3. Разместите сетчатый фильтр на дно сливного поддона пробкой вверх.
4. Выровняв отверстие отводной трубки с пробкой сетчатого фильтра, вдавите трубку вниз.
5. Расположение отводной трубки должно обеспечивать продвижение направляющих в вырезы на держателе в передней части сливного поддона. Надавите отводную трубку с целью подтверждения полного сцепления с пробкой сетчатого фильтра и держателем.

6. Разместите сетку для крошек в сливной поддон с расправлением сетчатого фильтра опорными стойками.
7. Закройте сливной поддон крышкой.
8. Втолкните сливной поддон на место и заблокируйте защелкой.
9. Для извлечения сливного поддона с целью очистки необходимо выполнить приведенную методику в обратном порядке.

**3-8.
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО
УКЛАДКЕ ПРОДУКТОВ
НА СТЕЛЛАЖИ**

При малых загрузках следует избегать размещения продуктов на нижнем стеллаже из-за близости к холодной зоне фритюрницы. (Масло холоднее на дне и горячее в верхней части емкости). Однако, при больших загрузках масло обычно достаточно перемешивается для соответствующего нагрева нижнего стеллажа).

При малых загрузках следует избегать использования верхнего стеллажа в связи с недостаточным покрытием продуктов кулинарным маслом. При более крупных загрузках продукты на верхнем стеллаже полностью покрываются кулинарным маслом в связи с вытеснением масла нижними стеллажами.



Полная загрузка 8 курицами
(использованы все 4 стеллажа)

8 куриц: загрузите все четыре стеллажа, см. рис.

6 куриц: загрузите только стеллажи 1, 2 и 3.

4 курицы: загрузите только стеллажи 2 и 3.

2 курицы: загрузите только стеллаж 2.

3-9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРЫШКИ



1



2



3



4



5

- **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВЫБРОСА ГОРЯЧЕГО МАСЛА ИЛИ ПАРА КРЫШКА ДОЛЖНА БЫТЬ ПОЛНОСТЬЮ ЗАПЕРТА ПЕРЕД ЗАПУСКОМ ЦИКЛА ГОТОВКИ. ИМЕЕТСЯ ВЕРОЯТНОСТЬ СЕРЬЕЗНЫХ ОЖОГОВ!**
- **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО БЕЗ КРЫШКИ И УСТАНОВКИ ВСЕХ КОМПОНЕНТОВ.**
- **ВО ИЗБЕЖАНИЕ СЕРЬЕЗНЫХ ТРАВМ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ЛЮБЫХ КОМПОНЕНТОВ ИЛИ МЕХАНИЗМА БЛОКИРОВКИ КРЫШКИ.**

Закрывание крышки:

1. Опускайте крышку до фиксации защелок.
2. Потяните рукоятку крышки вперед до упора.
3. Поднимите рукоятку крышки до упора.
4. Потяните рукоятку крышки к себе до упора.
5. Надавите на рукоятку вниз для блокировки крышки.

**3-9.
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
КРЫШКИ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОДНИМАТЬ РУКОЯТКУ ИЛИ ПРИНУДИТЕЛЬНО ОТКРЫВАТЬ ЗАЩЕЛКУ КРЫШКИ ДО ПОДАЧИ СИГНАЛА СИСТЕМОЙ УПРАВЛЕНИЯ И ПОЯВЛЕНИЯ МИГАЮЩЕЙ НАДПИСИ DONE («ГОТОВО») НА ДИСПЛЕЕ.

Открывание крышки:

1. Осторожно поднимите рукоятку до упора.
2. Протолкните рукоятку назад до упора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Во избежание повреждения крышки опустите рукоятку перед попыткой поднятия крышки.

3. Опустите рукоятку.
4. Толкните рукоятку назад.
5. Откройте переднюю защелку и поднимите крышку.

УВЕДОМЛЕНИЕ

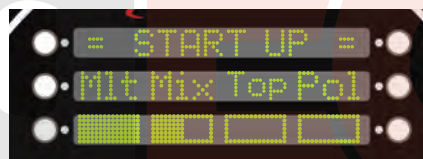
В случае появления проблем с использованием крышки следует прекратить эксплуатацию фритюрницы и обратиться в сервисный центр за содействием. Требуется замена тросов.

**3-10.
ЗАПУСК
УСТРОЙСТВА**

При температуре масла ниже 82°С (180° F) и установке выключателя электропитания в положение ON («Вкл.») на дисплее будут мигать сообщения START UP («Запуск») AUTO-MELT («Автоматический режим растапливания»). Для предотвращения подгорания масла нагрев производится медленно. Нагреватель включается и выключается для медленного повышения температуры масла. После достижения маслом температуры 102°С (215° F) режим автоматического растапливания отключается и фритюрница начинает нагреваться до температуры автоматического перемешивания 182°С (360° F).

В ходе запуска на дисплее будет показываться линейная диаграмма хода выполнения процесса. Ниже описаны этапы процесса.

- **Растапливание (Mlt)**- режим автоматического растапливания.
- **Перемешивание (Mix)**- автоматическая фильтрация для гарантирования отсутствия холодных областей масла.
- **Подпитка (Top)**- проверка уровня масла. При низком уровне масла запустится автоматическое добавление требуемого объема.
- **Тонкая очистка (Pol)**- тонкая очистка масла.



Ход выполнения каждого из этапов отображается в виде линейной диаграммы на экране контроллера. Продолжительность каждого из этапов зависит от температуры масла при первоначальном запуске устройства и уставок температуры.

По завершении процедуры запуска на дисплее появится основное меню готовки, указывая на готовность устройства к эксплуатации.

3-11. ЗАПОЛНЕНИЕ БАКА СВЕЖЕГО МАСЛА



При снижении уровня масла в обжарочной емкости происходит автоматическая подача требуемого объема из бака свежего масла. Пользователь должен добавлять свежее масла в бак по мере необходимости. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** добавлять свежее масло непосредственно в обжарочную емкость.

1. Вытяните бак свежего масла из передней части фритюрницы.
2. Откройте крышку и найдите отметки на внутренней стенке бака.
3. Долейте свежее масло в бак до требуемой отметки.
4. Закройте крышку и задвиньте бак на место.

При снижении уровня масла или опустошении бака на дисплее появится сообщение FILL OIL TANK («Заполните бак свежего масла») с миганием левого значка на центральном дисплее с целью указания расположения бака во фритюрнице.



Данное сообщение показывается после трех неудачных попыток добавления устройством масла в обжарочную емкость.

Выполните приведенные выше действия для заполнения бака свежего масла. После заполнения бака свежего масла нажмите кнопку рядом с сообщением ✓OK.

3-12. БАК ДЛЯ КОНДЕНСАТА



Избыток конденсата из обжарочной емкости сливается в соответствующий сборный бак. В данном баке имеется выпускное отверстие для визуального контроля необходимости слива содержимого.

Для опустошения следует полностью выдвинуть бак из устройства с последующим сливом в раковину или дренажную систему.

По завершении слива вставьте бак обратно во фритюрницу.

**3-13.
ЗАЩИТНОЕ
УСТРОЙСТВО
ДВИГАТЕЛЬ НАСОСА
СИСТЕМЫ ОЧИСТКИ
ДЛЯ РУЧНОГО
ВОЗВРАТА К
ИСХОДНЫМ
ПАРАМЕТРАМ**

На задней части двигателя насоса системы очистки имеется кнопка ручного возврата к исходным параметрам. Дождитесь остывания двигателя (приблизительно 5 минут после останова) перед попыткой задействования данного защитного устройства. Извлеките поддон для конденсата с целью получения доступа к кнопке сброса. Для облегчения действий при нажатии кнопки рекомендуется использовать отвертку.



Для предотвращения ожогов из-за разбрызгивания горячего кулинарного масла установите выключатель электропитания устройства в выключенное положение (OFF) перед задействованием ручного устройства сброса двигателя насоса системы очистки к исходным параметрам.

**3-14.
ГРАФИК
РЕГУЛЯРНОГО
ТЕХНИЧЕСКОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Подобно остальному оборудованию для пищевой промышленности, фритюрница Henny Penny для жарки под давлением требует ухода и надлежащего технического обслуживания. В таблице ниже представлена сводная информация о планово-предупредительном техническом обслуживании. Также, ниже содержится описание методик выполняемого оператором профилактического обслуживания.

Действия	Периодичность
Замена масла.....	Согласно указаниям изготовителя
Замена кожуха фильтра	Ежедневно
Очистка обжарочной емкости.....	Ежедневно
Очистка направляющих (нилатронов)	Ежемесячно - см. раздел «Профилактическое техническое обслуживание»
Смазывание роликов каретки.....	Ежегодно - см. раздел «Профилактическое техническое обслуживание»
Очистка балластного узла	Ежемесячно - см. раздел «Профилактическое техническое обслуживание»
Осмотр тросов балласта	Ежегодно - см. раздел «Профилактическое техническое обслуживание»

Данное устройство имеет функцию WIPE («Протирание») Данный режим предоставляет оператору 10 секунд для протирания платы управления от загрязнений без случайных нажатий кнопок.



1. Нажмите кнопку (i) дважды.
2. Для подтверждения нажмите кнопку рядом с символом ✓.
3. Запустится таймер 10-секундного обратного отсчета.
4. По завершении 10-секундного периода система управления вернется к предыдущему экрану.

3-15. ПЕРВОНАЧАЛЬНОЕ ЗАПОЛНЕНИЕ МАСЛОМ

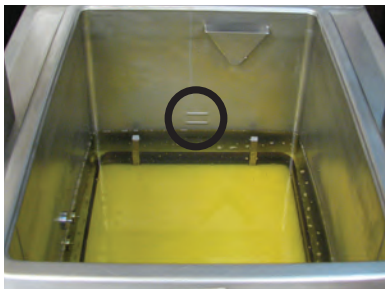
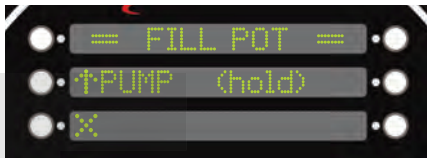


Рис. 3-3.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Во время нагрева фритюрницы масло должно всегда покрывать нагревательные элементы и быть на уровне указателей на задней стенке обжарочной емкости (рис. 3-3). Невыполнение приведенных указаний может привести к возникновению пожара и (или) повреждению фритюрницы.

Перед заполнением обжарочной емкости необходимо продуть маслопроводы с целью удаления воды или грязного масла.

1. Войдите в меню FILTER MENU («Меню очистки масла») (см. раздел 3-19 «Указания по выполнению очистки масла»).
2. Выберите пункт 6. FILL FROM OIL TANK («Заполнение из бака свежего масла»).
3. Нажмите и удерживайте кнопку FILL («Заполнение») до заливки требуемого объема свежего масла в обжарочную емкость. Отпустите кнопку.
4. Протрите обжарочную емкость полотенцем начисто от воды и грязного масла.
5. Во фритюрнице для жарки под давлением рекомендуется использовать высококачественное кулинарное масло. Некоторые низкокачественные масла отличаются высоким содержанием влаги, являющейся причиной пенообразования и перекипания масла.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ!

Во избежание серьезных ожогов надевайте защитные перчатки и избегайте брызг при заливке горячего масла в обжарочную емкость.

6. В электрические модели заливается 34,5 кг (76 фунт.) масла. На задней стенке обжарочной емкости имеется 2 отметки, обозначающие требуемый уровень горячего масла. См. рис. 3-3.
7. Холодное масло заливается до нижней отметки.

ОПАСНОСТЬ! ОПАСНОСТЬ ПЕРЕЛИВАНИЯ!

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЗАЛИВАТЬ МАСЛО ВЫШЕ ВЕРХНЕЙ ОТМЕТКИ. НЕВЫПОЛНЕНИЕ ДАННЫХ УКАЗАНИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПЕРЕЛИВАНИЮ МАСЛА ИЗ ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ И СЕРЬЕЗНЫМ ОЖОГАМ, ТРАВМАМ, ВОЗНИКНОВЕНИЮ ПОЖАРА И (ИЛИ) ПОВРЕЖДЕНИЮ ИМУЩЕСТВА.

**3-16.
ОСНОВНЫЕ
ПРИНЦИПЫ
ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Выполните приведенные ниже действия при первоначальном запуске фритюрницы, а также при каждом возврате устройства в эксплуатацию из холодного или остановленного состояния. Данные указания описывают основные методы эксплуатации фритюрницы.

ОПАСНОСТЬ!
ОПАСНОСТЬ ПЕРЕЛИВАНИЯ!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ НА СТЕЛЛАЖИ ИЗБЫТОЧНОЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТА ИЛИ ПРОДУКТ С КРАЙНЕ ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ВЛАГИ. В ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ МОЖНО МАКСИМАЛЬНО РАЗМЕЩАТЬ 10,9 КГ (24 ФУНТ.) ПРОДУКТА. НЕВЫПОЛНЕНИЕ ДАННЫХ УКАЗАНИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПЕРЕЛИВАНИЮ МАСЛА ИЗ ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ И СЕРЬЕЗНЫМ ОЖОГАМ, ТРАВМАМ, ВОЗНИКНОВЕНИЮ ПОЖАРА И (ИЛИ) ПОВРЕЖДЕНИЮ ИМУЩЕСТВА.

1. Убедитесь в заполнении обжарочной емкости маслом до нижней отметки уровня.
2. Установите **ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ** электропитания во включенное положение (ON).
3. Дождитесь нагрева фритюрницы до заданной температуры.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Нажмите кнопку (i) для просмотра значений заданной и действительной температуры масла.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Приблизительно за 10 градусов до достижения заданной температуры нагрев начинает циклически включаться и выключаться во избежание превышения уставки. (контроль пропорциональности)

4. Нажмите кнопку продукта и дождитесь повышения температуры до уставки. После достижения заданного уровня температуры на дисплее появится сообщение DROP («Опустите продукт»).
5. Для предотвращения прилипания опустите стеллажи в горячее масло перед загрузкой продукта.
6. Для предотвращения повреждения продуктов вдвигайте стеллажи с панированным продуктом в держатель на крышке, начиная с нижнего яруса.
7. Опустите и заблокируйте крышку, нажмите кнопку запуска.

**3-16.
ОСНОВНЫЕ
ПРИНЦИПЫ
ЭКСПЛУАТАЦИИ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

8. По завершении цикла готовки произойдет автоматический сброс давления с подачей сигнала и появлением на дисплее сообщения DONE («Готово»). Нажмите кнопку DONE («Готово»).
9. Разблокируйте и осторожно поднимите крышку.
10. Извлеките стеллажи с продуктом из держателя за рукоятки, начиная с верхнего стеллажа.

**3-17.
УХОД ЗА МАСЛОМ**



СОБЛЮДАЙТЕ ПРИВЕДЕННЫЕ НИЖЕ УКАЗАНИЯ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПЕРЕЛИВАНИЯ МАСЛА ИЗ ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ, КОТОРОЕ МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ СЕРЬЕЗНЫХ ОЖОГОВ, ТРАВМ, ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА И (ИЛИ) ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА.

1. Для защиты масла во время непродолжительных простоев фритюрницы необходимо использовать режим остывания в меню продукта.
2. Обжаривание панированных продуктов требует поддержания чистоты масла при помощи системы фильтрации.
3. Надлежащий уровень кулинарного масла поддерживается автоматически. Указания по добавке масла см. в разделе «Заполнение бака свежего масла».
4. В обжарочной емкости можно максимально размещать 10,9 кг (24 ФУНТ.) ПРОДУКТА. ЗАПРЕЩАЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ НА СТЕЛЛАЖИ ПРОДУКТ С КРАЙНЕ ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ВЛАГИ.

**3-18.
ОСНОВНОЕ МЕНЮ**



Вход в основное меню производится нажатием и удерживанием кнопки Menu («Меню») в нижнем левом углу пульта управления. Отпустите кнопку после входа в меню.

Ниже описаны варианты настроек основного меню.

1. Filter («Очистка масла»)
2. Info Mode («Информационный режим»)
3. USB/DATA («Обмен данными с устройством USB»)
4. Program («Режим программирования параметров»)
5. Clock set («Установка часов»)
- x. Exit Menu («ВЫХОД ИЗ МЕНЮ»)

**3-19.
УКАЗАНИЯ ПО
ВЫПОЛНЕНИЮ
ОЧИСТКИ МАСЛА**

ОПАСНОСТЬ!

ОПАСНОСТЬ ПЕРЕЛИВАНИЯ!


ПОСЛЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТЕМПЕРАТУРА ВОСПЛАМЕНЕНИЯ МАСЛА СНИЖАЕТСЯ. ПРОИЗВОДИТЕ УТИЛИЗАЦИЮ МАСЛА ПРИ НАЛИЧИИ ПРИЗНАКОВ ДЫМЛЕНИЯ ИЛИ ПЕНООБРАЗОВАНИЯ. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ, МОГУТ ИМЕТЬ МЕСТО СЕРЬЕЗНЫЕ ОЖОГИ, ТРАВМЫ ПЕРСОНАЛА, ПОЖАР И (ИЛИ) УЩЕРБ ИМУЩЕСТВУ.

Электрическая фритюрница Henny Penny на 8 куриц автоматически производит тонкую очистку масла в ходе утренней процедуры запуска, выполняет очистку масла после каждого цикла готовки и требует проведения одного цикла очистки масла в течение рабочей смены для поддержания чистоты масла ; после обеда и в конце дня.

Производите очистку масла после цикла готовки при снижении температуры масла вследствие задействования режима остывания.

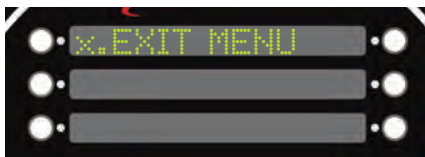
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Сливайте масло при температуре 121° C (250° F) или ниже. Более высокие температуры приведут к пригоранию шкварок к стальным поверхностям обжарочной емкости после слива масла.

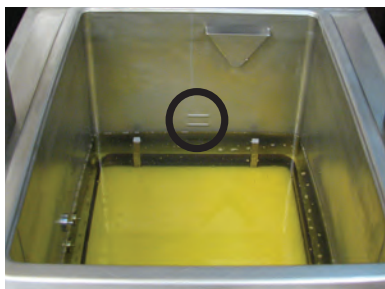
1. Нажмите и удерживайте кнопку  до появления на дисплее сообщения *MAIN* («Основное меню»).
2. Нажмите кнопку 1 для входа в меню очистки масла «Filter». Нажимайте кнопки рядом со стрелками на дисплее для перехода к следующим наборам опций меню.
3. Нажмите кнопку меню повторно для циклического просмотра следующего набора опций.

Опции очистки масла

1. QUICK («БЫСТРАЯ»)
2. DAILY («ЕЖЕДНЕВНАЯ»)
3. POLISH («ТОНКАЯ ОЧИСТКА МАСЛА»)
4. DRAIN TO PAN («СЛИВ В ПОДДОН»).
5. FILL FROM PAN («ЗАПОЛНЕНИЕ ИЗ ЛОТКА»)
6. FILL FROM OIL TANK («ЗАПОЛНЕНИЕ ИЗ БАКА СВЕЖЕГО МАСЛА»).
7. DISPOSE («УТИЛИЗАЦИЯ»)
8. CLEAN-OUT («ОЧИСТКА ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ»)
9. FILL FROM BULK («ЗАПОЛНЕНИЕ ИЗ НАЛИВНОЙ СИСТЕМЫ»)
- x. EXIT MENU («ВЫХОД ИЗ МЕНЮ»)



**3-19.
УКАЗАНИЯ ПО
ВЫПОЛНЕНИЮ
ОЧИСТКИ МАСЛА
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**



Быстрая очистка масла

Вариант 1 позволяет выполнить быструю очистку масла. После каждого цикла готовки фритюрница автоматически производит быструю очистку масла. При помощи данной опции пользователь может провести быструю очистку масла в любое время.

1. После нажатия кнопки 1 для выбора пункта QUICK FILTER («Быстрая очистка масла») на дисплее появится сообщение CONFIRM («Подтверждение»). Отмена очистки производится нажатием кнопки рядом с символом X, а подтверждение выбора - нажатием кнопки рядом с символом √.

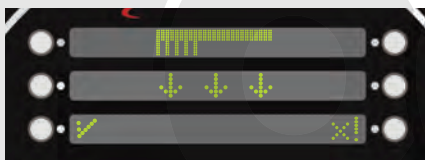
2. После выбора ответа YES («Да») сливной вентиль откроется автоматически. На дисплее будут показываться направленные вниз стрелки, обозначающие выполняемый слив масла.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Масло не сливается полностью в ходе данного цикла очистки. Во время очистки поддерживается постоянный уровень масла. На дисплее будут показываться направленные вверх и вниз стрелки с последовательно включающимися индикаторами с целью обозначения выполняемого процесса очистки масла.

3. Через несколько секунд сливной вентиль закроется и масло будет возвращено в обжарочную емкость. К моменту завершения заполнения емкости система управления подаст резкий звуковой сигнал, а в левой нижней части экрана запустится таймер обратного отсчета. На экране будут показываться направленные вверх стрелки, обозначающие заполнение обжарочной емкости маслом.
4. В определенных обстоятельствах фритюрница может не обнаружить возврат масла в обжарочную емкость с подачей запроса IS Pot FILLED? («Обжарочная емкость заполнена?»).
5. Проверьте уровень масла для подтверждения возврата всего масла в обжарочную емкость. При корректном уровне масла нажмите кнопку возле ответа YES («Да»). В противном случае выберите ответ NO («Нет») для продолжения перекачки масла насосом.

**3-19.
УКАЗАНИЯ ПО
ВЫПОЛНЕНИЮ
ОЧИСТКИ МАСЛА
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

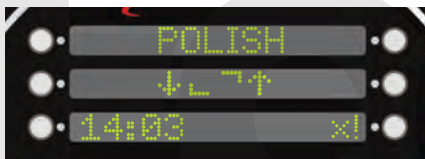


Ежедневная очистка масла

Вариант 2 позволяет выполнять ежедневную очистку масла. Данный цикл производит полный слив масла из обжарочной емкости с целью очистки жаровни.

1. После нажатия кнопки 2 для выбора пункта DAILY FILTER («Ежедневная очистка масла») на дисплее появится сообщение CONFIRM («Подтверждение»). Отмена очистки производится нажатием кнопки рядом с символом X, а подтверждение выбора - нажатием кнопки рядом с символом ✓.
2. После выбора ответа YES («Да») сливной вентиль откроется автоматически. На дисплее будут показываться направленные вниз стрелки, обозначающие выполняемый слив масла.
3. В ходе слива масла на экране появится графическое изображение щетки в качестве напоминания о необходимости очистки обжарочной емкости. Произведите очистку стенок и дна жаровни щеткой.
4. На дисплее появятся три запроса Fill («Заполнение»), Wash («Промывка»), Drain («Слив»).
 - Для смывания всех крошек в сливную систему выберите пункт WASH («Промывка»). На дисплее будет показываться сообщение WASHING («Выполняется промывка»). По завершении промывки на дисплее будет показан предыдущий экран с опциями.
 - Прекращение цикла промывки в любое время производится кнопкой рядом с сообщением STOP («Стоп»).
5. После оттирания и промывки жаровни нажмите кнопку FILL («Заполнение») для возврата масла в обжарочную емкость.
6. Через несколько секунд сливной вентиль закроется и масло будет возвращено в обжарочную емкость. К моменту завершения заполнения емкости система управления подаст резкий звуковой сигнал, а в левой нижней части экрана запустится таймер обратного отсчета. На экране будут показываться направленные вверх стрелки, обозначающие заполнение обжарочной емкости маслом.
7. По завершении обратного отсчета на дисплее появится сообщение IS POT FILLED? («Емкость заполнена?»).
8. Проверьте уровень масла для подтверждения возврата всего масла в обжарочную емкость. При корректном уровне масла нажмите кнопку возле ответа YES («Да»). В противном случае выберите ответ NO («Нет») для продолжения перекачки масла насосом.

**3-19.
УКАЗАНИЯ ПО
ВЫПОЛНЕНИЮ
ОЧИСТКИ МАСЛА
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**



Тонкая очистка масла

Вариант 3 позволяет провести тонкую очистку масла.

1. После нажатия кнопки 3 для выбора пункта POLISH («Тонкая очистка масла») на дисплее появится сообщение CONFIRM («Подтверждение»). Отмена тонкой очистки производится нажатием кнопки рядом с символом X, а подтверждение выбора - нажатием кнопки рядом с символом ✓.
2. После выбора ответа YES («Да») сливной вентиль откроется автоматически. На дисплее будут показываться направленные вниз стрелки, обозначающие выполняемый слив масла.
3. В нижнем левом углу экрана начнется обратный отсчет 15:00 минут. Данный цикл очистки производит циклическую тонкую очистку масла до завершения обратного отсчета таймером.
4. По завершении тонкой очистки масла на дисплее будет показываться графическое обозначение возврата масла в обжарочную емкость.
5. В дополнение, будет подан звуковой сигнал и начнется обратный отсчет.
6. По завершении обратного отсчета на дисплее появится сообщение IS POT FILLED? («Емкость заполнена?»).
7. Проверьте уровень масла для подтверждения возврата всего масла в обжарочную емкость. При корректном уровне масла нажмите кнопку возле ответа YES («Да»). В противном случае выберите ответ NO («Нет») для продолжения перекачки масла насосом.

**3-20.
УТИЛИЗАЦИЯ
В НАЛИВНУЮ
СИСТЕМУ**

Вариант 7 производит задействие пункта меню DISPOSE («Утилизация масла»). Опция утилизации масла позволяет выпуск масла из сливного поддона во внешний бак.

Убедитесь в установке системы управления к требуемым параметрам. Дополнительную информацию о настройках см. в разделе «Специальное программирование».

1. На дисплее будет показываться сообщение DRAIN Pot? («Слить масло из обжарочной емкости?»). Для подтверждения нажмите кнопку рядом с символом √. Во время выпуска масла в сливной поддон на дисплее будет показываться сообщение DRAINING («Выполняется слив»).

При необходимости отмены слива масла в любой момент времени нажмите кнопку рядом с символом X, а на дисплее появятся варианты Fill («Заполнение»), RESUME («Возобновление») и QUIT («Выход»).

Вариант FILL («Заполнение») возвращает слитое масло в обжарочную емкость.

Вариант RESUME («Возобновление») продолжит прерванный цикл слива.

Вариант QUIT («Выход») произведет выход в меню очистки масла (FILTER).

2. Впоследствии, на экране появится запрос на выполнение продувки PURGE. Данное действие требуется для очистки труб от остатков отработанного масла.

Нажмите и удерживайте кнопку PUMP («Перекачивание») на дисплее, контролируя уровень масла в обжарочной емкости. Отпустите кнопку при появлении выходящего из форсунок масла. Подождите несколько секунд до полного слива отработанного масла в поддон.

3. Нажмите кнопку NEXT («Далее») по завершении продувки всего отработанного масла.
4. На дисплее появится сообщение DISPOSE («Утилизация масла»). Нажмите и отпустите кнопку PUMP («Перекачивание»). Начнется утилизация отработанного масла из сливного поддона.
5. После опустошения сливного поддона нажмите кнопку STOP («Стоп») для выключения двигателя насоса.
6. Убедитесь в выпуске всего масла из сливного поддона. При необходимости дополнительной перекачки масла нажмите кнопку PUMP («Перекачивание»). По завершении нажмите кнопку STOP («Стоп»).
7. Нажмите кнопку DONE («Готово») и на дисплее появится сообщение EXIT? («Выход?»). По завершении процесса нажмите кнопку √YES («Да»).
8. При включенном электропитании фритюрницы на дисплее появится сообщение TURN OFF UNTIL FILLED («Выключите устройство до заполнения маслом»). Данное сообщение остается на дисплее до выключения фритюрницы.
9. Перед повторным включением заполните фритюрницу свежим маслом.

**3-21.
ЗАМЕНА КОЖУХА
ФИЛЬТРА**

Замену кожуха фильтра следует производить ежедневно или при засорении крошками.

Указания см. в разделе «Сборка сливного поддона» выше.



Используйте защитную спецодежду или перчатки при отсоединении сгона системы очистки во избежание серьезных ожогов. Проявляйте осторожность для предотвращения ожогов при перемещении полного фильтровального поддона из-за опасности разбрызгивания горячего масла.



Перед сборкой кожуха фильтра убедитесь в полном осушении сетчатых фильтров, сетки для крошек и зажимов фильтра в связи с опасностью растворения бумажного элемента водой.

**3-22.
РЕЖИМ ОЧИСТКИ
ОБЖАРОЧНОЙ
ЕМКОСТИ**



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

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



Убедитесь в максимально возможном осушении внутренней поверхности обжарочной емкости, проема дренажного клапана и всех контактирующих со свежим маслом деталей устройства.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЗАКРЫВАТЬ КРЫШКУ ПРИ НАЛИЧИИ ВОДЫ И (ИЛИ) ОЧИСТИТЕЛЯ В ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ. ВОДА ПОД ДАВЛЕНИЕМ ПЕРЕГРЕВАЕТСЯ. ВЫБРОС ВОДЫ И ПАРА ПОСЛЕ ОТКРЫВАНИЯ КРЫШКИ СТАНУТ ПРИЧИНОЙ СЕРЬЕЗНЫХ ОЖОГОВ.

**3-22.
РЕЖИМ ОЧИСТКИ
ОБЖАРОЧНОЙ
ЕМКОСТИ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

После первоначальной установки фритюрницы, а также перед каждой заменой кулинарного масла, необходимо провести полную очистку обжарочной емкости указанным ниже методом.

1. Убедитесь в надлежащей утилизации масла. При наличии в составе устройства наливной системы см. указания в разделе 3-20 («Утилизация масла в наливную систему»).
2. POWER Установите выключатель электропитания в выключенное положение (OFF).

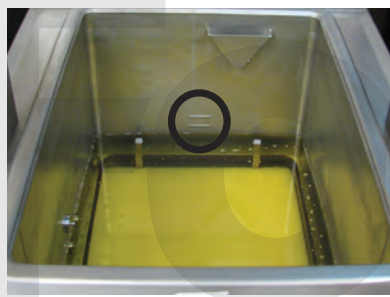


Не рекомендуется перемещение фритюрницы или фильтровального дренажного поддона, заполненных горячим кулинарным маслом. Горячее кулинарное масло может разбрызгаться и стать причиной серьезных ожогов. Фильтровальный дренажный поддон с установленной крышкой должен располагаться максимально далеко под фритюрницей. Перед открыванием слива, убедитесь в совпадении проема крышки с дренажным отверстием. Невыполнение данного указания является причиной разбрызгивания масла и может привести к травмам персонала.

3. Поднимите крышку, снимите стеллажи и держатель и отклоните крышку назад во избежание создания помех при очистке.
4. Заполните обжарочную емкость теплой водой до половины между дном и отметками уровня.
5. Добавьте 230 - 280 г чистящего раствора для фритюрниц.



В связи с высокой едкостью чистящего средства, при очистке обжарочной емкости обязательно надевайте стойкие к химреагентам защитные очки или лицевую маску и резиновые перчатки. Избегайте контакта раствора с глазами или кожным покровом. Опасность получения серьезных ожогов и повреждения органов зрения! Внимательно ознакомьтесь с указаниями изготовителя по использованию чистящего средства. В случае попадания чистящего средства в глаза тщательно промойте глаза холодной водой и немедленно обратитесь за медицинской помощью.



ХИМИЧЕСКИЕ
ЗАЩИТНЫЕ ОЧКИ



ХИМИЧЕСКИ
СТОЙКИЕ
ПЕРЧАТКИ

6. Добавьте теплую воду до кольцевой выемки под сетку для крошек на боковой поверхности обжарочной емкости.
7. Для продолжения очистки см. соответствующий раздел ниже.

Варианты:

- Холодная очистка с отмачиванием
- Очистка с нагревом

Холодная очистка с отмачиванием

Выполните приведенные ниже указания при установке устройства в режим холодной очистки с отмачиванием (см. п. SP-22 в разделе «Специальное программирование»).

8. При включенном электропитании устройства на дисплее появится сообщение TURN FRYER OFF («Выключите фритюрницу»).

**3-22.
РЕЖИМ ОЧИСТКИ
ОБЖАРОЧНОЙ
ЕМКОСТИ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

9. При выключенной фритюрнице на дисплее будут показываться сообщения -OFF- (soaking) («-Выкл.-» / «Отмачивание») и done√ («Готово») в нижней правой части.
10. Периодически оттирайте стенки обжарочной емкости щеткой для удаления крошек или загрязнений.
11. По завершении заданного времени нажмите кнопку рядом с надписью done√ («Готово»).
12. На дисплее появится сообщение DONE SOAKING? («Отмачивание завершено?»), сменяющееся на Yes («Да») и No («Нет»). Нажмите кнопку NO («Нет») для продолжения отмачивания и возврата к экрану -OFF- (soaking) («-Выкл.-» / «Отмачивание»).

В случае завершения процесса отмачивания нажмите кнопку YES («Да») для перехода к этапу CLEAN-OUT: DRAINING THE WATER («Очистка обжарочной емкости: слив воды»).

Очистка с нагревом

Выполните приведенные ниже указания при установке устройства в режим очистки с нагревом (см. п. SP-22 в разделе «Специальное программирование»).

8. При отключенном электропитании устройства на дисплее появится сообщение TURN FRYER ON («Включите фритюрницу»).
9. После включения устройства на дисплее появятся сообщения ==CLEAN OUT== / heating («==Очистка емкости==» / «Нагревание») вместе с текущей температурой воды. Устройство начнет нагреваться до заданной температуры (см. п. SP-23 в разделе «Специальное программирование»).

УВЕДОМЛЕНИЕ

При необходимости отмены режима очистки обжарочной емкости в любой момент времени нажмите кнопку рядом с символом x!. Данное действие приведет к пропуску этапа нагревания с переходом к этапу CLEAN-OUT: DRAINING THE WATER («Очистка обжарочной емкости: слив воды»).

10. После достижения требуемой температуры на дисплее появятся сообщения ==CLEAN OUT== / cleaning («==Очистка емкости==» / «Выполняется очистка») вместе с заданным временем (см. п. SP-24 в разделе «Специальное программирование»). Начнется обратный отсчет времени.
11. По завершении фазы Cleaning («Выполнения очистки») на дисплее появится мигающая надпись *DONE* («*Готово*») с последующим запросом TURN FRYER OFF («Выключите фритюрницу»).
12. После выключения фритюрницы на дисплее будет показываться сообщение OFF («Выкл.») и текущая температура воды.



Во избежание получения ожогов дождитесь остывания воды перед выполнением следующих шагов.

Нажмите кнопку рядом с сообщением next▶ («Далее») для перехода к сливу воды. См. раздел CLEAN-OUT: DRAINING THE WATER («Очистка обжарочной емкости: слив воды»). **Clean-Out: Draining the Water («Очистка обжарочной емкости: слив воды»)**

**3-22.
РЕЖИМ ОЧИСТКИ
ОБЖАРОЧНОЙ
ЕМКОСТИ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**



На дисплее будет показываться сообщение IS CART OR PAN IN PLACE? («Тележка для утилизации или поддон на месте?»). Перед началом слива необходимо убедиться в наличии ведра, таза или сливного поддона под сливным отверстием устройства.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Опустошите сливной поддон, убрав все внутренние компоненты (при использовании такового). ЗАПРЕЩАЕТСЯ закрывать поддон крышкой. Поддон должен оставаться открытым во время слива.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ заталкивать сливной поддон под фритюрницу до упора. Задвиньте поддон под сливное отверстие с возможностью визуального контроля содержимого.

13. После установки ведра, таза или сливного поддона нажмите кнопку рядом с сообщением YES√ («Да»).
14. На дисплее появится сообщение ▼DRAN (hold) («Слив/ удерживайте кнопку»). Нажмите и удерживайте подсвеченную кнопку. Вода начнет сливаться в ведро, таз или поддон.
15. По достижении требуемого уровня воды отпустите кнопку для прекращения слива.
16. Извлеките ведро, таз или поддон из-под фритюрницы и вылейте содержимое.
17. Повторяйте действия до опустошения обжарочной емкости.
18. По завершении нажмите кнопку рядом с надписью next▶ («Далее»).
19. На дисплее появится сообщение IS POT EMPTY? («Обжарочная емкость пуста?»). Подтвердите отсутствие воды в жаровне. Нажмите кнопку √YES («Да») для подтверждения. В противном случае, нажмите кнопку NOx («Нет») и продолжайте процесс слива воды.

Ополаскивание обжарочной емкости чистой водой

20. Разместите ведро, таз или поддон под сливным отверстием.
21. На экране появится сообщение ▼OPEN DRAIN («Откройте сливной вентиль»). Нажмите кнопку для полного открывания сливного вентиля.
22. Ополосните чистой водой стенки и дно обжарочной емкости.
Избегайте переполнения сборной емкости.
23. По завершении ополаскивания нажмите кнопку рядом с сообщением ▶◀CLOSE DRN («Закройте сливной вентиль»).
24. Уберите сборную емкость из-под фритюрницы и вылейте содержимое.
25. Повторяйте действия по мере необходимости до удаления всего чистящего вещества из обжарочной емкости.

**3-22.
РЕЖИМ ОЧИСТКИ
ОБЖАРОЧНОЙ
ЕМКОСТИ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**



26. После ополаскивания обжарочной емкости дочиста от остатков загрязненной химреагентами воды нажмите кнопку рядом с надписью next▶ («Далее»).

Продувка маслопроводов

Данное действие производит удаление остатков воды из маслопроводов после этапов очистки или ополаскивания обжарочной емкости.

Убедитесь в наличии масла в баке свежего масла.

27. На дисплее будут показываться сообщения =PURGE= («=Продувка=») и ▶PUMP («Перекачивание»).
28. Нажмите и удерживайте кнопку рядом с сообщением ▶PUMP («Перекачивание») до появления чистого, свежего масла из форсунок в нижней части обжарочной емкости.
29. Указания по удалению масла из обжарочной емкости см. в разделе **Ополаскивание обжарочной емкости чистой водой**.
30. По завершении ополаскивания нажмите кнопку рядом с сообщением next▶ («Далее»).

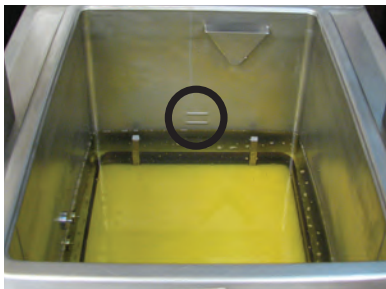
Протирание обжарочной емкости

31. На дисплее будут показываться сообщения ==WIPE== («==Протирание==») и ▼OPEN DRAIN («Открыть сливной вентиль»).
32. Разместите ведро, таз или поддон под фритюрницей.
33. Нажмите кнопку рядом с сообщением ▼OPEN DRAIN («Открыть сливной вентиль»).
34. Протрите стенки и дно обжарочной емкости чистым полотенцем. Протолкните остатки воды и загрязнений в сливную систему.
35. Нажмите кнопку рядом с сообщением ▶◀CLOSE DRN («Закрыть сливной вентиль»).
36. Извлеките ведро, таз или поддон из-под фритюрницы и вылейте содержимое.
37. Нажмите кнопку рядом с сообщением next▶ («Далее»).

Подтверждение выхода

38. На дисплее будет показываться сообщение EXIT CLEAN-OUT? («Выход из режима очистки обжарочной емкости?»)
39. По завершении процесса очистки обжарочной емкости нажмите кнопку рядом с сообщением √YES («Да»).
40. Система управления автоматически закроет открытый сливной вентиль.
41. На дисплее появится сообщение KEEP OFF UNTIL FILLED («Не включать до заполнения»).
42. Установите выключатель электропитания в положение OFF («Выкл.»).

**3-22.
РЕЖИМ ОЧИСТКИ
ОБЖАРочНОЙ
ЕМКОСТИ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**



43. Заполните обжарочную емкость свежим маслом до нижней отметки.
44. После заполнения обжарочной емкости свежим маслом фритюрница готова к нормальной эксплуатации.

**3-23.
ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ
ТЕХНИЧЕСКОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ**



Очистка направляющих (нилатронов) - ежемесячно

1. Распылите на направляющие биоразлагаемый, безвредный, моющий обезжириватель Henny Penny (артикул 12226).
2. Поднимите и опустите крышку несколько раз для распределения обезжиривателя.
3. Протрите направляющие с целью удаления остатков продуктов, жира и обезжиривателя.

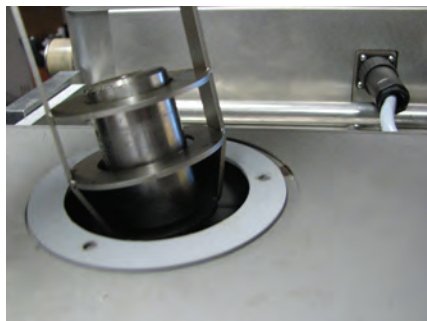


Смазывание роликов каретки - ежегодно

Для обеспечения плавного хода крышки ролики каретки в задней части фритюрницы должны смазываться минимум один раз в год.

1. Снимите задний защитный экран фритюрницы.
2. Нанесите небольшое количество веретенного масла (артикул 12124) на все четыре (4) ролика, верхние и нижние. Обязательно смажьте левые и правые ролики.

**3-23.
ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ
ТЕХНИЧЕСКОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**



Очистка балласта - ежемесячно



**ВО ИЗБЕЖАНИЕ СЕРЬЕЗНЫХ ОЖОГОВ
И ПРОЧИХ ТРАВМ ЗАПРЕЩАЕТСЯ
ДЕМОНТИРОВАТЬ БАЛЛАСТНЫЙ УЗЕЛ С
РАБОТАЮЩЕЙ ФРИТЮРНИЦЫ.**



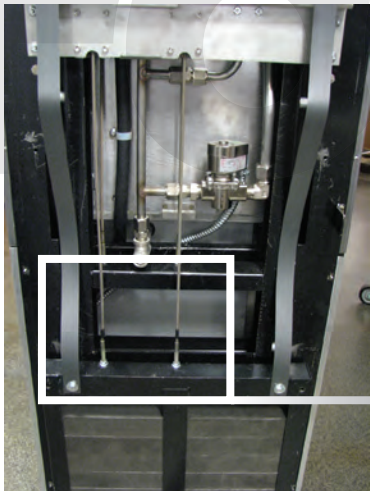
**Дождитесь остывания паровыводной трубы
перед выполнением описанных ниже действий.**

1. Отверните 3 барашковых винта, крепящих паровыводную трубу к верхней части фритюрницы. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** полностью извлекать винты из паровыводной трубы.
2. Вытяните паровыводную трубу из фритюрницы для доступа к балластному узлу.
3. Сотрите полотенцем любые отложения с балластного узла.
4. Разместите прокладку на место, использованное при заводской установке, выровняв 3 винтовых отверстия.
5. Установите паровыводную трубу обратно и затяните 3 барашковых винта.

**3-23.
ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**



Рис. 1.



Вид балластного узла после снятия крышки фритюрницы

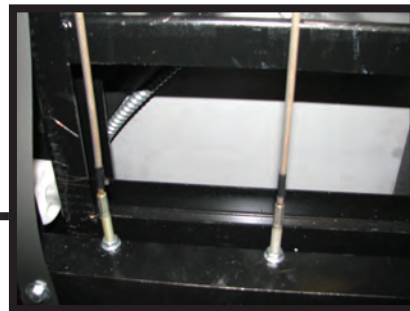
Инспекция тросов балласта - ежегодно

Фритюрницы Henny Penny на 8 куриц оснащены двумя тросами балластного механизма для подъема и опускания крышки. Визуальная инспекция тросов должна проводиться ежегодно в ходе планово-предупредительного технического обслуживания или при обычном осмотре. Необходимо заменять тросы через 10 лет эксплуатации вне зависимости от результатов инспекции

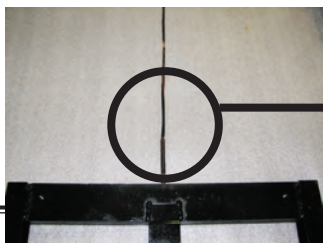
УВЕДОМЛЕНИЕ

В случае появления проблем с использованием крышки следует прекратить эксплуатацию фритюрницы и обратиться в сервисный центр за содействием. Требуется замена тросов.

1. При помощи торцевого ключа на 3/8 дюйм (9,5 мм) отверните 6 гаек на наружной части задней крышки, см. рис. 1.
2. Поднимите заднюю крышку и вытяните снизу для получения доступа к резьбовым шпилькам.
3. Осмотрите балластные тросы. При наличии трещин и отсутствующих элементов в оболочке, а также прочих явных признаков износа необходимо обратиться в сервисный центр для замены тросов.

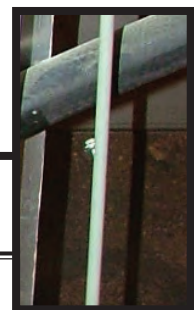


ПЛОХО - ЗАМЕНИТЬ
Трещины в оболочке являются признаками износа



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

ОК
Отсутствие следов износа или растрескивания



РАЗДЕЛ 4: ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПАРАМЕТРОВ ГОТОВКИ

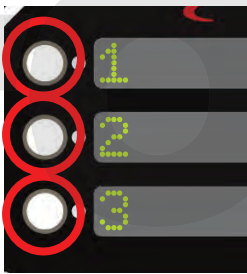
4-1. МЕНЮ ПРОГРАММИРОВАНИЯ ПАРАМЕТРОВ ГОТОВКИ



В данном разделе содержится описание методов использования меню программирования параметров фритюрницы - продуктов, готовки и специальных настроек.

- | | |
|--|--|
| 1. PRODUCTS («ПРОДУКТЫ») | 6. FILTER CONTROL («УПРАВЛЕНИЕ ОЧИСТКОЙ МАСЛА») |
| 2. COOK MENUS («МЕНЮ ГОТОВКИ») | 7. TECH MODE («РЕЖИМ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ») |
| SPECIAL PROGRAM («СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ») | 8. STATS MODE («РЕЖИМ ПРОСМОТРА СТАТИСТИКИ») |
| 3. DATA COMM («ПЕРЕДАЧА ДАННЫХ») | 9. LANGUAGE («ЯЗЫК ИНТЕРФЕЙСА») |
| 4. HEAT CONTROL («УПРАВЛЕНИЕ НАГРЕВОМ») | X. EXIT MENU («ВЫХОД ИЗ МЕНЮ») |

4-2. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПАРАМЕТРОВ ПРОДУКТОВ



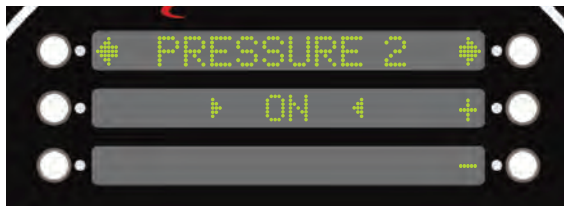
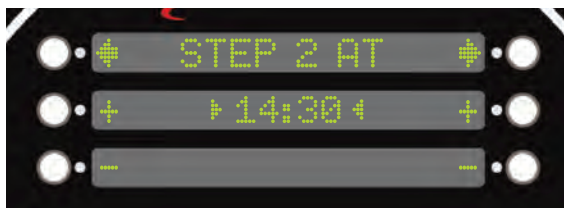
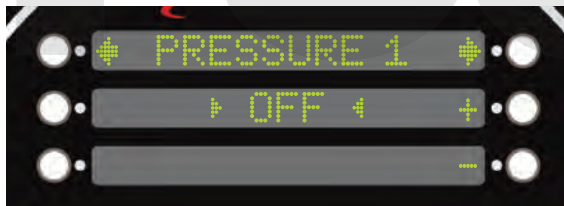
В данном разделе содержится описание методов программирования параметров нового продукта в пустой строке или изменения настроек текущего продукта.

1. Нажмите и удерживайте кнопку до появления на дисплее сообщения *MAIN* («*Главное меню*»).
2. Выберите пункт 4. PROG («4.ПРОГРАММИРОВАНИЕ»).
3. Выберите пункт 1. PRODUCTS («1.ПРОДУКТЫ»).
4. Введите пароль 1, 2, 3 и на дисплее будет показана текущая схема продуктов.
5. Нажатием рядом расположенной кнопки выберите пустую строку или продукт, параметры которого требуется изменить. Прокручивайте список продуктов кнопками рядом со знаками + или -.
6. После появления требуемого продукта или сообщения / BLANK («Пустая строка») на центральном дисплее нажмите стрелку вправо для перехода к первому шагу программирования параметров.
7. Для смены названия продукта нажмите кнопку рядом с сообщением <-change («Изменение»). Названием считается показываемая в верхней секции дисплея информация.
8. Изменяйте буквы в названии продукта кнопками рядом со знаками + или -. При показе требуемой буквы нажмите кнопку рядом со стрелками для перехода к следующему символному полю.



Для удаления любых символов нажмите блок кнопок со стрелками. Прокручивайте буквы до появления пробела при помощи кнопок рядом со знаками + или -.

**4-2.
ПРОГРАММИРОВАНИЕ
ПАРАМЕТРОВ
ПРОДУКТОВ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**



9. Для подтверждения изменений нажмите кнопку рядом со знаком ✓.
10. Нажмите стрелку вправо для перехода к пункту LINK ID («Идентификатор»). Идентификатором называется информация, показываемая в меню готовки. Данный идентификатор используется в качестве аббревиатуры или краткого названия.

Нажмите кнопку рядом с сообщением <-change («Изменение») для перехода к правке идентификатора.

11. Меняйте буквы при помощи кнопок рядом со знаками + или -. По завершении нажмите стрелку вправо для перехода к пункту COOK TIME («Время готовки»).

12. Меняйте минуты таймера при помощи кнопок рядом с левым набором знаков + или -. Меняйте секунды таймера при помощи кнопок рядом с правым набором знаков + или -. По завершении нажмите стрелку вправо для перехода к пункту TEMP 1 («Температура 1»).

13. Меняйте цифры в значении температуры при помощи кнопок рядом со знаками + или -. По завершении нажмите стрелку вправо для перехода к пункту PRESSURE («Давление»).

14. Установите значение к ON («Вкл.») или OFF («Выкл.») при помощи кнопок рядом со знаками + или -. По завершении нажмите стрелку вправо для перехода к пункту STEP 2 AT («Время начала шага 2»).

15. Пункт STEP 2 AT («Время начала шага 2») указывает время задействования следующего набора значений или параметров температуры и давления. Меняйте цифры в значении времени при помощи кнопок рядом со знаками + или -. По завершении нажмите стрелку вправо для перехода к пункту TEMP 2 («Температура 2»).

16. Меняйте цифры в значении температуры при помощи кнопок рядом со знаками + или -. По завершении нажмите стрелку вправо для перехода к пункту PRESSURE 2 («Давление 2»).



17. Установите значение к ON («Вкл.») или OFF («Выкл.») при помощи кнопок рядом со знаками + или -. Повторяйте данные действия до выставления параметров всего цикла готовки. После ввода значения заключительного давления перейдите к следующему шагу.

18. По завершении, введите 0:00 в качестве параметра времени для автоматического окончания цикла готовки.



**4-3.
СПЕЦИАЛЬНОЕ
ПРОГРАММИРОВАНИЕ**

В данном разделе содержится описание методов доступа в область специального программирования системы управления с целью настройки меню готовки, часов и прочих функций.

1. Нажмите и удерживайте кнопку  до появления на дисплее сообщения *MAIN* («Основное меню»).
2. Введите пароль: 1, 2, 3
3. Нажмите кнопку  повторно для перехода к следующему набору опций.
4. Нажмите кнопку 4 для входа в меню PROG («Программирование»). Нажимайте кнопки рядом со стрелками на дисплее для перехода к следующим наборам опций меню. Ниже описаны опции специального программирования.
5. Для навигации между опциями используйте стрелки вправо и влево.

SP-1 • TEMP UNITS («Единицы температуры»)
SP-2 • LANGUAGE («Язык интерфейса»)
SP-3 • SYSTEM INIT («Инициализация системы»)
SP-4 • RADIO SYSTEM ENABLED? («Радиосистема включена?»)
SP-5 • AUDIO VOL (Loudness) («Громкость звукового сигнала»)
SP-6 • AUDIO TONE (Frequency) («Тональность звукового сигнала»)
SP-7 • MELT CYCLE («Цикл растапливания»)
SP-8 • START-UP POLISH ENABLED? («Тонкая очистка масла при запуске включена?»)
SP-9 • START-UP GO WHERE? («После запуска перейти к пункту меню ..?»)
SP-10 • COOK MENUS OPTION («Опции меню готовки»)
SP-11 • COOK MENU BUTTONS («Кнопки меню готовки»)
SP-12 • COOK DONE GO WHERE? («После завершения готовки перейти к пункту меню ..?»)
SP-13 • AUTO-MENU MINUTES («Продолжительность автоматического меню, минуты»)
SP-14 • AUTO-MENU GO WHERE? («После автоматического меню перейти к пункту ..?»)
SP-15 • COOL TEMP («Температура остывания»)
SP-16 • PROD PROG T1>T2>T3? («Программирование нескольких значений температуры готовки продукта T1>T2>T3?»)
SP-17 • BULK DISPOSE? («Утилизация в наливную систему?»)
SP-18 • BULK SUPPLY? («Подача масла из наливной системы?»)
SP-19 • COOKING: SHOW PSI? («Готовка: показать давление?»)
SP-20 • CHANGE MGR CODE («Изменение пароля менеджера»)
SP-21 • CHANGE USAGE CODE («Изменение пользовательского пароля»)
SP-22 • CLEAN-OUT TYPE («Тип очистки обжарочной емкости»)
SP-23 • CLEAN-OUT TEMP («Температура очистки обжарочной емкости»)
SP-24 • CLEAN-OUT MINUTES («Продолжительность очистки обжарочной емкости, минуты»)

SP-1 • Единицы температуры

1. Выберите единицы измерения температуры - градусы Фаренгейта (F°) или Цельсия (C°) при помощи кнопок рядом со знаками + или -.

SP-2 • Язык интерфейса

1. Прокручивайте список доступных языков при помощи кнопок рядом со знаками + или -.

SP-3 • Инициализация системы

1. Нажмите и удерживайте кнопку рядом с сообщением hold-> в течение трех секунд.
2. Система произведет повторную загрузку с заводскими параметрами.

SP-5 • Громкость звукового сигнала

1. Установите значение громкости в пределах от 0 до 10 при помощи кнопок рядом со знаками + или -.
2. Нажмите кнопку рядом с сообщением test («Проверка»).

SP-6 • Тональность звукового сигнала

1. Отрегулируйте тональность звукового сигнала при помощи

**4-3.
СПЕЦИАЛЬНОЕ
ПРОГРАММИРОВАНИЕ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

кнопок рядом со знаками + или -.

2. Нажмите кнопку рядом с сообщением test («Проверка»).

SP-7 • Цикл растапливания

Укажите требуемый цикл нагрева для режима растапливания.

1. Выберите значение Solid («Твердый кулинарный жир») или Liquid («Жидкое масло») при помощи кнопок рядом со знаками + или -.

SP-8 • Тонкая очистка масла при запуске включена?

Задействуйте или отключите автоматическую тонкую очистку масла в ходе нормального утреннего процесса запуска.

1. Выберите YES («Да») или NO («Нет») при помощи кнопок рядом со знаками + или -.

SP-9 • После запуска перейти к пункту меню ..?

Укажите пункт меню, открываемый системой управления после выхода из цикла растапливания. Можно выбрать варианты STAY PROD («Остаться в меню параметров продукта»), PREV MENU («Предыдущее меню») или перейти сразу к одному из десяти меню параметров готовки.

1. Переход между опциями производится при помощи кнопок рядом со знаками + или -.

SP-10 • Опции меню готовки (конфигурация)

1. Переход между опциями меню готовки производится при помощи кнопок рядом со знаками + или -.

- 4+TITLE («4+НАЗВАНИЕ»)
- 5+NEXT («5+ДАЛЕЕ»)
- 6 ITEMS («6 ПУНКТЫ»)

Описания и примеры см. в разделе *MENU OPTIONS* («Опции меню»).

SP-17 • Утилизация в наливную систему?

1. Переход между тремя опциями производится при помощи кнопок рядом со знаками + или -:
 - NONE («Нет»)
 - FRONT («Спереди»)
 - REAR («Сзади»)
2. Опция NONE («Нет») - утилизация масла посредством слива в специальную тележку.
3. Опция FRONT («Спереди») - утилизация посредством перекачивания через переднее соединение для шланга, при помощи нажатия и удерживания подсвеченной кнопки.
4. Опция REAR («Сзади») - утилизация посредством перекачивания через заднее трубное соединение.

**4-3.
СПЕЦИАЛЬНОЕ
ПРОГРАММИРОВАНИЕ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

SP-18• ПОДАЧА МАСЛА ИЗ НАЛИВНОЙ СИСТЕМЫ?

1. Выберите YES («Да») или NO («Нет») при помощи кнопок рядом со знаками + или -. Данные варианты обозначают наличие или отсутствие наливной системы подачи свежего масла для заполнения масляного бака АТО и обжарочной емкости.

SP-22 • ТИП ОЧИСТКИ ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ

В данном разделе приведены два варианта режимов очистки обжарочной емкости

- Холодная очистка с отмачиванием
- Очистка с нагревом

1. Изменение опций производится при помощи кнопок рядом со знаками + или -.

SP-23 • ТЕМПЕРАТУРА ОЧИСТКИ ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ

НЕ ДОСТУПНО ДЛЯ ОПЦИИ ХОЛОДНОЙ ОЧИСТКИ С ОТМАЧИВАНИЕМ

Установите требуемое значение температуры воды для режима очистки обжарочной емкости.

1. Изменение значения температуры производится при помощи кнопок рядом со знаками + или -.

SP-24 • ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ОЧИСТКИ ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ, МИНУТЫ

НЕ ДОСТУПНО ДЛЯ ОПЦИИ ХОЛОДНОЙ ОЧИСТКИ С ОТМАЧИВАНИЕМ

Установите требуемое значение времени для режима очистки обжарочной емкости.

1. Изменение значения минут производится при помощи кнопок рядом со знаками + или -.

РАЗДЕЛ 5. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

5-1. РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ


ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
Выключатель электропитания в положении ON («Вкл.»), но фритюрница абсолютно не работает	<ul style="list-style-type: none"> Разомкнутая цепь 	<ul style="list-style-type: none"> Электрический кабель фритюрницы вставлен в розетку Проверьте автоматический выключатель или плавкий предохранитель в стенной розетке
Давление не снижается по завершении цикла готовки	<ul style="list-style-type: none"> Засорение электромагнитного клапана или линии сброса давления 	<ul style="list-style-type: none"> Выключите и дождитесь остывания фритюрницы с целью сброса давления; произведите очистку всех труб, а также электромагнитного клапана и выпускной емкости
Выпуск пара предохранительным клапаном давления	<ul style="list-style-type: none"> Слишком высокое рабочее давление Засорение балластного механизма 	<ul style="list-style-type: none"> Выключите и дождитесь остывания фритюрницы с целью сброса давления в обжарочной емкости; произведите очистку балластного механизма; см. раздел «Профилактическое техническое обслуживание»
Давление не повышается	<ul style="list-style-type: none"> Недостаточное количество продукта в обжарочной емкости Металлическая транспортировочная проставка не удалена из балластного узла Значение давления не задано Утечка прокладки крышки 	<ul style="list-style-type: none"> Заполните обжарочную емкость свежим маслом. Уберите транспортировочную проставку; см. раздел «Указания по распаковке» Проверьте заданные параметры Переверните или замените прокладку крышки
Масло не нагревается	<ul style="list-style-type: none"> Открыт сливной вентиль Срабатывания выключателя по верхнему уровню температуры 	<ul style="list-style-type: none"> Закройте сливной вентиль Верните выключатель по верхнему уровню температуры в исходное положение; см. раздел «Компоненты системы управления»
Вспенивание или перекипание масла	<ul style="list-style-type: none"> См. схему кипячения на фритюрнице и указания в начале раздела «Эксплуатация» настоящего руководства 	<ul style="list-style-type: none"> Выполните процедуру кипячения масла по схеме
Масло не сливается	<ul style="list-style-type: none"> Засорение сливного вентиля 	<ul style="list-style-type: none"> Прочистите засор, проталкивая стержень через открытый вентиль
Двигатель системы очистки не работает	<ul style="list-style-type: none"> Перегрев двигателя 	<ul style="list-style-type: none"> Верните двигатель к исходным параметрам; см. раздел «Устройство защиты двигателя насоса системы очистки - ручной возврат к исходным параметрам»

УВЕДОМЛЕНИЕ

Более подробные указания по поиску и устранению неисправностей см. в технической документации на веб-сайте: www.hennypenny.com или обратитесь по тел. 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405.

**5-2.
КОДЫ ОШИБОК**

В случае неисправности системы управления на цифровом дисплее будет показываться код ошибки. Данные сообщения показываются в виде кодов: E04, E05, E06, E41. Постоянный тоновый сигнал подается при показе кода ошибки, нажмите любую кнопку для выключения звукового сигнала.

СООБЩЕНИЕ	ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
E-4 CPU TOO HOT («СЛИШКОМ ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПЛАТЫ УПРАВЛЕНИЯ»)	Перегрев платы управления	Выключите и включите выключатель электропитания; при сохранении кода E04 на экране - плата перегрелась; проверьте наличие следов перегрева за пультом управления; после остывания пульта система управления должна вернуться к нормальному функционированию; при сохранении кода E04 - замените плату
E-5 OIL TOO HOT («Слишком высокая температура масла»)	Перегрев масла	Выключите и включите выключатель электропитания; при сохранении кода E05 на экране - проверьте цепи нагрева и датчика температуры; после остывания устройства система управления должна вернуться к нормальному функционированию; при сохранении кода E05 - замените плату
E-6A MAIN TEMP PROBE FAILED («Отказ основного датчика температуры») (разомкнутая цепь)	Отказ зонда датчика температуры	Выключите и включите выключатель электропитания; при сохранении кода E06 на экране - проверьте зонд датчика температуры; после ремонта или замены датчика температуры система управления должна вернуться к нормальному функционированию; при сохранении кода E06 - замените плату
E-6B MAIN TEMP PROBE FAILED («Отказ основного датчика температуры») (короткое замыкание)		
E-10 HIGH LIMIT TRIPPED («Срабатывание выключателя по верхнему уровню»)	Срабатывание полупроводникового реле по верхнему уровню	Верните реле верхнего уровня в исходное состояние 

СООБЩЕНИЕ	ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
E-13	Отказ передатчика давления	<ul style="list-style-type: none"> Замените передатчик давления
E-14 PRESSURE TOO HIGH («Слишком высокое давление»)	Слишком высокое давление в обжарочной емкости	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте балластный отсек на наличие помех Проверьте выпускной канал паровыводной трубы на наличие помех
E-18A LEVEL SENSOR FAILED («Отказ датчика уровня») (разомкнутая цепь)	Отказ датчика уровня масла	<ul style="list-style-type: none"> При размыкании цепи - проверьте соединения Замените датчик
E-18B LEVEL SENSOR FAILED («Отказ датчика уровня») (короткое замыкание)		
E-41P -1- LOST («Потеря данных»)	Потеря системных данных. Повреждение данных оперативной памяти и резервной копии параметров. Параметры возвращены к заводским настройкам	<ul style="list-style-type: none"> При повторяющейся проблеме - замените плату управления
E-41S SYSTEM DATA LOST («Потеря системных данных»)	Потеря системных данных. Повреждение данных оперативной памяти и резервной копии параметров. Параметры возвращены к заводским настройкам	<ul style="list-style-type: none"> При повторяющейся проблеме - замените плату управления
E-46C INTERNAL SD MEM ERR («Внутренняя ошибка SD-карты памяти»)	Проблема с чипом карты памяти формата микро-SD	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь в надлежащем размещении карты в разьеме
E-46W DATA SAVE FAILED («Ошибка сохранения данных»)	Невозможность передачи и сохранения данных на карту памяти формата микро-SD Поврежденный файл	<ul style="list-style-type: none"> При повторяющейся проблеме - замените плату управления

СООБЩЕНИЕ	ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
<p>E-47 ANALOG SYSTEM OR 12 VOLT FAILED («Неисправность микросхемы аналогового преобразователя или блока питания на 12 В»)</p>	<p>Проблема чтения вводных данных аналогово-цифрового преобразователя</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Выполните инициализацию платы управления • Замените плату управления
<p>E-48 INPUT SYSTEM ERROR («Ошибка системы ввода данных»)</p>	<p>Неисправность платы управления</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Замените плату управления
<p>E-54C MAIN TEMP CIRCUIT FAILURE («Неисправность основной цепи контроля температуры»)</p>	<p>Неисправность платы управления</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Выполните инициализацию платы управления • Замените плату управления
<p>E-54D MAIN TEMP DSC ERROR («Ошибка основного контроллера цифрового сигнала температуры»)</p>	<p>Неисправность платы управления</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Выполните инициализацию платы управления • Замените плату управления
<p>E-70A FAN JUMP MISSING («Отсутствует перемычка вентилятора»)</p>	<p>Провод вентилятора отсутствует или отсоединен от 15-контактного разъема</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте соединение в разъеме
<p>E-70B PWR SWITCH OR WIRES FAILED («Неисправность выключателя электропитания или проводки»)</p>	<p>Короткое замыкание или плохое соединение проводки</p> <p>Вероятная неисправность выключателя электропитания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте соединение • Замените выключатель электропитания
<p>E-70C DRN JUMPER MISSING («Отсутствует перемычка сливного вентиля»)</p>	<p>Отсоединение провода в 15-контактном разъеме</p>	<p>Проверьте соединение</p>

СООБЩЕНИЕ	ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
E-84		При необходимости получения содействия, пожалуйста, обращайтесь к местному торговому представителю или в компанию Henny Penny по тел. 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405.
E-85A LID LOCK EXT SWITCH MISSING («Отсутствует наружный выключатель блокировки крышки»)		При необходимости получения содействия, пожалуйста, обращайтесь к местному торговому представителю или в компанию Henny Penny по тел. 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405.
E-85B LID LOCK EXT SWITCH STUCK ON («Заедание наружного выключателя блокировки крышки»)		При необходимости получения содействия, пожалуйста, обращайтесь к местному торговому представителю или в компанию Henny Penny по тел. 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405.
E-85C LID LOCK RET SWITCH STUCK ON («Заедание реверсирующего выключателя блокировки крышки»)		При необходимости получения содействия, пожалуйста, обращайтесь к местному торговому представителю или в компанию Henny Penny по тел. 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405.
E-85D LID LOCK RET SWITCH STUCK ON («Заедание реверсирующего выключателя блокировки крышки»)		При необходимости получения содействия, пожалуйста, обращайтесь к местному торговому представителю или в компанию Henny Penny по тел. 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405.
E-85E LID LOCK CABLE ERROR («Неисправность троса блокировки крышки»)		При необходимости получения содействия, пожалуйста, обращайтесь к местному торговому представителю или в компанию Henny Penny по тел. 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405.
E-93 24V DC SUPPLY («Блок электропитания 24 В постоянного тока»)		При необходимости получения содействия, пожалуйста, обращайтесь к местному торговому представителю или в компанию Henny Penny по тел. 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405.

FoodEq

Авторизованный дистрибьютор

FoodEq

8-800-500-06-44

Москва, ул. Кирпичная, д. 43, стр. 2, +7 (495) 22-33-565
СПб, ул. Седова, д. 37А, офис 211, +7 (812) 320-13-56

e-mail: foodeq@foodeq.ru
www.foodeq.ru

* FM05 – 180 – A * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 5-20-15

HENNY PENNY
Engineered to Last

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

1-937-456-8400
1-937-456-8402 Fax

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax
www.hennypenny.com